

食いしん坊の和田耕三
を編み始めて、20年にな
る。名付けて「毛糸料理」。
鯛やウニのお鮓、スズキ
の香草焼、フルーツケー

編んだかき氷(写真右)と
焼き魚(写真下)



私の履歴書

「おまえには生業がない。
同年代の技術者は新工場の技術導入で主導的な役割を果たしている。一人前のビールの技術者になれないぞ。俺の所

いたのでガツカリした。

をやれと言われてもできな
い」と思っていたので気落ち
はしなかった。ただ入社のこ
ろの「どこかの工場長にはな
れるだろう」という将来設計
は消えていた。

その年の忘年会で会社人生
で大きな節目となる出来事が
あつた。「話がある。ちょつ
と来い」と片岡さんが声を掛け
てきた。「また怒られるの
かな」と思った。座敷から少
くさんいる。米国で乳製品を
研究してきたが、それはフラン
スコやビーカーでの研究だ。
乳製品のプロは小岩井にた
くさんいる。現場で通用するほど甘くはない。
79年1月、辞令が出た。
肩書は技術管理室長。社長か
らはこうクギを刺される。「君
の仕事はあくまでも新ライン
な仕事だと直感する。

赴任当初はよそ者扱い
信頼積み重ねトラブリ

信頼積み重ねトラブル解決

るから乳酸菌の仕事ともいえる。バリバリにビールの仕事をつけてきている」。稼働率がなっていた周囲とは違う立場かなか上がらず、「小岩井」だつたが「急に本筋のビールブランドのギフト商戦で百貨

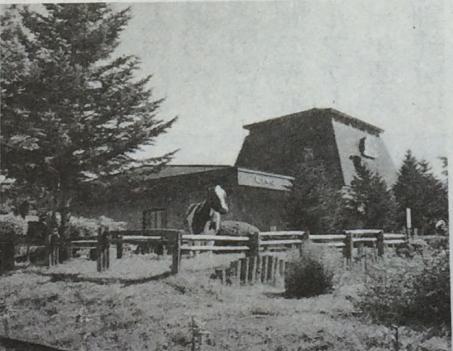
のトラブル処理。対応策などは直接、現場に指示してはならない。報告は私のみだ」。要するに「出しやばるな」ということだ。

工場は雪深い岩手県零石。まずは現場の人たちから事情

うだろう。同じことをしてしるに違いない。入社から現場、現場と言い続けてきたが、現場を束ねる仕事を一度もしていない自分がいる。現場の信頼を得ないことに何も始まらないのは明らかだ。

時間を見つけて、京都焼（二云二が薦し。）や大阪、東京の手芸店に編んでは眺め、眺めては毛糸を探しに行く。眺めほどき、を繰り返した。ているうちに、「これは昔、焼シャケを編んだ時

銀座の名店「すきやばし
次郎」の鮓の写真を收め
た本が送られてきた。本



小岩井乳業の小岩井工場（岩手県雫石町）

製造課長に話を聞くと「工場長に聞いてくれ」。工場長は「製造課長に聞いてくれ」と堂々巡り。製造課長に「なにか資料はありませんか」と聞くと「個人的なメモだからお見せすることはできない」。完全にスパイ扱いだ。でも自分が逆の立場ならどうだ。(キリンビール元社長)

半年ほどでトラブルは完全に解決。その年の「小岩井ブランドのギフトセットの製造に間に合わせることができた。工場内の人脈も広がると、トラブルの解決策も見えてきた。