
LEADERSHIP CHALLENGE

大隈塾 LC レポート vol.07

大隈塾リーダーシップ・チャレンジは9月12日、第6回ワークショップ「感性体感」を実施いたしました。

今回はゲスト講師に、山形鶴岡市にあるイタリアンレストラン「アル・ケッチャーノ」のオーナーシェフ、奥田政行さんをお招きして、「食と持続可能なライフスタイル ～地球にやさしい料理で地球を怒らせない」というテーマで、講義と料理実習を行いました。

経営者としての人材育成は奥田シェフ独特なやり方でエピソードもユニーク。しかしよく聴いていると、サンリオピューロランドをV字回復させた小巻垂矢さんと同じ、一人ひとりとのコミュニケーションをまめにとっていく、という育成の仕方、組織開発でもありました。

事前学習をしていたこともあり、質疑応答はとても活発で、有意義な意見交換にもなりました。

また、料理実習では奥田シェフがアマトリチャーナの pasta を直接指導。5月に一度、みんなが料理実習を経験していたためか、奥田シェフが驚くほど受講生のみなさんの手際がよく、惜しげもないお褒めの言葉をいただきました。

翌日13日は、自主参加企画として、八王子にある「磯沼ミルクファーム」を訪問。受講生10人とそのご家族ふくめ、初めてのリアルワークショップとなりました。

12日13日のプログラムは、例年ならば鴨川自然王国での稲刈りの予定でした。しかし、オンラインによる、あるいは短時間の代替コンテンツではなく、ニューノーマルな組織学習コンテンツ「感性体感」として実施いたしました。

日時： 2020年9月12日（土）10：00～12：00（講義+料理実習）

講師：奥田政行さん（イタリアンレストラン「アルケッチャーノ」オーナーシェフ）

テーマ：「感性体感」「食と持続可能なライフスタイルを考える」

【このコンテンツの目的】

- =====
- ・ コロナ後の食と持続可能なライフスタイルを考える
 - ・ 免疫力を高める食事を知る、つくる
 - ・ 自分と家族が食べるモノについて考え直す
 - ・ 修羅場のくぐり抜け方、諦めない仕事の仕方
 - ・ 「料理はニガテ」を少し克服する
 - ・ みんなで食べてみる
- =====

講師：奥田政行さん（イタリアンレストラン「アルケッチャーノ」オーナーシェフ）

テーマ：「感性体感」「食と持続可能なライフスタイルを考える」



- ・ アマチュアとプロの違いは、完成度 80%から 100%への変化が素早くできること。
- ・ 修行には「見てくれる人」「言ってくれる人」「聞いてくれる人」の3人が必要。
- ・ 100のやりたいことを実現するには、やりたくないことを300やる。
- ・ メンバーのキャラクターや生い立ちをふまえた上で、仕事面のみならず、家族環境なども含めた「人生設計」のバックキャストイングを行い、相手に寄り添ったコーチングをする。
- ・ 対極の味覚を組み合わせることで、より美味しい味付けになる。
- ・ 「人生設計図＝なりたい自分になるための行動」が重要であり、未来の自分を計画すると、今の自分が何をすればいいかわかる。
- ・ ビールは横を向いて飲む(現実の話をする)、日本酒は下を向いて飲む(過去の思い出、愚痴を話す。喧嘩になりやすい)、ワインは上を向いて飲む(未来の前向きな話をする)、ロック

ウイスキーは哲学を語る。場面場面によって、飲むお酒を変えることで、会話を操ることができる。

- ・男女の特性、強みを活かしたチーム作りのバランスを心がける。
- ・その時の状況をよんで行動することにより究極のおもてなしをする。
- ・食の在り方は時代とともに変わっていく。例えば、漬物は冬の保存食。いちごジャムはいちごを1年中食べられるようにするために生まれたもの。
- ・究極のサービスは、相手が求めている以上のものを提供すること。
- ・時代のキーワードを読む。まわりを観察し、はまるものをタイミング良く出す。
- ・職業職種にはそれぞれの宿命がある。

