



「本質を見極める」

皆さん、こんにちは！今月来月と、春らしい日が増えてくるとともに、別れと新たな出会いの季節となります。大晦日・元旦もそうですが、ひとつの区切りを迎えるのは寂しいことでもあります。気持ち新たにしたい機会です。

私はいつでも、本質を見極めたいと思っています。言葉にするのは簡単ですが、それができなくて失敗をしたり、踏み出す一歩が遅かったりすることがあります。ただ、物ごとの本質をわかってから考える、行動するのと、目の前のできごとに対処するような生き方とは、最終的に行き着くところが違うのではないかと思います。

私たちは、迷ったり悩んだりします。そんなとき、例えば、目の前にある問題の本質を見極めて、根本から解決しようとするのと、とりあえず対処療法的に動くのでは、結果が違ってきます。常に考えて行動したから、毎回正解というわけにはいかないかもしれませんが、より正解に近い答えを出していきたいと思えます。

では、本当に迷ってしまったとき、どうするか…：結局のところ、いつでも基本に立ち返ること、というのが、一番の近道です。能の守・破・離の話は有名ですが、基本を身につけた上で、自分らしい一歩を踏み出さなければならぬことがあります。まずは初心のころ、本質を理解した上で身につけた基本と、ただ定められたやり方を覚えただけの基本では、見た目の基本動作は変わらないかもしれません。

ですが、破の段階となり、自分の一歩を踏み出そうとしたときに、本質を理解して踏み出す一歩と、そうではない一歩はまったく違った一

歩になります。どちらがより良い一歩となるかではないのですが、確率からすれば、やはり本質を理解して踏み出す一歩のほうが、より正解に近くなるでしょう。

たとえ、その一歩が失敗しても、いつでも基本に立ち返られれば、また次のチャンスが来ます。その一歩が失敗したのにも関わらず、さらにそこから改良しようとするのは良くありません。そもそも一歩めがうまく行かなかったのにはさまざまな原因があるはずなので、それが解決できなければ、その上に積み上げられた改良は意味をなしません。

たくさん挑戦をしていく中で、失敗を犯すことは悪いことではありません。そこからの学びも、本質をおさえた上での基本を身につけておけば、大きな力となります。小さな失敗と成功を積み重ねていくと、いずれは破の段階にたどりつきます。

人間は誰でも失敗したときに、慌てたり、立ち止まったり、落ち込んだりします。挑戦を続けるからこそ失敗もあります。失敗のない人生があるとしたら、それは挑戦をしていない人生と言えるのではないのでしょうか。新しい挑戦をする、結果がどうあれ、必ず成長します。失敗を恐れずとは言いませんが、失敗を避けるような生き方をせず、たとえ失敗を犯してもすぐに気持ちを前向きに切り替えましょう。

中国出張に行つて、いろいろな人たちと会って感じたことを話したいと思つて書き出したのですが、紙面が足りなくなりました。次回はもう少しわかりやすく文章にしています。ちなみに、「初心に戻って一からやり直します」とよく言われますが、「初心」とは、何もできないときの状態なので、絶対に戻ってはいけません。正しくは、「初心を思い出してやり直す」ということです。

(岡本 慶大)





経営コンサルの独り言
Vol.120

医・心・伝・心



皆さま、こんにちは！13年めに突入した当コラム。今回も張り切ってお伝えします！さて、そこは施工途中の新築分譲マンション。クライアントさまの商品です。まだエレベーターは動いていませんので、最上階での営業研修と眺望撮影には、非常階段を14階まで駆け上がるほか、ありませんでした。総重量0.1トン×51歳の自分には、階段が登山かと思えるようなきつさでしたが、たどり着くと3分程度で直ぐに息が整ったことに気付きました。それはどうしてか？ズバリ、禁煙の成果なんです♪1日3箱喫煙していた時分には、階段を休みながらしか登れませんでした。一気に登りきることができたのです。さて今回は、健康のお話から。

