

# お米の炊き加減とは

お疲れ様です。金属表面処理課の藤井です。今回私は炊飯時の要点と日々の業務での要点が似ているなと思ったので、生成 AI(Copilot)の力を借りて似ている点を文章にしてみました。

私たちは日々の業務において、効率やスピードを求められる場面が多くあります。しかし、どれほど作業が複雑化し、環境が変化したとしても、基本を守る姿勢は決して忘れてはなりません。その象徴として、私は「炊飯」という身近な例を取り上げました。

炊飯器での炊飯という行為は、特別な技術を必要とするものではありませんが、わずかな水加減と炊飯モードとの組み合わせで仕上がりに大きな差を生みます。日常的な作業であるにもかかわらず、丁寧さと注意深さが結果を左右する典型的な例と言えます。

お米の炊き加減が良いと、食卓全体の満足度が高まります。逆に、少しの油断で硬すぎたり柔らかすぎたりすると、同じ材料を使っているにもかかわらず印象は大きく変わります。このことは、私たちの業務にも通じるものがあります。どれほど経験を積んでいても、慣れによって基本を疎かにすれば、成果の質は安定しません。日々の小さな確認や、当たり前の手順(弊社では作業指導書やノウハウ)を丁寧に守ることが、最終的な品質を支えるのです。



また、炊飯の際には、炊き上がりを想像しながら準備を進めることが大切です。水の量を調整し、浸水の時間を考え、炊飯モードの選定まで含めて全体を見通す必要があります。これは、業務における段取りや計画性と同じです。目の前の作業だけにとらわれず、最終的な目的や成果を意識しながら進めることで、無駄のない効率的な仕事が可能になります。

さらに、お米の炊き加減は、合わせる料理や食べる人の好みによっても調整が必要です。硬めが好きな人もいれば、柔らかめを好む人もいます。相手の好みや状況に合わせて最適な状態を目指す姿勢は、私たちが業務で関わる相手への配慮にも通じます。自分の基準だけで判断するのではなく、相手の立場や求めるものを理解しようとする姿勢が、信頼関係を築くうえで欠かせません。

炊飯という一見ささやかな行為の中には、基本を大切にする姿勢、計画性、相手への配慮といった、私たちの業務に必要な要素が凝縮されています。日々の仕事においても、丁寧さと心配りを忘れずに努めていきたいと思います。

