学びを通じて人々の愉快な人生を演出する

月刊 ＶＩＣ通信 【2026年6月】



編集前記

皆さんこんにちは！

6月といえば梅雨ですが、皆さんは雨は好きですか？梅雨時期は傘が必須ですが、少しぐらいの雨なら邪魔くさいと思ってしまうのは、私だけでしょうか？

北海道生まれ、北海道育ちの私は、子供の頃から多少の雨では、傘は差しませんでした。当時の北海道は梅雨がなく、周りの人たちも同様に傘を差していなかったと思います。特に冬は雪が降っても誰も傘を差していませんでした。

しかし、大人になり、東京で仕事をするようになってから傘のありがたみを感じています。

今回は、この傘について調べてみました。

傘の起源は、古代エジプトで、雨を防ぐためではなく、強い日差しを避けるための“日傘”として使われていました。

中国でも同様で、王や貴族など限られた人だけが持つことを許された特別な道具であり、権威や身分の象徴でもあったといわれています。頭上に差しかけられた傘は、その人の地位や力を示す印でもあったようです。

日本では、藁で作られた蓑（みの）と、竹や菅で編んだ笠を使っていました。蓑は体をすっぽりと覆い、笠は頭や顔に降りかかる雨を防いでいました。完全に雨を遮ることはできませんが、風通しがよく、長時間の作業にも適していました。農作業や旅の途中、あるいは日常の暮らしの中で、人々はこうした道具で雨を凌いでいたのですね。

やがて中国で、紙に油を塗って防水性を持たせる技術が生まれます。これが雨傘の原型とされ、日本にも伝わりました。

日本では和紙と竹を用いた和傘として発展し、平安時代にはその原型が見られるようになります。

当初は貴族階級の持ち物でしたが、時代が進み、江戸時代になると庶民の暮らしの中にも広がっていきました。

和傘は単なる実用品にとどまらず、骨組みのしなやかさ、和紙のやわらかな光の透け方、職人の手による繊細な仕上げなど、その一つひとつに美意識が宿り、日本の文化として独自の発展を遂げてきました。

また、歌舞伎や舞踊などの芸能の世界でも、和傘は重要な小道具として用いられ、動きや所作に彩りを添えてきました。

さらに時代が進むと、西洋から新しい傘の技術が伝わり、布製の洋傘が広まりました。骨組みには金属が使われるようになり、耐久性や利便性が向上しました。

その後、折りたたみ傘や軽量素材の傘が登場し、持ち運びのしやすさも大きく進化します。

現代の日本では、コンビニエンスストアで手軽に購入できるビニール傘が普及しました。

傘は単なる雨具ではなく、時代ごとの技術や価値観、人々の暮らし方を映し出す存在でもありますね。

自然の中で工夫を重ねてきた蓑や笠の時代から、機能性と美しさを兼ね備えた和傘、そして利便性を追求した現代の傘へと、その姿は変わり続けてきました。

何気なく手にしている一本の傘にも、長い歴史が息づいていると思うと、いつもの景色が少し違って見えてくるかもしれません。

ＶＩＣ通信も何気ないコトやモノからでも変化を感じられる情報をお届けいたします。

株式会社バリューイノベーション　代表取締役社長　鈴木正志

クイズ「お言葉ですが」

「段取り」の語源

物事がスムーズに運ぶよう、前もって手順を整えたり準備をしたりすることを「段取り」と言いますが、なぜ「段」というのかご存知でしょうか。段取りの語源は2つの説があるといわれています。

①建築業

寺社などで坂道に石段を設けるとき、高さや勾配から段数を見積もることを「段を取る」といい、石段の仕上がりを評価するとき、出来が良いと「段取りが良い」、不出来だと「段取りが悪い」と表現したそうです。