1. 怖い話し

飲食サービスに携わっている人で最も大切な常識はと言えば、それは健康だというマーケティング調査レポートが目にとまりました。“マスクもせずに、せきをゴホゴホしながら配膳された。あり得ない不衛生さ。二度と行かない！”といったコメントが書き連ねてありました。さらに、特に問題視されているのは、衣服や頭皮に付着しているタバコの残り香。“店長の息が腐敗臭。くっさくてドン引きした！”といった生のコメントが書き置かれていました。

◆19歳を超えると人類はすい臓から弱って来ると言います。加齢とともに、誰しもが身体の衰えを自覚するものです。細胞レベルで復元力が劣化して来る訳ですから、当然のことです。無意識にできていたことが意識しないとできなくなり、やがて意識してもできなくなります。傷が治りにくくなってきた、無縁だった鼻炎が発症するようになってきた、顔や手にシミシワくすみが増えてきた。このように、ストレス耐性が低くなった身体に対して、タバコは、若い時には耐性があつたとしても、加齢とともに耐えられなくなるようです。タバコの煙は確実に身体を蝕み、その影響は自覚症状がないうちに、確実に体を広く深く壊します。

◆500種類以上の化学物質が入っている現代のタバコは、純粋な農産物としての葉タバコではなく、化学薬品にドブ漬けされた汚染物質。タバコはナス科の植物で、結構虫が付くので、農薬は多くの種類をタブリと使います。ですから、いまあなたが喫煙しているそのケムリは、実は農薬と添加物です。美味しいですか？JTが使用している葉タバコのうち約3分の2は、特に有害性が指摘されている外国産の輸入葉タバコが原材料。「自分だけは大丈夫♪」などと根拠も無くお気楽に思考停止状態になってはいませんか？

2. 雑談ネタ

『生きるために食べよ。食べるために生きるな。』哲学者ソクラテスは言います。食べるために生きる人生は、いかにも味気ないものです。岡本オーナーが説かれるように、我々、生きてるだけで儲けもので、その源泉は健康に他なりません。『心を静めて周囲の話を傾聴し、決して声を荒げない。それこそが健康法だ。』とは今年、齢100歳を迎えるクライアントさまの名言です。私も、決して怒らないことを今年の目標にしています。

◆気温の日格差が大きい春先、通勤や散歩で外出する際、着替えてから間もない場合には、事故発生確率が飛躍的に高まるというのは検死官の間での定説です。つまり季節の変わり目には特に、パジャマなどの部屋着から着替えてコートまで全て着込んだうえで15分以上屋内に留まり、体熱を衣服に十分に蓄えてからの外出を意識してください。加えて、春冷えの日には低温型ホッカイロを腹部に当てれば完璧です。40歳を超えたら意識的な対応が必要と言います。

◆地球温暖化。北極の氷が解け始めていると言われますが、実は南極の氷は増え続けており、それは北極での減少分以上の増加量と言います。さらに現在の二酸化炭素濃度は人類が生まれた当時の10分の1程度と、寧ろ少な過ぎのようです。植物は二酸化炭素を吸って酸素を出すとされていますが、植物も夜になれば酸素を消費します。地球上の二酸化炭素を吸収しているのは、実は海です。ですから海水の浄化が最も地球温暖化対策になるそうです。

◆『英雄 色を好むと』はよく言いますが、ときの將軍徳川家康公は、50歳の時に13歳と15歳の側室を持ったため性豪とも呼ばれ、17人もの子どもをもうけていましたが、のちの11代；徳川家齊公に於いては何と54人の子どもを作っていました。そんな徳川家に代々伝わった強精食が、牡蠣だそうです。ロシアンルーレットとも思える牡蠣ですが、白子不足にはこれが一番と文献にも唄われているようです。

3. 業務連絡

次号では、相談コーナーを開設します。身近な疑問や困りごとなど、何なりとお寄せください。プライベートなことでも業務上のことでも何でもオッケーです。悩みが想い出になること必定です。多くの識者ネットワークをフル稼働しますので、回答精度はお墨付きです。

こちらまで、いつでもお気軽にどうぞ⇒ info@sys-con.jp

頭がクールビズの私にとって、春は非常に待ち遠しいものです。もうすぐ春ですね♪皆さま健やかな日々をお送りください。

(株式会社システムコンストラクション 清野 秀道)



