

はい!よろこんで!!

2014.June vol.33 今治市倫理法人会会報紙
 愛媛県今治市倫理法人会 (事務局) 〒793-0003 愛媛県西条市
 西ひうち 6-12 TEL 0897-56-1930 FAX 0897-56-1986
 ◀元高校球児同士の木本法人レクチャーと冠副会長。どっちが黒い?

Topics & Special Edition トピックス&特集

倫理経営講演に79名!

4月15日(火)、18:30より今治国際ホテルにて倫理経営講演会が開催されました。木本隆洋氏の事業体験報告「苦難は幸福の門」に続き、野中寛治氏による「繁栄の法則～倫理経営のすすめ～」の講演が行われました。

木本氏は会社勤めの後、独立されましたがうまくいかず奥さんの「いつまでこの苦しさをがまんすればいいの」の言葉で奮起。毎朝4時に起きて、飛び込み営業を続けるうちに売上げが順調に伸びていったそうです。

野中氏は「行き詰まった時は、一切を投げ打ってゼロになることが大切。人間ゼロになるとものすごいエネルギーが出ます。明るく勇猛果敢に挑戦してください」とご講演いただきました。講演会後の懇親会ではお二人の講師を囲んで、美味しい料理をいただきながら美酒を酌み交わし名残り尽きない夜は更けていきました。



越智会長のあいさつ



懇親会で講師を囲んで

特別MSに88名!

5月21日(水)のMSは、前日のNSに引き続き杉並区倫理法人会会長であり(株)アバンティ代表の渡邊智恵子さんを講師にお迎えして、テーマ「敬天愛人」でご講話いただきました。渡邊氏はオーガニックコットンを世界に広めた功績により「毎日ファッション大賞」を受賞。NHK「プロフェッショナル」にも取り上げられました。

「敬天愛人」とは西郷隆盛が使っていた言葉で、天を敬い、天が人を愛するように人を愛することです。近江商人の『三方よし』(売り手よし、買い手よし、世間よし)の言葉がありますが「作り手よし」を加えて『四方よし』の理念でオーガニックコットンを商っています。現在流通しているコットンは枯葉剤で綿花を枯らした後、子供たちの安い労働力で大量に安価な製品を作っています。オーガニックコットンで世界を変えていきたい」



渡邊智恵子氏



熱気にあふれた会場

CM Contest

雪辱なるか?CMコンテスト

「第2回 心にプラスワン CMコンテスト」が行われ、前回3位の雪辱を果たすべく、今回は母と娘の会話による心なごむCMで収録に臨みました。収録後「グランプリはもらった!」と一同納得のできばえでしたが、南海放送の戒田アナウンサーは微妙な表情で佇んでいました。結果はナントまた3位!グランプリは八西、準優勝は松山北でした。CMは南海放送のHPで聞けます。来年こそは!



南海放送スタジオでの収録の様子

Event

ただの飲み会か?

4月13日(日)18時より、今治市倫理法人会初となるお花見が24名参加で今治城で行われる予定でしたが、生憎の雨となり、場所を城内の社務所に移して行われました。桜もすっかり葉桜となっていたので「寒い外より中でよかった」の声が多く聞かれました。「これだけの飲み会じゃん」の声に「ここにキレイな花が!」と女性会員を指差す会員、それに「だいふ酔ってるね」と無礼千万の声が飛び交ったお花見でした。



話の花はたくさん咲いていた模様です。

Member's Introduction 会員企業様紹介

明るくイキイキと働いていないと美味しい料理はできません。四季の味 はな亭



代表取締役 料理長 菅波良一さん

「愛南町生まれの祖母が『おしん』を地で行くような苦勞をして始めた旅館から、父親がクラブ経営に乗り出し、一時ははまったようですが、やがて斜陽となり、私が高校2年の時に料理屋をするということになりました。将来はサラリーマンにでも思っていた私に『サラリーマンでは固定資産税も払えないぞ』と父親が言うので仕方なく料理の道に進みました(笑)。旅館『美賀登』は叔父が継ぎました」

