



「黒尊」

私が高知の居酒屋で一押しのお店！それは「黒尊」です。こめちやまの店を知らなかったから、一度行って確かめよう。黒尊にはメニューが豊富で、料理の味は素晴らしい。カウンターに着くと「嫌いなものはありますか？」と確認される。黒尊にはメニューが豊富で、料理の味は素晴らしい。カウンターに着くと「嫌いなものはありますか？」と確認される。黒尊にはメニューが豊富で、料理の味は素晴らしい。カウンターに着くと「嫌いなものはありますか？」と確認される。

料理の味は素晴らしい。カウンターに着くと「嫌いなものはありますか？」と確認される。黒尊にはメニューが豊富で、料理の味は素晴らしい。カウンターに着くと「嫌いなものはありますか？」と確認される。黒尊にはメニューが豊富で、料理の味は素晴らしい。カウンターに着くと「嫌いなものはありますか？」と確認される。



料理の味は素晴らしい。カウンターに着くと「嫌いなものはありますか？」と確認される。黒尊にはメニューが豊富で、料理の味は素晴らしい。カウンターに着くと「嫌いなものはありますか？」と確認される。黒尊にはメニューが豊富で、料理の味は素晴らしい。カウンターに着くと「嫌いなものはありますか？」と確認される。

場所はひろめ市場から大橋通り商店街をぬけ電車通りを渡ってさらに南に向かい一つ目の路地を右に入ると右手に「黒尊」の看板が見えます。所要時間は約三分です。

予約は金、土は必須で県外客が多く営業中にパンパンの電話が入ってきます。団体は店が狭いので無理で家族、友達にお勧めですが魚の苦手な方には食べるものがありません。

値段は5000円～6000円
休みは水、日、祭日です
営業時間 17:00～21:00
お薦め度★★★★★



COM待夢

25号紙
2012年1月13日



「ベンペン草」風に揺れたときの音から「三味線草」実が三味線の撥（ばち）に似ているから
別名 薺（なずな） 春の七草のひとつ

あけましておめでとう！おめでとうございます。



大震災、原発、ユーロ危機、超円高、ものづくりの海外移転等々、私達を取りまく環境は厳しい状態が続いてきました。しかしこうした不況の中でも、私達はすること出来ることがあります。ISO9001を取得して11年が経ちました。取得当初から比べると品質目標もかなり達成できてきています。しかし依然としてポカミスや初期クレームは減らず目標達成のネックに成っています。そこで品質管理・品質改善を行うために5ゲン主義について話をしたいと思います。

「現場」へ行き、現場にある「現物」が、「現実」の中でどのように動いているか、あるいは使われているかを知ることが3ゲン主義と言います。頭で考えているだけでは何も見えてきません。3ゲン主義に沿って、現状を直視しなさいという教訓です。さらに品質改善を実行するために、何が問題でどのようにすればよいか「原理」「原則」を加えたのが5ゲン主義です。「原理」とは、不良を引き起こすメカニズムや、製造条件の状態を知ることです。「原則」とは、顧客の立場になって顧客がその品物をなんのために、どのように使用しているのか、どんな機能や性能を期待しているのか把握し、その要望通りの製品であるかを考えるのです。工場には、材料と設備と人しか有りません。品質の悪さはすべて人の問題に行き着きます。現場・現物・現実（三現）の実態把握し、原理・原則（二原）に基づいた対処を実際に製造に携わる人間が行うことが5ゲン主義です。

義の品質管理の原点です。これは他社の聞きかじりや真似では絶対手に入れない出来ません。工場独自の管理技術と固有技術は、実践から体得するしか方法はないのです。品質管理のうまくいっていない職場やグループには、以下のような共通した点があります。

- (1) 言ってもしてくれないという上司に対する不信感
- (2) 指示しないとやらない、指示してもやれない部下に対する不信感
- (3) 見て見ぬふり、聞いても知らんふりの無関心
- (4) 責任は他グループにあるという無責任
- (5) 5S（整理・整頓・清掃・清潔・躰）がなされていない職場

以上、思い当たることは有りますか？
このような体質や体制では到底お客様に満足してもらえない商品は作れません。

私たちの会社は大企業と違い、仕事の幅が広く、しかも実践の場が多いのですから、人づくりの観点からすれば逆に恵まれていることになりません。
失敗を責めたりするのではなく失敗を成功につなげる指導を行い、一人一人が経営に参画するような士気の高い職場にすると、品質向上がスムーズに進むと思います。

今年の干支は「龍」、昇り龍の様に上昇の年に成る様「人、会社、製品」を高めましょう。

