



とともに考える

みなさん、こんにちは！今年の夏はすゞく早く終わってしまった感じでした。9月は売上達成キャンペーんもありましたが、全力を出し切れたと満足できているでしょうか？いつも後悔がないような時間の使い方がしたいものです。

さて、今回は僕がまだ中学生だった頃の話です。中学2年生の夏休み、歴史好きで、中でも坂本

龍馬を筆頭とする幕末の志士たちの話が大好きな母の提案で、ちょっととした家族旅行に行くことになりました。行き先は私の住んでいた福岡県の隣、山口県の萩市でした。その夏、僕はずっと腹痛を感じていましたが、最大級の痛みの中で、旅行したこと強烈に覚えています。旅行後に病院に行くと、慢性的なひどい胃潰瘍にかかっていました。それから十数年にわたってこの病気と付き合ふことになりましたが、その激痛の中で、吉田松陰が開いた松下村塾に行つたのを覚えています。

ちょうど、今年のNHKの大河ドラマ「花燃ゆ」は、この吉田松陰のお話です。「おもしろきこともなき世をおもしろく」という時世の句が有名な高杉晋作や、明治維新以降も活躍した桂小五郎もこの吉田松陰の弟子ということで有名です。歴史的にも非常に有名な吉田松陰ですが、彼は、儒教の一派で、実践を重んじる陽明学を学んでいました。NHK研修の中でもお伝えする「知行合一」（知識だけではなく、その知識に実際の行動が伴つてこそ意味があるという考え方）も吉田松陰が大切にした考え方です。ただ、この松下村塾は実質一年程度しか継続できませんでした。その中で、久坂玄瑞、伊藤博文、山縣有朋などの歴史上有名な人材を輩出しています。一番長い桂小五郎で4日7時間しか時間の共有はできません。このわずか数時間で人材をどんどん輩出したのです。その方法とは、先生である吉田松陰が一方

的に教えるのではなく、対話形式でともに考えることだつたといわれています。特に、一対一の対話の中で、
①「あなたの父親の素晴らしいところを教えてください」と、家族や生まれについて、素晴らしいところを掘り出して「それは素晴らしい。そんなに恵まれた環境で生まれ育ったあなたは、きっと素晴らしい人になる」と讃め、自信をつけさせた。

②「あなたのやりたいこと・好きなこと・得意なこと・人より秀でているところは何か」と聞き「あなたはそれをやることで、世界に貢献するため、この世に受けたのだとやるべきことを明確にした。さらに「あなたが嫌いなことは何か」を聞き、それは絶対にすべきではないし、それについては、一切係わり合いを持たないよう、欠点や失点を徹底的に意識の中から排除するように薦め、その上で、他人の欠点や悪口・陰口を言うのは最低のことなので絶対にしてはいけないとも伝えた。

③徹底的な美点凝視を行なった。「あなたがこれから付き合うことになる全ての人の良いところだけを見て、誉めて、その人のために常に全力投球すること。そうすれば、必ず皆はあなたのことが好きになる」と伝えた。

④「人間は、道徳や倫理がわかるので、教えなくとも、良いことと悪いことの区別はつく。問題はそれを実行できる勇氣があるかどうか」と説き、「良いことはすぐに実行し悪いことはすぐにやめる」という勇気ある行為を推奨した。

⑤そして、どんなときにもプラス発想をするよう」と說いた。

これだけで、周りは人材になつたということです。もともと数えて8歳のとき、毛利家の殿様に講義を行なつたという天才ぶりでしたから、特別な言い回し等もあったかもしませんが、以上の5つを伝えることで、人材を育てたことは事実として残っています。

