



元氣とタイムリーな情報を提供する

# 五十嵐レポート

発行:「町コン」五十嵐 勉 2024年06月10日 第1171号「週刊五十嵐レポート」

## 社長の手

6月9日付朝日新聞、コラム「大志(藤井聡太のいる時代)」より。元名人米長邦雄氏の言葉に、「君の手は平社員の手だ。社長のような手を指しなさい」がある。目先の駒得など誰にでも利の分かる一手ではなく、広い視野を持った一手を指してこそ棋士たり得るのだと。

6月3日付日経新聞、「経営の視点」は「新規事業がつかず理由」。あなたは起業家に向いているかどうか。手っ取り早く判定できる簡単な質問がある。

「料理をする際の手順について聞きます。あなたは強いていえばどちらのタイプですか？」

A「何を料理するか決めて、必要な材料を買いに行く」。

B「冷蔵庫にある手持ちの材料を確かめ、何をつくるか決める」。

日経新聞の読者の多くはAを選ぶ。起業家に適しているのは圧倒的にBタイプだという。成功する起業家には思考パターンの共通様式のようなものがあることがわかってきた。

まず目標を決め、そのため必要な資金や技術や人脈などの経営資源を獲得しようとする目標主導ではなく、手持ちの資源を最大限に生かそうとする手段主導の姿勢。無理に背伸びをせず、できる範囲でスタートする。「手段主導」の利点は、手持ちの材料から始めるので、ストレスなく起業に踏み出せる。やたらと緻密な「予測」や「計画」を作るのも意味がなく、状況に応じた「臨機応変」がカギを握る。

ランチエスター経営のテキストに目標の決め方について、「目標の規模に手段を合わせるな。手段の規模に目標の規模を合わせよ」とある。小さな会社は経営資源が限られており、ないものねだりしても始まらない。自社の経営力を客観的に判断し、競争相手の力関係を考えた上で、どう自社の強みを発揮できるかを考える。目先の売上、目先の利益を追い求めても長期に利益を計上し続ける企業にはなれない。

起業して失敗してしまう人たちは、おそらく「平社員の手」を打っているのだろう。「社長の手」を打つことを考えていこう。

ちょっと  
気になる出来事

6月8日付朝日新聞夕刊、「最速2週間ですし職人、なぜ」という記事。

日本の食文化を代表するすし業界が悩みを抱えている。職人不足。下積みの長いイメージが敬遠される。そこに新進の経営者が頭角を現す。「経験不問」で人材を獲得、最速2週間で板場に出られる職人もいると。

「有楽町かきだ」。1店舗に職人は12人。年代は19~59歳、多くは元営業職や接客経験者たち。初日にテーブルで握りずしのような形に巻いたテッシュを渡す。握りは手の中に作る型が決めて。暇さえあれば握っている。しゃりも初日に握る。1貫は11グラム。素早くつかみとる修業。安定するまではかりでチェック。ひたすら握る。

メ物や漬けといった手間暇には深入りしない。魚にはこだわる。豊洲市場では値切らず仕入れる。いい魚を回してもらおうようにする。

高級すし店の客単価は3万~5万円。一方、安価な回転ずし。その中間、1万円台で満足できるすし店がなかなか見ない。そこを狙う。次に狙うのは海外。おなじく「中間」を攻める。

すし職人、建設業等の職人を育てるのは教育の仕組み。外部の視点をもつと革新に変わる。



一口メモ  
知識

## 恐懼(きょうく)修省(しゅうせい)

恐懼(きょうく)修省(しゅうせい)す。(震為雷しんいらい) 震為雷(しんいらい)の卦(か)は、突発的な出来事、ハプニング、トラブルへの対処を教える。

雷鳴(らいめい)と稲妻には驚かされるが、過ぎてしまえば、「あの時は驚いた」と笑い合えるものである。同じく、突発的なハプニングが起きた時はパニックを惹き起こすが、被害がなければ驚いただけで忘れてしまう。

しかし、そうであっても恐れ戒めて反省し、次に起こった場合に備えて対処すべきであるという。

「易経一日一言」(致知出版/竹村亜希子)より

- 「戦略社長塾東京」小岩校 毎週日曜日・水曜日 午前10時~12時
- 「戦略社長塾東京」銀座校、武蔵村山校、豊岡校 開講中。

㈱五十嵐コンサルティングオフィス 〒133-0051東京都江戸川区北小岩6-21-5  
TEL.03-3659-7703 Fax03-3659-7077 info@igarashireport.com



新経営の志手帳