

今月の一言

キーワード：職人＝プロを大事に

京都には、昔から一流の人間である職人を大事にするという考え方が存在しています。なぜ職人を大事にするのか。付加価値の源泉が、職人その人のなかにこそ存在すると考えるからです。京都の料理店では、外観がどんなにきれいでも、どんなに美しい器を揃えていても、腕のいい料理人がいなければ、店の評判は二流か三流。ところが、外観がどんなにみすぼらしくても、器が多少古くても、その店にいい料理人がいれば一流の評価を受けるのです。いい料理人がいれば必ずいい食材が入るからなのです。食材を提供している人間にもこだわりがあるから。自分が一生懸命獲った食材が二流や三流の料理人に渡ってしまえば、その魅力を引き出してくれない可能性が高い。常にいい料理人に調理してもらおうと考え、自分が納得できる料理人を探しているのです。腕のいい料理人は、本当によいもの、つまり本物を知っています。それゆえに常に自分の能力を高めようと切磋琢磨する。そして、技に磨きをかけているからこそ、一流の職人（生産者）に出会える可能性も高まる。

著書：「京都の企業はなぜ独創的で業績がいいのか」より抜粋

知識を増やし、能力を伸ばし、人間性を磨き 第一交易 “らしさ” の構築へ

2012年2月24日

さいのう とおる

追伸：“for the one” あなたの一番になるために。心を一つに、スタート！