岡本 慶大

長崎勉強会&BBQ大会

BBQ
PARTY

8月 19日、約一年半振りの「長崎元気会＆BBQ大会」が開催されました。第一部が「元気会（勉強会）」、第二部が「BBQ大会」という二部構成で、元気会では普段なかなか会う機会のない他店舗のキャストさんと、ひとつのテーマに沿って話し合い、交流を持ちました。時間が経つをあつという間に感じるほど有意義な話し合いができました。それには何かしらの気付き、学びがあつたと思いますが、その場限りの学びにせず、ぜひ実践に結び付けてほしく思います。知つて行動に移すまでが学びです。そしてそれを継続していく。日々の営業の中で、得たものを活かしていくましよう！そして第二部はBBQ大会。当日は朝から

シヨンの向上、意思統一、団結

（一麺亭サブマネージャー
益田脩平）

8月 19日、約一年半振りの「長崎元気会＆BBQ大会」が開催されました。第一部が「元気会（勉強会）」、第二部が「BBQ大会」という二部構成で、元気会では普段なかなか会う機会のない他店舗のキャストさんと、ひとつのテーマに沿って話し合い、交流を持ちました。時間が経つをあつという間に感じるほど有意義な話し合いができました。それには何かしらの気付き、学びがあつたと思いますが、その場限りの学びにせず、ぜひ実践に結び付けてほしく思います。知つて行動に移すまでが学びです。そしてそれを継続していく。日々の営業の中で、得たものを活かしていくましよう！そして第二部はBBQ大会。当日は朝から



「ああ長崎は今日も雨だつた…」有名なあの歌が似合うような雨模様。止む気配はあるでなし。普通なら中止になるほどの悪天候。それでもやろう！と急ぎよ会場変更。しかしドラマはやっぱり待っていた。私たちに奇跡が起こりました。会場に着くと同時に、次第に雨は止み、陽がさし晴れ間が見えました。朝からの雨を考えると、この展開は信じたい。強運としか言いようがないほどに。一年半前の前回も同じような展開でしたのが、今回もそう。二度も同じシチュエーションに胸の高鳴りを抑え切れません！今回のBBQ大会はただの懇親会ではなく、決起大会としての意味合いもあり、コミュニケーションの向上、意思統一、団結

力を高めて日々の営業に活かすこと。反省点や次なる課題こそあるものの、目的は達せられたと感じています。何よりも良かつたのはみんなの笑顔。楽しんでいる姿です。これに尽きます。本気で学び、本気で楽しみました。ただ形だけのものでなくやるからには本気。全員で本気の一日を、有意義な時間を過ごせました。過ぎてしまえばあつという間ですが、本当に多くの人たちの協力のおかげでできた「元気会＆BBQ」。皆さまに感謝しています。また来年以降も続けていけるようがんばっていきましょう。ありがとうございました。

フランチャイズオーナー会開催

9月11日に2015年夏季フランチャイズオーナー会を開催しました。今年は一麺亭がある長崎での開催です。前日10日長崎入りし、一麺亭を3店舗視察した後、夕方から長崎の繁盛店「魚河岸ガレージ」で懇親会を開催しました。新鮮な魚や卓袱料理のほかに長崎名物「ハトシ」に舌鼓を打ちながら楽しく交流できました。午前のオーナー会では少しでも風風ラーメンを良くしたいという思いから様々な意見交換がなされました。昼食は「吉宗(よっそう)」という有名なお店で卓袱料理をいただいた後、世界遺産にも指定された軍艦島を視察しました。間近で見ると言葉を失うくらいの佇まいと歴史を肌で感じることができました。オーナー様からも口々に良いオーナー会だったとの声をいただきました。時には厳しい意見もいただきますが、こういう会を大切にしながら、これまで以上に強い絆を作り、良いお店作りを行なってまいります。



店舗紹介リレー

[風風ラーメン西川口店]

- Q お店のオープン日は?
A 平成8年2月2日
- Q 当店のおすすめメニューは?
A 台湾ラーメンです。外国人の方、特に中国人のお客さまが多く来店される当店では、辛いラーメンの台湾ラーメンが特に人気があります。
- Q イチオシのキャストさんは?
A 野尻さほりさんです。
- Q その理由は?
A 丁寧な接客で深夜のお客さまに大人気です。
- Q 店長が、教育面で気をつけていることは?
A まずは自分たちが楽しむことです。自分が楽しみ、スタッフに伝染してお店の雰囲気が良くなり、お客様も樂しくなる。
- Q お店の目標は?
A 会社帰りや暇なとき、ついつい寄ってしまう不思議な魅力のあるお店。
- Q 店の自慢をひとつお願いします!
A 店長である私の笑顔です!



