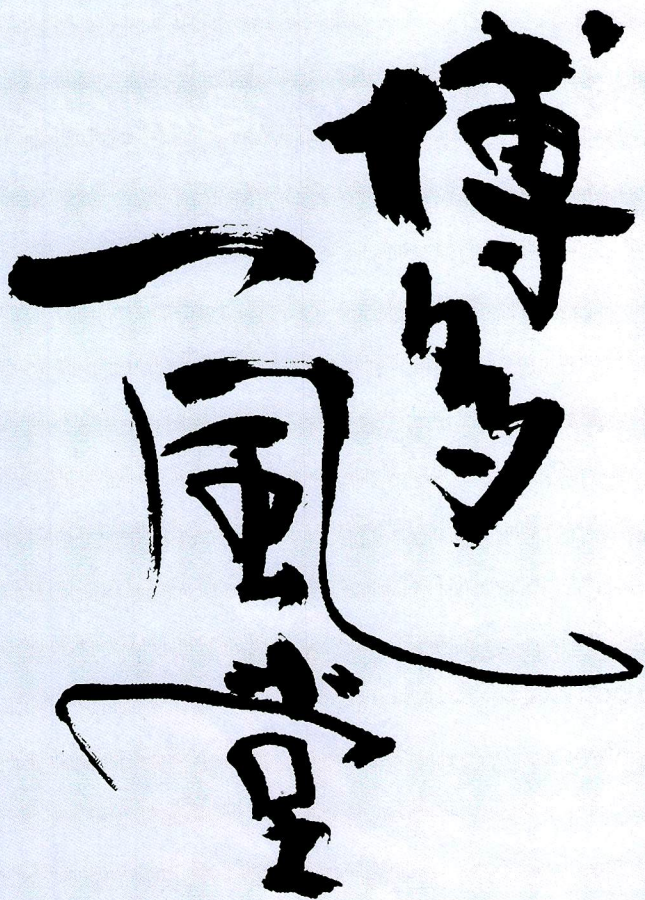


「情」と「理」を併せ持つ、九州男児の熱弁に目覚めよ。

「東男に京女」などと言う。江戸っ子の気っ風のよさを褒めて曰く、のだが、男気と気概、温度のこもった言葉を日本中から選ぶとき、九州弁に叶う言葉がそういくつもあろうか。

店内に響き渡る九州弁。京都を代表する外食業有志団体「ホップクラブ」が、メンバー以外からも受講者を募った講演会。ゲストを招くのはこれが三度目になる。当日の会場は、京都の外食黎明期からこの町を支える「スター株式会社」が経営する「ウィズユービル」のパーティースペース。この日集まった受講者は120名を数えた。

「株」力の源カンパニー 代表・河原成美。社名よりも「一風堂」の社長と言った方が通りが良くいかもしれない。京都には同名のラーメン店と「五行」という系列店舗がある。テレビなどでそ



の表情や話し口調をこぼれた方も多いう。2時間近くを熱く語りきった氏を、「努力」「根性」といった言葉だけの言葉で評するのは間違いである。受講者に放たれた内容は、実に緻密であり、またビジネスを知る経営者としての香りも強い。アルバイトを含めれば1000人を超えるスタッフを擁するとなれば当然かもしれないが、巷で言われる職人としての氏に加え、勉強家・理論家としての氏の言葉を聞いたこと、つまり「情」と「理」という両サイドを見られたことが、この日の意味であったと思われる。

26歳でこの世界に入り、居酒屋・レストランバー・イタリアン・焼肉・お好み焼き屋からたこ焼き屋まで、ありとあらゆる飲食店に手を出した。代表格である「一風堂」を開店したのは85年。氏が33歳の時であった。氏には「3の法則」というものがあるという。講演の中で、「ですから、3年の次は30年しかない(笑)」と言い、会場を沸かせていた。ともあれ、この「一風堂」の存在は氏の転機となる。「35歳でそれを天職だと思っただんでね。人生が70年としたりターニングポイントでもある」。そうやって、それまでの他の飲食業から一切合切手を引いた。

「有名になるのは容易い。本物になるのは難しい」。有名な言葉である。氏は告白する。「有名に成功、と思っ

ていた時期がある」と。だが有名な先に本物があるとは限らない。逆を言えば、「無名の本物」もあるのだ。

この辺りは「情」的な話になる。この話だけならば、世間での氏のイメージとさして変わらず、誰もが会場を後にしただろう。

「10年前は外食産業が30兆円を超えようとしていた、それが今は25兆円になってます。まず減った5兆円はどこへ消えたのか?そして次が大切だ。減ったかもしれないが、また25兆円の産業である。たとえ個人経営の単店舗であっても、自分の店が25兆円の何%を担っているのか、それを考えることだ。これは「学」であり、「理」である。氏の話は「Q&A」に続いた。つまり「Quality」「Service」「Cleanliness」。現在の外食産業における三種の神器。氏はそれぞれを「クリンネス」「清掃+整理整頓」、クオリティはそのまま「質の高さ」、そして「サーヴィス」人と設備」と受けとっている。「人と設備、人」。ここで急転直下、「人間がおらんかったら、何もできんわけですから、人材育成に話が及ぶ。ここから「理」がまた「情」の話に見事に転調していくのである。

このように「情」と「理」を行き来するのが今回の講演だった。終盤、氏は用意されたマイクを置いた。さらにハリのある肉声で、会場の120名に力説を始める。用意された水を飲み干し、誰しもの前に並ぶ多数の扉を「可能性」の例えとして語り続ける。自分が選んで開けた扉から、何が出てこようとも逃げて閉じるな。覚悟を決めて進むのだ。さすれば次の扉が現れる。

受講者の中には、「一風堂」でアルバイトをしている学生がいた。卒論のテーマにしようとする



株式会社 力の源カンパニー 河原成美様 講演会



河原成美氏

株式会社 力の源カンパニー・代表取締役。その船出は79年11月16日、レストランバー「アフター・ザ・レイン」のオープンであった。'85年福岡市中央区に「博多一風堂」をオープン。これが初のラーメン店であり、後に天職としてラーメン店を中心に事業を展開。'94年から今年までの10年で、年商が10倍という超成長企業。天職の延長として、講演中に流された、日清食品の創業者にして「チキンラーメン」を開発したことで知られる安藤百福に自作のラーメンを献上するビデオ内のシーンは、受講者の感動を誘った。

<http://www.chikaranomoto.com>

彼の質問に答えて曰く、「仕事している姿を見られているという意識を持って、初めてプロになる。それはお客さんからだけではなく、同僚からもだ」。

繰り返すが、カギカッコ内の氏の言葉は九州弁に置き換えていただきたい。写真の表情から想像される通りの声で。

職人にして、商人。九州男児、ここにあり。会場が圧倒された空気に満ちていたのは気のせいではあるまい。さて、京男揃いの同クラブ、そして受講者の面々は、何を思い、熱弁を聞いたか。彼らにも男気はある。

明日からの京都の外食界には、京男なりの気っ風が加えられるに違いない。