

# 人事マネジメント 2016年4月

THE LONG INTERVIEW — この人と1時間 仕事を"我が事"にして失敗も成長につなげよう

根岸菜治



# HE LONG INTERVIEW

インタビュアー(構成・写真)

株式会社 ねぎしフードサービス

根岸 榮治さん



ねぎし・えいじ

福島県いわき市出身。1968年、当時勤務していた東京の百貨店を退職。70 年、故郷に㈱ねぎしフードサービス設立。宮城・福島・茨城3県に多業態を 出店する「狩猟型経営」を展開。81年、「牛たん とろろ 麦めし専門店ねぎし」 1号店を新宿に出店して以降は「農耕型経営」に切り替えて大躍進。91年、 事務所を仙台から東京・新宿に移す。著書に「日本でいちばん「親切な会社」 をつくる」(ダイヤモンド社)がある。

> 家業に行き詰まった実家を助けるため、東 京での大手百貨店勤務を辞め、故郷・福島で 飲食業をスタートさせた根岸榮治さん。事業 は好調の波に乗り、カレー店、喫茶店、ラー メン店、和食店など、多店舗展開で次々と成 功を収めた。しかし、どんなに好調でも、4~ 5年経てば似たような店舗が近隣に現れ、やが て衰退へ。そんな虚しさの連続のなかで根岸



### ■ねぎし精神

## 経営理念

お客さまにおいしさを お客さまにまごころを ねぎしはお客さまのためにある

お客さまの喜びを自分の喜びとして 親切と奉仕に努める

#### 共にの誓い

- ●共に学び、共に築き、共に進もう。そして、共に幸せになろう。
- 一、 ねぎしは価値ある人生のために仕事を通して世の中のお役に立 ち、その仕事を通して自分を磨き高め、共に成長していくことの できる筋場環境を育みます。
- 一、親切自律人間(気づき、理念に沿った行動ができる人)として、 自ら考え・行動できる力を発揮し、自分の成長につなげます。
  - 一親切という企業文化をつくる一 今日の親切が明日のねぎしをつくる

さんが出した結論は「100年続く企業をつく る」ことだった。「どんなに立派な企業理念を 掲げても、実践が伴わなければ意味がない」。 いついかなるときも、働く仲間の幸せを考え ながら、未来志向へと目配りを続ける経営者・ 根岸築治さんと過ごす、この人と1時間。

# 働く仲間の幸せと100年企業

ランチの平均客単価は「1,200円」と少々 高めだが、経営品質日本一を誇る牛たん専門 店『ねぎし』はいつも人気だ。良質のたんぱ く質が豊富なヘルシー素材「牛たん」に、古 来より"山の薬"と称されて珍重されている 「とろろ」、そして、食物繊維がたっぷり摂れ る主食「麦めし」でいただく健康的な昼飯は、 首都圏のちょっとした名物料理ともいえる。

## ねぎしの思い (経営の目的)

### 働く仲間の幸せ

(人の成長・100年企業)

「働く仲間の幸せ」と「顧客満足」を通して、 地域・社会、ビジネスパートナーから高い評価を受け、 永続的に業績も抜群に優れている 100年企業を目指します。

#### 日本のとろろ文化に貢献する

日本古来の食文化である「とろろ」と「麦めし」の おいしさを広め、伝承していくことを通して、 [日本のとろろ文化] と日本の農業に貢献します。

#### おいしい味づくりで楽しい街づくり

「牛たん・とろろ・麦めしなら「ねぎし!」」と思って頂ける ねぎしの独自性のある健康的な商品を提供する事で、 「地域や街にねぎしがあって良かった」と思われる店でありたい。 ひいては、楽しい街づくりにつながり、地域社会と共生します。

#### 一 人財共育型企業 一

ねぎしと共に楽しく成長できる自由関連な風土をつくる

「当社の経営の目的は、ズバリ「働く仲間 の幸せ」にあります。じゃあ"働く人の幸せ" って何ぞやって言いますと、もちろん給与や 待遇面も大切ですが、それ以上に、自分自身 の人間的成長が最も重要だと思っています。