こんにちは赤ちゃん♥
管理本部の西村部長にお子さま
(長女)が誕生しました!

「立ち会う予定が、前日にお酒を飲み酔いちくれて寝てしまい、陣痛のコールに気づかず、目が覚めたときにはすでに生まれていたという失態をおかしてしまいました。何はともあれ無事に生まれてくれてよかったです(^_^)」
(管理本部 西村 英朗)



新人紹介

西村直之さん

所属; 風風ラーメン黒崎店にて
現場研修中です
趣味; スポーツ観戦
意気込み; 現在の研修と今までの調理経験を活かし、少しでも会社に貢献したいと思います



経営コンサルの独り言
Vol.115

口福探訪 (こうふくたんぼう)

開業間もないものの、既にその味に対する評判が、地域を熱く席巻しているカレー専門店を尋ねました。そこで出会ったあの味は、正にカレーの原点であり頂点でもあると思えるものでした。「実は和食の世界って、目に見えない所に費用を掛ける方が、見える所に掛けるよりもコストが高いんです。」その味は、かつて和の巨匠が私にこそっと呟いた、メディアのインタビューでは決して語らない裏話を思い出させてくれました。『一体自分は、今まで何を食べてきたんだろう…。』『世の中に、こんなにも旨いものがあるのか！』紹介し、実食された方々からの生の声を御紹介しておきます。実際は、言葉で表現できる範囲を超えており、もっと凄いです。

【インド人のカレー観】

◆旧知の仲にある在日インド人は言う。カレーは、ナンやライスがおかげで、ルーが主食であると。『僕ら（インド人）は、毎日カレーを食しているからこそ、毎日食せる味が大切。半年に一回食べたいと思うようなものではいけないし、『たまに食べなくなるものは身体に良くない』という言い伝えもある。』更に、『日本人の考えるカレーって、ライスがないと食べれないものばかり。これは絶対に違う。本場ではルーこそが主食だから、ライスが無くても食せるよ。』この店を後に、私は初めてその意味が解った。

【待ち時間】

◆訪店は平日の13時を回ったところであったが、店内は満席状態で、入り口付近の長椅子にて順番を待つ。ヒートテックならぬ“ミートテック”を身にまとう愚生にとっては暑い中、空調の利いた店内で、着座での順番待ちは大変助かる。着座した目線での視界には、整然と並ぶ無数のスパイスボトルが入り、自然と味に対する期待が膨らむ。食しているその全員が、皿と口との間に物凄い勢いでスプーンを行き来させており、しかもその目は真剣そのもの。「一



出番を待つスパイス群



食欲に勝てず、これ一枚しか撮れず

体、どんな味力に憑りつかれているのか？！」店内に漂うスパイスの香りが想像と期待にブーストを掛ける。

【オーダー】

◆行列三番目の私が呼ばれるまで約3分。メニューは至ってシンプル。ルーのみのスタンダードなオニオンカレーとカツカレーの二種類。カツのトッピングは、1枚から3枚まで選べる。私は控えめに、好みようが無いシンプルメニュー



ツカレーニ枚乗せをオーダー。

◆間もなく、オーダーしたダブルカツカレーが配膳された。これは驚異的な速さ。その上、爽やかな声と笑顔は、価値ある無料のトッピング。芳醇な香りに抱かれた皿からは、ルーが溢れそうである。カツの厚みは2センチ程度あり、しかも衣で偽装されたボリュームではない。

