

私達の会社の人間教育について

私達の会社で働いている人には、皆、生き活きと働くような環境を作りたいと日々より考えています。その一つとして、一緒に働く人達への「教育」という部分は特に重要なと感じます。それは、「企業の競争力の源泉は社員である」という事と、「活躍している人は、生き活き働く」からです。

しかし、すぐに成果を上げ、活躍できるような「即戦力」を育てる事に注力してしまうと、うまく行かない事が多いようです。それは、「考え方」よりも先に「活動方法」が教えられ、それが全てになってしまふからではないかと思います。古田土会計の古田土さんは、「売上1年、利益3年、人10年」と言っていますが、営業活動がうまくいけば、大口の得意先を獲得できれば、売上は1年で大幅にアップし、利益が倍増する事もあります。新しい商品・サービス・ビジネスモデルを成功させると、3~5年で利益を生む(事業構造をくるのに)。しかし、経営理念の浸透には10年かかる。という事です。

松下経営塾の上甲晃さんも、「私は人間としての根っこが貧弱であったり、腐っていたのです。いかなる知識や技術も生きてこないと確信している。どんなに遠回りに見ても我慢して、人間の根っこ、すなはち人間力を高める教育を進める」と言っています。更に、「私は即戦力を育てることを毛頭考えていない。また、即戦力を育てる機関は吐いて捨てるほどある。私はひたすら長持ちする人を育てる事を願っている」と言っています。長持ちする人とは、「年は取っているが、あの優れた人間性や立派な人格は捨て難い」と言われる人のことです。その為に、受け身ではない教育、自ら何かを掴み取る教育に取り組んできたのです。すきやはしひ二郎の小野二郎さんも、自分で掴み取る教育をしているそうです。

「人から教わった事は忘れるが、盗んだ事は忘れない」という考えがその根底にあるのだと思います。実際に、すきやはしひ二郎から独立した増田さん(鮨ます田)は、まず修業先を決める前に食べ歩きして、すきやはしひ二郎と出会い、3ヶ月待つから修業をスタートさせ、ひたすら皿洗いや掃除だったそうですが、自分で食材を買ってきて休み時間に魚を捌いたり、魚骨を握ったりして先輩に食べてもらい、仕込みの手伝いの合格をもらえるようになれたそうです。二郎さん増田さんは共通しているのが、「仕事をするのが好き、お客様の喜ぶ顔が見たい」という事で、いつも「どうやって美味しく食べてもうか、どうやら美味しいのか」を常に考えている事だそうです。

その志があるのと、矢口詠哉や技術に磨きがかかるのではないでしょうか。

「苦労をなければ本当の学びにならない、また、苦労をするから感動があり、樂としては感動か?」と、手抜きからは絶対に感動は生まれない。とりわけ人のために買って出た苦労は大きな感動をもたらす」と上甲さんは言記していますように、本当に感動しようと思うなら、とにかく手抜きしない事、主体的に学ぶ事が大事です。手抜きは心を奪い去る、手抜き=心抜き、とも書かれていました。是非とも、「自分で掴み取る」教育研究、がんばりよう、準備したいものです。