そしてもう一つ大事なのは永続性です。会 社が5年や10年で潰れてしまっては皆困っ てしまいます。そこで当社が目指すところは 100年企業です。まだまだ道は長いです。だ から自分たちのやっていることは、顧客創造 を絶えずし続けて、それがイコール100年企 業につながればいいわけです。もっと言うと、 その過程で1人ひとりが成長していけばさら にいいですね

ねぎしが最も大切にしているのが、「ねぎ しの思い」と命名された「経営の目的」であ る。そこには、『「働く仲間の幸せ」と「顧客 満足」を通して、地域・社会、ビジネスパー 🗹





# THE LONG INTERVIEW

トナーから高い評価を受け、永続的に業績も 抜群に優れている100年企業を目指します。』 と明記されている。

「要は、何のために会社があるのかということですね。何のために私たちは会社に来るのか。そして、何のために仕事をしているのか。すべてにこの"何のために"との問いがなければ始まりません。日々"何のために"と自分に問い、それをお互いに明確に理解し合い、仕事をしていくなかで、自分の成長を実感することができると考えています」

# すべての従業員は「P」から参画

ねぎしでは、雇用形態・年齢・国籍など一 切関係なく、すべての従業員に対して、経営 理念の共有や「働く仲間の幸せ」を実現する 人財共育PDCAを徹底させている。

「従業員が自発的にPDCAを実践できる雰囲気、仕組みが整っていることが、ねぎしの大きな特徴です。その中でも特に重要なものが、最初のPです。アルバイトも正社員に何一つ遠慮することなく、堂々と、楽しく、Pから参画できるのです」

Pから参画すると、何が違うのか。

「Pから参画すると、仕事はすべて"他人事" ではなく"我が事"になります。これが大事 ですね。我が事として仕事に取り組めば、た とえ失敗しても自分の成長につながるからで す。そこが大事だと思っています」 根岸社長は話を続ける。

「仮にPからではなく、途中から参画するとします。するとその人はどうなりますか。どうせ他人が計画したものだからと、どこか無責任になるかもしれません。あるいは人の指示によって動かされているという気持ちから、モチベーションが下がってしまうかもしれません。結局は自分自身の人間的な成長に結びつきません。与えられた仕事はどこまで行っても"他人事"だと思いがちだからです」

人財共育PDCAに当たり前に取り組むこと で、親切かつ自律した人間を育成する土台が 出来上がると根岸社長は強調する。

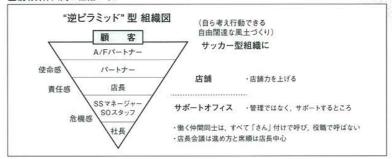
「仕事を通して、人間的な成長を積んでいきたいと思うなら、やはりPから参画しなければ意味がありません。ちなみに、Pの意味は1つではなく2つあります。プランのPと、プロセスのPです。当社ではどちらかと言うと、結果よりもプロセスのほうを大切にしたいと思っています。その人がどのような努力をしたのか。その人が何を学びつつあるのか。そういうことが人間的な成長に即、結びつくと実感しているからです」

ときとして、「結果オーライ」を良しとす る文化が社会にあるが、 ねぎしではあまり意 味を持たないのかもしれない。

「その人がどういう努力をしたかをじっくり見ていきたいのです。プロセスは人間の成長と結びついても、結果オーライは自分の成長とは関係ない場合がありますからね。肝心



#### ■親切自律人間の組織づくり



なのは、その人が"作業"ではなく、"仕事"をする人かどうかです。前者は人から与えられたもの。後者は自分で挑むもの。どちらがよいかは人それぞれですが、私なら自ら挑戦していく仕事人生のほうが面白いと思っています」

# 思いは8割, スキルは2割

次に根岸さんが強調するのが「C」だ。Cはチェックではなく、コミュニケーションを指している。

「対話がものすごく大切です。対話なくして会社は成り立たないと言ってもいいです。その相手は従業員同士もそうですが、お客様も大切な対話の相手です。コミュニケーションを通して気づきを得て、反省し、また学習し、自分の成長につなげていく。コミュニケーション重視で仕事をすればスタッフ間に壁などできませんから、Cもまた1人ひとりの成長に欠かすことができない要素なのです」

