

「すきやばし次郎」というお鮎屋さんの名前  
は、今までにも聞いたことがありましたが、  
小野二郎さんという人物については知りませ  
んでした。ミシュランの三ツ星を獲得されて  
もなお、満足せず、追求する姿勢にプロフェ  
ッショナルを感じました。  
このDVDの時、二郎さんはハニ歳ですが、  
ネットで検索すると、九〇歳の今も現役でお  
鮎を握っていていらっしゃる。その後ミシュラン  
の星を取り続けていっているようでした。二郎さ  
んが「現状に満足せず、もっと美味しくなる  
方法はなにか。もっと良い方法はなにか。」と  
試行錯誤する「仕事道具である手を夏場も  
手袋で守る」という仕事に対しての真剣な姿  
勢は私たちエステティシャンという仕事に通  
じる部分があるなと思います。  
また、お客様がお鮎を口にするまでには、  
目に見えない細かい配慮、下ごしらえ、段取  
りに職人としてこのこだわりと奥深さを感じま  
した。



「どうしたらもっと美味しくなるか。また何かめるんじゃないか」と食欲に考え追求してお鮎のシヤリの温度、ネタの温度、口のなかの味覚の状態を考えた。食べる順番に、これが詰まっていた。いまだに完璧ではないと考え、ツレずつ変化し続ける。この考え方があったから今の「すきやばし次郎」があるのだと思っいました。

そして鮎を握る時は真剣そのもので、お客様の食べ方、食べられるペースを確認しながら一番良い状態で提供されているところは、お客様に寄り添うというべを感じました。職人としての押し付けではなく、一番はお客様満足なのだと思います。

私たちの仕事も、お客様相手ですので、口としてどういう姿であるかを外見や、仕事へ取り組む姿勢として教えていた。必ず考えさせられました。

二郎さんのお話の中で、二郎さんは幼いころからとても不器用で、何をやるにも人の倍



は努力し、簡単に出来ない分、どうすれば良  
いかと考えることができたとおっしゃって  
りました。不器用さをマイナスに捉えるので  
はなく、プラスに捉え、数をこなした分、上  
達するのだと思います。そこに、職人、技術  
者としての共通点を感じました。私も不器用  
ですが、そこをプラスに捉え、不器用な人、  
新人育成において励ましまして伝えていこう  
と思います。

最後に、どの仕事、職業においても①現状  
に満足せず、更に良いものはないかと上を目  
指して行く②本気で、真剣に取り組み考え抜  
く、没頭する③フロとしてでの自覚を持つ。と  
いうのがキーワードだと改めて感じました。  
小野二郎さんや松下幸次郎さんのように、  
生涯現役として仕事と向き合う覚悟で私も日  
々取り組んで参ります。

ありがとうございました。