



# 笑顔のいいリーダーになる

## 従業員教育の一つのヒント (29)

人を動かすこと  
ができるリーダー  
は、いい笑顔を持  
っています。笑顔  
がいい人は、どの  
職場でも私たちの  
周囲にいるもので  
す。男性にも女性  
にもいます。そん  
な人は、生まれつ  
いたときから笑顔  
ができていたので  
しょうか。たしか  
に、そういうこと  
もあるでしょうが、  
子どもの頃にかわ  
いと言われたこ  
とであったり、子  
ども心に周囲の笑顔のいい人  
を見て共感したりすることが  
あったと思います。

「あの人の笑顔は素敵だ」  
「あの人は笑顔でいるときに  
多い」と周囲が判断しても、  
毎日朝から晩まで常に笑顔で  
いる人などいません。  
笑顔がいい人でも、不機嫌  
なことがあったり、悲しいこ  
とがあったりします。笑顔の  
いい人でも文章を読んだり、  
書いたりしているときに二  
コニコしている人はまずいま  
せん。

逆に、笑顔ができていない  
人でも、ご機嫌なときも、嬉  
しいときもあり、いい笑顔を  
する瞬間はあるものです。  
では、この差は何でしょう  
？ 笑顔が多いだとか、笑顔  
が印象的だということと思  
います。どこの世界でも、いつ  
の時代も、人は挨拶をします。  
笑顔の多い人は、こういう場  
合も笑顔であり、少ない人は  
笑顔をしなないで挨拶してい  
るでしょう。

心底共感して笑顔をする人  
と、共感できないから無表情  
な人がいます。相手を分かっ  
ているのと、分からない人と  
の違いです。イヤミを言いな  
がら薄ら笑いをしている人は、  
同じ笑うという行為でも、笑  
顔ではありません。

笑顔が多く明るくいるというの  
は、職場においても、どんな  
社会においても大切なことで、  
リーダーシップの基本中の基  
本です。

大きな器のリーダーになる  
には、笑顔は必須です。笑顔  
はいい顔の基本だからです。  
笑顔とは作って出るもので  
はないと思います。心の底か  
ら出てくるものではないでし  
ょうか。そのためには、いつ  
も心の広い性格にならなけれ  
ば良い笑顔にならないような  
気がします。難しいことです  
が努力して行きたいものです。  
(S・J)

# 一流料理人の真髄

## 京ふじノ料理は「こわされる芸術」だと思えます



藤井富美朗  
「生年月日ですか？ 年齢不詳」

「京ふじ」は赤坂で22年、そ  
の後、銀座で12年続く京料理の  
老舗である。主人の藤井富美朗  
は27歳で京都の「たん熊本店」  
の板長になった超エリート料理  
人である。京料理を究めたたん  
熊の創業者、栗栖熊三郎が、息  
子に任せていたたん熊本店に働  
いていた若い藤井を見出して抜  
擢した。

たん熊はまさしく100年以  
上続く歴史ある料亭である。た  
ん熊本店にはお客様用の風呂が  
あった。店仕舞いした後、熊三  
郎が風呂に誘った。

「今日は文字通り裸でおまは  
んと話すからよう聞いてや。料  
理を美味しく作り、上品に盛り  
つけるのは当たり前のことや。  
それよりも何より、京料理の真  
髄は、もてなしの間やね。お茶  
の世界でも一緒やね。お客様と  
の間の取り方が肝心なんや」  
食を愉しみに来た客を待たせ  
てもよくないし、急がせてもダ  
メ。京料理の真髄は料理人の心  
と客の心の間というか、呼吸に  
ある。

「京ふじ」は赤坂で22年、そ  
の後、銀座で12年続く京料理の  
老舗である。主人の藤井富美朗  
は27歳で京都の「たん熊本店」  
の板長になった超エリート料理  
人である。京料理を究めたたん  
熊の創業者、栗栖熊三郎が、息  
子に任せていたたん熊本店に働  
いていた若い藤井を見出して抜  
擢した。

島地勝彦  
作家。1941年生まれ。「週  
刊プレイボーイ」や「PLAY  
BOY」の編集長、集英社イン  
ターナショナル社長などを歴任  
し、2008年11月から作家活  
動に。著書に「甘い生活」(講  
談社)など多数。過去45年間、  
朝食(タマゴ1個)を除き、す  
べて外食の生活を送る実践的食  
いしん坊。