人財共育PDCAの根幹にあるものは、永続

100年企業に向けた「思い8割:スキル2割」 という考え方だ。どんなときでも顧客のこと を思って行動すれば、それはすべて"仕事" になるという意味が込められている。

「どんなに高い技術、深い経験、幅広い知識があっても、やはり"思い"がなければ、どうしてもムラが出てしまいます。ねぎしが誇る5大商品 (Quality・Service・Cleanliness・Hospitality・Atmosphere)を常に高いレベルで提供し続けるためにも、『思い8割:スキル2割』のスタンスは大切にしたいと思っています」

「私は皆に言っています。思いは経験することで深まると。何が何でもスキルがあってこそという半ば強引なマネジメントでは、たとえ初めはうまく行ったとしても、最後には、誰もついて来なくなるでしょう。とかく飲食業は離職率が高いと言われますが、ねぎしは全く違います。やりがいのある仕事は、自分たちが自ら"思い"を創造してこそ本物になるということではないでしょうか」

K

根岸菜治

# HE LONG INTERVIEW

## 目標を目的化してはいけない

今でこそ、人財について熱く語れる根岸社 長だが、実は過去に大きな反省もしている。 本人の言葉を借りれば、「人を物と見ていた 時代もあった」とのことだ。

「飲食業を始めた当初からしばらくは、利 益を上げることだけを目標にした、いわゆる 事実前提による狩猟型経営でした。それでも 店舗数は順調に増えていたので、別に方向転 換するつもりはなかったのですが、あるとき、 日本経営品質賞を受賞されたゴルフ場の支配 人の講演を聴き、ハッと気づいたのです。ね ぎしには経営理念はあっても、自分たちが何 のために利益を追求しているかが抜けていた からです。それからですね。事実前提を価値 前提に改め、目的重視の農耕型経営へと大き く舵を切りました」

こうして、日本経営品質賞の基本理念と、 自社の経営理念のすり合わせを行うようにな ったのは、1981年の1号店出店から24年が 経った2005年からである。

「売上だけで物事を評価してしまうと、そ こに人が入り込む余地はなくなります。そう なると人はどんどん辞めていきます。事実前 提ばかりを重視すると、そういったことに全 く気がつかないのです。高尚な理念や目的を いくら掲げても、実践が伴っていなければ意 味がないことにも気づかされました」

「具体的に言うなら、事実前提から価値前 提に経営スタイルを変えると、自ずと、部分



毎月第2水曜日に、全社員が一堂に会して 開催される「改革改善全体会議」

最適が全体最適に、効率重視が経営理念に、 個人スキルがチーム力に、他人事が我が事に 変化していきます。もっと言うと、作業が仕 事になるのです。だから私は言うのです。目 標を目的化してはいけませんと。目標を目的 化すると、目標達成のためには何をやっても いいとなってしまいます。もっと極端に言う と、法律なんかごまかせばいいとなってし まいます。特に食品業界の一連の不祥事は、 みんな知らず知らずのうちに、目標を目的化 してしまったことが原因だと私は考えていま す

# 究極は「空気」を売っていくこと

2005年より経営品質改善に本腰を入れ始め た同社は、それ以降、2006年6月の農林水産省 食料局長賞新業態開発部門受賞, 2010年度 日本経営品質賞経営革新推進賞受賞、そして、 念願の2011年度日本経営品質賞受賞(\*)と、 大きな飛躍を遂げた。

※同賞は80年代のアメリカ経済の復活に寄与したとされ る米国国家品質賞「マルコム・ボルドリッジ国家品質賞」 (MB賞) を範とした賞。顧客の視点から経営全体を見直 し、自己革新を通じて新しい価値を創出し続ける「卓越 し、自己早初を辿して初し、四郎、『一郎 した経営の仕組み』を有する企業表彰制度として、日本 生産性本部が1995年12月に創設した。

