

# お客様各位

元氣 通信



「お酒はぬるめの燗がいい。肴はあぶったイカでいい。しみじみ飲めばしみじみとおう思い出だけが過ぎていく……」  
キリッとした辛口に大輪菊の花びらを三枚散らして香を  
楽しもうか……それとも月見酒で一杯。そそりますねえ  
日本酒は心まで酔わせてくれるもの。

こんにちは。今年は早い時期からの台風の襲来と、とんでもない暑さの日々が続き、本当に過ぎづらかったですね。さて、先回から始まった「クロネコヤマト」の市場の創造、第二話です。どうぞお読みくださいませ……。

## 二 「常識への挑戦」

すでに述べたように、宅急便が登場するまでの運送業界では「個人宅配など、絶対に商売にならない」というのが常識でした。全国一律料金の郵便小包サービスがすでに存在していることに加えて、いつ、誰が頼むか分からない荷物、それも行き先がまちまちな荷物を専門に配達するなど採算に合うはずがないというわけです。しかし……小倉氏は考えました。

たしかにデメリットは数え挙げていけばきりがありません。しかし、デメリットを怖がっていたら、何もできない。問題はそれを抑える方法で、「それを考えて行くのが経営者の役割」（小倉昌男著『小倉昌男 経営学』）であると小倉氏は決意します。そこでまず小倉氏が行なったのは、市場の調査でした。世間で言われているように、ほんとうに個人宅配ビジネスは商売にならないのか、それを確かめるために1年間に全国で出されている小包や国鉄小荷物の総量を調べてみました。すると、なんと年間に2億5000万個もの荷物が出されていることが分かった。かりに1個500円で取り扱ったとしたら、年間1200億円以上の規模があるのだから、けっして小さなマーケットどころではありません。「世間の常識」だから正しいとはかぎらないという好例でしょう。

しかし、それでも難問は残ります。問題は、個人宅配などという誰もやったことがない話を実際にどう実現するかです。やみくもにトラックを町中で走らせていても、荷物が集まるはずはありません。

そこで考えたのが、取次店制度でした。すなわち、町中の米屋さんや酒屋さんに荷物を持ち込んでもらうことにした。これならば、効率よく荷物を集めることができるのではないか。

こうしてプロたちが言う「デメリット」に反論する材料を用意したところで、小倉氏はヤマト運輸の役員たちの説得にかけられました。

最初は反対していた役員たちも、経営状況の悪化もあって、ついにこの新プロジェクトに賛成してくれるようになりました。次号に続く——（立正大学 阪口大和氏著書「痛快！ サバイバル経営学より抜粋」）

## 日本の野鳥シリーズ ヤマドリは旨かった

生産部 佐藤 弘

おいおい、鳥キチがそんな事を書いていいのかのご叱責はごもつとも。昔知人が撃ったヤマドリを、キジと共に鉄板焼きでもてなしてくれたが、味は彼の前触れ通りキジとは雲泥のと差、目くるめく旨さだった。若手の指導統率もするベテランの彼は、様々な獲得の習性を熟知していた。以下は彼からの聞きかじり。本種は低山の地べたが湿った沢筋が狙い目。猟犬連れでなければ、藪に身をひそめてハンターをやり過ごしている筈だが、鼻が効く猟犬に見つかるや谷を矢の様に飛び降り、一瞬にして射程外へ逃れる。ハヤブサが獲物を襲撃すると同様の、重力利用の急降下だから猛スピードだ。狙い定める間もなく撃てもせず、毎回悔しい思いをしていた。

そこで彼は一計を案じたと言う。それをここで明かすと、出たヤマドリは恐らくすべて撃たれると思うくらい理に適っているので、数多くはない鳥の安息の為に、彼がベテランのプライドを賭けて編み出した秘策には触れずにおこう。

合法的に獲った獲物を出されれば食って供養、私はためらう事なく箸をつけるクチだ。それでいて、ハンターに対して「もう殺生は止めて競技射撃にくら替えたらいかが？」と言いたいのである。無節操も甚だしい。おまけに創意工夫と執念で、不可能を可能にしてしまった彼の血の騒ぎようがよく理解できるのだから、我ながら始末が悪い。本種はシャイだ。

私はこれ迄に、林道を駆けて横切る雄を一度観ただけである。





## WEBサイトをリニューアルしました！

アドレスはこちら ⇒ <http://www.shinyo.co.jp/>

当社のスタッフのみで製作したのでちょっと地味(?)  
ではありますが、どうぞご覧になってください。

少しずつバージョンアップをさせていきたいと  
思っております。m(.\_.)m



## ひじき と 鶏レバー炒め レシピ

材 料： ひじき 1カップ、鶏の肝臓 2ヶ、針生姜 20g  
調味料： ごま油 大さじ3、醤油 大さじ2、砂糖 大さじ2、酒 大さじ2

- ①鶏の肝臓は焼皿に入れて天火で火を通して水分を除く（汁はこのまま）
- ②合わせた調味料に針生姜と肝臓をいれて 20 分ほど煮詰める。残り汁に前の汁を加え混ぜる。
- ③水に戻したひじきはごま油で炒め、②の汁を加えてよく煮、肝臓のそばに盛る。

夏バテの解消に！ レバー嫌いでも大丈夫。是非ためしてみてください。



## 「酒は憂いの玉箒」<sup>たまほうき</sup>

\* 酒を飲めば心にかかっている悩み事や心配事も箒で掃き清めたようになくなってしまうこと。

ほどよく飲むお酒は本当にストレスから開放されますよね！

K 社員「なんだか久しぶりの登場で緊張しますね。一号空くと半年出番がなくなりますからねー」 O 部長「うん・・・」

M 次長「あれ、なんか元気がないですね。どうしたんです？」

O 部長「いや、別に・・・」 K 社員「どこか身体の具合でも悪いのですか？」 M 次長「腹でも壊したんですか？」 O 部長「・・・」

K 社員「それとも何か心配事でもあるのですか？でしたら私たちにも話してくださいよ。何か解決できるかもしれないですし・・・」

M 次長「いや、心配事じゃないよな～。だって何かあったら、

『酒は憂いの玉箒』とか言いながら飲んで、次の日はあんなに悩んでいたくせに一体どこへいったのやら、というくらいに元気になっているじゃない」 K 社員「それもそうね・・・じゃあ一体どうしたのかしら」 M 次長「やっぱり腹壊して元気がないんだよ」

O 部長「あーもー！全く好き勝手な事言ってくれて！折角久しぶりだから私はあまり話さないで皆に話させようと思って黙っていたけどなのにもったいないでしょうが！！第一、なんで私が話さないと身体の具合が悪いだの、腹を壊しただのっていうことになるの？そういうとき以外はそんなにいつも小うるさいわけ？」 M 次長「Yes」

O 部長「あ、そ、分った。じゃこれからはうるさく言われなくてもちゃんと報告書上げるように！」 M 次長「やぶへびだ～！」

K 社員「口は災いの素」

( ^ ^ ) ;