「大学に通いながら調理師学校にも行き卒業後は京都で5・6年修業して帰ってきました。28歳で、はな亭を始めました。最初は居酒屋をやったのですが、父は料理屋にこだわっていました。息子が料理屋をやるのが夢だったみたいですね」

「修業した京料理は野菜中心なんです。しかし今治には海山の幸がふんだんにあります。女将のアドバイスもあり、次第に地元の食材を活かした会席料理に移行していきました。ある時、茶碗蒸しを食べたお客様の『これはうちの方がおいしいわ』の一言でお米や食材、味噌、醤油などの調味料にも徹底的にこだわることになりました。ご家庭でも今は高級素材を使って料理するようになりましたから、舌が肥えていらっしゃるんですね」

「魚は毎朝6:45から5軒回って仕入れています。『ご馳走』は美味しいものを走り回って集めることに由来しています。世界遺産にもなりましたが、日本料理は奥が深いんです。器も陶器、塗り物、竹、ガラスなど多種多様



です。生花や書や掛け軸を見る目も養わなければいけません。懐石料理には茶道の知識も欠かせません。あわせて季節感が求められますので、料理だけでなく勉強することがたくさんあります。その分、やりがいにはありますが、人生は思った程長くはないですから(笑)」

「倫理との出会いは、期待をかけていたスタッフが辞めた時に、越智会長に相談したのがきっかけです。会長に万人幸福の葉を渡され、言われるままにパッと開いたら、第9条「約束を違えれば、己の幸いを捨て、他人の福を奪う」の文字が出て来て、まさにそのような状況だったので驚きました。反省し経営者として勉強しなければいけないと強く思いました。MSではみそぎを受ける気持ちで、一番前の席に座っています(笑)」

「経営者として、社員の幸せよりは生活の保証の方が大事だと考えていましたが、社員が明るくイキイキと働いていないと美味しい料理はできません。気持ちや心が料理に出るんですね。昔、先輩から『心を込めて料理しろ』と言われていましたが『心で刺身が切れるか』と聞いていました。心が出るんですね(笑)」

「あの人と話したい、あの人と接したいと思われるような人間になりたいし、そんな人を育てたいと思っています。倫理を学んだからでしょうか(笑)」



イス席もご用意できます。



2013年6月入会
今治市共栄町2-2-41
TEL 22-0351
営業時間/
昼席/11:30~14:30、
夜席/17:30~22:00
不定休
【業務内容】日本料理

Member's Topics 会員トピックス



安永 隆
小さなことからコツコツと

当社は8年前からエコキャップ運動に賛同し全従業員でペットボトルのキャップを収集しています。現在まで約50万個を集め、世界の子供たちに多くのワクチンを寄贈することができました。個々の力は小さいかも知れませんが、仲間と協力すれば大きな成果が得られます。仕事も同じだと思います。小さいことからコツコツと積み上げていきたいと思っています。



楢垣 有政
快適な住まい造りのお手伝い

住まいはお客様の一生の財産となります。とても多くの方の手を借りて、はじめて完成させることができます。また古き良き伝統を大事にしながらも、多くのことを変えていかなければならない業種だとも思います。住んで後悔しない、家族の笑顔があふれる家づくりを目指しています。



光藤 貴志
販売戦略も百台百様

大正12年創業。みそ・醤油の卸、小売、食酢の製造から自販機オペレーターまでを手掛ける当社。主要事業である自動販売機。売れるかどうかは、あなた次第!同じ場所にある自動販売機でもちよつとした工夫で面白いほど売上が変わってきます。何気ない日常に潜んだ売れるヒントを見つけてください。



FMラチオバリバリ (78.9MHz) で倫理法人会番組「はい!よろこんで!!」放送中! 火曜日7:45~8:00、金曜日(再放送) 7:15~7:30 出演したい方、どしどしお問い合わせください。企業PRにもなりますよ!