

理念と仕組みづくりで、次世代を切り開く

～ 礎である創業の精神を活かす ～

10月例会開催にあたって

10月25日(木)の例会には、株式会社ジャロックの代表取締役であります武澤清則講師にお越しいただきました。当委員会の例会の講師には、ぜひ武澤社長にと決めたのが、昨年の準備委員会の時にさかのぼります。

私が武澤社長とお会いしたのがちょうど2年前。例会講師へのベンチマークでジャロックさんにお伺いした時です。その時の印象が強烈で今年はぜひ石川の例会にお招きしようと早々に決めていました。



世界に誇るスウェーシングの加工技術。
スウェーシングを極め研究しつづける。

私自身2回目のベンチマークになりますが、委員会メンバーと総勢6名で7月に訪問致しました。会社に入りまず目に入ってくるのが、玄関に掲げられた「創業の精神」です。社員さんたちのエネルギー源がここにあります。

武澤さんから色んなお話をしていただいた上に、幹部さんにも途中参加していただきました。みんな仕事が楽しくて仕方がないといった感じで、「理念も事業内容が変われば自分たちで変えるんだ」と言った発言が飛び出てくるなど、会社に対して強い愛着を持っていることを感じました。



武澤講師と経営理念委員会の皆さん

多くの感動を胸に一路ジャロックさんを後にしましたが、帰りの車中では「良かったね」が連発し、みんなで余韻に浸りながら楽しく帰りました。

例会でお話いただく内容についてのやり取りを何度も重ね、例会当日を迎える日が参りました。

会場には多くの方々にご来場いただき学びの環境が整い、テーマにある「次世代を切り開く」とは

何かを「経営理念を基にお客様に選ばれる会社を目指す。コアコンピタンス力を創る。」ことと定義していただき講演が始まりました。

まずは、失敗から学ぶことの大切さをお話いただきました。東大の池谷教授の脳科学的にも失敗から人は多くの事を学ぶと。そして創業の精神も失敗体験から創られるとのことで、失敗体験を成功体験にしたものが創業の精神となるとのこと。少し緊張感が漂う会場の雰囲気をも和ませるように、テーブルディスカッションに移り、これまでの人生で楽しかったことや辛かったことを乗り越えた体験をみんなで話し合いました。緊張感



がほぐれたところで、事業継承された時の逆境体験の話へと進んでいきます。

先代の社長は病に侵され、会社の経営も破綻寸前。そんな中、武澤さんに経営のかじ取りを託すことになるわけですが、尊敬する人から頼りにされたことがとても嬉しく感じ、この瞬間がご自身のターニングポイントになると。そして、会社を引き継ぐ決断をされます。でも会社はそんな甘い状況ではありませんでした。しかし、この会社をなくすわけにはいかないとの強い一念の下、逃げずに再建に取組み危機的な状況に立ち向かわれます。逆境の時こそ、会社を自分のこととして考えれば何とかなるということを実体験されます。そしてご自身の体験から人を育てるとは、期待し可能性を信じてあげることだと確信を持たれます。



武澤さんの会社づくりで大切にしていることは、自分が成果主義を好きではないので、みんなで助け合って生きていくという考え方を大切にしている。そんな武澤さんの仕組みづくりの大きなポイントは社員さんへの権限移譲。社員さんに考えさせるようにしているそうです。社長が指示をすると、考えることをしなくなる。そこで成長が止まってしまふ。自分の立てた目標設定に対し、成功体験をさせるようにしていると。具体的

には、社長方針を出し、それに対して社員さん個々の方針を立てさせる。そして何も言わず、実際にやらせてみる。結果に対する責任感を感じて欲しいのと、会社の経営に自分たちも携わっていることを実感して欲しいからと。また、社長の方針に対して、社員さんから意見を言わせているとのこと。良い悪いの判断できる能力を鍛えるためだそうです。色んなお話を聞かせていただき、ジャロックさんの強味は、徹底的にお客様に寄り添い他社には絶対真似できない商品を提供できることにあり、社員さんたち全員がそのことに共通の価値観を持ちえていることにあらと感じました。

創業の精神にある「スウェーデン技術で世界一」を目指して全社一丸となって成長し続けるジャロックさんの取り組みからは本当に多くのことを学ばせていただきました。そして本例会を会員さん、社員さん、オブザーバーさんと共に学び合うことができたことに感謝申し上げます。

どうもありがとうございました。

(経営理念委員会

委員長 久田 吉一)

理念委員会の新入会員紹介



株式会社ミートビックの南 勝大 (みなみ かつひろ)と申します。弊社は主に「給食事業」「飲食店事業」「スーパー量販店事業」を軸として、北陸三県を中心に食肉の卸売業を行っております。皆さんも弊社の肉を食べているかもしれませんよ。また、「BBQのお肉」や「しゃぶしゃぶ」「すき焼き」「お中元・御歳暮」といった個人向けの小売もしています。

弊社では食に携わるすべてのお客様に、より安全な商品をお届けできるように平成 23 年に新工場を建て、それと同時に食品安全管理システ「HACCP」を導入しました。徹底した衛生管理のもと、お客様から信頼と満足を得ることを目指し、毎日お肉をお届けしています。食の安全性を守るとともに、幸せと笑顔あふれる未来を築くために日々挑戦しています。

経営研究会でまず自分が学び会社に持ち帰り実践して、全員のベクトルを合わせいい会社にしていきたいと思っています。

編集後記

10月例会は、県外からのご参加もあり、武澤講師のお人柄を感じました。ご講演では、仕事を通じた使命感の大切さを教えていただきました。また、懇親会では、皆さんからの質問に丁寧にお答えいただき、愛情ある深いアドバイスやご自身の経験や体験をお話くださり、貴重な学びの時間となりました。久田委員長並びに委員会の皆様、素晴らしい例会をありがとうございました。

(広報委員会 村田 敦子)