飲食業の場合、人に尽くすことが仕事の本質。尽くしきったときに新しい世界が待っている。

- ・おいしいものの基本は「母乳の成分」。油脂分、糖分、塩分、うま味。これらに酸味と焦げ味を入れると完璧。これをシンプルに体現しているのが焼き肉とオイル寿司。
- ・世界各地域、その土地の水によって食文化が変わる。

フランス：海まで遠く、食材にカルシウムが多く、味が出にくい。ゆっくり焼いて水をはがす調理法。

イタリア：海まで近い。戦争も多かったので、さっと味を濃く調理し、美味しいものをすぐに食べる食文化。

- ・食中酒も、それぞれの土地の食の影響がある。

日本は従来動物性の食材を使わず、魚、野菜中心であったため、食中酒はうま味を上げる日本酒。他国は味つけが比較的濃くなるため、食中酒は酸味があるワイン。

- ・従業員の小学3年生の時のヒーローを聞くと、その人の性格を知るヒントになる（小学3年生までは自分の部屋を持たず、魂が綺麗だから）。

ポケモン：人に物事を振る傾向に注意。

キャプテン翼：岬くんをつけてやる必要性。

ドラゴンボール：外に飛び出す気概あるも闘える武器を持たせてやる必要あり。

仮面ライダー：（良くも悪くも）一人で多数の敵に相対する修正あり

- ・人の話を聞く時には温かい飲み物、料理を出す（子供の頃の家庭を思い出し、温かい気持ちになるから）。

・料理人は「生産者の拡声器」。生産物に興味を持ってもらうために、素材の魅力を最大限に生かす調理方法で、最高のタイミングで提供し、おいしいと思ってもらうことが大切。

・パスタに乳化（エマルション Emulsion 本来混ざり合わないものを混ざりあう状態にすること）が必要なのは、ソースをしっかりと麺に結着させるため。ソースは乳化がないと麺にからみにくい。

- ・ソースに麺を加えてどれだけ混ぜるかで乳化の度合いを調整する。麺と麺がこすれて、でん粉が出てきて乳化が進む。

・どのような味付けを好むのかで、ソースに麺を混ぜる回数を変え、乳化をコントロールする。年配の人は乳化弱め、若い人には多めに混ぜてさらにチーズも加え乳化強めで提供すると良い。乳化のコクにキレを足したいときはスパイス（主に黒コショウ）やハーブを使う。ハーブは地域の特長が出せるので、地域で採れたものを使うのが基本となる。東南アジアで作るのならパクチーもありぐらいの発想が良い。

・野の草、花を人間が育てられるようになると、野菜になる。

・料理は五感を全て使う必要がある。焼き加減については音を聞いて判断可能である。例えば、音が大きいときは、まだ水分が表面にあるというサイン。

・パスタを茹でる際には、濃いめの塩（2.5%～2.7%）で茹でたあと、別鍋のお湯でゆすぐこと、パスタソースに応じてゆすぐ時間を変えることで絶妙な味付け・食感の麺に仕上げる事が出来る

・食べ物には、未来を変える力がある。食事中の会話で、その人を観察して、タイミングよく適切な食事を出してあげることで、その人たちの話題や思い出に影響を与えることができる。

【受講生のレポートより】

我々が勤務する日本企業は、大半が「その企業でキャリアを終える」ことが前提となっており、上司と「会社でどんな仕事をしてみたいか・次にどのポジションに行きたいか」といった短期的な話はしても、バックカスティング型のキャリア設計まで相談できる場を持っている人は多くないと思う。

一方、奥田シェフがいらっしゃる飲食業界は、独立して生計を立てていく上で、個々人が置かれる厳しさは我々とは比にならないものであり、業界をリードするトップシェフとして、また一人一人の料理人の人生を預かった立場として自らに課す責任の大きさが根幹にあるのでは、と感じた。

自分が上司の立場に立ったときは、少なくとも、「このメンバーが目指すゴールに対して、どうサポートするか」といった、バックカスティングを前提にした姿勢を持つようにしたい。

