



日本の文化

1年中で1番過ごしやすい季節と毎年思う季節がやって来ました。済んだ空気の中、川があつてコスモスが風に揺れているそんな秋を探しに少しだけ遠出をしたいと思う神無月の候。10月から増税になり、キャッシュレス時代と言われ、子供たちの金銭感覚が問われます。5円10円とお金を触って価値がわかるのではないかと・・・改めて思うことはやはり日本の文化の素晴らしさです。四季を楽しむ文化と自然に感謝し楽しむ、いまある幸せに気づくということが身につけているのではないのでしょうか。遠い昔から続いてきた先祖代々を大切にしているこの素晴らしい文化を次世代に継承していく大切な役割が子供達にもあることを伝えなければならぬとつくづくこの時代に思うこの頃です。



人の振り見て我が振り直せ

オフィスにセルフサービス型販売機を設置されませんかと営業に来られました。市販より安くて便利なので、頼んで設置していただきました。小型冷蔵庫で、事務所に設置したのですが、モーターの音がうるさくて事務の仕事に支障をきたす状態です。事情を説明したら、確認に作業の方が来てくれました。モーターを交換しないとよくなるらないということで、「また来ます」ということで帰られました。その際、挨拶もしないなと思っていました。後日、帰社すると、我が社の車と同じ形の軽ワゴンが停車していました。我が社の車はバックで停車していましたが、その車は頭から斜めに入れていて、車のフロントには物がいっぱい置いてあり、運転席・助手席にも物が散乱しペットボトル・食べた弁当のごみなどが・・・汚いなど思い事務所の入り口では揃ってない靴が・・・誰が来ているのかと上がって行くと先日の修理の担当の方でした。そして、私から声をかけなければ挨拶もしません。これで、世界的に名前が知られている飲料会社の対応とは驚きです。多分、下請け会社に委託している修理専門で動いている会社だと思えますが・・・このことを通じて我が社のスタッフも、このような対応をしていないかと心配になりました。この作業員の方の姿を見て「人の振り見て我が振り直せ」と勉強させて貰いました。



美味しいうどん屋さん

会社の近くに美味しいうどん屋さんがあります。私が行くようになったのは孫からの紹介でした。「じいちゃん、黄金に光るうどん屋さんがあるよ」と言うことで行きました。5才である孫でも麺がキラキラ黄金に光って美味しかったのでしょう。その時はオープンして半年くらいだったのでそんなにお客様は多くなかったのですが1年半たった今では、昼はいつもいっぱい入れません。全品美味しいのですが、特に「ごぼう天うどん」が一番人気です。うどんの上に山盛りに乗せるのと、別皿かの2タイプで注文を聞かれます。このごぼうの量が半端じゃありません。そして、カリッととてもおいしいのですこのゴボウは国産で仕入れ価格は中国産の3倍の値段とのこと。駐車場に車が入れるかどうかお客様を見つけたら、すぐ飛んで行って対応しています。繁盛店でこのような対応はなかなか見かけない姿です。また、厨房がとてもキレイで衛生的です。特に、ダクトはピカピカに光っています。毎日閉店後、スタッフで拭き上げて帰っているとのこと。これにはビックリです。このお客様を迎える対応とキレイにする気持ちの姿勢が繁盛につながっているのでしょう。皆さん一度食べに行ってください。

◆高浜や ◆ ※水曜定休日
福岡市早良区田隈2丁目33-11
営業時間:11:00~15:30/17:30~21:00



『千年』に感謝

この名前のお陰で、かなり仕事でプラスになっています。13年前からお付き合いさせて頂いている文具チェーン店があります。その一店が移転すると言うことで、先日移転先に行きました。たまたま社長がおられて、この社長は、13年前は常務でした。この方のお陰で、現在、福岡地区3店舗のお掃除をさせて頂いています。社長になられたというお噂は聞いていましたが・・・「お久しぶりです」と言うと、「本当ですね」と・・・お話をすると、名前が「千年」(せんねん)だったので印象に強く残って覚えているとのことでした。名前のお陰で13年前に一度しか会ったことがないのに、気安く対応してくれることに、この名前をつけて頂いた親に改めて感謝を覚えました。社長から「これからお店を増やしていくから持田さん宜しく」とお願いされました。この名前のお陰で、前職時もトップの営業成績を確立し、又、独立して創業23年続いているのもこの「千年」という名前のお陰だと思います。これからも「千年」のこの名前を大事に、人生を送りたいものです。



お掃除ができない。
高齢のため
綺麗にならない。
お掃除ができない。
毎日忙しい。
お掃除ができない。
なかなか



綺麗にしたい。それならすぐに彩花へ相談してみたら。

お問い合わせ・お見積りは、お気軽に！

☎ 0120-400-225

<http://www.c-saika.jp/>



インターネットで
お得な情報をGET!

