



## リーダーは育てるものではない、育つものである②

セーレン会長兼最高経営責任者 川田 達男氏

### 人の意識は変えられない

2015年5号の続きです。

私は6人兄弟の真ん中で育ちました。上から姉が2人、兄、そして私の4番目。上と下に挟まれて、兄弟間で切磋琢磨する環境でした。しかも、戦中、戦後の貧しい時代に幼少期を過ごしたため、ハングリー精神は人一倍強かったと思います。兄は私より5歳上で、私はそんな兄にくっついて遊んでいましたから、付き合うのはいつも自分より年上、子どもながらに年上の人と付き合う術を会得し、たえず年齢よりも上の目線で物事を考えていたと思います。

### 成長のチャンスを見逃さずつかむには

会社に入ってからその習慣は変わりませんでした。現場の担当者と仕事をするだけでなく、上司の目線で、さらには経営者の目線で、企業とはどうあるべきかを常に考えていました。目上の人との付き合いにも物怖じしない性格で、若手の営業マン時代から一流のトップにもどんどん会いに行き、いいお付き合いをさせていただいたことで拓けた道もあります。

その人が伸びるかどうかは、このように育ってきた環境にも大きく左右される一方で、やはり最後は、本人がどう仕事と向き合うかが大事だと思います。一つは、先ほども申し上げたように、問題意識を持ちながら仕事に取り組む姿勢です。問題を解決しようとする改善意欲から、進化が生まれます。

そしてもう一つは、具体的な夢や目標、志を持つことです。私自身、これまでをふり返ってみても、入社早々に左遷されて出世コースから外れたにも関わらず、会社が存続の危機を迎えた時に社長の椅子がまわってきたのは、まさに”運のツキ” “としか言いようがありません。運とツキという、なんとも説明しにくいものによって、人生の8割は突き動かされているのだとつくづく感じます。

そして、“運とツキ”をつかむには、具体的な夢や目標を持っていることが大切です。具体的な夢や目標があれば、それに関わる情報や出会いに触れたときに、逃さずチャンスをつかみ、自分の成長につなげることができるはずで

フレジデントオンラインより



#### 和食のマナー

～手皿はNG、懐紙を活用～

多くの方がしてしまうのが、料理がこぼれないように手のひらで受ける動作。日本料理は手のひらサイズの小皿は持ってよい。例えば、刺身やすしを食べるときは、しょうゆが落ちるのを防ぐためにも小皿は持つ。手で受けるのは間違い。わさびはしょうゆに溶かさず、切り身の上に置いて、しょうゆを付けて食べる。すしは横に倒して箸でつかみ、しょうゆはネタにつける。椀物のふたは、上の方向に開けて右側に回し、数秒待ってから外すとしずくが落ちにくい。ふたは返して右側に置く。手でもてない大きな椀のときは、ふたを受け皿として使っても良い。食べ終わったらふたを閉める。ひっくり返して置くのは不作法です。

#### おばあちゃんの知恵袋

##### 部屋干しのコツ

室内干しの洗濯物を乾かす方法として、新聞紙を1度くしゃくしゃと丸めてからまた広げたものを雨の日の室内干しの洗濯物の下に敷くと、乾きが早くなります。臭いを防ぐために洗濯物の量は、洗濯機の8文目までにしましょう。詰め込みすぎは粗い残しの原因になります。「洗い」のときは、お風呂の残り湯でも「すすぎ」のときは残り湯の汚れや菌が洗濯物に付いてしまうので水道水を使用しましょう。お酢は雑菌の繁殖を抑えることが出来るので、すすぎの際に大きじ2杯ほど加えれば臭いをふせぐことができます。