

八十二歳で、一現役不満足と、常に試行  
錯誤をされている姿に感銘を受けました。世  
界的な評価をもらっても、うまい寿司は  
司はできないか。まだあるんじゃないかと探  
す。そして探すのは楽しいと仰っている姿  
に、この探求心があるからこそ、一流に比べ  
るのだと感じました。コリスの組み立ては、  
味の構成だけでなく、温度差をつけると嗅覚  
や味覚が敏感になるにめ、温度にもこだわり、  
またゆでるタイミンなども逆算して下準備  
をし、お寿司の向きによって、口に入れる向  
きも変わると、置く向きにもこだわり、全て  
において隅々まで妥協なく、ムダが極上を  
生むと常にパンテナを張り巡らせて、お寿  
司に向き合っている姿は本当に素晴らしいと  
感じました。

常に真剣勝負で妥協することなく、まっす  
ぐに仕事をされている姿を見て、自分を振り  
返ってみると、私はケアの際に、別のことを  
考えたりしまったりあることもあり、同じ技術

職として恥ずかしくなりました。お客様のお  
肌をお預かりして、いる以上、期待以上の結果  
を出さないとはいけません。別の二  
とを考えた、ケアではなく、作業になつてしま  
ていたと反省をいたしました。私には結果の出  
る最高の製品がケアが目の前にも関わ  
らぬ、それを取り扱つて、いる私が、そこに真  
剣に向き合えていなければ、結果を出すこと  
もできず、またそれらの良さもお伝えしてい  
くことも出来ません。まずはその「自分の気

持ち・覚悟」が何よりも大切であることを学  
ばせて頂きました。そして「自分の仕事に惚  
れ込んで、とことん突っ込んでいかなければ  
ならない」とあり、その気持ちや覚悟を「作  
ていく」ためにも、自分の仕事の価値を感じ  
ることが必要だと思ひます。それは頭で考え  
るだけではなく、体験として積み上げていくこ  
とで、更に強固なものへと進んでいくのだと  
思ひます。目の前のことに妥協なく、全力で  
取り組み、一つ一つを積み重ね、自分で価値

を作り、常に上を目指していきたいと思います。  
また何をやるにも不器用で、習得するために、  
も時間がかかるとは思ったが、周りに追いつく  
ために、より深く考え、人の二倍、三倍と  
練習を重ね続け、ことで、今の彼の姿へと、  
それで、どんな状況でも自分を信じ、探求し  
続けていく大切さを改めて感じることが出来  
ました。

また、道具は綺麗事がないとダメとあり、  
肌を綺麗にするところにも関わらず、サロソ  
か汚れていたり、整理が出来ていないのは、  
お客様からの印象ももちろんですが、自分た  
ちの思いも大きく変わってくると思います。  
常に綺麗に整えることを忘れず、意識を置いて  
行動していきたいと思います。