

道場六三郎のお品書きの感動

フジテレビに「料理の鉄人」という料理をテーマとしたバラエティ番組があった。終了後かなり間が空き、「Iron Chef (アイアンシェフ)」として再スタートを切った。視聴率が取れなかったせいか、半年足らずで消えてしまった。好きな番組の一つだったので、私は残念だった。

「料理の鉄人」は、レギュラーで出演する鉄人とゲストで登場する挑戦者がキッチン・スタジオで腕を競う。頂点を極めた料理人同士が繰り広げる真剣勝負、極限状況で発揮されるクリエイティビティは見応えがあった。審査基準となるテーマ食材を知らされてから瞬時にメニューを考え、短時間で何品もつくらなくてはならない。即興のコース料理なので至難である。

「料理の鉄人」で初代の「和の鉄人」として9割近い驚異的な勝率を収めたのが銀座「ろくさん亭」主人の道場六三郎だった。和食の常識にとらわれない料理を創作し、「日本料理界の異端児」と称された。道場六三郎はいつも筆で和紙に「お品書き」を記してから取りかかった。

私は、道場六三郎の「お品書き」の儀式に大きな学びを得た。これを元旦に行えば、まったく違った一年になると……。年初、取り組みの誓いを手帳に大書する習慣は揺るぎないものになった。

再開された放送では、「和のアイアンシェフ」は湯島「くろぎ」店主の黒木純だった。「日本料理界の牛若丸」と称される。81歳の道場六三郎は、34歳の黒木純に挑んだ(年齢は不確か)。高齢まで向上意欲を持ち、精進を続ける生きざまに、私は心を打たれた。

しかも、この放送では与えられた時間が通常より短かったはずだ。にもかかわらず「お品書き」に相当な時間を割いた。私は調理が間に合わないのではないかと、はらはらした。忙しいからこそ、最初に自分に気合を入れ、お客に心を込めて「お品書き」を認める。その姿勢に感服した。

(2013年8月19日執筆)

Copyright ©2013 by Sou Wada

和田創、渾身の再生指導 営業管理者研修

【研修】
営業部長、営業所長、営業マネージャー、支店・支店長、社員

研修内容
1. 経営者としての意識
2. 営業戦略の立案
3. 営業プロセスの改善
4. 顧客対応の向上
5. 部下育成のノウハウ

部下をつかみ、動かす。育てて、業績をよくする。

和田創より、皆さまへ。

和田創の「営業管理者研修」は企業研修として採用になっています。また、みずほ、三菱UFJ、SMBC、りそな、地銀などで公開セミナーとして開催されています。いずれも抜群の評価を得ています。新任の教育はもとより、中堅・ベテランの再生にもきわめて有効です。目標必達を主眼とした「営業管理者研修」は最短2日間から行えます。お気軽にご相談ください。営業部門や営業拠点の数字は管理者次第なのです。

和田創研

TEL 050-3786-3704

FAX 050-3737-4562

E-mail info@wadasouken.co.jp

〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-8-3
丸の内トラストタワー本館20F