

『コンビニのおでんと京都議定書と耳の痛い話』の関係



現場に行く前に寄るコンビニで昼の弁当を買う時よく「おでん」を買います。すると「また、社長がおでん買ってやがる。冷えたおでんのどこがうまいじゃ?」と毎回チャチャを入れられますが、「冷麺なんか冷えた系コンニャクだし肉じゃがなんか冷えたジャガイモやダイコンなんだから、温かくてうまいものは冷やしてもうまい」と自論を譲らず、昼までに冬の寒さで冷えきった冷凍おでんをムシャムシャと独り食べています。

しかしながら、おでんの楽しみと言うのはそれだけではなく、実は、現場ごとに行く様々なコンビニの「管理体制」をおでんのコンディションによって観察品評しているという面もあるのです。

「現場は一将の影である」という名言がありますが「おでんの湯気の向こうにコンビニの真の姿がうつる」という名言もあります。(というか今作った!!)

「おでん」なんていうものは、コンビニの店員にとっては多分全くやっかいなしろもので、「あ～また冬か～」「またこの手のかかるおでんをセッティングせんといかんのかあ～」といやいややっているのではないだろうかと思ってしまう。だからこそ寒い冬の日たまたま入ったコンビニで、いかにもおいしいそうな湯気をたて、いろんな素材がところせましとゴツゴツ肩を並べ、まさに食べ頃な表情を浮かべて並んでいる風景に出会うと、この末端の末端、もっとも手のかかるこの「おでん場」をよくぞここまで見事に管理し演出までしているものだ!!と感動してしまうのです。「おでん場」が美味そうに見えるところまで管理し演出するという事は実は並たいていの事ではなく、それがやれるという事はおのずと他の商品の管理もゆきとどいていていいと思うのです。もっと言えば、なんとなくアルバイトしている大学生までが「お客さんにあっかなくて美味しいおでんを食べてもらいたい」という気持ちを持って働いているという驚くべき事実突き当たるかもしれないのです。

ここまで来ると「究極のコンビニおでん」となるわけですが、そうそうそのような夢のおでん場に出会えるわけもなく、反対に、「濁ったおつゆの中にかろうじて干からびたこんにゃくを発見する」ようなコンビニも多いのです。

コンビニ業界でただ一社ユニホームを黒にしているところがあります。残念ながら今まで1度も感動のおでん場に出会った事はありません。「汚れを目立たなくする」という考えの経営と「汚れをできるだけなくす」という考えの経営の違いが「おでん場」にまで決定的に出ているような気がします。

この考えを誇大妄想的に発展させるとアメリカは産業界の発展を阻害すると言って二酸化炭素の排出量の規制をする「京都議定書」に署名しようとしませんが、この利益優先の考え方が逆にアメリカ産業界の発展の心意気を阻害し、技術の発展も阻害していくのではなからうかと思えます。

「コンビニのおでんの湯気からアメリカの没落が見える」という名言があるように(これも今作った!）、些細な現象に物事の本質が隠されているのではないのでしょうか。

我々が現場で、安全パトロールの方にその場の4Sの状況やKY用紙の字の汚なさをまず最初にチェックされてしまうのと同じで、いくら笑顔で対応したところで本質は見抜かれてしまっているということになります。「コンビニやアメリカの心配をする暇があったら、少しでも足元の工具を片付けよ」と、耳の痛い名言がまた浮かんでまいりました。日々実践あるのみ! 感謝!!



羽原篤史

