

ぶろす

四季の会・ユーザーズ・サービス

334号

発行人 浅沼 邦夫

拝啓 師走の候、先生におかれましては益々御活躍のことと存じます。

「経営者の問題は、決算書にあるのです」。ドラッカーも言っています。「問題解決もしないで、本気でしなかった経営者によって、倒産されていくのです。」決算は経営者の意思である。

経営を100とした場合、数字に表して把握できるのは30%である。残り70%は、数字で捉えにくいもの!!企業の運命を決める経営者の心のウエイトが70%です。

「決算診断」は「数字を数値に変える」と「数字が経営者に語る」のです。数字は言葉になるのです。言葉は数字を通して、会社のすべてを物語るのです。決算書は「決算の意思がある」。経営者の「思い!どうしてもこれをしよう」積極的な心組みである。経営者の意思です。

どうすれば「お客様が増えるのか!」「売上が増えるのか!」経営者が「求めたいものだけが、手に入るという法則」があるのです。ブレない法則に従ったのが「決算診断提案書」です。それは会社を良くし、会計事務所を良くします。次の「和食文化」と「薪燃ゆる」は、「ブレない継続」の話です。

和食文化と和食回帰

「和食の文化」が無形文化遺産に登録されました。関係者は歓迎しています。しかし、一寸待てよという人も多い。日本料理は世界で大変もてはやされていますが、本物が伝わっていない。作り手は外国人でもいいんです。ただ、日本人が食して評価できない「日本料理風」が独り歩きをしています。いま、これが本物だというものを示さないとまずいんじゃないか?しかし、日本料理の未来は明るくない。極端な話、10年後「作り手がなくなる」、「食べる人がなくなる」、「良い食材が手に入らない(偽装もある)」十分に起こり得るのです。

調理学校でいま日本料理を専攻したい若

者は圧倒的に少数派。大半はフレンチ、イタリアン、そしてパティシエです。日本料理は、手間がかかる。「大根を面取りして、米のとぎ汁で30分下ゆでして、その間に出汁をとって、大根を移したら、塩と薄口しょうゆをさして、コトコト20分。それで大根の煮物だ」。飯のおかずにもならないじゃないか…と。ちゃんとした日本料理店は、ハードルが高いし値段も高い。要は、日本人が日本料理を必要としないのです。

なんだかんだといわれても和食は大事ですね。読売12/14で「落語家の笑福亭仁鶴師匠」いわく。ある栄養士さんにうかがった話では、卵焼き、かまぼこ、焼き魚や煮物などを配した幕の内弁当は、栄養バランスが優れているらしい。おかずの内容は作り手によってあれこれ変わるだろうが、なるほど、ゴマを振りかけ、あるいはつくだ煮・梅干しをのせたごはんが、色彩豊かに盛り合わせたおかずとすみ分ける様は、見た目にも楽しいだけでなく、ヘルシーで体にもよさそうです。

動物性たんぱく質も、主力は肉でなく魚。もともと日本料理は、西洋料理のように、加工度を高めておいしさを追求するのとは違い、素材を生かすことに力点をおいているのです。世界でも日本がトップクラスの長寿国である背景には、こうした低カロリー・高たんぱくの食生活が貢献している面も大きくあるのです。

ちなみにわが家の朝食はみそ汁、干物、漬物に納豆。これぞ日本の伝統的な日常食「一汁三菜」に近い理想型ではないか。そう思ったら、「一汁三菜」は通常、漬物を含まないといい。こんなところに認識の落とし穴があるらしい。

思えば食のグローバル化で、ラーメンやカレー、フライなども食生活に定着して久しい。和風食材の原料が国産でなく輸入に頼っているものも多いのです。

和食とは何か、体と健康を作る食生活とは。世界遺産登録を単にめでたい、と祝うだけでなく、これがもう一度和食を見つめ直すいい機会になれば、と思うのです。

さらに和食について真面目にいうと、「日本料理は食材の料理」です。新鮮な魚介と野菜を中心とした「究極の料理」だと思ふのです。日本文化が結集されています。和食登録で農水省が旗振り役だった。世界で認められることで、「和食」の継承する農村の振興につながったのです。大きな戦略があったのです。

苦しんで、苦しんで!薪燃ゆる!

商売は山あり谷あり、時代遅れと言われても、あきらめず頑張っていれば、再び風が吹くこともある。「東京の日本橋のビル街」で、薪を売って創業80年の「風見燃料店」も、戦後ガス普及で苦境など、廃業危機を何度も乗り越えてきた。そして、ついに予期もしなかった「ピザ」のブームに救われた。(東京11/25号)

午前6時半。マンションに囲まれた小さな店の前に、運送会社のトラックが着いた。

配送員が薪や炭を積み込んでいく。

「都心なので近所迷惑にならないよう、午前9時までには終わらせないと」。風見燃料店の風見和由(かずよし)さん(61)が言う。

妻の世喜子さん(65)と二人で切り盛りする燃料店は、和由さんの父、伝次郎さんが1934(昭和9)年、三ノ輪(台東区)で創業した。その後、現在地の隣町に移ったが戦災で焼けた。それで、現在の中央区日本橋浜町に移転した。

戦後しばらくは、薪や炭は生活必需品で、復興とともに商売は右肩上がりだった。しかし、ガスや灯油が安い値段で普及するようになると、薪や炭は売れなくなる。60年代半ばになると同業者は次々と廃業した。積むものがなくなった店のトラックで、百貨店の商品配送を請け負ったりもした。

和由さんは19歳のとき、後を継いだ。伝次郎さんが病に倒れたからだ。短大の夜間部で経営学を学び、炭の新商品も開発して販売したが、売れない。

それでも、昔ながらの燃料にこだわる日本橋の何店かの老舗が炭を買ってくれた。

「煮豆の『ハマヤ』さん、せんべいの『草加屋』さん…店を畳まずに済んだのは、地元のおかげです。」綱渡りを続けるうちに70年半ば、暖炉付きの建売住宅が登場した。やっと、薪の売り上げが伸びるようになる。

83年、それまで日本では珍しい本格的な石窯を置いた「ピッツェリア・サバティーニ 青山」が開店した。80年代の「イタメシブーム」に火をつけたトレンドスポットだ。ここが燃料に使う大量の薪を買ってくれた。光明が見え始めた。

バブル崩壊で暖炉用の薪は売れなくなったが、窯焼きピザ店は増え続けた。現在の年商3億円のうち薪は1億円を占める。一束あたり10kgの薪束は、月に12,000~13,000束出荷。都内一の薪店だ。

ピッツェリア・サバティーニは、いまま風見燃料店からナラやクヌギなどの薪を買う。シェフの勝進之介さん(29)は、「ピザをおいしくするには、薪の香りが欠かせない。種類は風見さんに任せている」と信頼を寄せる。

その薪の一大産地が福島県だ。原発事故後も安全性を確認したうえで、仕入れを続けている。

かつて難病の「ギラン・バレー症候群」を患い、首から下が動かせなくなった和由さんは、回復したいまま後遺症がある。「周囲に支えられてやってきたから、今度は苦しい人を支える側に回りたい」。不安がる取引先には、その店で出た灰を自腹を切って放射性物質の検査をし、安全を証明。納得してもらっている。

「電気の調理器は誰でも使えるけど、薪や炭は一生懸命やらないと失敗する。ものをいうのは経験と勘」。だから自分は、東京の味を支える黒子として、いろいろな経験を、また苦労の経験も含めて伝えていきたいと思ふ。

地元で「薪や炭」の燃料店はないですね。八百八町の江戸、東京だからですね。本業を離れず、継続こそ成功のコツですね!