

2020年12月21日
北近畿経済新聞(3面)に掲載されました

人生の
「ねじ」を巻く

77の教え

日東精工株式会社

33
ワンランク上の
有意注意を働かせよう

いい料理屋さんに行くと、料理はもちろんですが器が違います。この器のうちくを述べよ、よし悪しを鑑定せよとまではいいませんが、意識してみたいです。そのうち器の、あるいは料理店のたすまいなどの目利きができるようになります。いわは「有意注意」でしょう。これは普通の注意よりハイレベルの注意力のこと思ってください。

交差点でいえば、信号が青か赤かを見て渡るのが普通の注意レベル。青にはなっているが、横からバイクなどが走ってきていないか、左右にまで目配りをするのが有意注意。

会合をするときに、会場が綺麗かどうかを点検するときは、このとき、ゴミが落ちていないか、机の並べ方がそろっているかどうかを見る程度は当たり前前の注意。有意注意になると、机の上は拭いてあるか机の裏側も綺麗かどうかまで点検する。もし座って足を組んだとき、机の裏が汚れていたのではスポンなどに汚れがついて失礼になります。

京都の老舗菓子屋さんで、事前の注文を受けるときに、そのお菓子を召し上がる場所を尋ねるお店があります。同じ色でも室内と屋外の光線の違いで商品の色合いが変わります。店内でも、キャンドルの灯か、蛍光灯の明かりなのかを聞いて、色調を合わせるのです。これは老舗の誇りであり、こまやかな心づかいであり、またそのお店が長く生き抜いてきた証でもあります。

普通に注意して見るよりも、まかへ全体から細部まで目を配る、そのうえでまた全体を見るというようにしてほしいものです。
事前の注意レベルを高めると、その後のトラブルがぐっと減ってくるはず。

※「人生の「ねじ」を巻く77の教え」より転載



人生の「ねじ」を巻く77の教え
著者 日東精工株式会社企画室
発行所 株式会社ホブラ社
1,000円税別で販売中