



一般社団法人倫理研究所
東京都倫理法人会
TOKYO RINRI HOJINKAI

東京都倫理法人会広報誌グッドモーニング

GOOD MORNING

Vol.411

3

MARCH
2022

東京

R i n r i

グルメ

特集 東京Rinriグルメ 02

きらめきイブニングセミナー/墨田区年越し100社モーニングセミナー 11

城北地区オリエンテーションランド/三鷹市イブニングセミナー 12

中央区倫理経営講演会/倫理経営講演会開催予定 13

突撃!となりの倫友さん 14

次号予告/編集後記 15

創業64年の老舗蕎麦屋 そばくり 蕎麦厨 やなぎや

葛飾区倫理法人会 事務長 福原恵子さん



地元に愛され続けるお蕎麦屋「蕎麦厨 やなぎや」。

現在、3代目の福原康平さんが事業継承をしています。そこに至るまで倫理の学びで生かされた工夫や経営哲学を、2代目女将・福原恵子さんに伺いました。

初代／地元に愛される街のなんでも屋さん
昭和33年に、福原恵子さんの父が創業しました。

お蕎麦屋さん特有の「出前サービス」を中心に展開、店内でアイスキャンディーを販売するなど、創業当時からお客様のニーズに合わせた商品を提供することを重視し、一時は30店舗にのれん分けをします。初代はそれらにお蕎麦の味や店舗の内装（内容）を惜しまず伝授していきました。

2代目／受け継いでからの事業改革

平成5年に、福原正弘さん（恵子さんの夫）が2代目を継承しました。

恵子さんの子供が幼稚園に通っていた頃、地元のママ友たちとの交流が増えました。

「『やなぎや』という蕎麦屋をしています」と自己紹介するも、周りの反応はうすく、お店の存在はあまり知られていませんでした。「もっと地元に根付いたお店にしていこう!」と決心。

「出前」中心の営業から、以前より要望があった「宴会」の需要に応じる店舗に改装します。お客様へはダイレクトメール送付でのご案内だったのを、店舗瓦版へと変更します。「そば待ち通信ーおそばを待つ間にー」。手書きのコピーの店内で読める瓦版ということで「読むのが楽しみ」とお客様から好評をいただいています。

そして、名物の「やなコン（やなぎや主催

の合同コンパ）」！

蕎麦屋店内で人をつなげるイベントを開催したところ、なんとこれまで参加者の2組がゴールイン!「イベントで盛り上がるのが本当に楽しい」とあふれる笑顔でお話される恵子さん。

これらのさまざまなアイデアは、当時のママ友やお客様からのご意見・ご要望を、徹底的に研究調査して改善していった結果でした。客足も増えて事業改革をしていくことができました。

3代目／事業継承・蕎麦へのこだわり

3代目に継承して約3年。

「お蕎麦で有名な繁盛店にすること」と目標を定め、蕎麦の実の産地を変更し、そば粉の製法を石臼引きにしたりと、素材や製法を一新していき、お蕎麦への思いやこだわりが詰まった料理を作り上げています。

これに対して「今までこだわってきたさまざまなことを変えていく、それはすごく大変なことでした。意見がぶつかり合うことも多く、正直、侵略者が入ってきたような感覚でした」と2代目・恵子さんは語ります。

「こだわり＝我」であることに気づき、倫理を学ぶ中で自覚し、3代目のやなぎやへの思いを「信じ切ること」、自分自身の「我」を捨て、任せてみよう!と気持ちを切り替えることができたといいます。

今でも多少葛藤はするものの「3代目の目指す『やなぎやのビジョン』に、思いを合わせていこう!」という気持ちで接しています。

**結果的に倫理を実践していたから苦難と感
じなかった**

創業者と違い、2代目・3代目は、のれんを引き継ぐことのプレッシャーはないといえ

ない。先代から受け継いだ事業をつないでいく覚悟をどのように乗り越えたのか。

恵子さんは語ります。

「大きなピンチもあったけど、いつの間にか乗り越えてきました。だからこれといって大変だったとはあまり感じていません。振り返れば、どんな時も一生懸命仕事をしてきました」

初代と2代目は、どんなことにも実直に、今自分ができることに取り組み「苦難は幸福の門」、ピンチはチャンスだと捉えることを実践し、かつ楽しんで喜んでお店を切り盛りしてきました。家族はその後ろ姿を見ることで、思いがつながっていくのだと学びます。言葉はいらない。背中を見て育ち、背中を見せて、また継承していくのだと思いました。

まとめ

今回の取材で、恵子さんは終始笑顔で対応していただき、2代目、3代目も丁寧に取材に応じてくださいました。「明朗・愛和・喜働」を実践されていることがとても伝わってきました。

そして、どんなに大変なことがあっても明朗でいれば、大変なことも大変と捉えることなく、「いい思い出」と語ることができるのだと思いました。「笑顔で仲良く喜んで働く」ことで、全てが素晴らしい結果につながると学びました。

お蕎麦を味わい、人をつなぐことを楽しむこと、また楽しんで取り組むことで、お客様に喜んでいただく。皆さんもぜひ今日から「楽しむ」を意識して日々の暮らしを過ごしてはいかがでしょうか。

阿波雪しゅこら SHŪ TAKIKURA

たきくら しゅう
湯島倫理法人会 幹事 青年委員 瀧倉 修さん

「阿波雪しゅこら」。生まれ故郷である徳島・阿波の特産品「和三盆糖」が、淡く繊細な口溶けで他の素材を引き立てます。「しゅこら」とあえて平仮名書きにした商品名に、チョコ好きが高じてチョコレート職人になった瀧倉修さんの、チョコレート、地元徳島、日本を大切にする思いが込められています。

取材した2022年1月中旬は、バレンタインに向けての準備の真っただ中。自宅を改装した工房で、名古屋、香川、小田原、東京など日本全国の百貨店に出品する準備に追われる中、倫理を学んだことによる変化、今年4月に迫った地元徳島への出店、そして今後のチャレンジについて語っていただきました。

倫理法人会と出会ったきっかけは？

「元々、東京都のある単会に所属していましたが、ほとんど参加していませんでした。昨年の5月にあった湯島の倫理経営講演会にお誘いを受け行ってみたくて。そしたら、当時の大江戸地区長だった島田実さんから熱心にお誘いを受けまして、倫理を改めて学んでみようと感じ、転籍することを決意しました」

倫理を学んで変わったことはありましたか？

「正式に転籍した昨年7月に、生まれ故郷である徳島に再出店する三越百貨店へ常設出店する話が来ました。元々、漠然と「徳島でやってみよう」という思いがありました。ただ、父の故郷である徳島で過ごしたのは0才の時だけで、その後は父の転勤で東京に移り、そこで育っています。だから、徳島は、夏休みや冬休みに帰る場所、といった感覚だったので、生活したり商売したりするイメージはありませんでした。

それでも、湯島で学びながら、自分と向き合い、これからの時代に向け、自分がどうすべきか、チョコレートを良い方向の未来に向けていくためにどうしていくかを考えました。そして、徳島への思いを、チョコを絡めて発信につなげていきたいなと感じました。

8月末のオンライン商談で、その思いを三越の方々へ伝えたら、とてもいい感触で、その後、出店が正式に決まりました」

倫理と出会い直したタイミングで、生まれ故郷の徳島とも出会い直したんですね？

「そうかもしれませんね。出店の話が来ってから、月に1回徳島に行き、生活したり、商売したりすることを真剣に考えたんです。

徳島で障害者の自立支援リサイクルショップを設立したり、開業医として社会福祉に尽くしたりした祖父のこと。初めてしたチョコレート作りは母とだったこと。46歳で亡くなった父の年齢に近づいてきたこと。自分のルーツや、チョコレート作りをする意義を自問自答したんです。今は地方の人口が減少する時代。徳島は一度百貨店が無くなりました。

