# VOL79 ダン吉＆べっこときどき新聞

2022.5　読後備忘録　失敗の科学　マシューサイド著　有枝春訳　発行元　小久保運送（有）/　かたづけダンべぇ0270-32-1542

マシューサイド著　有枝春訳

失敗から学ぶことは大切なことだ。多くの人はそう認識し、それは正論だと思うのです。少なくともビジネスの世界では。しかし先日、本書を読み、実は今はともかく過去においては、そういう正論が通りづらい組織、業界があるということを知り驚きました。（今もあるのかも、、、）

例えば航空業界と医療業界。本書によれば、かつて、今では信じられない事故率だったそうです。が今日、IATA加盟会社に絞れば、830万フライトに１回の事故率へ改善。翻って医療業界。2013年にある専門誌に掲載された論文では、回避可能な医療過誤による死亡者数は年間40万人以上と算出されたとのこと。（これはB747が毎日２機事故を起こしているようなものだそうです。）

航空機事故と医療事故。同じ事故なのに、この本ではなぜこんなに現状が異なるのか述べています。ネタバレするので、多くは書きませんが、例えば航空機にはブラックボックスをはじめ、失敗を検証するシステム、組織内で互いに指摘しあえる仕組み等を作ったが、医療の世界では失敗を調査して改善するような意識が薄く、その他複雑な要因により、そのような数字になっている等と指摘。つまり失敗から学ぶ姿勢、意識が希薄だったと（その他要因もありますし、現状は改善されているのかもしれませんが）。本書は欧米の事例が主ですが、個人的には示唆に富み、このほかにも興味深い話が色々でした。

事故は付きものの運送業、また会社経営をする者として、参考になる本でした。読みっ放しにしておくとすぐ忘れるので、戒めも込めて勇気を出してレターに記します。(笑)

## HHP伊勢崎南から

過去に大病をされた方で、月に何度か仕事帰りにカプセルを利用しにこられる方がいらっしゃいます。

しばらく来ないな～と思っていると、忘れた頃に「今日、空いてますか？」って、明るい声で連絡をくれます。

「空いてますよ～」というと、「じゃ、行きますね」と言って来店されます。

利用後いつもきまっておっしゃるのは、「入っておくと体の調子が違うんだよ。」というお言葉。具体的にどう違うのか、私にはわからないのですが、でも自分が体感してることとそんなに違いは無いのかもと思っています。使ってみなくちゃ、わからないですよね。その感覚。言葉でいくら説明しても(笑)　気になる方、是非お問合せお待ちしております。

１回約１時間２２００円（税込）＊要ご予約
0270-32-1542まで

## ✔伊勢崎市茂呂町「ディセットキッチン」さんのご紹介

伊勢崎市茂呂町に、デパ地下クオリティのお惣菜をリーズナブルに販売する**「ディセットキッチン」**さんがオープン。飲食店のテイクアウトや、スーパーの惣菜を自宅で食べる**「中食」**が増える中、美味しくて、食卓が華やぐような料理を毎日、店舗奥のキッチンで手作りしています。種類は常時20種類ほど。和・洋・イタリアン・アジアン…と多国籍なおかずは、家ではなかなか作れないプロのお味。

**「お惣菜」というより「デリカ」ですね。**1品追加するだけで、おうちごはんのテンションが上がりそう。添加物は使わず、旬のお野菜をふんだんに…と健康にも気を配られています。

ディセットキッチンさんは、デパ地下特有の“グラム売り”ではなく1パック売りが基本。スーパーのお惣菜価格なみで結構なボリューム…と、いたってリーズナブルです。1パックでも大丈夫。希望の量で購入できます。

色々な種類を少しずつ楽しめて、前菜やお酒のおつまみにぴったりですね。これから春本番。お花見やピクニックの途中で立ち寄ってみてはいかがでしょう。いつものお弁当とは一味違ったオシャレな食事になると思いますよ

「 DEX-SEPT KITCHEN
ディセットキッチン 」
住所：伊勢崎市茂呂町2丁目2838-1
電話：0270-75-1646
営業時間:11:00～18:00
定休日：月曜

出典「アイマップ」www.imap.ne.jp

## ひとこと

結婚して初めて炊飯器を買いました。それまで使っていた品は、十年以上前にゴルフの景品を譲ってもらったもの。で、更にその前に使っていたモノは、妻が学生時代から使っていた炊飯器でありました。

まず買い換えてびっくりしたのは、家電なのに色が黒いこと。白物なのに、色が黒いだけで雰囲気があります。ザ・かまど的な（笑）

さらにびっくりしたのは、稼働時にやたらと音がすることです。何やら「やってる感」が半端ない。いかにも「俺は仕事してるぜ」そんな雰囲気をこの炊飯器が発するピーとかシューとか、音から感じる事ができます。

そして最後に驚いたのは、炊きあがったご飯が「うまい」こと。だからかもしれませんが、これまでは夕食時、翌朝の朝食分が残ったのですが、ギリギリのことが多くなったと妻談。今更ですが、家電って進化してるんですね。ホント！