

に努めております。

坂本 社員の教育とはどのようなことをしていますか。

西川 サービス業とは「感性」に係わる仕事だと思っています。現在、一部の飲食業界で生命に係わる食中毒という大きな事故を起こしましたが、お客様に対して「安全」と「安心」を提供することは、お客様から「信頼」と「信用」を得るうえで守らなければならぬと考えています。そのためにも、各業界が制定しているガイドラインは遵守しなければならぬと思っています。社員にはそのための研修や講習を行ってスキルアップに力を入れております。私のところでは、経済産業省認可の全日本葬祭業協同組合連合会の認定業者になっており、葬祭サービスガイドラインに添った安心・安全を提供できるようにと会社一丸となって、目指しております。

坂本 葬祭サービスガイドラインとはどのようなものですか。

西川 全国的にも葬祭に関しては、そのサービスに対して不透明な部分が多いなかで、うちでは利用価格等の情報開示を行っています。これもガイドラインの一つで「安心」してご相談及びご利用して頂くためのルール

ルとなっております。

坂本 金銭面は一番気になるところですかね。

西川 「葬儀のありかた」も先ほど述べましたが、急速に変化している中で、そのご家庭に応じた葬儀となつてきているので、相談業務が重要視されていますから、気軽にご相談できるための「雰囲気づくり」がとても大切になってくるのではないかと考えています。また、インフラ整備が進むことで、都会と田舎の垣根が消えつつあるなかで、その格差を埋めていくことも、その視野のなかに入れております。田舎だからということ、お客様が「恥」をかくことのないように気配りもしております。

坂本 なぜそれほどまで、この仕事に情熱を傾けられているのですか。

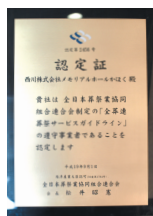
西川 人生において一度だけの神聖な儀式であり、人に密着した仕事だけに、とても気が張ります。また、葬儀におけるそのサービスはほんの一部に過ぎないことから、それにまつわるご相談などにも適切に対応できるように、地域の「なんでも屋」として頼りにされることで、社会貢献できるような努めていきたいと考えているからです。

坂本 そうですか。それで

は最後になりますが、商工会に対してなにか要望などがありますか。

西川 そうですね。特別にこれと言って思いあたるところはないのですが、商工会と我々のような商工業者が一体となつて、地域に密着しながら、地域貢献ができるよう、様々な情報の提供をお願いしたいと思っています。

坂本 はい、わかりました。地域に貢献ができるような情報の提供ですね。それは、本日はお忙しい中、貴重なお話を聞かせ頂きまして、誠にありがとうございます。御社のご活躍を心からお祈りいたします。



6回シリーズ

第3回

看護大生が考えました

「かほく、まるごといただきます!!」

かほく市の旬の食材を活かした
バランスのよい献立です。



サツマイモの炊き込みご飯

- ①さつまいもは1cm角、人参としいたけは千切り、大根菜は細かく切る。
- ②お米、★の調味料の順にいれ目盛りどおりに水を入れる。①の野菜も入れ炊く。
- ③炊き上がったさつまいもをくずさないように混ぜ、完成。

〈材料〉

・お米 3合
・さつまいも 1本
・人参 1/2本
・しいたけ 3個
・大根菜 適量
・大葉 適量
・酒 大さじ3
・しょうゆ 大さじ1と1/2
・だしの素 小さじ3
・塩 小さじ1と1/2

もろこのから揚げ

- ①もろこにそのまま小麦粉をまぶす。
- ②180度に熱した油で色づくまで揚げる。
- ③揚げたてに塩をふって完成。

〈材料〉

・もろこ 35匹
・小麦粉 適量
・塩 小さじ1
・揚げ油 適量

油揚げと大根の味噌汁

- ①大根、うすあげは千切りにする。
- ②水にだしの素、①の大根と油揚げを入れ沸騰させる。
- ③味噌をといて完成。

〈材料〉

・大根 1/2本
・うすあげ 1枚
・味噌 適量
・だしの素 適量
・水 適量

柿のエンゼルケーキ

- ①卵は卵黄と卵白に分ける。卵白に砂糖を入れあわ立てしっかりとしたメレンゲを作る。
- ②メレンゲに卵黄を1個ずつ加えよく混ぜる。サラダ油を加え混ぜ、すりおろした柿(1個分)を汁ごと入れよく混ぜる。
- ③振った薄力粉を加えへうでさっくり混ぜる。型に生地を入れ、170度に予熱したオーブンで35分焼く。
- ④冷まして、もう1個分の柿を切り盛り付けて完成。

〈材料〉

・柿 2個
・卵 4個
・砂糖 110g
・サラダ油 大さじ2
・薄力粉 120g