そんな中、徳島に新しく進出する三越百貨店へ出店する。自分が世界で一番と誇りに思う故郷の和三盆糖を甘味に、大好きなチョコレート作りをする個人事業主として10年ほど生きてきた私が、そんなチャンスに巡り会えたことはとても感慨深いものがありました」

チョコレート作りで倫理の学びは影響していますか？

「正直な話、「万人幸福の架」の文や言葉をすぐに思い出したり、引用したりはできません。ただ、感覚的なところでは感じ取っています。また、「祖先を大事に」という話を経営者モーニングセミナーなどで聞いて、感じたことがあります。

三越百貨店の方々へ商談で自分の思いを伝えた時、今思い返すと、親、祖先の思いが僕を通じて発信されていたのかなど。それに、徳島に帰るととても心地がいいし、応援もたくさん入るんですよ。親戚の方々が協力してくれていて、地元の他の方々にも応援していただいています。祖父や父に呼ばれているなど感じますね。祖先の声に素直に従って、流れに逆らわずにいると、考え方も自然と良い

方向に引っ張られて、すごくやりやすいです」

まさに「本を忘れず」ですね。今後の目標は何かですか？

「年末に感じたのは、人生の最期までチョコレート作りをしていきたいということです。

確かに、徳島の人口は少ないです。それでも、徳島生まれの私が、徳島のことを大切にして、チョコレート作りをすることで、より魅力ある商品を生み出していけると感じています。今年の4月から徳島で、常設出店して新たな挑戦が始まります。ゆくゆくは世界に向けて「阿波雪しゅこら」を発信していきたいという思いもありますが、まずは徳島とこの機会を大切に、自分に与えられた役割を全うしたいと思っています」

コロナ禍の中、変化が求められる時代。でも、本当に大切なことは自分の中にもうすでにあって、それを思い出せばいいのかもしれない。瀧倉さんが一つひとつ丁寧に作って、包装した「阿波雪しゅこら」を味わいながらそんなことを感じました。上品な箱に詰められた6つのチョコレートの説明を見ながら、どれを食べようかと考える家族の顔は本当に楽しそうでした。

この3月号が届くのは、ちょうどホワイトデーの前。バレンタインのお返しにぜひいかがでしょうか。



瀧倉 修 (SHŪ TAKIKURA)

1980年、徳島県生まれ。東京都在住。幼少時の家族でのフランス滞在経験から、ヨーロッパ本場のショコラに関心を高める。パリ市内で約60店舗を見学後、専門学校Ecole Chocolat卒業。和三盆糖を使用した日本製ショコラにこだわり、オーガニック受注生産での販売開始。ホテル・レストランや催事イベント、パーティ等での限定ショコラの製作販売。



沖縄から来た少女が郷土料理店のママになるお話 宮古島郷土料理ラッキー 江東区倫理法人会 幹事 松尾朝子さん

沖縄県宮古島を離れて東京で暮らした少女が、大嫌いだった母親が営んでいたお店「ラッキー」の名を継いで、いつの間にかたくさんのお客さんから「ママ」と呼ばれる存在になっていた松尾朝子さんに、倫理と飲食店経営、人生観について伺いました。

少女は東京へ

松尾さんは、島を早く離れたい一心で、お金をためて、そして上京しました。最初は住む家がなく、寮がある所で働くしかありませんでした。そこで若き日のご主人と出会います。お互いにひかれ合い、松尾さんは「一緒に親孝行したいです、応援させてください」と、9歳離れたご主人と結婚を誓います。しかしご主人は長男で、沖縄から来た少女との結婚を親族に反対されます。そんな声に対し、ご主人は「私は家の長男であり、決めた通りにする」と言い、二人はめでたく夫婦となります。

宮古島郷土料理ラッキー誕生

松尾さんは母親が嫌いで、同じ仕事をしようとは夢にも思わなかったと話します。

母親は沖縄で米軍相手にBARを営む元気な夜の経営者でした。毎日朝帰り、ご飯もまともに作らない母親のことを当時は、たまらなく嫌いだったそうです。幼い頃から家事は、ほぼ松尾さんが行っており、母親の料理を味わって食べた記憶はなかったと話します。しかし、嫌いと言う気持ちの中に「本当は甘えたかった」「尊敬もしていたし大好

きだった」そんな思いが自然と「宮古島郷土料理ラッキー」を誕生させたのではないかと会話の内容から垣間見えました。

倫理法人会に入会して心が変わる

倫理とのご縁は、会員のお客さんが誘ってくれたことがきっかけだったといいます。

入会して、たくさんの方々のお話を聞くうちに「本と繋がる」や「親を大切にする」と言う言葉が刷り込まれ、自然と素直な心が芽生えて、母親との関係も好転したそうです。「倫理の学びに出会わなかったら、母親のことを嫌ったまま人生が終わっていたかもしれない」と倫理法人会の学びの重要性を語りました。また、松尾さん自身「イブニングセミナーで母親と一緒に講話をする機会ができた！」とうれしそうにその時の映像を見せてくださいました。

そして、不思議なことに、ある時から母親が毎日毎日、絵を描きはじめたそうです。誰に習ったわけでもないその独特なタッチや色使いは、これまで培われてきた人生を表しているかのようで、感動的な作品ばかりでした。

打つ手もチャンスも無限大

ランチやテイクアウトのおむすび（ラッキーポークむすび）、お弁当などを倫理で知り合った仲間と一緒に作ってコロナ禍の危機を乗り越えました。そしてなんと「ラッキーポークむすび」がオリナス錦糸町の地下の「わくわく広場」に出店することが決まり、1月28日から販売がスタートしました。

また、ラッキーには創業以来26年間ずっと通い続けてくれているお客さんが多数いらっしゃいます。その方々に支えられていますので何も不安なことはありません、とキッパリと言い切っていました。

取材を終えて

人と人をつなぐことが倫理法人会の学びにはあるようです。

「宮古島郷土料理ラッキー」は、お客さんに愛されており、お金では得られない大切なものを得られていると感じました。

皆さんも宮古島郷土料理ラッキーに行ってみませんか？その際はかならず予約をして行ってください。松尾さんが「寝る間も惜しんで最高のお料理の準備をする！」と意気込んで話してくださいました。そして必ずソーキそばを食べてください。材料は全て宮古島から取り寄せた本物の食材を使用し、宮古島の人を作る正真正銘のソーキそばをぜひご堪能ください。



取材：清水智子（東大和・武蔵村山準⑤）、塩原孝夫（世田谷④）、武田光留（墨田区⑤） 記事：武田光留（墨田区⑤）、大西規子（千代田区⑤）
撮影：塩原孝夫（世田谷④）、清水智子（東大和・武蔵村山準⑤）

玄米菜食で健康と幸せを届けたい！

フレンチシェフから「玄米菜食のシェフ」となり、皆さまの健康づくりのお手伝いをしたいという思いで、生産者の顔が見える野菜と伝統食を提供しているお店が立川市にあります。

食べて元気、健康、そして幸せになる店づくりを続ける稲葉邦夫さん（府中・調布倫理法人会 幹事）と「ナチュラルフードレストラン シェいなば」をご紹介します。

ご縁を大切にしている今がある

テニスが趣味という稲葉さん。人生の伴侶もお店の場所も、テニス仲間の紹介からのご縁です。若い頃は銀座や六本木のフレンチレストランで修行を重ね、研究施設のレストランを統括された後、45歳で独立開業しました。当時はマクロビオティックに関心があり、その料理教室で（株）健康館の社長と出会い、玄米菜食を目指しました。開業から2年経って倫理法人会に入会したのも同社専務のお誘いがきっかけで、「万人幸福の契 第十七条」に感銘を受けて入会を決意されました。

