

ぱ ろ す

四季の会・ユーザーズ・サービス

258号

発行人 浅沼 邦夫

拝啓 新緑の候、先生におかれましては益々ご健勝のことと存じます。

森光子さん主演の舞台「放浪記」が5月9日の東京・帝国劇場で上演回数2000回を達成した。「林芙美子役」は、初演の1961年以来の持ち役で、単独主演回数としては、国内最高、世界でも例を見ない大記録になった。この日は森さんの誕生日、89歳。カーテンコールでは出演者の全員の拍手の中、舞台上に登場し、バースデーケーキのローソクを吹き消し、「ここまで来られたのは、お客様のお陰です」と、感激の面持ちで語った。(5/10 毎日新聞)

森光子さんは89歳で米寿を超え、「芸と体力の限界に挑む真剣な姿勢」が、金字塔を打ち立てたのです。「読売」の記事の中で、途中肺炎になったり、乳がんを乗り越え、「風邪を引かない、転ばない、お医者様の言うことをよく聞く」を信条に、着々と再演を重ねた。親交の深い王貞治氏は、「その時々には最善を尽くす役者の使命感のなせる技、目標を高く掲げ続けたことが大記録につながった」と。

出演者は、「食事はいつもみんなと一緒に、同じものを食べながら、常にコミュニケーション！お互いに励まし合いながら！出演者は一体となって舞台上で感動の連続だった」と言っていた。正に素晴らしいリーダーでもあるのです。この日も約300もあるセリフを、この日もよどみなくこなしたが、「公演を終わるごとに全部を忘れ、全部を覚え直す」と、このように新たな工夫を重ねてきたのです。公演は29日まで続き、記録は2017回まで伸びる。

実に感動しました。89歳のお方が驚きました！「芸と体力の限界に挑む、真剣な姿勢」。工夫と学ぶ。新たな顔で記録を重ねていく姿に、感動・感動です。その感動から希望が生まれる。そうすると、お客様のお役に立つにはどうしたらいいか工夫が芽生える。「感動・希望・工夫」は命です。私達は、学ぶべきことが多いことと思います。

愛情と執念の努力

これからは何事も自分次第です。森光子さんの執念が生かされていると思うのです。京セラ創業者、稲盛和夫氏が致知2009.5月号の「特集執念」の中で、人が事を成す上で欠かせないものは、「執念」である。努力は誰でもする。その努力が執念と呼べるほどのものになって、事は成る。その執念を生み出すもとは、仕事に対する愛情である。偉大な愛情と執念の努力。この二者が相まって初めて事は成る。歴史の真理である。「成功者と不成功者の差は紙一重」。その紙一重とは何か。「不成功者には粘りがないのです」。

松下幸之助氏も言う。「失敗はありますよ。しかし成功するまで続けたら、失敗はない。成功とは成功するまで続けることだ」。

「幸運の女神は、どこまでも粘り抜く者にほほえむ。この明快な事実が成功した会社の創業者にとって重要な礎になっている。

最近、経営者にとって「歴史に学ぶ」といわれます。「信長や家康」、最近のNHK大河ドラマ「直江兼続」などができます。それも学ぶことになるが、それ以上に大事なことは、「我が社」の歴史であります。創業以来10年も20年、30年も歴史がある。特に会計事務所も過去を振り返って見る。今あるのは、誰のお陰であるか！お客様である顧問先企業があればこそです。

所長先生が創業以来多くの経営者と出会い、その経営者がお客様になっていただいた。そのお客様がお客様を紹介された。増えたお客様が更に紹介してくれて、新規が新規を呼び、現在の会計事務所になったのです。人の継続が会計事務所の継続になったのです。「リスクと責任」で常に行動し、「不安」が「ファン」になり、今の事務所になったのです。

時代はデフレ。会計事務所経営は大変な時代、変化への対応です。お世話になったお客様が、大変な状況です。会計事務所も「新規顧客獲得」を真剣にやらないと大変な時代になったのです。経営者は相談相手を求めている。よき相談になっていくのです。「月次会計」の対応と「決算診断」と「事業計画」は差別化の説得力になるのです。よく数字は過去のこと。数字をみても戦略はないと。税務申告の決算書しかみないからです。「決算診断提案書」をみると、貸借対照表で企業の歴史を語ることもできるし、損益計算書で顧客を見る。商品や技術や人物を見ることも出来るのです。そのくらい過去の中から新しい戦略を見ることもできる。決算こそビジネスチャンスです。

お客様に、もっと近づいて本当の心理を読み解くことも大事です。お客様が不況マインドにある今、困っていることを解決する。企業の中には社長だけではない。経営者夫人もいるし、後継者もいるのです。視点を変え、「決算診断システム」の活用で「ミニ勉強会」を試してみたら！！「よくわかる会社の経理」「経理に強くなり、経営が見えてくる！」それでこそ社長、後継者、社長夫人、後継者夫人などに、経理を強く

なっていたことができる。新しい時代の「新規顧客獲得」の手法になるのです。経営者の関心、疑問について新しい切り口で見つけることができる。会計事務所の一つの「執念」です。

日のもとくんの栄養学！

私は、この連休に熱海へ。その中で有名な「M A美術館」に行った。その中で「皇室侍医ベルツを魅了した日本美術」ドイツの医学者ベルツ博士(1849-1913)。明治9年来日し、現在の東京大学医学部外国人教師や、皇室の侍医を努めるなど、日本の医学界に多大の功績を残した人でした。私の特別展の中で、一枚の「ベルツの栄養学」が目にとまった。日本人はこの日本国で育てられた「食事」が、日本人の遺伝子をすごいものを持っている。森光子さんではないが、「老人力」を持っている人も多い。

そこでベルツの栄養学を書かせていただきました。

『ベルツは日光に旅行した際、日本人の体力が想像以上であることを思い知らされました。東京から日光まで、馬を6回乗り換えなければ辿りつけない110kmの道のりを、人力車ではたった一人の車夫で通し、馬に遅れること30分で走破できたのです。車夫の体力源である食事を調べてみると「玄米のおにぎり、梅干し、味噌大根の千切り、沢庵」など、ドイツ栄養学から見ればまったくの非栄養食でした。そこで、肉を食べることで更に力が発揮されるだろうと、次のような車夫の走力実験を行いました。

20代の若者二人に、全く同じ飲食物を与え、体重80kgのベルツを人力車に載せて毎日40kmの道のりを引かせました。はじめに与えられた食物は「白米、イモ、大麦、栗」などといった炭水化物中心の食事でしたが、三週間後の体重測定では不変もしくは増加する結果で、まったく疲れ知らずでした。

ところが、牛肉を加え炭水化物を減らした食事を与えたところ、三日後に疲労が甚だしくなり、「肉の量を減らしてほしい」と嘆願してきたそうです。そこで元の食事に戻すと、再び元気に走り続けることができました。

食品の化学分析では計算できない体力が日本人にはあり、肉食ではそれが減殺される事実を知って、ベルツはドイツ栄養学をそのまま日本に導入することに慎重な態度を示しました。また、日本食の優秀性をベルリン医学会に報告しています。

「日本」はベルツの警告を無視して、急速な食の欧米化を進ませた結果、100年後に生活習慣病の蔓延を許してしまいました。

「近年、日本人には儉約(肥満)遺伝子」があり、過剰な栄養でメタボリックシンドロームになりやすいことが判明しています。つまり、ベルツの言うとおりの日本人が「日本食」を食べる理由があったのです。」

「米」を食べなくなった時代から逆行しなければ、日本国も日本人もよくなりません。思うのです。