

飯島賢二の『恐縮ですが...一言コラム』

第 400 回 変えなければ...働く人の生きがい観

2011.01.16

先日、クライアントの或るフレンチレストランのオーナーシェフと、今後の経営方針について話をした。その雑談の中で、今時の若いスタッフの働きざまについての話題となった。

修行中の若いスタッフにとって「賄い」は大きな楽しみの一つである。「賄い」は本来、余った食材を工夫して、包丁を満身に握れない若いスタッフが、お客様には出せないけど、唯一腕を振るうシーンである。それは先輩シェフに認められる、いい機会の一つである。したがって店にとっては、せっかく仕入れた食材を無駄にしない、コスト低減策であり、彼にとっては創意工夫で、腕を磨く大きなチャンスである。賄いから正規のメニューに定着した、名物料理もたくさんあることから、ただ「社食（社員の食事）」としての存在では、決して無いはずで、献立開発、商品企画の場でもある。

スタッフ 「シェフ、賄いはクリームシチューでいいですか？」

シェフ 「OK、冷蔵庫の野菜使っていいから...」

スタッフ 「は~い、じゃ、スーパーでハウスのルウ買ってきますので、お金ください」

シェフ 「えっ、ちょっと待ってよ・・・」

本当の話だから情けない・・・そう、頭を垂れ、苦笑いするオーナーシェフだった。

労働政策・研究機構は先ごろ、「平成 21 年度日本人の就業実態に関する総合調査」を発表した。その中で、就業者が「生きがい」と思うこと（複数回答）については、「余暇・趣味」との回答が 56.1% ともっとも多く、次いで「家庭」が 43.0% で続き、「仕事」は 34.6% で 3 番目となった。年齢別には、若い層がその傾向が強いという結果である。

(独立行政法人労働政策研究・研修機構 平成 22 年 <http://www.jil.go.jp/press/documents/20101228.pdf>)

特に匠といわれる職人、和食であろうとフレンチであろうと料理人の世界は、想像を絶する厳しい修行を繰り返し、一人前のシェフを目指し頑張り抜く。遙か道のりは遠いが、それが彼にとっての生きがいであり、働き甲斐であった。

今は全くその気配がない。余暇や趣味を楽しむため、あるいは家族を第一優先にするために、ついでに仕事をするかの如く、仕事が全く生きがいになっていない。

仕事を通して、お客様の感謝の心と接した時の、あの感動は、彼らの眼中にはないかもしれない。きっと、その体験すらないのであろう。

我々の現実も、似たり寄ったり。そんな彼らを前に、必死になって「プロの仕事術」を説く経営者、今日も、明日も、懲りずに何百回と繰り返し訴え続ける経営者に、彼らは、心の扉を開いてくれるのだろうか。

昨日より今日、今日より明日と進化しよう！そのためには自ら変化し、チャレンジしよう！挑戦がなくなった時、瞬時に老いが始まるのだ。我々はプロだ、お客様はプロに料金・報酬を支払うのだぞ！プロにならなければ、お客様に申し訳ない・・・今年になってからも、何回同じ事を言ったものか。

それでもめげずに諦めず、同じ事を繰り返す、そう年頭に決めた。

彼らと分かち合えることを信じて、上記の「生きがい調査」を変えてやる。