

## 寿司屋の大将から学ぶ職業奉仕

当クラブの会員の中に、寿司屋の大将がいる。クラブの懇親会を催すとき、多くの会員がその寿司屋に赴く。寿司屋の大将は、懇親会のために市場から魚を買ってきて、捌く。YouTubeの人気動画である気まぐれクックに出演する料理人よりもスムーズに魚を捌く。そして、調理をする。酒に合う料理が出来上がる。何のことはない、どこにでもある風景だろう。

釣り人は別として、私たち・私たちの家族の中に、この寿司屋の大将のように魚を捌いて調理する技術をもつ者は少ない。そのため、うまい魚料理を食べたいときには、自ら調理をするのではなく、この寿司屋の大将のような技術をもった人をお願いする。そして、この寿司屋の大将をお願いする人(客)が増えていき、閾値を超えて採算ベースに乗ったとき、職業として成立する。客が増え、継続的に足を運んでお金を払い続けることによって、この職業は持続的なものとなる。なお、この寿司屋は当地で何十年も営業を続けており、多くの客に支えられて今でも営業を続けている。これも、どこにでもある風景だろう。

この寿司屋が営業を続けているのは、資本主義にみられるように仕掛け人が仕掛けたものではない。また、社会主義にみられるようにお勉強のできる人が考えたものでもない。ひとえに、客から求められ続けているから、である。言い換えれば、うまい料理、酒に合う料理をつくる技術を駆使して、客の願望に答え続けている(奉仕をしている)から、である。

当たり前である。しかしながら、私たちは、時間が経つにつれ、この当たり前のことを忘れがちである。忘れないようにしたい。毎日ではなくてもいいが、この当たり前のことを思い出す機会を得たい。ある会社は社訓を読み上げる習慣があるという。商業を営む経営者は三方よしという言葉を書右の銘にしているかもしれない。そして、私達ロータリアンは、職業奉仕という言葉に触れ続けることによって、この当たり前のことを忘れないようにしている。

試しに4つのテストを声に出してみよう。詐欺をしている経営者は真実であるとは声に出せない。客をえこひいきしている経営者はみんなに公平にしているとは声に出せない。好意と友情を深めるかはわからないが、寿司屋の大将が作った料理を食べながら話すひとは、客同士の好意と友情を深めると思う。自分や自分の子分だけ潤おうとする経営者はみんなのためになるとは声に出せない。4つとも声に出せるあなたは、職業奉仕も実践できている。前記の寿司屋の大将の仕事も同じである。

物事を難しく考える必要はないと思う。当たり前のことをしている寿司屋の大将は、今日も当たり前にお店をあけて営業している。それがこの寿司屋の大将の職業奉仕であり、その物語である。

なお、世代の入れ替わりに伴って人の行動パターンが変われば、人の需要も変わる。変わった需要にいち早く気付いた者が新たな物語を紡ぎあげるのだと期待してやまない。