ご自身の健康改善の手伝いを食事で提供

この4月で19周年を迎える「シェいなば」は、静岡県伊豆のご実家と日野市の顔の見える農家から野菜を調達し続けています。稲葉さんご自身が玄米菜食に変えたことで、50歳を過ぎてから視力は0.1から0.7になり、眼鏡がいなくなったそうです。「血液をきれいにして血流が良くなれば万病は治る。食事と運動で改善できる」と稲葉さんは言います。この実体験に基づいて、毎日の食事をより良くし、健康を取り戻してもらいたいとの願いを持っています。おいしさだけでなく健康づくりに貢献したいという思いは、府中・調布倫理法人会の経営者モーニングセミナーにも10年以上朝食として届けられています。

物に対する感謝の念と語りかけるおまじない店頭のオーガニック商品には「早くお客さんのところへ行ってお役に立ちなさい」、調理する時には食材に「おいしくなつてね」と声を掛けています。「玄米をとぎ、すり鉢でこねる時には手から気が出て、エネルギーが入っておいしくなるのです」「蒸したり炊いたりして水を介する日本料理は体に良いのです」と力説されており、食物や水に対する感謝の思いを感じました。

好きなことに没頭しているから苦難を感じない「あなたは道楽でやっているのでしょ」と奥様。家族を養う稼ぎは奥様に任せきりだとか。良いものをおいしく提供したいという稲葉さんの熱い思いに引き寄せられて、平日は女性が8〜9割、40〜60代が圧倒的に多いのだそうです。感染症拡大でも全く動じることなく、客席を6席減らし、テイクアウトのお弁当や商品販売棚を増設して経営しています。倫理仲間から「苦難がなかったのは挑戦してこなかったからではない？」と言われても「意に介さず」です。

奥ゆかしく一歩下がって相手を立てる優しさを感じさせる方

稲葉さんは、料理人として40年以上の歳月を積み重ねてこられた経験に基づき、日々



食材と向き合っているからこそ人にも優しくなれるのだと感じました。

「フランス料理は体に悪いものでお薦めできない」とサラッと云ってのける姿がとても印象的で、過去に体得した技術も「違う」と分かればすぐに方向転換し、一切のこだわりを持たず、体に良い物、優しい物を追求されてきた姿勢が伝わってきました。その純粋な心持ちがお客様やご家族にも受け入れられているのでしょう。奥様の愛情と夫婦愛和の強い絆も感じました。

「今後、地元の有機野菜をお店で販売したいけれど、どうかなあ」と、遠慮がちな言葉の裏には熱い思いが込められています。

お薦めのランチをいただいてみての感想

お薦めのランチ「季節の松花堂弁当」「玄米菜食プレート」を注文しました。

小豆と無農薬玄米を炊きこみ3日間発酵させた酵素玄米が主役となり、脇役のサラダやお味噌汁も野菜が具たくさん。20種類近くの惣菜がギッシリと盛られ、旬の物がふんだんに取り入れられて、同じ大根でもさまざまなアレンジがされており、食材の玉手箱のようでした。天然の甘味、柑橘系の酸味。調味料も麹菌などの発酵にこだわり、味と健康のバランスが抜群です。

食材を口に運ぶと、思い描いた味と違う驚きもあれば、「うーん、定番の味！」と感じることもあり、「次はどうなのだろう？」とクイズをしているようにワクワクしながら実食。最後にわからなかった食材の解説をしていたので、謎解きゲームを楽しみました。

口に入れて楽しみ、体内に栄養として取り込み、「お便り」として排出するまでのフルメンテナンス！

何度も食べたくなる食事を、皆さまも一度味わってみてはいかがでしょうか？

倫理でつなぐ創業65年のフルーツ専門店 一富士フルーツ 三鷹市倫理法人会 専任幹事 田中 義清さん

朝日を浴びてきらきらと輝く、色とりどりのフルーツたち。

三鷹の商店街を歩いていて「一富士」の前を通りかかると、自然と目が店頭に並ぶフルーツに吸い寄せられてしまいます。

最近ではフルーツサンドが人気で、店頭で並ぶや否や、お客様の行列ができます。地元で愛される商売の秘訣を、専務取締役の田中義清さんに伺いました。

一富士さん自慢の商品、人気の商品

一富士の創業は、1956年。

田中さんは、婿養子として一富士に入り40年になるそうです。

お店の自慢の商品は、今が旬の糖度の高いオレンジやみかん、それにシャインマスカットなど。

仕入れは信頼と信用を大切に、先代から付き合いのある仕入れ先など全国から取り寄せているそうです。安心して食べられる無添加・無着色のジャムもおすすめです。そして、今の人気は娘さんがあちこちを食べ歩き、半年かけて研究したフルーツサンド。生クリームもコクと舌触りにこだわり、フルーツとの相性を考えて種類によってマスカルポーネやヨーグルトを混ぜて繊細に作られています。

工房で一日100～150個を手作りしているというフルーツサンドが店頭で並べられると、待ち構えていたかのようにレジのお客様の行列ができました。人気のフルーツサンドはすぐに売り切れてしまうことも多いので、朝一番に買いに行かれることをおすすめします。

三鷹市倫理法人会設立の時に誘われて

元々は倫理を全く知らなかったという田中さん。

取引先の人に三鷹市倫理法人会設立時に誘われて入会はしましたが、初めは経営者モーニングセミナー（以下、MS）にも参加していなかったそうです。

ところが、イブニングセミナーに初めて参加し、その時の講話がとにかく前向きで、テクニックではなく体を張って前に進む講話者の姿に憧れ、自分もそのようになりたいとMSに参加するようになりました。そこから倫理を学ぶようになり、家族や社員さんとの関係性も変化し、今ではMSの日は奥様やスタッフにお店を任せて、参加しているそうです。「自らの変化と周囲の理解あつての倫理活動」ということでしょう。

倫理はお手本にしたい仲間がいる場所

倫理の学びとは？という質問に「倫理の学びは特別なことじゃないんです。当たり前のことです。でも、軸がぶれたりすることがあり、そういう時はMSに出て軌道修正する」と答えられました。

また、一緒に学ぶ仲間の姿もお手本になるとのこと。

そんな一人だった新宿区倫理法人会の相談役、故・永田義博さんが叙勲された時にいただいたという、お守りのように大切にいらっしゃるメッセージカードを見せていただき、誠実で人間関係を大切にする田中さんの人柄を感じました。

お互いを尊重し合う家族経営

コロナ禍の現在ですが、「今までどおり、誠実な対応でお客様に喜んでいただき、リピーターになっていただければいいですね」という思いのご商売は、幸いコロナでの打撃はあまり受けていないそうです。

一富士の代表取締役社長は、奥様の田中眞紀子さん。

フルーツ鑑定士で、フルーツのことなら何でも知っていらっしゃるという奥様。

田中さんが終始、奥様を絶賛していらっしゃる姿は、まさに夫婦対鏡の実践を感じます。息子さんも数年前から家業に携わっていて、市場での仕入れにも目利きを発揮されているそうです。お互いを尊重し合う家族と誠実な対応が長年の繁栄の秘訣のようです。

