

二〇一三年、ユネスコの無形文化遺産に登録された和食。食がもたらす伝統、行事、儀式、社会的慣習、それらに関わる技術や知識が対象で、これから守って継承しながら育ていく「食文化」として評価されました。

和食に欠かせないものとして、日本酒があります。ある造り酒屋の蔵人の話によると、無形文化遺産に登録されたことで、周囲の反応に変化が見えました。「蔵を見学させてほしい」との依頼が増えたのです。ただし、そのほとんどが外国人でした。蔵人は、外国人が日本の伝統・文化を知りたいの思いで見学に来ることを歓迎する一方、日本人にも日本酒の持つ文化性について、関心を持ってほしいと願っているといいます。

日本酒に関して、倫理法人会のある会員企業の体験をご紹介します。地方都市で造り酒屋を営むA株式会社は、創業が江戸時代後期と伝統ある、地元に着した企業です。しかし、紆余曲折を経ながら現在に至ったのです。

同社は、バブル期の放漫経営が原因で倒産という憂き目にあいます。その後二年間は、借金を抱えながら再起に臨み、その期間も親族や友人・知人からの出資を募りながら資金を調達していきます、やがて経営権を取り戻していきます。

その当時、長い間、純粹倫理を学んでいた蔵元夫人は、倫理研究所の創設者・丸山敏雄の著作を何冊も読み込みました。そこで始めたのが、挨拶の実践でした。倒産直後は、会社内はもちろん、家庭内も暗く、何とかその雰囲気打破すべく藁にもすがる思いで取り組みました。

社員への挨拶では、一工夫加えて、必ず名前を呼ぶようにしました。例えば夏場は、「〇〇さん、



10月のテーマ：文化の秋に

地道な実践から 生まれた看板商品

おはようございます。暑いから、体調に気をつけてくださいね」と声をかけるようにしたので。次に一番身近である夫にも、名前を呼んでから挨拶をすることにしました。これまで「お父さん」と呼んでいたのが、いきなり名前を呼ぶことに抵抗がありました。勇気を出して実行しました。

初めて挨拶をした時、夫は驚きのあまり、「いきなり名前なんか呼んで気持ちが悪いな。何かやましいことでもあるのか。正直に言ってみる」と予想外の反応を示されたのでした。

そんなことを言われながらも、挨拶の実践を続けていくと、会社や家庭が明るくなっていったのです。さらに夫や社員への挨拶の実践は、物への挨拶にも波及していきました。敷地内の蔵に、朝夕決まった時間に入って、目には見えない麹菌や酵母菌にも挨拶をしていきました。

それを続けるうちに、「ぜひともそのお力をもつて、私たちの造るお酒の味を美味しくしてください」という、挨拶というよりも祈りのような声かけをしました。驚くことに、その期間は十五年という長きにわたって継続していったといいます。

そのような地道な実践は、一つの成果をもたらしました。平成二十八〜二十九年の「全国新酒鑑評会」において、A社の日本酒が二年連続で金賞を受賞したのです。「A株式会社の日本酒は美味し」とお墨付きをもらい、A社の日本酒のファンは全国に広がりを見せたのです。

事業商売は、働いてくれる人や支えてくれる家族、核となる物や商品がなければ成り立ちません。後世に良いものを伝えていくためにも、A社の事例から学び、その一端を自身の生活に取り入れてみてはいかがでしょうか。