【遂に実食_探していたあの味】

◆先ずはルーをスプーンに乗せる。想像以上に粘度が低い。「ん？これではカレースープじゃね？」という不安は直ぐに払しょくされた。口に運ぶと、野菜系の甘味が舌を覆った。ここで口に水を含むと、通常であれば味覚が一時遮断されるのだが、このルーの場合、スパイスの辛味が呼び戻される。つまり最初の甘味に続いて、二種類の味が出現する。更にルーだけをもう一口。今度は最初の一一口で感じたような甘味が影を潜め、スパイスが粒だって感じられ、味の輪郭が立体的になる。『やっべ！なんて旨いんだ！』と、興奮した。

◆次に、ライスだけをくつってみた。粘りを抑えたコメは一粒一粒が粒立ち、ハリとツヤが際立ち、尚且つ口の中で踊る、おかず要らずのライス。コイツは凄い。多分、ガス直火炊きの大火力で旨みをとじこめているものと思われる。新潟産と聞く。しかしこのサラサラ感は一粒どののような工程を経ると出現するものか、餡と同様、一定割合で古米が配合されているのか、謎は深い。

◆ここで初めて、ルーとライスを絡めて舌に乗せると、さあどうだろう。スッキリしたライスはルーをほどよく巻き込んで一体感が創出され、今度は旨みが口腔内にいっぱい広がり、これは三口目四口目も全く同じ感覚でずっと維持継続される。これは非常に珍しい。通常であれば味に脳が慣れてきて、旨いと言う感覚が枯れるものだが、これは、正しい食材を正しい調理法で正しいタイミングで提供され身体そのものが喜んでいる証左と思われ、本能を呼び覚ますものである。

◆更に、ライスの上に鎮座する分厚いとんかつ。時間を調味料にしたエイジングミートであろうか、その香りと食感はカツ専門店以上のクオリティーで、高齢者にも優しいものである。聞けば、チルド保存の上、二度揚げすることで食感と味わいにこだわっていると言う。欲を言えばカラシが別添であると嬉しい。

◆味覚と嗅覚は疲労しやすいため、いくら美味しいものでも一口目が最も旨いと感じられ、以降は徐々に脳の興味対象は、味覚から満腹感獲得へと移行するものである。それ故、いくら美味しいと感じても飽きが来るのが普通であり、一般人が霜降り肉や大トロ鮨を多く食せないのは自然なこと。しかしこのカレーは、皿に顔が写り込むまで、ずっとひたすら“旨いッ！”という感覚が継続される。お蔭でルーが先になくなり、追加で足していただいた。こんな経験は初めて。通常は、ご飯とルーとのバランスを取りながら完食へと調整するものだが、それが出来ないくらいの味わいなのである！

【味と空気の調律】

◆美味しい！と、また食べたい♪とは、本来ならば無関係。美味しいでも暫くはいいやと思えたり、さほど美味ではないものの、また食べたいと思えるものもある。美味しいし、また食べたいと思えるものは、実はそうたくない。生きるために食事を摂取するのか、食事で生きることを楽しむのか、人生で摂取できる食物の量には必然的に限りがある。食して感じたのは、素材の良さと手間と時間で味付けする、いわばすっぴん美人。化学調味料や合成保存料などの、いわゆる厚塗り特殊メイクが多い中で、ひときわ委細を放つ。

◆居合わせたどの客も、うなずきながら食する姿が印象的であった。そう来たか！と思わせ、食べたことはないがなぜか懐かしい。つまり、身体そのものが自然と欲するような感覚に支配される。ノド越し爽やかなカレーなど、誰もが未体験であろう。ぜひ一度試されたい。筆者として紹介責任を履行できる素晴らしい味わいである。ただし習慣性が高いことには注意が必要であり、私ももう三回通っている。

（株式会社システムコンストラクション 清野秀道）

店舗情報

熱あつカレー サンタクロース亭
北九州市小倉北区堺町1丁目9-22 TEL.093-967-7225
営業時間：11時～14時までの3時間