父との約束を果たして

最後に、倫理経営を行っていく上でのポイントを伺ったところ、素晴らしいお言葉をいただきました。

「仕事に惚れて、仕事を愛し、仕事を続ける。これに尽きますね。今の仕事を天職と思ってやっています」

それでも、半世紀続けてきてそう思えるようになったのは、やっと最近のことだといいます。

昔からお父様に言われていたのは、「一生の仕事を手に入れるように」ということでした。

そう思えるようになったことで、お父様との約束が果たせたとおっしゃいます。

「しかし、まだまだ毎日が勉強です」と、あくまでも謙虚な田中さん。

倫理の学びを経営に生かし、最近では積極的にSNS発信を行って、ファン層を広げています。

MSに参加できていないという方は、ぜひ参加してみてください。

ふと参加したセミナーをきっかけに、家族や社員、取引先との関係を、良好に変化させるきっかけになるかもしれません。

大人気のフルーツサンドを食べてみて

ハート型の可愛い「あまおう」、みずみずしい「でこぼん」、カラフルな「イチゴとキウイとパイナップル」。フルーツがとても柔らかくてびっくり。パンからはみ出しそうなくらいたっぷりと挟まれた生クリームは甘すぎず爽やかな口当たり。フルーツの酸味と相性がぴったりで、感動のフルーツサンドです。おいしくいただきました。



取材：渡辺靖仁（三鷹市②）、池端桃子（渋谷区②）、由良麗砂（むさしの吉祥寺②）執筆：由良麗砂（むさしの吉祥寺②）、渡辺靖仁（三鷹市②）
撮影：池端桃子（渋谷区②）、渡辺靖仁（三鷹市②）



1965年から続く世田谷の老舗「焼肉 千里」は、駅から少し離れた住宅地の中にあります。店構えは控えめですが、開店すると7つのテーブルはご家族連れであつという間に満席に。取材を通じて見えてくる、お店が愛され続ける理由と食レポをお届けします！

演奏家と焼肉店オーナーの二足のわらじ

河明樹（ハ・ミヨンス）さんには、朝鮮の民族弦楽器「小奚琴（ソヘグム）」の演奏家と、55年以上の歴史を持つ焼肉店のオーナーという2つの顔があります。河さんがソヘグムに出会ったのは8歳。その音に魅了されて練習を重ね、世界を股にかける演奏家として活躍しています。一方で、世田谷の在日コリアンの中でも「料理が上手」と知られていた祖母が、祖父と力を合わせて1965年に創業した「焼肉 千里」の味を引き継ぐ3代目でもあります。実は、河さんは幼い頃は好き嫌が多く、カルビも苦手。焼肉屋を継ぐ気もありませんでした。ところが、演奏家として国内そして世界を旅し、おいしい料理を食べる機会に恵まれたことで、地域の人、そして何よりも我が子や孫を喜ばせるために作る祖母の焼肉が、これまで食べたどの焼肉よりもおいしいということに気付いたといいます。

お客様の不機嫌を笑顔に～苦難福門

河さんによれば、お客様はおながが空いていると不機嫌になりがち。そんなお客様に笑顔で帰っていただくために、「焼肉 千里」では注文が入ってから、祖母の代から伝わる秘伝のタレを、お客様を思いながら目分量で調合していきます。「祖母は、高級食材ではなく、誰でも手に入られる食材に、しょうゆ、砂糖、にんにく、こしょうなどを使って調理していました。それを調合できるのは、今は母か自分だけです。このお客様は濃いめの味が好き、子供なら辛さ控えめと、まるで親が子を思うよう

に。そう、日本には『塩梅（あんばい）』といういい言葉がありますよね」と河さんは笑います。お客様がお店を出られるその時まで、なすべきことに力を尽くす。そうすることで、また来ていただける。おながが空いて不機嫌なお客様が笑顔になることを「苦難福門」、そして後始末が次につながることを「本を忘れず、末を乱さず」と、河さんは「万人幸福の栞（以下、栞）」の言葉をよどみなく引用します。

倫理を学んで父とけんかをしなくなりました～反始慎終

「倫理を学んだことで、それまで感覚的に捉えていたことが言葉になるのを感じました」という河さんに、栞から学んだことについても伺ってみました。すると、ここでも栞の中から「反始慎終」が。肉親に対する「わかってほしい、こうしてくれるはず」という甘えた気持ちや、スタッフに厳しくあたることを改め、自らが率先して変わるようにしたところ、お店の雰囲気良くなり、お客様の喜びにつながったそうです。学生時代に働いていた元スタッフも「河さん家族に会いたい」とお店に来てくれるなど、栞の正しさを改めて感じたということでした。

家庭、焼肉、音楽 対面は全てステージ！～人生神劇

「おいしい料理を食べた時の幸福感は、素晴らしい音楽を聴いた時の幸福感に通じます。自分に素直に、その瞬間を大切に、そして楽しく、為すべきことに力を尽くす。家庭も焼肉も音楽も、どれも私にとってはステージなのです。店内にある7つのテーブルもステージ。囲む家族の幸せな物語を作ろうと心掛けています」。「先日、石川県に演奏で呼ばれたら、その会場のオーナーは倫理法人会の会員でした。また、宮城県でよく立ち寄っていた居酒屋のオーナーも会員だと知り、ぐっと関係が

近くなるなど『幽界と顕界がつながっているのでは？』と感じることも多い」そうです。河さんの夢は100年企業。次世代への承継を考えるとともに、ソヘグムを世界に羽ばたかせるための準備も進めています。

河さんプロデュース「苦難福門」の焼肉のお味は！？

お待たせしました。いよいよ河さんが私たちを思って仕込んでくれた焼肉の食レポです！河さんがすてきな笑顔で焼き方を教えてくれたこともあって、いい「塩梅」に下味の付いたロースは柔らかく、絶品。手作りのキムチは野菜がフレッシュで、韓国で一番おいしいと太鼓判の発酵マッコリは、すっきりとしていて、つつい進みます。特筆すべきは「タン先のネギ和え」。タン先を食べるのは初めてでしたが、薄くスライスしたことで硬さが除かれて、味わい深いお肉になっています。お薦めです！

まさに「企業に倫理を、職場に心を、家庭に愛を」。最初から最後まで河さんの丁寧な仕事ぶりが伝わる「焼肉 千里」に、ぜひ足をお運びください！



取材：福島理恵子（世田谷区①）、菊池秀夫（いたばし①） 執筆：福島理恵子（世田谷区①）、菊池秀夫（いたばし①）
撮影：杉林強（立川・昭島①）

「希望」という神輿がこれから目指すもの 串焼き屋 希望

四谷倫理法人会 運営委員 / 江東区倫理法人会 会員 ^{あら}荒 陽平さん

串だけでなく刺しもお薦めと評判の江東区
亀戸「串焼き屋 希望」。「馬のたてがみ刺し」
という他ではあまり見かけないメニューもお
店の特徴の一つです。

常連客が集い、店主との会話を楽しみなが
らお酒も楽しめるお店です。店主、荒陽平
さんに「希望」という名に込められた思い
や経営の秘訣などを伺ってきました。

初めてのセミナーで聞いたことを即実行

初めて経営者モーニングセミナーに参加し
た時は、ちょうどコロナ禍で「飲食店は協力
金をもらっても、その後の経営は誰も助けて
くれない」という話を聞いて、お店の営業を
続けることにしたそうです。すると、いつの
まにか昔の従業員が手伝いに来てくれたり、
古い常連さんもみんな来てくれるようになり、
結果的に売り上げも去年と比べて倍になっ
たといいます。

「串焼き屋 希望」誕生

荒さんが以前にプロボクサーの選手をして
いた頃に、よく通っていた飲食店があります。
そこのマスター（後に師匠となる人）はボク
シング練習後の荒さんに料理をごちそうし、
いろいろと面倒をみてくれたそうです。「こん
なお店が身近にあればいいな」と思い、自

