

飯島賢二の『恐縮ですが・・・一言コラム』

第 162 回 山本榮一先生のご冥福をお祈りいたします。

2006.8.13

もう、随分前の話である。ある旅館のコンサルティングシーン、現場の会話である。

「お蔭様で、うちの評判は料理です。料理だけは自慢の一つです。」

そう、言い切る旅館経営者をじっと見つめながら怪訝^{けげん}そうな顔をしていた先生は、
「あなた、自分の旅館でお客様に出している料理、ご自身で食べたことないでしょう！」
「そんなことある訳ないじゃないですか！自分の旅館のことは、私が一番よく知っている。
失礼なこと言わんでください。」

「いや、あなたは食べたことない。少なくとも、今お出ししている献立は食べていないはずだ！」消費者の膨大なアンケート、ミールチェックデータ、従業員のヒヤリング、旅行エージェント調査の結果から、当館の最大の問題点は「料理にあり」と予見し、その検証に絶対の自信を持つ先生は、何としても、社長に「^{きづ}気付き」を与えようとしていた。

「経営者のあなたが分からない限り、板長の問題ではないんです。これから今日の料理を一緒に食べましょう！ どこか行かないで下さい。今すぐ、ここへ、料理を運んで下さい。」
...経営者の顔は見る見る不機嫌になり、険悪なムードが漂^{たはよ}い始めた。さっき、みんなで蕎麦を食べたばかりと言うのに...。思わず「まあまあ、次回にモニタリングしましょうよ...」
と言いたくなる間もなく、「さあ、やりましょう！」。困惑し、怒りすら見え隠れする経営者をよそに、先生は断固として実践した。調査結果を元に、献立の一つ一つの問題点を指摘、丁寧に解説していく。

結果は押して知るべき、さすがの経営者も首を垂れ「これが原因ですね、分かりました。」

実直そのもの、強い信念を持ち、これだと思えば、誰がなんと言っても絶対曲^まげない頑固さ、真面目で真摯なビジネス姿勢を貫き通した中小企業診断士、経営コンサルタントの山本榮一先生が、さる8月8日、ご逝去された。享年79歳の生涯だった。

東京帝国大学（現東京大学）卒業後、当時の日本鋼管^株に入社、アメリカ留学等を繰り返しながら、一貫して工場の生産管理、工程管理、在庫管理等、最新鋭のマーケティングを担当、地名まである、あの川崎の工場長を歴任した。生涯鋼管マン^{マン}を貫いた後、50歳を過ぎてから中小企業診断士の資格を取得、飯島ビジネスコンサルタント^株の顧問スタッフとして、全国のホテル・旅館業の経営指導に活躍した。その間、日本能率協会の講師等を務め、後進の育成に邁進していた。

今時、実に安易にクライアントに迎合するタイプの「提灯^{ていとう}コンサルタント」が多い中、徹底した信念を貫き通す姿勢から、数え切れないほど、多くのことを教えて頂いた。

山本榮一先生、心中から感謝申し上げたい。

合掌