

成長し続けるために

文 木村安兵衛

Text by Yasube Kimura

私

は学校を卒業した後に生命保険会社に入社しました。保険という制度を日本に紹介したのは福沢諭吉。その門下生が実業化したのが千代田生命でした。慶應義塾ラブの私は何の迷いもなく千代田生命に入社したのであります。生命保険会社が何をする会社かも知らずに。

時は平成3年。バブルの絶頂期の入社でありました。テレビのコマーシャルでは「24時間戦えますか?」「大統領のように働き、王様のように遊ぶ」等と流れていた時代の話であります。仕事仲間との飲みニューケーションは毎日。仕事の一環としてのオプシオンとなっておりました。初めての企画書やパンフレット作りの時などは会社に泊まり込みなどという事が当たり前でした。応接室のソファ裏で寝ていたら、朝に部長たちが打ち合わせを始めてしまった時の焦り様は忘れることができません。

当然どこまでが仕事でどこからがオフなのかは分かりません。当たり前のように「残業時間申請欄には〇」という記号を書きなさい」と教育されたのであります。ですから私は真つ当な会社勤めをしていたにも関わらず残業と

いう概念がありませんでした。パン業界も1日15時間労働は当たり前、みんな修行中の身でありますから残業代が支払われることはありませんでした。

平成の後期になると残業時間は分単位でカウントされるようになります。令和になると働く人が足りなくなりますが。運送業においても長時間労働が禁止されることによって物流が滞るのではないかなどという会話が出てまいりました。

これは「コストは上がるが効率化は下がる」という事を意味しているのでしょう。常に工業ラインで大量生産されるパンやおにぎりと価格競争をしている町場のパン屋は厳しい経営を強いられることとなります。チェーン展開をしているパン屋の一部には人手不足が原因で新規出店ができなくなってしまうところも出てきていると聞いております。しかし企業は一定のスピードで店舗展開などの成長をしなければ、定期昇給の財源を得られないだけでなく、新しいポストに就けなかった従業員が離職するという人財流失につながるためには機械導入は致し方ないと考える

ようになりました。商品の質を下げないという事が最低条件になりますが、フードテックやシステム化の活用、それに伴う職人の働き方の変化、技術の不要なスタッフの参画方法が近代パン屋の課題となってくるのでしよう。数に忙殺されることなく人間にしかできない仕事、それはクリエイティブな仕事、人を喜ばせる仕事なのでしよう。おいしさの追求、ホスピタリティに

邁進できる環境づくりが今の私の仕事なのかもしれません。

Profile

1969年生まれ。慶應義塾大学法学部卒業後、千代田生命保険相互会社に入社。その後アメリカで唯一のFDA(米国食品医薬品局)研究機関である米国立製パン研究所へ留学、ベーキングサイエンスを研究する。ニューヨーク、フランスにて修業を積んだ後、その腕前と経営センスを見込まれ、エリック・カイザーの在日パートナーとして、2000年に株式会社ブルーランジェリーエリックカイザージャパンを設立。2001年メゾンカイザー1号店として東京・高輪に店舗をオープンし、2021年3月末時点31店舗を数える。