おことわり「ワインでルネッサンス！」は休載します。

本物志向の串焼きチェーン  
『串屋長右衛門』  
大阪・京都限定!  
加盟店募集!!  
お問い合わせ  
フリーダイヤル  
0120-669489  
株式会社イノベーション

## 2011ヌーヴォー予約スタート

お待たせいたしました!  
2011年度のボージョレヌー  
ヴォー、予約スタートです! 解  
禁日は11月17日木です。  
とれたての葡萄で造る新酒、  
「ボージョレ・ヌーヴォー」。  
その可愛らしい、フレッシュ  
でフルーティな味わいのガメイ  
種は女性をはじめワイン初心者  
にも飲みやすく大人気です。  
もちろんワイン通にも、『そ  
の穂やかなタンニンと柔らかい  
味わいが魅力』と支持されてい  
ます。

イタリヤの新酒ノヴェロ(11  
月6日解禁)も予約受け付け  
てます。(予約締め切りは8月31  
日水です。)

「夏と冬、器が替わるように、  
うちでは出汁を替えています。ど  
んなふうにですか?、それは  
企業秘密ですわ。しかし、料理  
というものはいくら典雅に盛り  
つけても、あつという間にお  
客様のお体の中に呑み込まれ、  
消えてしまふ。そこがはかなく  
ていいんです。オーバーに言  
えば、「こわされる芸術」ってい  
うんでしょいかね」と藤井は胸  
を張る。

オープンキッチンの目の前で  
展開する包丁の刃さばきの巧み  
さと、京料理を食べ慣れた客の  
体と箸のバランスの取れた動き  
は、まさにアートである。料理  
人と客が醸し出すハーモニーな  
のだ。

そのころ藤井に閃いたことが  
ある。人間の舌は春夏秋冬味わ  
う感覚が違うのではないか。春  
と秋はほとんど同じとしても、  
冬はこつり系を好む。藤井は  
夏と冬のお出汁をかえて作っ  
てみた。さすがの師匠、熊三郎も  
から食べた料理屋の弁当のおい  
しさに感動して料理の道へ。

は、「日本酒度」と呼ばれる  
数値で、水と糖の比重によっ  
て計られます。水を0と設定  
し、それよりも糖の比重が重  
いものを甘口としてマイナス  
「-」で、軽いものは辛口と  
してプラス「+」であらわし  
ます。

数字が大きい方がより甘辛  
の傾向が強くなります。たと  
えば、マイナス1のお酒より  
マイナス3のお酒の方がより  
甘口、プラス1のお酒よりプ  
ラス3のお酒の方がより辛口  
ということになります。

ただし、口中の酸とのバラ  
ンスによっても変わってきます  
ですので、日本酒度の数字は、  
あくまでも目安程度にとどめ  
てください。

## 世界に冠たる日本酒

### その七十●甘口辛口はどいふで決まる?

日本酒は、原料の米をまず  
麹菌の力で糖化し、その糖を  
清酒酵母が栄養として醗酵が  
進み、アルコールが生成され  
るといふ醸造過程をたどるお  
酒です。

したがって、仕込みのスタ  
ート時には、麹米由来の糖が  
もろみの中にたっぷりある状  
態ですが、醗酵が進んでいく  
につれ、清酒酵母が糖をどん  
どん食べていきますので、も  
ろみの風味も醗酵前半の甘口  
から、後半の辛口へと変化し  
ていきます。

## 決め手となる搾る時期 アル添酒は人工的辛口

最終的にお酒を搾るタイミ  
ングが近づいてきたときに、  
まだ糖の残っている段階で、  
甘さを残すことを目的として  
少し早めの時期に搾れば、そ  
の酒は「甘口」となります。  
反対に、清酒酵母が完全に糖  
を食べ尽くすところまで待つ  
てから搾れば、「辛口」のお

「おもてなし お客様、ご紹介  
お客様方々に京料理のおもてなし  
間と料理に特に気配りを心掛け  
ております。間というのは永遠  
のテーマです。京ふじは銀座に  
ありながら、ひとたび店内に入  
りますと静かで「和び雅び」を  
感じるお店です。その中で心ゆ  
くまでお楽しみください。

・料理について 京料理京ふじ  
では素材に特にこだわります。  
日本は小さな島国ながら、四季  
折々に恵まれ、色々な食材があ  
ります。京ふじは特に新鮮な食  
材を地方より取り寄せ、京料理  
を作っております。