

カスタマイズ

★

牛丼屋にはたまに行く。そして、いつも並を注文する。卵も味噌汁も付けない。いつも素の並み。テイクアウトもしたことがない。自分が面白くない人間に思えてくる。

常連さんは、「ツユダク」とか「ツユダクダク」とか「ご飯少なめ」とか「ネギダク」とか、細かい注文をつけている。羨ましい。真似してやってみたいが勇気がない。カスタマイズの基本の「ツユダク」くらいは経験しておかねば、と焦る。グチョグチョのご飯が好きというわけではないが、ツユダクを知らないなんて一人前じゃない。だからやらねばならないと思う。ついでにコンビニでオニギリの温めも一度やってもらおう。「温め」というプチカスタマイズ。

★★

義母の手料理は、なかなかのものだ。鯛の子（卵）の煮つけとかイカナゴの釘煮は絶品だ。その義母が言うには、「最近の料理のレシピ本はつまらない。全部、簡単料理法だから。その通りにやったんじゃ物足りない」とのこと。さもありません。

私の母の作るショウガ糖もなかなか好評だ。スライスしたショウガに、砂糖がザラザラにまぶしてある。簡単そうだけど、上手に作るのは難しい。

母のショウガ糖も義母の釘煮も、我が家の近所のジェノバペースト作りの名人の奥さんのお気に入りだ。両母からそれが送られてきたら、必ず少しおすそ分けをする。だから、我が家とこの奥さんは、ショウガ糖と釘煮とジェノバペーストの全てが口に入る。自家消費の完全手作り品は、安全安心で特別に美味しい。

★★★

ハプスブルグ家の女帝マリアテレジアの特製スープは、イノシシの足だとかニンニクだとかなんとか茸とか、様々な高級食材を使い、1週間もかけて作ったそうだ。昔の文献からそれを復活させた人がテレビに出ていた。これなどは、究極のカスタマイズ商品だ。王様のためだけの特注品。効かないはずがない。

さくらコロッケ（馬肉をさくら肉と言う）で有名な熊本のコロッケ屋さん。県内のイベントに行くと必ず見かける繁盛店。あちこちに出張してコロッケや唐揚げを売っている。唐揚げには、「普通」と「ニンニクの効いた男仕様」のものの2種類がある。両方とも基本の味は同じで、前の晩から特性タレに鶏肉を漬けておいておく。男仕様の唐揚げは、客層を見て現場で売れる量だけ作ることができる。別途男仕様タレを準備しておき、ビニール袋の中で普通仕様の鶏肉をもみ、男味をつけて揚げるのだそうだ。これもプチカスタマイズのノウハウだ。

★★★★

さて、毎年十月から先は、自治体の職員研修とかワークショップの企画運営の単発仕事が増えてくる。中には丸1日の研修もあり、これは準備が大変だ。当日のファシリテーターだけお願いしますと言われ、結局はワークショップの企画も全部するハメになることもよくある。

研修教材は全て特製だ。基本の形はあるが、それを、受講者やクライアントのニーズを聞いた上でカスタマイズする。研修時間1時間当たりで計算すると、だいたい2、3時間かけて教材を作っている。1日の研修のための教材づくりに3、4日かけることもある。割に合わないが、そうしたカスタマイズの度合いが大きいものは、新しい商品を開発することに等しい。

牛丼屋だって「ツユダクダク」に対応している。行政コンサルも同じ。カスタマイズの能力で勝負するしかない。仕事の基本はどんな業種でも同じだろう。きついけど頑張るしかない。