=====
奥田シェフの話を聞かせていただく中でやはり、生涯学習の重要性を感じています。今の職業のプロフェッショナルとしての宿命を理解して人生を逆算した中での人生設計・最新学習歴の更新をしてまいります。

=====
これまでの講義も含め、成功しているリーダーたちには改めて共通点があると感じた。女性と男性の特性を深く把握しつつ、相手をよく見てマネジメントを行っていること。自分や自社のことだけでなく、取引先のことまで考えて win-win の関係性を保っていること。志を高く持ち、現状に満足することなく日々努力を続けていること。そして、それを続けている

こと。だからこそ、他者も認めるリーダーなんだろうと感じ、私もそのようなリーダーになりたいと思いました。

料理から何かを学ぶのかなと思い、研修に臨んだが、全く別のところから予想外のことを学べた。料理については、大勢で同時並行で同じ料理をしてみるというのは、オンラインならでは、とても面白い企画だと思いました。コロナ前だと発想することもできなかったかもしれないし、受け入れられなかったかもしれません。コロナ前後で時代が変わったということだなとしみじみ思いました。

奥田シェフだと簡単に見える工程も自分でやるとうまくいかず苦戦しました。火加減を間違えてベーコンを少し焦がしてしまいましたが、それでもとても美味しかったです！改めて作り方を整理してまた実践してみたいと思います。

「やりたいことが100 あったら、やりたくないことを300 やる」という奥田シェフの言葉には、シェフのこれまでの人生が詰まっているように感じた。当たり前のことではあるが、ここまで辿り着くまでに、数え切れないほどの苦労があり、だからこそ、ここまで奥深く幅のある人間になることができたのだと思う。奥田シェフのお話には、豊かな人生を送るための沢山のヒントが隠されていた。

お客さんの会話を聞き、その内容によって提供する料理を変えることがあると伺った。料理に限らず、奥田シェフは、観察力が研ぎ澄まされていた。観察こそが全ての行動の原点であると感じた。「気配」を感じることができるようになれば、文字通り、相手に「気」を「配」ることができる。日々実践したい。

奥田シェフはまさにプロフェッショナルであった。何かを極めることに挑戦し続けることこそが、「生き甲斐」であるのではないかと感じた。一度きりの人生、学び続け、挑戦し続けられる人間になりたい。

今回の奥田シェフによる講義・実習では、食や料理に関心を持ち始めた自分にとって、何となく理解していること、何となく感じていることを適切な言葉で言語化してもらうとともに、これまで当たり前だと思っていたこと、常識だと思っていたことが、経験に裏打ちされた説得力を持った言葉で覆される、という学びが多くありました。

講義で印象的だったのは、コロナが深刻化する4月からの状況変化に応じて、経営する飲食店の形態を変化させ、クラウドファンディングなどによる資金調達を行い、雇用を可能な限り守り抜く考えでした。旧来、経営資源は「人」「物」「金」と言われていましたが、お話を伺う中で経営資源の根幹は「コンテンツ」であり、「それを支える人材」であることを強く認識しました。

また、リーダーシップという側面では、自分自身に合ったリーダーシップの在り方というの

が大切であることも改めて気づきがありました。奥田シェフはご自身の性格、気質、長所等を踏まえて、うまくコミュニケーションを図り社員の気持ちを掴んでいることが窺え、全く同じことを自分が行ってもうまくいかない気がしました。リーダーシップをどのように発揮するかは、まずは「自分自身を知る」ことであり、自分自身の持ち味を踏まえて試行錯誤の中で積上げていくことを学んだ気がします。

大隈塾リーダーシップ・チャレンジレポート vol.07

2020年9月23日発行（通算68号）

大隈塾事務局（一般社団法人ストーンスープ）

杉本健太郎 kensugi9999@gmail.com

169-0051 東京都新宿区西早稲田1-9-19 アーバンヒルズ早稲田207

tel:050-3558-7527

mail:ookuma_school@stonesoup.tokyo