

ぶるす

四季の会・ユーザーズ・サービス

328号

発行人 浅沼 邦夫

拝啓 盛夏の候、先生におかれましては益々ご健勝のことと存じます。

同じことを見たり聞いたり読んだりしても、そこから様々な発見や示唆を得られる人もいれば、何も見出せない人もいます。最近では簡単に情報が手に入るためか、持っている情報では差がつきにくくなっています。「気づく力」「価値」をつけることが大切です。

会社は決算をしない会社はないのです。決算に関心を持っているのが社長です。それを会計事務所は何もしないから、社長は決算時に自分の決算書をわからないし、問題もわからず「勘と度胸とドンブリ勘定」で、また翌期がスタートされているのです。社長も、会計事務所も決算時の最大のチャンスを手放しているのが勿体ないことです。

決算が終わった！税務申告も済んだ！これだけでは社長は「モノ足りない」のです。入力すれば「10～15分」ぐらいで、決算診断が即座に製本される。「社長とのコミュニケーション」に時間をかける。そこに付加価値があるのです。社長が感動します。決算書には社長の意思があるのです。

社長は、この一年間真剣に頑張った。売上や利益、資金などがわかる。よくなった！結果が出てきた！目標が達成された！「仕事と人生」そこに「幸福」がある。「ワーク・ライフ・ハピネス」です。社長の「思い」が会社の全てを物語る。決算で立ち止まって振り返ってみる。社長の一年間のドラマをみることができる。社長の意思であり、決算の意思である。自分と向かい合ってみる。共感、感動、理解できる。よき風土をつくることになるのです。

今、日本中に「カレーライス・ショップ」が増大している。「カレーとラーメン」は日本の文化です。世界へと広がっているのです。ギネス世界記録に認定された「世界で最も大きいカレー・レストラン・チェーン店」本場で闘っているのです。感動します。私もカレーが好きですから、お店の戦略も見えてくる！会計事務所に活かされること

も多いのです。

ニッポンカレーライス繁盛記

「ギネス世界記録」で、「世界で最も大きいカレーレストランのチェーン店」として認定された。「カレーハウスC.O.C.壱番屋」である。私はPRするつもりはないです。

私が驚いたのは、海外にも出店し、カレーの本場のインドや、タイなど東南アジアに広がっていることだ。「世界の本当のカレー」がと思うのです。挑戦する企業に感動しますよね！

「カレーは文化。ラーメンとカレーは、日本の国民食」。そんなカレーを食べに行きましょうよ！スパイスとか、難しい横文字を一切感じさせないカレーライスです。「喫茶店カレー」について、全国日本中にあります。喫茶店カレーはうまい！「洋食屋のカレー」「飲み屋のカレー」「定食屋のカレー」「異業種のカレー」等々。「たいめいけん」「日比谷松本楼」「エチオピア」「グリル満天星」「バク森」「マハラジャ」有名店です。

そのカレーにしても、話題には事欠かない。明治十年代、非常に頻りに天皇がカレーを召し上がっていることが明らかになったのだ。エビや鴨、鶏などなど、特に鳥類のカレーが多かった、かなりの頻度である。

それも、国外からの賓客との席ではなくて、伊藤博文であったり、軍の高官であったり、身内というか、相対的にカジュアルな席で供されていることが分かる。そして、カレーという呼び方がすでに定着していることが分かる。

そして、明治のごく初期にすでに書籍の中ではカレーのレシピが紹介されている。最初のものがカエル入りであったことなど、すでに有名ではないか？しかし、メニューは違う。実際に供されたものなのであるから。明治天皇や元勳たちがカレーを食していたということなのだ。

何のカレーかまでの記録は見つけていないが、おそらくは鹿肉か。当時、エゾジカが大量に捕獲され、缶詰にして輸出されていたくらいなので、容易に入手可能だったろうと思われる。蛇足ながら、「少年よ大志を抱け」のクラーク博士が、「ライスカレー」と名付けたという説があるが、アヤシイ。寮のメニューにまで口を出すヒマはなかったようなのだ。

ところで、宮中でも、札幌農学校の寮でも、カレーが受け入れられたのは、インド料理ではなく、西洋料理として、である。スパイスを配合して作るインド式ではなく、インドを植民地化したイギリスで作られ出したカレー粉がベースになっている。

何故、西洋料理か。鹿鳴館、文明開化という時代、如何に進んだ西洋列強の文化を受け入れるかという文脈である。こと食に関しては、圧倒的な体格の差からか。当時の日本人男子の平均身長は、160cmにも満たない。肉、西洋料理を食べたら、西洋人のように大きくなれるとの想いから？

とはいえ、血が滴るようなステーキのような料理にはまだ免疫がない。食べ慣れた

御飯と一緒にというカレーが親しみ易かったのだろう。たまたま、イギリスが最初に植民地にしたのが、インドの中でも稲作地帯であるベンガル地方だったため、イギリス式もカレーとご飯というセットだ。

当時の婦人雑誌など見ると、明治時代を通して、様々なカレーの工夫がされたことが分かる。今見ても、新奇、奇妙なものが多々。その中で淘汰され、残ったのがジャガイモ、ニンジン、タマネギと肉が入ったカレー。明治末から大正にかけての時期に定番となる。

そして、戦後。ちょうどチキンラーメンに始まるラーメンのインスタント化と時を合わせたように、カレールウというインスタント食品が登場する。今ではルウはインスタントか？と言われるけれども、当時としては圧倒的に手軽なインスタント食品化だったのだ。かくして、ラーメンとカレーという、アジアの大文明を代表する味が、日本の国民食となっていくという物語である。さらに、レトルトに冷凍食品。インドやタイの本場物も、日常になっていくという壮大な物語があります。

カレーパワーを科学する ワークとライフでハピネスを目指す

カレーには、美と健康と長寿がかくされている。「健康促進・病気予防の万能食」。そう呼べるほど、多彩な健康効果があるカレー。その威力の源は、スパイスです。スパイスは、調味料であると同時に①食欲の調整、②寒暑に対する適応力、③抗菌活性、④減塩効果、⑤新陳代謝促進など、「漢方医学」からも注目できる薬効を持っています。

カレーの注目すべきパワーの1つ、「脳を活性化させる」ことを検証する漢方医が健康な6人の女性に37℃に温めたカレーとおかゆ100ミリリットルを、それぞれ別の日の同じ時刻、同じ条件の下で飲んでもらうという実験を行いました。その結果、カレーを摂取した場合、おかゆに比べて脳血流量が大幅に増え、その増加率はなんと2～4%。血管拡張剤に匹敵する比率でありながら、薬より穏やかに長時間作用することも分かりました。脳の血流量が増えるとたくさんの酸素が行きわたり、脳の働きが活発になります。つまり、カレーは、記憶力の向上や脳の若返りに効果を発揮するというわけです。

パワー2つは、「身体を温め、冷え症や肥満を改善」、冷え症の女性にカレーを摂取してもらう実験では、体温変化に大きな差が見られ、カレーでは長時間にわたって体温の上昇状態が持続することが検証できました。

そしてもうひとつ、カレーは必ずごはんと一緒に食べることが大切です。ごはんを食べると太るというのは間違いで、良質の炭水化物であるごはんが入ってくると、脳の満腹中枢がいち早くキャッチし、「お腹いっぱいになった」という感覚が生まれます。

ごはんが加わって、カレーは初めて理にかなった健康食として完成するのです。