②歌舞伎

歌舞伎で使われていた楽屋用語として、話の区切りや一幕のことを「段」と言い、芝居の展開や運びのことを「段取り」と呼んだそうです。

これらのことが転じて、現代では、上手く運ぶように事前に準備することを「段取り」というようになったといわれています。

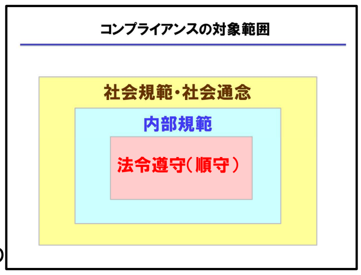
「段取り八分、仕事二分」という言葉を聞きますが、仕事の準備・段取りの大切さを表す言葉で、事前に準備（段取り）をきちんとしておくことで、仕事の八割は完了したという意味の格言も生まれました。

あらためて、「段取り」の大切さを肝に銘じます。　（秋山）

けんげんいじょう（研修の現場からのいい情報）

「コンプライアンス研修」を実施しました！

今月は、サービス業で実施した「コンプライアンス研修」をご紹介いたします。
この研修は、「組織人としてのコンプライアンスの考え方を学び対応力を磨く」ことを目的にしています。今回はマネジメント層を対象に受講してもらいました。
まず、冒頭で「コンプライアンスとは法令遵守（順守）のことであるか否か」という問いを考えてもらいました。
直訳としては、法令遵守（順守）ではあるものの、昨今のコンプライアンスの対象範囲は、法令遵守（順守）だけではなく、内部規範（就業規則、社内ルールなど）や、社会規範や社会通念も含まれていることをお伝えしました。



つまり、「法律は守っている、内部のルールにも問題がない」としても、「社会（外部）から見てNG」であれば、問題があるとみなされてしまうということです。
これまでに実際に発生した様々なコンプライアンス事例を聞き、理解を深めたうえで、自分たちの職場に潜んでいるコンプライアンス問題がないかを考え、議論してもらいました。
出てきた意見には、
「自分たちには当たり前になってしまっている常識や価値観と、社会の常識や価値観とは異なっている」
「服装も個々人の好きなものを着る状態になっている」
「個人スマホの使い方が特にルールがない状態になっている」
といったものがありました。
講師から、職場の暗黙の了解になっているグレーゾーンの部分がコンプライアンスに反する可能性があることや、マネジメント層がルールを決め、周知徹底をしていくことの重要性を示唆され、気づきを得ていました。
様々な企業でSNSに関するコンプライアンス問題が多く報道されており、社員一人ひとりのコンプライアンスに対する意識を高めていくことがますます必要な状況になってきているのではないでしょうか。（大越）

Newへぇ～S

スマートフォンやAIの普及により、知りたいことをすぐに調べられる時代になりました。一方で、簡単に答えにたどりつけるからこそ、自ら情報を探し、考え、誰かに伝える力の大切さも、改めて見直されているように感じます。学生の読書経験を増やすために大学が取り組んでいる活動が取り上げた記事があったので、ご紹介いたします。

～～～

上智大がビブリオバトル　本の魅力伝え考える力養う　実践女子大、学生が図書館スタッフに

大学が学生の読書経験を増やそうと、様々なアイデアに取り組んでいる。本の魅力を伝えるイベントを企画したり、図書館での学生活動を支援したりしている。上智大学と同じ学校法人の中高一貫校である栄光学園は3月末、書評合戦「ビブリオバトル」を開いた。好きな本の魅力を語り、一番読みたい本を決めるイベントだ。発表したのは中学生から大学院生まで6人。都内書店に設けた会場で、1人約5分、本への思いを語った。（中略）その背景には近年の若者の読書離れに対する共通の危機意識があった。開催に携わった上智大図書館学術情報チームの江村知将チームリーダーは「年齢も所属も超えて、刺激し合える交流の場になった」と強調した。交流の輪が広がる効果を期待している。（中略）
実践女子大学には、大学の支援を得ながら学生が自主的に企画・活動する図書館スタッフ「ららすた（Library Love Staff）」がある。活動は18年度に始まった。（中略）「ららすた」は学内資料を使った研究や学外での発表など、年間を通じて精力的に活動をしている。図書館事務部の伊藤民雄次長は「活動は学生の創意工夫や自主性に任されている。学生たちには活動を通じて自ら考え、行動する力を育んでほしい」と期待を寄せている。（後略）

