

Point Of View

ワークとライフワーク



中西 理翔

IT関連の仕事は第二創業。私の経歴が異なるのは、前は割烹料理屋の女将だったことだ。まだインターネットもない時代。よく来てくれる方々はXマなどに残り、予約が入るとそのヒトの前に食事した内容や、前の会話を伝えると驚きと感動が生まれ喜んでくれた。このシンプルなお線り返しだった。

好きな仕事をして、二人の子ももいて、優秀なスタッフやすばらしい仲間もいて、家族が健康で…。と、ヒトが幸せを感じる要素はたくさんあり、それぞれ異なる。

私の場合は、ワークとライフワークを切り離さないことがいちばん幸せにつながる。現在20期目の会社を経営。IT関連の仕事は第二創業。私の経歴が異なるのは、前は割烹料理屋の女将だったことだ。

この第一創業。顧客に喜んでいただくための毎日の挑戦が、その後の私の人生を変える。OLから数々のフリーター職を経験し、女将へ。あまから手帳にも掲載され、客は書店を「下町の吉兆」と呼んでくれた。客単価は1万円くらい。値段

が簡単にわからない珍しいものばかり出していた。どんぶり二もつてのほかに鹿肉。自分が講釈する日本酒は飛ぶように売れる。鮎酒が切れないうちに新潟のクラブのママにも出て頼みに行った。よく考えたら当時自分の母の歳のようなひとに本いくらでも出すから品切れにならないように手配して。という依頼の仕方は何と矢張ったのか。それくらい夢中だった。

仕入れも板さんに魚屋さんからキックバックされないように自分でも市場へ。それをされると顧客に割りの高の食事を提供することになるから。なぜ女将になったのかは、話せば3時間くらいは必要なのでこの紙面では書

かないが、大阪で天保年間創業の料亭、花外楼の前を通ったら、白の絹の着物の日傘をさした素敵な香りの女性とすれ違った。そのとき「こんなヒトになりたい！」と思い、それを目指し準備期間を経て、本町に野趣を楽しむ割烹をオープン。またインターネットもな

い時代だ。仕入れ先を求めて、東北のマガキの里や、熊本へ究極の馬刺、新潟に越の寒梅、山口の秋焼の器へ出向く日々。食べものはヒトを幸せにする。私の仕事は「美味しい食事とお酒」がより美味しくなる魔法をかける仕事。ヒトはだれでも自分の好みや前に食べたことを覚えてくれているのは非常に嬉しいものだ。とはいえ、凡人の頭のメモリは、すぐに一杯になる。当時、顧客との関係性のために活用していたのは、翻訳会社で覚えたファイルメーカーというデータベース。いまならフェイスブックなどコミュニケーションツールがあり、記録にも活用できるが、名刺をいれたくんと顧客の特徴と食べたものを話された特徴的なことを忘れないようにメモ。よく来てくれる方々は入力し、予約が入るとそのヒトのデータを出して、前に食事した内容を思い出したとき、前の会話を伝えると驚きと感動が生まれ喜んでいただける。このシンプルなお線り返し。商社マンや船場の二代目さんに非常にかわいがっていた。この街の人は、ランチの650円もまですれば平気で値切る。喜んでいただくともたててくれる。ここで学んだ多くの挑戦や失敗の体験が第二創業である現在の仕事に生きていく。

なかにし・りか 一般社団法人女性と地域活性推進機構理事。OLから大阪・船場の女将へ転身後、IT関連事業を生業にするアル・コネクションプロダクツを設立し現在に至る。同社は今年で設立20期目。