

塾長の独り言 NO57 H18.7.17

「そば粉社員とつなぎ社員」

～～おいしい蕎麦とは？～～

最近、私も50歳といふ年齢になったせいか、蕎麦のおいしさがわかるようになりました。休日には、蕎麦打ちまではしませんが、そば粉 100%もしくは二八蕎麦を買って自宅で食べることも多くなりました。

60歳を過ぎたら、是非とも蕎麦打ちの修行をしたいと思っております。スーパーなどでも、小麦が多く入った安物から、そば粉 100%などの「こだわ!蕎麦」も数多く見かけるようになりました。

以前は少しだけ蕎麦粉が入った小麦ばかりの蕎麦が主流。低価格が勝負。数で勝負。多少値段は高くても、蕎麦湯も飲めて、おいしい蕎麦を手軽に食べられる時代になったのですね。

「会社にも蕎麦粉社員とつなぎ社員がいる」

味や香りのもとになるのが、そば粉社員。

その間を取り持って、全体を調整するのがつなぎ社員。

日本企業は一部のそば粉社員と多くのつなぎ社員でやってきたが、それがもう限界に来ているのではないのでしょうか。

社内をちょっと見回していただきたい。

自分独自で価値を生み出す「そば粉社員」と、そば粉社員をサポートして調整役になる「つなぎ社員」を比べたら、圧倒的につなぎ社員のほうが多い会社がほとんどではないのでしょうか。

「和を持って貴しとなす」調整型社会であった20世紀。

それなりに存在価値があったことは確かです。

本当に使える「そば粉社員」は2～3割。

お蕎麦の有名店では、二八蕎麦か、十割蕎麦である。

企業も同じでそば粉社員八割以上の企業を評価するのですね。

もっとも、そば粉の割合が多くなればデメリットも生じてくる。

そのためには熟練した職人が、そば粉が多いことによるデメリットを、経験に裏打ちした技術があるからこそ、コシがあって咽喉越しも滑らかな蕎麦がいただけるのですね。

いくら材料が良くても、下手な職人だといい蕎麦は作れない。

企業も同じで、個性の強いそば粉社員をまとめあげるリーダーシップとマネジメント力が社長に強く要求されるのですね。

<コメント>

あなたの会社では、何割蕎麦ですか？

そば粉の個性を引き出す腕、磨いていますか？

「和を持って貴しとなす」から

「和して同せず」に変えていきましょう

…そして「そば粉」の個性・長所を引き出す技術がありますか？

又、食べたいと言われる蕎麦を打ちたいですね。