抜粋：日経新聞朝刊(5/22)第12版27面「上智大がビブリオバトル　本の魅力伝え考える力養う　実践女子大、学生が図書館スタッフに」

～～～

この記事で印象的だったのは、読書を「本を読むこと」だけで終わらせず、誰かに伝えたり、企画を考えたりする活動につなげている点です。AIに質問すれば、短時間で答えらしきものを得られる時代になりました。しかし、自分で情報を探し、考え、言葉にして伝える経験は、今後も人にとって大切な力であり続けるのではないでしょうか。また、実践女子大学の「ららすた」のように、学生が自ら企画し、行動する場があることも印象的でした。学びは、与えられるものだけではなく、自分たちの活動のプロセスで得ることもたくさんあります。読書離れという課題に対して、ただ「本を読みましょう」と呼びかけるのではなく、参加したくなる仕組みや、誰かと共有したくなる場をつくっている点に、これからの人材育成にも通じるヒントがあるように感じました。（大越）

今月の読書



『日本経済AI成長戦略』

著者：冨山　和彦
発行：2026年1月30日　第1刷

私たちの仕事や生活の中で、AIの存在感が高まっています。AIの進化は、単なる技術トレンドを超え、産業構造や働き方そのものに変化をもたらす存在になりつつあることは、皆さんも肌で感じているのではないでしょうか。

本書では、これまでに様々な組織が取り組んできた「デジタル人材による業務改革（DX）」と、これから始まる「AIによる根こそぎ変容（AX）」は本質的に異なるフェーズであると述べ、組織や人々に危機感を投げかけています。

※AX（AIトランスフォーメーション）……AI（人工知能）技術をビジネスの中核に据え、業務プロセスやビジネスモデル、組織文化を根本から変革する取り組みのこと。

> AXとは、AIが人間の知的労働領域にまで踏み込むことで、組織の判断構造そのものを根底から変えていくプロセスである。（中略）つまり、業務設計や判断支援といった"知的中核"のアウトプットが、AIによって常時生産される環境になる。もはや「人間が決めて、機械が動く」という構図ではない。「AIが提示し、人間は選ぶ」構図へ移行している。[40ページ]
> （中略）従来の組織は、情報を下から上に集め、上位の人間がまとめて判断する構造だった。しかしAXによってこの前提が崩れる。（中略）AIによってある程度は誤った選択肢を除外できても、最後は選択の裁量性は残らざるをえず、だからこそリーダーは選ぶこと、その結果に対して責任を負うことからは逃れられない。（中略）結局、**仕事は「決めること」「実行すること（させること）」その「結果責任を引き受けること」**の三つに収れんし、それ以外の仕事、たとえば決めるために組織の中で人間がやってきた膨大な量の仕事の多くはAIに代替され価値を持たなくなる。その結果、組織は、意思決定者と実行部隊という新しい2階層に再設計されていく。[47～48ページ]

このようなAXの進展は、組織のあり方にも大きな影響を与えます。リーダーの役割は現在と大きく変わりませんが、情報を集約し、調整を重ねながら意思決定のサポートを行う、いわゆる「ホワイトカラー」と呼ばれる職種の需要が低下すると想定されます。AIの登場により、人が組織の中で担う役割や、価値そのものが問い直されるのです。筆者は、AIを使って活躍できる人材が兼ね備えるべきスキルを「ボス（Boss）力（りょく）」と言い、以下のように述べています。

> では、"ボス力（りょく）"とは何か。それは、以下のような能力を指す。
> ・本質的な問いを立てる力（プロンプト基本設計力）
> ・意思決定する力（判断力、決断力）
> ・人とAIを使いこなす構成力・指示力（チーム設計力・コミュニケーション力・アウトプット管理力）
> ・意思決定の責任を取る力（リスク選好と覚悟）
> （中略）経営者、管理職、プロジェクトリーダー、どの立場でも、この"ボス力"を持つ者がAIを駆使し組織をリードすることになる。[59～60ページ]

