

※ご注意：今回は薬とは全く関係の話になります。

継ぎ足し続けた秘伝のタレ

西須木太郎は日夜工夫を重ねて独自の焼き鳥のタレを開発した。そして焼き鳥屋『とりすき』を開業したのが今から50年前である。彼は自分が開発したタレを初日に10L用意した。毎日平均5Lが消費されたため、彼は毎日5L分のタレを作っては前日分にしたタレに継ぎ足してよく混ぜ込んで翌日の営業に使用した。当時週休二日の制度はなかっただろうが、彼は週5日間営業し何年も働き続けた。やがて彼は息子の西須木二郎に店を継がせた。さらに二郎は昨年息子三郎に店を継がせた。焼き鳥屋『とりすき』のタレは祖父太郎が開発した当時そのままのレシピを守り、創業当初からの方法で継ぎ足し続けられ、いつしか世間は『とりすき』のタレを“秘伝のタレ”と呼ぶようになった。

「創業当初から継ぎ足し続けられた秘伝のタレの味は他の店の味とは違う！」常連の客は異口同音にそう感想をもらすのだった。

1) 創業当時のタレは現在も影響を与えているのか？

創業当時のタレは10Lでしたが、翌日には減った5L分が新しいタレに代わっています。1日あたり平均5Lずつ入れ替わりが行われたとすると、 n 日後、1日目に作ったタレは $10L \times (1/2)^{n-1}$ まで減っています。週5日間の営業としてざっくり1年で260回継ぎ足したとします。これが50年間続きましたから合計13,000回継ぎ足し続けた計算になります。

すると創業当時のタレは $10L \times (1/2)^{13000-1} = 8.1 \times 10^{-3913}L$ となりました。直ぐにはピンとこないべき数になりましたが、はっきり言ってこれは**ゼロ**です。太郎じいさんが作った初日のタレは孫の三郎君の手元には全く残っていないと言って良いでしょう。では三郎君の手元にあるタレの中に父親二郎から受け継いだタレはどれだけ残っているのでしょうか？

あえて計算する迄も無く、今日用意したタレの中には三郎君が今日作ったタレが5L、昨日作ったタレが2.5L、一昨日作ったタレが1.25L、その前の日に作ったタレが0.625L、さらにその前の日に作ったタレが0.3125L・・・と入っています。この1週間で作ったタレで99.2%が占められているのです。はっきり言って今、焼き鳥屋『とりすき』で利用されている秘伝のタレはほぼ3代目の孫の三郎がこの1週間で作ったタレで占められているわけです。

2) 何でとりすきの秘伝のタレの味が顧客が讚えているのか

初代の太郎じいさんの作ったタレのレシピを2代目、3代目が忠実に再現できているからに他なりません。今、継ぎ足し続けた秘伝の味の中には初代や2代目の味は全くなく、3代目がせいぜいでこの1週間で作ったタレの合体品でしかないわけですが、秘伝の味として評価されるのは初代の最初のレシピを頑固がつくほど真面目に守ってきた成果と言えます。日々の客の提言におもねることなく、貫き通した素晴らしき職人氣質だといえると思います。

3) 継ぎ足し続けて膨大化する私の勉強会資料

先ほどの話題とは別になりますが、私が独立して十数年が経過しました。当初から「病気と薬」の資料を作り、それを参考資料として様々な特定の薬局薬剤師さん達に解説してきました。病気と言っても様々にありますから、病気と薬の資料の種類自体も増えてきました。加えて、病気の原因究明や新薬も次々と出現して、ある「病気と薬」の話を再度実施する際には、当然その時点でのホットな資料を作らなければなりませんから、同じ「病気と薬」の資料であっても改訂版を作らねばなりません。

先ほどの焼き鳥屋『とりすき』の店主達は同じレシピを頑なに守っていましたが、私の作る資料はそうは行きません。同じ継ぎ足しでも別の話題を継ぎ足し続ける必要があるわけです。私が独立してから十数年を経過しており、たとえば2006年当時は12頁だった糖尿病の資料も2019年度版では35頁にまで膨れ上がりました。最も顕著な継ぎ足し例は2008年当時**9頁**だった抗菌剤資料が2020年現在では**42頁**に膨れ上がっています。

昔の記事も消しきれずに残存し、むやみに新しい記事を追加、追加という感じで、ゴミ屋敷的な資料が出来上がってしまっています。一方で、十数年を経過するうちに自身の知識欲や職業意識というものが、それなりに発展してきた結果なのかもしれません。

期間限定(忘れなければ1ヶ月程度)にしますが、私のホームページで膨大化した抗菌剤関連資料を公開してみますので、興味のある方は覗いてみてください(PDFファイルになっています)。

<http://www.adachipas.com/newskara.html>



(終わり)