2月10・11日 一麺亭創業祭

一麺亭がこれまでたくさんの人に愛され、15年以上営業を続けてこれたということ。これは言わば、呼び名を変えれば創業祭と言う名の「感謝祭」だということです。感謝を目に見える形でお客さまにお伝えし届けるための特別な二日間です。キャストさん一人ひとりがホールを、厨房を汗かきながら駆け回り一生懸命でした。その姿は近くで見ている私自身が胸を打たれ熱くなるほどでした。その一生懸命な姿はお客さまにもきっと伝わり届いたでしょう。一人ひとりがお客さまへの感謝と、この仕事の素晴らしさを再認識できたのではないのでしょうか。がんばったではなく、晴れやかな顔という意味で顔晴った顔をしていました。感謝と同時に感動多き創業祭でした。それぞれの店舗でカラーや強みは違えど、向かう方向・場所は同じです。ご縁のある人たちを元気にするという使命に基づき、今後もお客さまに、キャストさんに喜ばれる店作りに励んでいきます。関わった全ての人に声を大にして伝えたい!「ありがとう!」

一麺亭時津店 サブマネージャー 益田 脩平



3月企画掲示板

期間限定! 唐揚げ祭り

風風ラーメン

新味・ハニーマスタードと
オーロラソースが
期間限定で登場します♪

実施期間、価格等は、店舗によって異なる場合がございますので、お近くの店舗にてお尋ねください。
470円は関東地区の価格です。

お子さま企画

郊外店舗にて、春のひな祭りぬり絵をご用意しております。数量限定ですので、ご家族連れのお客さまはお早めに☆

3月9日 風風ラーメン松江学園店周年祭
3月25・26日 風風ラーメン志木南口店周年祭





1月23・24日 FC懇親会開催

リズム食品から今年は「商品力」・「告知力」・「教育」を強化するお話をさせていただきました。美味しい料理とお酒を飲みながら、たくさんのお話をさせていただきましたが、仕事の話はしっかり覚えていますので今後につなげていきます。オーナーさまのプライベート話を伺うこともできました。オーナーさま同士のつながりも回を重ねるごとに深くなってきています。他のフランチャイズチェーンでは中々オーナーさま同士の食事会は行なっていませんが、風風ラーメンはファミリーチェーンです。オーナー会とは異なる懇親会等でいろいろな情報共有を今後も継続して行なってまいります。本部としては、今後もこのような会が開催できるよう、各店舗さまの改善と売上対策に注力してまいります。とくに私たちの強みである教育（NHKK研修）はさらに強くし、風風ラーメンの理念である“地域を明るく元気にする”を実践いたします。最後に(有)パートナー鈴木社長のお言葉を借りて「笑顔は無料のトッピングです。」を全店舗が行なえるようにします。

(FCサポート本部 マネージャー 宮原 尚之)



北九州 焼き飯グランプリ2017

風風ラーメン焼き飯ファンの皆さん、こんにちは！今年も熱い戦いの季節がやってきました。2月4日に北九州市内の店舗による焼きめしグランプリ2017ファイナルを開催。今回は、各店での熱い予選を見事勝ち抜いた6名の代表によるファイナルです。今回はファイナルに3名が初参戦となりましたが、非常にレベルが高く、どの焼き飯も甲乙つけがたい、美味しい焼きめしがそろいました。もっとおいしい焼きめしをお客さまに提供したいとの願いで始まった大会も、今回で8回目を迎えました。これからも、さらに美味しいものをお客さまに食べていただけるよう、想いを込めて作ります。



優勝者

風風ラーメン紺屋町店

金山 晃子さん(ファイナル初参加)

優勝できてマジでうれしいです。お客さまが何を食べるか迷われたときに、風風の焼き飯を食べようと思ってもらえる焼き飯をこれからも作っていきます。

準優勝

風風ラーメン紺屋町店

店長 **金本 健治**さん(前回優勝者)

優勝を狙っていただけに、マジで悔しいっす、、、
もっと精進します。