AIを使える人になるためには、"人"にしかできないことを考え抜くことが必要だと改めて感じました。以前、「AIは風を感じることができない」という話を聞いてハッとしたのですが、人が現場・現物・現実を見て感じたことを、いかにAIに問いかけ、その答えを「決断」していくのか、より高度な思考が求められるようになりそうです。

本書では、日本が国家としてAXを導入していく際の優位性や、国と地方の行政構造のトランスフォーメーション、高等教育の変容等にも触れられていました。AIが与える影響について、個人や組織単位ではなく、世界レベルでの大局的な観点で考えられる一冊でした。ご興味をお持ちの方はぜひ手に取ってみてください。

（秋山）

食べてmeal？ 飲んでみ～る？

精進料理の魅力

私は、精進料理やヴィーガン料理など、動物性たんぱく質を使わない料理が大好きです。とはいえ、信仰や思想があって普段からそういった食事を摂っているわけではなく、好んで、精進料理を食べています。

私が精進料理を好きになったきっかけは、京都の妙心寺門前にある精進料理店「阿じろ」で食事をしたことがきっかけでした。妙心寺にはいくつもの塔頭がありますが、中でも東林院のご住職は、精進料理の大家ということで有名です。それもあって、妙心寺参拝のついでに精進料理を食べてみたくなり、このお店に寄ったのですが、それまでに食べたことがある精進料理のイメージを覆されるような、素晴らしい料理の数々が出てきました。7年近く経ちますが、今でも何が出てきたか、どんな味がしたかを思い出せるほど鮮烈な経験でした。

その時、なぜこんなにも美味しいのかと自分なりに考えました。動物性たんぱく質が入っていなくても満足感が得られる食事ができるようにという思いが、調理方法の探求や味の追求につながり、芸術と言えるほどに美味しい料理を生み出すことができたのではないかと、思い至りました。

また、その頃は成田に住んでいて、空港や成田山新勝寺があり外国人観光客が多いからか、ベジタリアン、ヴィーガンやハラルに対応した飲食店が周囲に数多くありました。

京都での体験以来、動物性たんぱく質を使わない料理に興味を持った私は、それ以降もそういったお店に行ってみました。動物性たんぱく質の代わりに豆製品を使用したり、出汁一つとっても、トウモロコシ出汁や大豆出汁などたくさんの種類があったりして、新しい味に出会えることも多く、どのお店でも満足することができました。

皆さんも精進料理やヴィーガン料理を食べる機会があれば、是非繊細な味の違いなどに注目してみてください。　（金子）



阿じろの料理です。先付から最後のお茶漬けまで、信じられないほどの美味しさでした。



成田にある easy life caféのヴィーガンバーガーです。カツレツは高野豆腐が使われており、バーガーに挟まれている豆乳のマヨネーズは絶品です。



～まとめ～

春バラの季節になりました。通勤途中に通る近所の住宅地でも、さまざまな種類のバラが咲き、この時期ならではの景色が楽しめます。大輪の華やかなバラはもちろん、一重咲きのような素朴な雰囲気のバラが見られるお宅も多く、歩きながら眺めるのが楽しみになっています。

色とりどりの花が並ぶなかでも、ミルクティーのような色合いのバラを見かけ、「素敵な色！」と思わず足を止めてしまいました。

近年は、くすみ感のあるやわらかな色合いの「ニュアンスカラー」が人気だということは知っていましたが、実際に見てみると、従来の華やかな色合いとはまた違った魅力があるように感じました。2026年は、ミルクティーのようなベージュ系や、くすみピンク、淡いラベンダー色など、落ち着いた雰囲気のバラが人気とのことです。



他にはどんな品種があるのか気になり、少し調べてみると、シックで落ち着いた色合いの品種が多数紹介されていて、なかでも淡い紫などの寒色系のバラに興味をひかれました。

花びらの中心と外側でグラデーションになっているものもあり、写真を見ているうちに、実際にバラ園にも行ってみたくなりました。

今度、花好きな友人を誘って、訪れてみようと思います。みなさんは、どんな色のバラがお好みでしょうか。　（夘沢）