身もお店を作ろうと決意されました。「希望」
という名にしたのは、お店に来た人が「明
日からも頑張ろう」と思ってもらえて、たと
え今絶望していたとしても、ここに来れば明
日に希望を持てるようなお店にしたいとい
う思いから付けられました。「僕は希望とい
う神輿であって担ぎ手じゃない。一生懸命に
担いでくれる従業員が増えた。おいしい料
理を安く提供できて、お客さんも喜んで従業
員も増える、そういう神輿になりたい」と熱
く語られていました。



一対一の人間関係を大切にする

「従業員を大切にすることとお客さんに感謝
すること。仕事より一対一の人間関係を大
切にすることが大事だと思います。従業員を
大切にすればお客さんにも良いサービスが
できるし、従業員との仲がいいとお店の雰
囲気もよくなります」とおっしゃっていました。
「素直で感謝」を理念とする店主は、遠い
所から定期的に通っている従業員に対して、
日頃から感謝の気持ちを持っています。

悩みが減ればみんな幸せになれる

倫理法人会に入会后、お店の立ち退きの裁
判が始まった頃に、母親の入退院も重なり、

兄も交通事故で障害者になって悩んでいた
時に、倫理指導を勧められました。相談し
た先生からは「毎日、亡くなったお父さんと
ご先祖様に向かって、裁判のことやお母さ
んとお兄さんが良くなるように願いなさい」
という指導を受けました。教わったことを素
直に続けていると、お店の裁判が片付いて、
母親も退院して元気になり、杖をついてい
た兄も自分の足で歩けるようになっていった
そうです。「ご先祖様に毎日願うだけなんで
すけど、素直に実行してから悩みが減って、
人の話を素直に聞けるようになり、自分に対
しても素直な気持ちを出せるようになりました。
悩みが減れば、みんなが幸せになれる
と思います」とご自身の体験をうれしそうに
語られていました。

取材を通して感じたこと

『串焼き屋希望』は2022年内に亀戸駅の
近い場所に店舗を移転します。「今の店の
雰囲気を残した店づくりをして常連客をお迎
えしたい」と語る荒さんの常連客を大事に
する姿勢に、人とのつながりや人間関係を
大切にする人柄を見た気がします。店主が
理念に掲げる「素直で感謝」は、新しい「串
焼き屋 希望」にも引き継がれ、地元の亀
戸の人たちだけでなく、古い常連客や元従
業員が再び集うことになるでしょう。

経営者モーニングセミナーで聞いたことや倫
理指導のアドバイスを素直に行い、自身の
体験として成果を得た荒さんが、「希望」と
いうお店をどのように展開していくのか、と
ても楽しみです。

皆さまも亀戸に来られたらぜひ一度、足を運
んでみてはいかがでしょうか。



取材：木村直樹（福生・羽村®）、石原堅（八王子®） 執筆：吉澤光彦（江東区®）、宮本早苗（新宿®）、木村直樹（福生・羽村®）
撮影：石原堅（八王子®）、木村直樹（福生・羽村®）

根津、下町風情に 和食の匠の贅を味わう。

文京区倫理法人会 会員 平井 康雄さん「贅(つぼみ)」



はにかんだ笑顔も人柄を表します。



夜の外観。明かりが映えます。根津の町並みにマッチした割烹料理屋。



板場に入る平井さん。



お酒の肴としても。てっさ(ふぐ刺し)、あん肝、牡蠣のタタキ、鯛とカンパチの刺身、カラスミ、じゃこ有馬煮、焼き魚など。



純米吟醸一雷(高知県)スッカリした やわらかい口当たり。



口の中でとろけるあん肝の酒茹で。



新鮮な刺身は、やわらかな旨みがひろがります。



香ばしい衣に包まれた濃厚な牡蠣のタタキ。



フグも食べられます。他にハモやスッポンもあります。

根津駅から根津神社に向かって徒歩4分。シックな外観が印象的な和食のお店「贅」に取材に伺いました。

白いのれんをくぐって店内に入ると、分厚い一枚板のカウンターがオレンジ色のスポットライトに照らされ、柔らかなムードを醸し出しています。店主の文京区倫理法人会会員の平井康雄さんに、お店にける思いや倫理の実践、そしてこれからの展望についてお聞きしました。

料理一筋。新鮮な旬の食材を生かす

祖父の刃物使いに影響を受け、料理学校を出て料理人の道を生きがいに歩んできた平井さんは、「贅」の営業を始めてもうすぐ10年になります。お店の「贅」という店名は、自分もお店もいつか大きく花開くようにという願いを込めて命名されたそう。地元の常連さんに「贅」の料理は口に合うと言われ、愛されています。

長年の付き合いがある市場の仲買さんから届けられた新鮮な魚介をそのままに、大人の豊かな時間と和食の良さを味わえるお店です。

苦難に向き合い、倫理指導を実践

2020年からはじまったコロナ禍。現在も多くの飲食店が苦難の真っただ中にあります。平井さんのお店ももちろん対応を迫られたそうですが、その中で少々意外ともいえる問題も起きていたようです。

昨年、平井さんは近所のお店でお惣菜の仕事を始められました。そこでご縁があり、前職の元同僚を従業員として雇われます。一人で思うまま店を切り盛りしてきていたのが、相手は自分と違うことをする。ついつい不満が出てしまいます。言うべきか、抑えるべきか。悩みましたが、自分が苦手とするお客様との会話を取り交わしてくれる相方がいてくれることに感謝し、少しずつ「彼がいて良かったな」と思えるように。

今では、仕事ぶりを注意したつमोरの掛け合いが、どこかとばけた相方の雰囲気も相まって、その様子を見たお客様から「楽しそうだね!」と声がかかり、喜んでもらえることもあるのだとか。

実は平井さん、倫理指導も受けられています。その際の指導項目は、自分勝手に店を開いたことに対して奥様へ謝ることでした。亭主の独断にもかかわらず開店時から手伝ってもらった奥様へ、不器用だけど感謝と謝罪をして自分を変えた平井さん。その後、会話も増えたそうです。

その実践は、相いれないと悩んでいた従業員さんとの関係にも生かされているようです。

日々の実践が与えてきたもの

鴨頭さんの動画がきっかけで、休日の土曜日に参加できる文京区倫理法人会に入会した平井さん。文京区の会場に一番乗りし、率先して黙々と準備をする平井さんの背中を、

会の皆さんは見えています。言葉は少ないけれど行動で示す後ろ姿は、日々仕事に向き合い、真心を込めて働く姿そのままです。

「贅」が花開く時、これからの展望

将来は、現在のお店を法人化し、店舗を増やしたいという展望を持たれている平井さん。実はご両親からはサラリーマンになってほしいと願われていました。しかし、そのご両親からかけられた「料理人になるなら店を持て!」という言葉も根津のお店で実現し、さらに大きく花開きそうです。自分がちゃんとやれば周りも応えてくれるという倫理の教えも忠実に実行されているからこそ、食材を最高に生かすように、社長としても人を生かすことでしょう。

これからの季節に美味しいメニュー

春のお薦めは、鯛と山菜。鯛はお刺身に、また肉厚の切り身は塩焼き、白子も添えて。たけのこは下茹でして甘辛いタレで照り焼きにするほか、わらびなどの山菜はカラッと揚げて塩でいただきます。夏には、だしがおいしいハモやアユも楽しめます。

また、和食には純米吟醸。高知の「一雷」という銘柄は、「贅」という店名に合わせ、付き合いのある酒屋さんが用意してくれた逸品です。スッカリとした口当たり、ナチュラルでやわらかい味わい。ここでしか味わえない贅を堪能していただけます。



