

早稲田商学第 451・452 合併号
2 0 1 8 年 3 月

消 息

小林啓孝先生をお送りするにあたって

小林啓孝先生のご退職にあたり、商学同攻会長としてご挨拶させていただきます。

小林先生は、1970年に立教大学経済学部卒業後、一橋大学大学院商学研究科修士課程・同博士後期課程に進学され、同課程在学中の1973年に明治学院大学経済学部助手に嘱任されました。その後、同助教授・教授を経て、1987年から2005年までの間、慶應義塾大学商学部に奉職された後、2005年4月から、早稲田大学大学院会計研究科の教壇に立っていらっしゃいます。この間、1991年に、慶應義塾大学より博士（商学）の学位を取得されています。

先生は2006年から2008年まで、会計研究科長をお務めにられました。会計研究科開設は2005年ですので、先生は会計研究科創設期のかじ取りを担われ、今日の同研究科発展の礎を築かれたといえます。

学外の役職としては、日本原価計算研究会理事・常任理事、日本管理会計学会理事・常務理事・副会長、全国経理学校協会簿記能力検定試験上級試験委員、公認会計士第二次試験委員、公認会計士第三次試験委員、公認会計士・監査審査会新公認会計士試験実施検討小委委員会委員、公認会計士・監査審査会新公認会計士試験委員選任小委委員会委員等を歴任されております。これ以外にも、大学評価・学位授与機構大学評価委員究評価専門委員、日本学術振興会科学研究費委員会専門委員、防衛庁・防衛省防衛調達審議会委員および同審議会会長代理、防衛装備庁経費率研究会会長等をお務めになるなど、さまざまな分野で社会にご貢献されてきました。

研究業績につきましては、20冊のご著書の他、数多くの論文等を執筆されており、日本原価計算研究会学会賞、日本管理会計学会功績賞という学会賞も受賞されています。先生のご研究に関する専門的な紹介は、伊藤先生の消息に委ねるとして、ここでは、先生が2015年に『早稲田商学』第444号に寄稿された「スペイン高級レストランにおける顧客吸引力の創造とディレンマ」という論文について触れたいと思います。この論文

では、スペインの高級レストランを事例として取り上げつつ、観光・ホスピタリティ産業において、顧客を引き付ける要素（論文では、アトラクター（attractor）という用語を使用されています）について論考を加えられています。

日本においても近年、インバウンド消費を期待して、観光立国を目指そうという気運が高まっていることは周知のところですが。そうした気運に対応して、観光・ホスピタリティ産業に関する研究・教育が盛んになっていることも周知のところですが。こうした時代背景のなか、先生は前記論文を執筆されていますが、同論文は、会計学・管理会計学の枠組みにとらわれない、多面的で興味深い内容になっています。

具体的にいえば、国際的なレストラン・ランキングの現状と問題点、事例で取り上げているスペイン・サンセバスチャンに関する地誌、シェフ達の技能形成や料理開発の様子などが紹介されています。そのなかでも、世界的に有名な高級レストランは、顧客の高い期待・ニーズにこたえるため、大量仕入れによる経費削減が出来ず、営業時間・日数を短くし、従業員・スタッフも多く雇う必要があるなど、収益・費用の均衡を図ることが難しい点を丁寧に説明されている点に興味をひかれます。こうした指摘は、まさに管理会計的な視点であり、また日本の観光・ホスピタリティ産業の事業展開を考える際の示唆にも富んでいると思われまます。

小林先生は、大学の規程に沿って、この3月をもって早稲田大学の教壇を去られますが、研究者としての人生に定年はありません。先生のこれまでの早稲田大学とくに商学学術院・会計研究科に対するご貢献に深甚なる感謝の意を表するとともに、今後ともご健康に恵まれ、研究をはじめとする活動に携われることを祈念して、私の送別の辞とさせていただきます。

早稲田商学同攻会長

藤田 誠