「価値前提を前面に出すと不思議にも、今 までの仕組みがすべて生きてきます。経営理 念が皆で共有できるようになります。これは 面白いですね。いずれは "風土が人を育てる 会社"にまで成長できたらと期待しています。 なかなかそこまでたどり着くには膨大な時間 と労力がかかりますが、最終目標はそこです ね。会社の風土が人を育てるまでになれば、 経営者としてそれ以上の喜びはありません。 私がこの先いなくなっても成長を続ける。ま さに100年企業の力の証だと思います」

これまで培われてきたいわゆる「ねぎし精 神」のすべては、余すことなく社外にも発信 されている。

「経営理念というものは、なにも従業員間 だけで共有するのではなく、お店に来ていた だくお客様にも知っていただかなくてはなり ません。さらにその輪を、お取引先もみんな 含めた地域に広げていくことも大切です。ち なみに、経営理念だけでなく、私たちが朝礼 で読み合っている『ねぎしの今日の一言』や、 『ねぎし7つの行動指針』 『ねぎしの5大商品』 『ねぎしの思い (経営の目的)』といった項目 の1つひとつまで、漏れなく記入したカード をレジ脇に置き、お客様にお持ち帰りいただ いています。その数はトータルで12~13万 にもなっているでしょうか。"ねぎしはこう いう風土の会社なんだな"と、広く理解して いただいています」

来店する顧客に対する感謝だけでなく、仕 事に関わるすべての人たちとの縁を大切にし ている根岸さんである。



根岸菜治

店舗に置かれている「常設アンケート」を 活用して毎月、親切賞の発表が行われている

「食べ物の商売は、初めは物を売ります。 そのうちに味を売ります。そして次に、接客 サービスやホスピタリティを売るようになり ます。でもここで終わりにしたらダメです。 まだ売るものは残っているからです。それは "空気"です。最後は空気を売らないとダメ ですね。ねぎしの店舗に一歩足を踏み入れる と何か違うなと。食事もおいしいし、接客も いいけど、ねぎしにはまた行きたくなる何か があると、ね。それが空気です。そこまでい くにはなかなか難しいのですけれども、でも そこをめざしていきたいなと思っています」

# 仲間たちのための サポートオフィス

ところで、同社には本社機能はあっても、 本社はない。いや実際はあるのだが、仲間を 支援するという意味から、"本社"は「サポ ートオフィス」(SO) と呼ばれている。失礼 を承知で言うと、きらびやかさも派手さも全 くないごく普通のバックヤードである。

「まあ地味でしょうね(笑)。店舗にはお金 をかけますけれども、SOにはなるべくお金 |



# HE LONG INTERVIEW

## ●「チームねぎし」が行く!

ねぎしの店舗は現在、都内に34店舗、横浜に2店舗。その 成長を支えている地方の生産者に寄り添い、「どれだけ社会 貢献できるかがこれからの課題」と根岸社長は強調する。

「とろろと言えば大和芋。その一大生産地である千葉県多 古町では毎年10月に、生産農家と一緒に収穫祭を開催して います。また、福島県会津の喜多方市では、コシヒカリの 栽培を通して地元農協とつながっています。そんななか、 2014年度からは山形県庄内地方の農家の皆さんと「おみ漬 け・南蛮国産化プロジェクト」が始まっています」

山形県では毎年9月以降、ハウスメロンの栽培が一段落す ることから、ビニールハウスの使用が3~4ヵ月にわたって 止まってしまうことが悩み。そこでそのロスを埋めようと 始まったのが、ねぎしのお新香 (=おみ漬け) の原料であ る青菜と青とうがらしの栽培だ。生産量はビニールハウス1 棟につき約1トン。店舗で食される年間約150トンのおみ清 けは、山形県内7軒の農家の協力によって支えられている。