あなたの家のお掃除隊
クリーン彩花
SAIKA
福岡市早良区貫茂2丁目5-35-2号

背中を見て何かを掴み取れ

＜京都の老舗料亭の店主のお話です。＞

最近の若い子の中には、寮に入ってもみんなと打ち解けない子が多いけど、あれではいけません。やっぱり仲間とは心を開いて和気愛々とやってほしい。

うちの寮には大きい風呂もあるさかいに、昔は先輩後輩問わず一緒に入って賑やかにやってきました。けれどこの頃の子は交代でシャワーにかかるだけで、どうもそういう交流ができませんね。

真面目やけど自分の殻に閉じこもるようなところがある。他人との交流を上手くできる子は人望もあるけど、最近是这样いちょっとやんちゃな子をなかなかみなくなりました。知らない人に声をかけるのを恥ずかしがる子が多いんですね。業者さんでもお得意さんでも、店に一步入りはった人には、そこで自分と何かの繋がりができる。

そこで「こんにちは」って声かけたら、自分の存在を示すことができるし、責任も生まれてきます。まずは謙虚に挨拶がちゃんとできないと何も始まりませんね。例えば宅配便で荷物が一つ届きますね。私なら運転手さんに「ご苦労さんです」とか「車に気をつけて」とか、何かしら声をかけるわけです。人によっては「何でそこまでしなければならぬのか」と言うけれど、それは気持ちの問題ですね。その辺のところは理解できずに、人が来ても知らん顔をしている子が今は多いです。そやから私も若い衆にしょっちゅう言うのです。

「せっかく見習いに来てはったら、私の背中を見て勉強しなさいと」

お魚屋さんとか、八百屋さんとか挨拶して、何やかやと喋りながら意思を通じて会話するのを見て勉強していかないと。

もちろん私にも悪いところがいっぱいある。そこは反省の材料にして、

「ええところは取り入れて」というのですけど、背中を見て何かを掴みとることが気づきませんね。

そこで私が若い子によく言うのは、食事をする時に何となく口に入れるのじゃなくて、これをどういう風に手掛けてこの味になっているのか意識して下さいと。

ただ料理をつくるだけじゃなく、自分が食べる時も何かを感じることで随分見方が違ってきますからね。

その食材の命をいただくことで心が満たされ、自分の骨身になることを自覚することは、

食材に敬意を払うことになるし、そういう意識をもつことが大事だと思います。

それを踏まえて、うちでは若い子に順番に賄いをさせるのです。

毎朝、山に行って食材を集めるところからやるんですけど、まだ下働きでもその時はオーナーになれるんですよ。自分の発想でその日の皆の献立を考えるわけですからね。

それもご飯が炊けるまでの30分＜「誠心誠意」やれよと。

それによって手に慣れますし、皆から「美味しい」と言われる献立を考えることが一番勉強になるのです。

・・・これは京都老舗の料亭の見習い人の学びの話です。

この話はまさに我々が仕事をして行くうえでこのことが原点だと思います。

目先だけの対応での付き合いでは、本当の人間の成長はないとこの話で心から思いました。



◆敬天愛人◆

西郷隆盛の言葉に「敬天愛人」という言葉があります。

「敬天愛人」とは「けいてんあいじん」と読み、「天を敬い人を愛する」という意味です。

天は人も自分も平等に愛してくれているのだから、自分を愛する気持ちと同じように、人にも優しく手を差し伸べなさい。自分に対して「苦しい」「腹が立つ」と思うときは、天や人からの感謝の気持ちを忘れてしまっている時だと考えるんだ、自分の誠の心が足りないからだと思え、と言っているのだと私は思います。