蕾 TUBOMI

新鮮な旬の食材を活かす
大人の豊かな時間と
和食の良さを味わえるお店です。

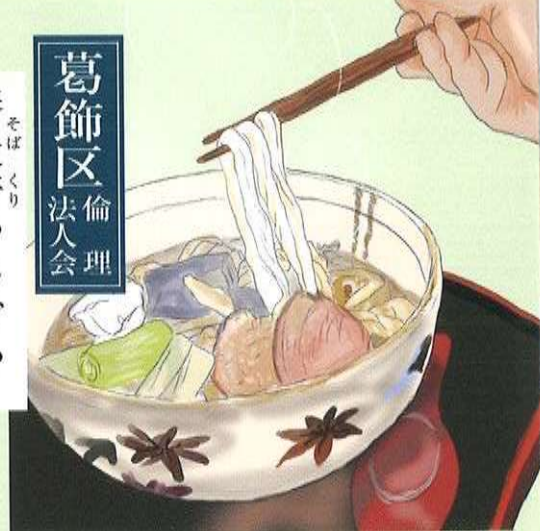
根津駅から徒歩4分

文京区 倫理
法人会

葛飾区 倫理
法人会

蕎麦 蕎麦厨やなぎや

蕎麦の実の産地にこだわり、
そば粉を石臼引き製法で
お蕎麦への思いやこだわりが満載



「蕎麦厨やなぎや」京成立石駅から徒歩5分

練馬区 倫理
法人会

阿波雪しよこら SHU TAKIKURA

徳島・阿波の特産品「和三盆糖」使用
淡く繊細な口溶けのチョコレート



江東区 倫理
法人会

ラッキー

宮古島郷土料理
材料は全て宮古島から取り寄せた本物の食材
宮古島の人が作る真正正銘のソーキソバ
オススメ！

JR 亀戸駅から徒歩6分



Natural Food Restaurant しいなば

「玄米菜食のシェフ」がつくる、
野菜と伝統食、旬のものがふんだんに
味と健康のバランスが抜群です。

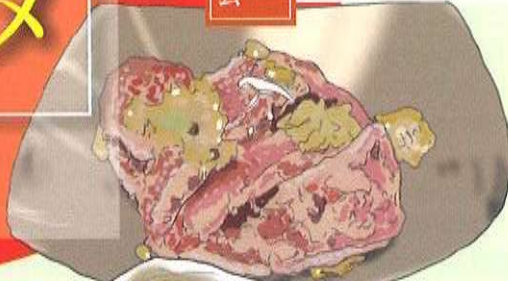
府中・調布
倫理法人会

東京 Rinri グルメ MAP

世田谷区
倫理法人会

焼肉 千里

祖母の代から伝わる秘伝のタレを
お客様の注文がはいつてから
良い塩梅で調合していきます。



四谷倫理法人会
(江東区倫理法人会)



ここに来れば明日に希望を持てるよ

希望

串だけでなく刺しもオススメ
《馬のたてがみ刺し》他では見かけない
メニューもお店の特徴。

JR 亀戸駅から徒歩5分

三鷹市 倫理
法人会

一富士フルーツ

仕入れは全国からお取り寄せ。
安心・無添加・無着色のジャムもおすすめ
今の人気はフルーツサンド。



第三ブロック きらめきイブニングセミナー

第三ブロックでは、「女性がキラキラ輝き活躍する」をテーマに、女性の応援団「きらめき委員会」が活躍されています。

1月12日（水）、その思いを形にしたイブニングセミナーが武蔵小金井駅近くの宮地楽器小ホールにて開催されました。

会場は赤木麻紀第三ブロック長、櫻井直子きらめき委員長のもと、委員会の皆さんのおもてなしの心があふれていました。帰り際にゲスト様が「このような、すてきな雰囲気のできたら、また参加したいです」と赤木ブロック長にお話しされていました。

そして、前回に引き続き、赤木氏がポイントメイクアドバイスで、ご登壇。第一印象をよくするチーク（ほほ紅）の入れ方をわかりやすく教えていただき、私たちも楽しく学ばせていただきました。

講話は今を輝く3名のお話

・「心が先」が教えてくれたこと 茅原 扶美子氏（練馬区 幹事）

学生時代から苦難の連続だった人生の中、倫理に出会い、自分の心、意識を変えることで運が好転することを知りました。

「人一倍、不幸を引き寄せる力がある私は、

生活を変えたら誰よりも幸せを引き寄せられる」と思い、純粋に実践を続けています」という心のあり方が感動でした。

・今を生きる 半澤 比呂美氏（福生・羽村会長）

「毎週1回、駅前清掃をしている時が何も考えないでいられる良い時間」とお話になる姿が印象的でした。何事もやると決めてパワフルにこなしながらも、勢い余ってケガを負い、それでも福祉関連や農業との連携など、多方面でチャレンジしているお話は、聞いているだけでワクワクしました。

・日本創生は女性から 石場 裕美氏（東京都 副幹事長）

毎日、全身コーディネートに欠かさず、何を目的に今、参加しているのかを常に問い続け、自己革新に努めておられるそうです。「誰かに見られていなくてもきちんとやる。面倒くさいと言わずに、やりたいと思ったら全力投球でやる」。その前向きな気持ちが両親やご先祖様への恩返しになるのだと思いました。

おわりに

3人の意志のあるお話はそれぞれに輝いてい

ました。ゲスト様をはじめ参加者は、さまざまな学びと気づきを得る機会になったと思います。私たちも広報委員として活動できる喜びも味わえるイブニングセミナーでした。きらめき委員会の皆さまは、今回もかけがえのない絆と達成感を得られたのではないのでしょうか。またぜひ参加したいと思います。



取材・執筆：金子恵子（町田市③）、大西規子（千代田⑤）
撮影：由良瞳砂（むさしの吉祥寺②）、
撮影協力：深瀬典子（府中・調布）

墨田区倫理法人会年越し 100 社モーニングセミナー

2021年12月31日（金）の朝、第一ホテル両国にて墨田区倫理法人会年越し100社モーニングセミナー（以下、MS）が行われました。

大広間には160名以上の参加者が集まり、1年の総決算にふさわしい熱気のあふれるMSとなりました。講話者は墨田区会員・湯島相談役の五十嵐由人氏です。

五十嵐氏は33歳の時にディスカウントショップ「アイワールド」を設立します。

次々に店舗を拡張し、新規店舗開店時には何キロにもわたって入店待ちの行列ができるほどの人気を博します。メディアにも取り上げられ五十嵐氏は有名社長として名を馳せ、まさに怖いものなしの状況でした。

一時は売上400億円に達しますが、やがて消費低迷や過大投資により経営に陰りが見え始め、ほとんどの店舗を閉店すること

になります。

一見苦難と思える状況ですが、そんな逆境にめげる五十嵐氏ではありませんでした。むしろ、苦難さえもやりがいと喜びに変えていきます。

何故か？それは、どんな状況にあっても全てのものに感謝するという気持ちをもち、何ごとにも全ての力で本気で取り組んできたからといいます。

天国と地獄をみた男、五十嵐氏の年齢を感じさせない、燃えるようなパワーで、これからもチャレンジすると宣言される姿がとても印象的でした。

この日のために、墨田区倫理法人会の運営チームはもちろん、他会からもたくさんの方が応援に駆けつけ、入念の準備のもと

に大成功に終わった墨田区倫理法人会の100社MSでした。

倫理法人会は、一緒に活動する仲間との連携があり、名の知れた経営者の話を聞く機会がある学びの宝庫です。ゲストをお誘いし、1人でも多くの方に倫理法人会の素晴らしさを知っていただけるように我々も命いっぱい楽しみましょう！！