山形県内ではビニールハウスを活用した 「おみ漬け・南蛮国産化プロジェクト」が進行中

をかけない。これでいいと思っています」

SOは常に千客万来。東京と神奈川の全36 店舗から集まってくる従業員たちでいつも活 気にあふれている。

「SOには、各店の店長をはじめ、社員やアル バイトの皆さんが続々とやってきます。『改 革改善全体会議』をはじめ、「社員研修」や「店 長·SOプロジェクト」など、1人ひとりが成 長を実感することができる会議や研修がしょ っちゅう行われているからです。ちなみに、 私たちはSOにやってくる仲間たちを、店舗 のお客様と同様、大切なお客様として接する ようにしています

「そもそも本社は、何のためにあるのでし ょうか。ねぎしの場合は、店長をトップとし た店舗の集合体が会社と考えていますから、 SOのスタッフが皆さんを、管理監督、叱咤 激励するなんて、とんでもないことだと思っ ています。私たちSOのやることはただ一つ だけ、店舗スタッフが徹底して仕事をやりや すい環境を整えることだけなのです

## 企業は皆のためにある

従業員たちの大きなモチベーションになっ ているのが、毎月行われている『親切賞』の 表彰である。店舗内のすべてのテープル上に アンケート用紙が置いてあり、顧客は料理に ついての5段階評価項目とは別に、従業員の 接客などに対する評価もきめ細かく記入する ことができる。「お褒めの言葉」をたくさん もらった従業員が親切賞の対象となる仕組み to.

「回収数は毎月2,000を超えるほどです。例 えば、「本日輝いていたスタッフの名前をご 記入ください』といった項目があり、お客様



には、ホール・キッチン別に、その従業員の 名前を記入してもらっています。表彰者は毎 月450名前後に及び、毎回、表彰状と共に 1.000円の食事券を贈っています」

全従業員が一堂に会する表彰式では、店長 が顧客のコメントを読み上げている。その内 容は、受賞しなかった従業員のヒントになり、 次のモチベーションへとつながっていく。

「表彰という観点から言うと、年2回実施 している店舗清掃のレベルを競い合う『クレ ンリネスコンテスト」も、従業員にとっては かなりの刺激になっているといえるでしょ う。実はこれ、上位に入賞すると賞金が授与 されますが、その一方で、下位になった3店 舗には"もっと掃除をきちんとしなさい"と いう意味を込めて雑巾が渡されます。これが 2~3回続くと、さすがに店長は焦りを感 じて、上位入賞した店舗を従業員と一緒に訪 問するなどして、どんな取り組みをしている のかを教わります。そして店に戻って、全員 で改善策を考え、リベンジに向かうのです」

「ここで大切なことは、店長も他の従業員 と一緒に、問題を共有することです。それは 上下関係というより、仲間関係と言ってもい いでしょう。仲間意識を持つことで、店舗ス タッフ同士の信頼関係が築かれ、それぞれが リーダーシップも学んでいくのです」

「結局、企業というものは、誰か1人のた めにあるのではなく,皆のためにあるのです。 だから"共育"なのです。私も含めて、ねぎ しで働く1人ひとりが共に育っていくなか



自ら考え行動できる自由 闊達な風土がねぎしの自 慢。「誰もが先々のこと を常に予想しながら、べ ストパフォーマンスを発 揮できるサッカー型組織 です」(根岸社長)

根岸荣治

で、いつの日か、「働く仲間の幸せ」を願う 完成形の人財育成集団に成長することを楽し みにしています」



A fter an Hour



「新幹線はどうして300キロで走るのか考 えたことはありますか?」

根岸社長の超イレギュラーな質問に、 記者 は対応できなかった。

「蒸気機関車は通常ならせいぜい50~60キ ロ。普通電車は速くても100キロ前後でしょ うか。私は思います。新幹線だけが300キロ 以上のスピードを出せるのは、全車両にモー ターがあるからだと。これって会社も同じで す。特にこれからの時代は、全員がモーター を標準装備して、自分で考えて自分で判断し て、自分で実行していこうという集団である ことが大事なのではないでしょうか」

北海道新幹線が開業したばかりだけれど、 新幹線ネタはなぜかテンションが上がる!?

もうひとこと → HP「記者の部型」へ