



## ミシュランガイド

### 来月には新入社員が

来月4月になれば新入社員が入社します。今年、7名の若者が新しく、フォービルの仲間となります。初めての社会人生活ですので、不安も希望もいっぱいあると思います。

受け入れる側の、我々も、新人がスムーズに社会人としてスタートできるように応援したいと思います。新人はわからないことばかりですから、ささいなことでも、声を掛けて、親切で面倒見の良い先輩・上司でお願いいたします。



plm.jp - 22467907

昨年9月く料理界に衝撃が走った。ミシュランガイド、通称レッドブックで三つ星を獲得し続けて来たフレンチレストラン「プラスル・スーケ」シェフ、セバスチャン・プラス氏が、フェイスブックの動画を通じて次年度版への非掲載希望を表明したのだ。抜き打ちで行われる同書の調査、評価に対する「重圧」からの解放を求めていることだという。

「今回の発信は、ミシュランを否定するものではありません。料理店を格付けする有名ガイドのいざれも、その調査方法や評価に暗黙のルールを設けています。しかし、それは必ずしも私が思い描く店の在りよう、料理スタイルに沿うものではない。画家や音楽家と同じように、私たちは24時間、常に料理のことを考えています。純粋に作りたいものを作り、自由に表現することにこそ、料理人としての喜びがある。そこには、他者が定めたルールは要らない

のです。実際、私は一度たりとも、星を得るために自分を曲げたことはありませんでした」ここ20年間、昼も夜もテーブルは満席。プラス氏が言うところの「青々とした砂漠、不便の上ないライヨール村」まで、プラススタイルを求めて世界から客が集う。今なお、プラススタイルを守りつつ、彼らしく、新たな挑戦を続けているわけで、そろそろ『星』に煩わされることなく自由に、雑念を払って進むといい。時は満ちました」

さすがに、世界の一流シェフともなるとスゴイものです。他人の評価ではなく、自らが作りあげる、あるべき姿に努力を惜しまない姿勢は、まさに料理人の鏡であると思います。料理人は、言い換えれば「食の職人」、建設職人とは少し違いますが、同じ職人です。職人として恥ずかしくない仕事に努力を続けましょう。(拝)

当社ホームページは <http://www.forbuild.co.jp> ご覧になれます。

## 作業の基本を守る

安全の話をする時に、良く言われるのが、「基本を大切に」です。基本を大切にすることは、安全では、本当に重要なことであると思います。言葉で、基本を大切にと言うことは簡単ですが、職人さんはどうして基本を身に付けていくのでしょうか。

それは、長年にわたって、作業を

しつつ、体で覚えていくものだと思います。仕事をする時には、自らが定めた手順で仕事を行い、その結果を確かめる。これの繰り返しこそが、作業の基本を守ることにはほかなりません。言い換えると、やりっぱなしの仕事はしないことです。今月も事故がありませんように。(拝)

## 2018年 安全成績

■現場災害 H30.1.1-H30.3.6	
休業災害	----- 0
不休災害	----- 0
物損災害	----- 0
その他	----- 0
合計	----- 0
■交通災害 H30.1.1-H30.3.6	
人身災害	----- 0
物損災害	----- 0
合計	----- 0