取材・執筆：宮本早苗（新宿区⑥）、武田光留（墨田区⑤）
撮影：池端桃子（渋谷区②）

城北地区「オリエンテーションランド」

東京を白くした雪がまだ残る1月8日(土)、城北地区主催「オリエンテーションランド」が開催されました。

これは、会員がゲストに対してのオリエンテーションノウハウを身につける、また、コロナ禍で事業に影響が出ている苦難中の人々を普及して救うことを目的に「不況に強い信用の土台作りの秘訣 あなたがお金に好かれるきっかけのセミナー」と銘打って行われました。84名もの参加者で、会場は外の寒さを忘れるほどの熱気に包まれ、自らの力で包装資材会社を築きあげてきた五十嵐勝昭法人アドバイザーの48年間継続する黒字経営の極意を熱心に聞き入っていました。

娘さんが会社を引き継いだシニア世代にして会場の誰よりもパワフルなのは？と思われるほどの五十嵐勝昭法人アドバイザーの話は、時に笑いを誘い、誰にとってもわかりやすく、そして経営者の心構えとして大事なこと、例えば「約束を守る」「社長が率先して勉強する」「出ていくお金に文句を言わない」「足りぬ、足りぬは工夫が足りぬ」といった体験談からの教訓を教えてくださいました。「支払日、人生でいちばん楽しい日」とまるで掛け軸の禅語にした

ような、プリントやパウチしたこの言葉のカードを片手に、にこやかに伝える姿に会場にいた誰もが元気づけられたことと思います。

第二部では豊島区の釣部相談役が巻き込まれたトラブルで、何を伝えても信用してもらえず絶縁状態だった母親と心でつながることによって母の愛に気づき人生を激変させた体験、練馬区の中沢幹事からは家業のお家騒動のトラブル、その中で家族との関わりが自らの志、あるいは父に認めてもらいたいという思いを達成していくためには必要であったという気づき、お二人とも苦しみながらも前に進んできた濃厚な体験の報告は皆の心に響き、世に起きることの全ては学びにつながり、事実一つであるけれど、これをどう捉えていくか、どう生かしていくかが大切であると気づかせてくれました。

丸山地区長のリーダーシップのもと、城北地区の小澤、竹澤、荻野、玉広四人の会長、各単会選抜の実行委員一体となったチームワークはこれから40周年を迎え4500社を目指す東京都にとっても良きお手本となったことと思います。



取材・執筆：原見由美子(晴海③)、渡辺剛(豊島区⑥)
撮影協力：蛸島真美(いたばし)

三鷹市倫理法人会イブニングセミナー

1月26日(水)に三鷹産業プラザにて、三鷹市倫理法人会によるイブニングセミナーが行われ、64名の方が参加されました。

講話は、「15年かかった収入が7年で達成！年収4倍！の女性事業家が伝えたいこと！」。福岡県博多みなと倫理法人会の茨木由紀子相談役です。
この日のために九州から駆けつけてくださいました。

茨木相談役は化粧品関係、保険の仕事をすることで倫理法人会に出会い、倫理の教えや実践を仕事にどんどん取り入れていきます。苦手なことも、それを「実践」と受け止め、行っていく内に、苦手だった話し方が変わり、「傾聴力」「逆境力」が次第に向上していったと言います。

その結果、業績はどんどん上がり、苦難があってもそれをワクワクした嬉しいできごとにピンチをチャンスに変えていけるようになりました。

ご自身の体験と所属している単会での出来事について、倫理に初めて触れる方にもわかりやすいよう丁寧に話をされているのが印象的でした。

自信たっぷりに話す様子とそのパワフルさから、以前は人前で話すことが苦手だったとは想像が付きません。



相談役と少し話をしただけで惚れてしまった！もっともっと話をしたいと思った」と話されていました。本当にその通り、時間が許せばさらに話を聞いていたいと思わせる、魅力あふれる講話でした。

東京都山口哲史副幹事長も応援に駆けつけ、大勢の参加者が集まり、笑い声があふれ、和やかな雰囲気の中で幕を閉じた三鷹イブニングセミナーでした。



執筆：宮本早苗(新宿区⑧)、清水智子(東大和・武蔵村山準⑨) 撮影：小林由香(むさしの吉祥寺④)

中央区倫理法人会倫理経営講演会

1月24日(月)に東京都のトップバッターとして、中央区倫理法人会の倫理経営講演会が築地本願寺で開催されました。直前にまん延防止措置が発令したことで参加者のキャンセルもあり、開演前は活気の中にも若干の緊張感がありました。

しかし、「明るく朗らかに、失敗も楽しんでいこう!」という中央区倫理法人会土橋猛会長のエネルギーにあふれた挨拶により、スタッフの皆さんは笑いに包まれました。そんな温かい雰囲気の中、無事に開演時間を迎えると、ゲストの方々が続々と来場し、ホールは活気にあふれいきます。

座席の間隔をあけるのはもちろん、大半の席を指定し、退場時間の分散、懇親会を急遽中止にしてお弁当の持ち帰りをするなど、入念かつ臨機応変な感染防止対策が徹底されていました。

事業体験報告は北海道倫理法人会から、三澤龍子監査(株式会社美容室櫻井 会長)にお越しいただきました。三澤会長がご主人の怪我から美容師になった経緯、創業50年を超えていた美容室櫻井が、三澤会長の入社当時には危機的な状況にあったこと、再生へ

覚悟と様々な挑戦、などが次々に語られます。聞き手はぐいぐいと引き込まれながらも、時々挟まれる三澤会長のユーモアにも魅了されていました。倫理との出会いの意義、100年企業となった美容室櫻井への思いとともに、「易不易 104の歩み」の事業体験報告が締めくくられました。

続いて、「経営力を磨く一求められる経営者の資質」というテーマの下、倫理文化研究センター次長内田智士氏(一般社団法人倫理研究所)が講演を行いました。「経」と「営」の意味、「経」が変わらぬ原理原則であるとの説明に始まり、心理学や意識調査などの客観的な知見・データを駆使しながら、倫理経営を学ぶ重要性を説明くださいました。

締めくくりは、土橋会長によるオリエンテーションです。経営者モーニングセミナーに来ていただき、仲間とともにマニュアルに沿った行動を心がけることで多くの気づきを得られることを熱く語っていただき、また土橋会長ご自身の会社のスタッフの方々への教育に職場の教養を活用の仕方など、具体的な方法もお話いただきました。

終了後、来場者の皆さまにはお土産として、

中央区倫理法人会会員企業である「人形町今半」のすき焼き弁当が配られ、笑顔があふれていました。

これから各単会で倫理経営講演会が開催されますが、非常に参考となる取り組みや仕掛けが随所にあった倫理経営講演会でした。



取材：畠健太郎(紀尾井町⑧)、大西規子(千代田区⑤)、
塩原孝夫(世田谷④) 執筆：畠健太郎(紀尾井町⑧)
撮影：塩原孝夫(世田谷④)

今後の倫理経営講演会開催日

3月14日(月) 目黒区倫理経営講演会
3月16日(水) 豊島区倫理経営講演会
3月26日(土) 足立区倫理経営講演会
3月27日(日) 四谷倫理経営講演会
3月28日(月) 練馬区倫理経営講演会
4月 8日(金) 世田谷区倫理経営講演会
4月 9日(土) 足立区西倫理経営講演会
4月 9日(土) 立川・昭島倫理経営講演会
4月13日(水) 千代田区倫理経営講演会
4月15日(金) いたばし倫理経営講演会
4月16日(土) 葛飾区倫理経営講演会
4月16日(土) 紀尾井町倫理経営講演会

4月19日(火) 港区倫理経営講演会
4月19日(火) 福生・羽村倫理経営講演会
4月20日(水) 三鷹市倫理経営講演会
4月22日(金) 渋谷区倫理経営講演会
4月26日(火) 晴海倫理経営講演会
4月26日(火) 中野区倫理経営講演会

