

現状不満足。あの有名なすきやばし次郎の
在、主、小野次郎さんです。それ、思、て、いる、こ
とに驚いた。どうすれば、と、美味しくなる
か、お客様に満足して頂くかを常に考え、
追求し続けています。真の職人の姿がそこにあ
る。た。ネタの手当ても魚や気温によつて、ソ
方を変え、握るときに最高の状態のものにな
いとお客様には提供しないという。納得のい
く出来ではないと無駄も出してしまいが、お客
様に満足して頂くためには、様々なことを考
え、と、こと人追求していくことが大切だ。私
たちの仕事や他の仕事もそうだ。ただ提供す
るだけなら誰にでもできる。職人とそうでない
人の違いは、追求と探求、そして何より、
最高のおもてなし。お客様に喜んで頂くたい
という心があるか、ないか、だと思、う。有名にな
る、ても現状に満足するのではない、何歳にな
る、ても常に上を目指し、姿勢を見習わなければ
いけない。

いと思うが、先日、同じく寿司の名店がある
 久兵衛に行つた。シヤリがとて美味しか、
 たことが深く印象に残つてゐる。次郎さんが、
 ヲシヤリが美味しければ、上が普通であつて
 も美味しく感じると言つてゐたことを身を
 もつて実感した。久兵衛は上のネタももちろ
 ん美味しかつたが、シヤリが違つたところな
 も違つたのかと驚いた。また、常にお客様に目
 を配り、次のネタを出すタイミングを見計ら
 へたり、弟子に提示を出したにり、そういふに
 仕事ぶりを目の前で見ることができて、とて
 も勉強になつた。良い経験ができた。
 次郎さんは不器用だつたといふ。不器用だ
 からこそ人の何倍も努力をし、人より余分に考
 へた結果、ふとしたときの握り方の変化から
 新たな握りを発見できた。諦めずに努力する
 事の大切さと素敵らしさ、諦めなければ道は
 開けることを教えられた。諦めることは簡単
 だ。しかし、一つ諦めたならばまた何かあつた時
 に諦める癖が付いてしまふ。それは逃げてた。

自分を甘やかさず、困難にも逃げずに立ち向かうこと。成長でき、強くなれるのだ。出来なかつたとしてもそれはそれを学ぶ。その過程を楽しむことができれば結果は必ずついてくる。

もう一つの印象に残った言葉が「仕事に自分を合わせるといふことだ。普通は自分に合う仕事を探すが、そうではなく、自分が仕事に合わせ、仕事に惚れ込み、追求し、それを天職だと思ひ仕事をすると。そうすることこそ本

当の天職となっていく。仕事に合わせるのだから、こちらが辛い思いをするのは当たり前だ。そこを投げ出すようなら自分への甘さ、弱い心は捨てなければならぬ。覚悟を持つ。仕事をすることの大切さを教えられた。

私も不器用ではあるが、それは決してマイナスなことではない。仕事に惚れ、仕事に好かれ、常に上を目指して追求していく。そして、今の仕事为天職だと胸を張って言える日。バク、努力を惜まらず日々精進していく。