最新情報は

東京都倫理法人会公式ホームページにて
ご確認ください

突撃！となりの倫友さん

晴海倫理法人会 会員 川本 真平さん

2021年9月に入会された川本さん、入会のきっかけとその後の変化についてうかがいました。

入会のきっかけは？

以前に受講していた学びの場で晴海の薄倉雄一郎会長と出会い、モーニングセミナーに誘われたことです。初めてのモーニングセミナーで歌に感動、心地良さを感じ、そして「万人幸福の栞」を読んで、「まさにその通り」とダイレクトに心に響き、今までの学びの裏付けになりました。

1回目（の参加）に間違いないと思い、2回目に入会申込をしました。

入会してみて感想はいかがでしたか？

晴海の役員たちが朝早くからリハサルするのが印象的でした。それぞれがマニュアルに合わせ規律・時間通りに毎週準備することは、学校に入りなおした気分心地良ささがあります。これを週に一度汚れた自分を整えるというか、今の言葉で言うと良きルーティンになっています。

入会してから今に至って、今の仕事や生活

にどう生活かされていますか？

もともと仕事のきっかけが親孝行をしたいという気持ちでした。あらためて親に対して、食事に誘ったりなどの声掛けや、正月の過ごし方など、以前より充実したものになったと思います。親孝行をできるうちにしたいという気持ちがより明確に色濃くなりました。そしてこのつながりを面々と続けていくためにも、自分もよき伴侶に出会えるよう「なんとかせねばならんあ」と思っています。

仕事においても、「家族がよくなり、社会がよくなり、そして子どもたちが心配なくチャレンジする日本であり続けてほしい」という思いを持っていて、倫理の目指す方向性と自らの仕事のビジョンと重なり自信をもって仕事に臨んでいます。

自分の中での倫理との向き合い方はいかがですか？

ベッドサイドに入会記念にいただいた「万人幸福の栞」を置いていて、寝る前にパラパラと見えています。毎日ではないのですが、寝る前、YouTubeを見ようとして「おっといけねえ！」とその日を振り返りながら、またモーニングセミナーに参加できなかった週の代わりと

して読んでいます。

これからのことについて

倫理体験というのでしょうか、実践を重ねて結果を出していきたいと思っています。今の仕事をして10年になりますが良い時も悪い時もありました。事業を高いレベルでいかに長く継続させていくか、にこだわっていきたいです。プライベートではまだ「反射鏡」がいない状態で、良き伴侶に出会えることを願っています。

まとめ

やさしさあふれる素敵な笑顔が印象的な川本さん。保険業界でライフプランナーとして勉強会や財務の塾など学びにどん欲であることがとてもよくわかりました。また、「致知」（人間学を探究した月刊誌）を3年も購読され、入会時にはすでに「万人幸福の栞」を読んでいたとのことで、倫理と出会うべくして出会った人ではないかと思いました。

取材・執筆：原見由美子（晴海⑧）



日本橋準倫理法人会 副会長 赤羽 聖子さん

常に好奇心に溢れ、色々なことに挑戦しながらパワフルに不動産業を営んでいる日本橋準倫理法人会のバカ転副会長こと赤羽聖子さんにお話を伺いました。

入会のきっかけは？

中央区に引っ越してきたばかりだったので、地元に着て学べる場所はないかな？と思っていた時にinfoにイブニングセミナーのDMメールが来ました。いつもは捨てるDMなのですが、なぜかピンと来て開封してセミナーに参加し、感動して入会しました。母校は校則の厳しい女子高で、「人としての在り方」を毎日呪文のように繰り返す校風でした。当時は窮屈で面倒でしたが、強い結びつきが今でもあります。所作すべてに決まりがある倫理法人会にも共通点を感じ、この人たちとなら、強い結びつきを持って、安心して仲間になれると直感しました。

何故不動産屋さんになったのですか？

結婚して買った家が、すぐにバブルが弾けて、含み損を抱え、絶望しました。買い替える事ができて「今」がありますが、ほんのちょっとした知識の差が、大きく人生を分けるという経験をしました。住宅ローンを支

払う為に働く。そういう事から皆を解放したい。自分の経験や知識で、自由に生きる人を増やせればと思いました。

倫理を会社の経営にどのように生かしていますか？

出来ていると思っていた事が、出来ていなかった事に気づけました。お客様に対してやってあげているという気持ちから、来ていただいてありがとうございますという気持ちに変わり、自分のやり方を見直したらお客様からの評価も上がり、スタッフに対してもあまり怒らなくなるなど良い流れになりました。

色々なものに果敢に挑戦する赤羽さんですが、なぜバカ転を始めたのですか？

健康の為に通い始めたジムで勧められて挑戦を始めました。50代最後に新たな事へのチャレンジをしよう。やってみたら自分の普段気づかない左右差などの体の歪みに気づき、日常生活歩く姿勢や、立ち姿勢などの基本を見直すことができました。体がスッキリすると心も気持ちが良くなり、仕事もはかどるようになりました。

最後に

倫理法人会での学びをすることによって仕事もプライベートも新たな挑戦が出来るようになったと笑顔でお話くださいました。皆様も年を理由にあきらめず、果敢に新たな挑戦をしてみたいかがでしょうか？
取材・執筆：長尾睦子（日本橋準③）



特集

東京都倫理法人会設立 40 周年に向けて

GOOD MORNING 5
Vol.412 MAY 2022

東京都倫理法人会広報誌グッドモーニングは次回 5 月発行です

編集後記

20代で夢が破れて始めたお店。寄せ来る苦難に店主は戦い続けています。声援を送りたくなりました。木村直樹（福生・羽村⑧）
 お食事をいただき、お店の雰囲気やお客さまの様子も観察できるから、リアル取材はいいな！水野雅男（杉並区西③）
 何気ない風景の中にこそドラマがある。そんな些細なことに気づかせてくれた取材でした。武田光留（墨田区⑤）
 初めての取材経験、楽しかったです。記事にするのに苦慮！皆さんに助けていただき感謝です。大西規子（千代田区⑤）
 初雪にお蕎麦を食べて和やかにチームで集い記事を書いたよ。「校正」を勉強中！面白いですっ！小林由香（むさしの吉祥寺④）
 取材を通じて、ひたむきに倫理実践を行っている仲間との新たな出逢いがとても嬉しかったです。清水智子（東大和・武蔵村山準⑤）

倫理を学ぶオーナーが営むお店の食レポ企画。気になるお店には実際に行けるところがいいですね！福島りえこ（世田谷区①）
 経営における原理原則を学べる、生の声を聴ける機会となり、貴重な経験でした。石塚正拓（北区④）
 3代続いて地元で愛され続ける秘訣の一端をお聞きすることができて、良い学びを得ました。東森友暉（赤坂④）
 取材先の倫友の真摯な姿に「学びの大切さ」をあらためて実感しました。原見由美子（晴海⑦）
 会員さんのMS以外で聞くお話しには、新たな発見や学びがたくさんあり、取材は楽しい！渡辺靖仁（三鷹市②）
 貴重な機会を頂き感謝です。大きな学びになりました。仕事でも活かしたいと思います。島村和実（江戸川区④）
 広報委員会の取材を通して、チームみんなで記事を作り上げる大切さを学びました。古澤光彦（江東区⑧）
 どのお店も倫理の学び、実践が生かされていて、商売繁盛はその結果なのだと教えられました。森田邦彦（副委員長）
 広報委員メンバーの才能と自分がちっぽけな存在だと気付かされた3月号となりました。山本博基（委員長）

