



くすなたん

葉月号

Vol. 145
2016年8月

毎月20日発行

飲食店向け情報満載かわら版
毎月発行

発行人 藤本高司

発行所 フジモト株式会社

飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します



■ 納涼の候

リオオリンピック、盛り上がりましたね。スポーツの素晴らしさを改めて感じました。たくさんの感動がありましたが、フェアプレー賞を受賞した陸上女子5000m予選で、励ましあってゴールした両選手にはメダルを取ることを以上の大切さを教わりました。個人プレイ競技中でさえ相手のことを気づかせる。すぐに行動を起こせる。2020年東京オリンピックが楽しみになりました。

今年の東京は秋の訪れが早そうです。お客様をお迎えする準備をお願いします！

並べて覚える

廣告社ふれいん 竹田清人

■ お店で使えるマーケティング用語集 第47語 ■

現状維持バイアス と 確認バイアス

Status quo bias vs. Confirmation bias

行動経済学（心理経済学）の分野でしばしばバイアスという言葉が出てきます。洋裁や織物に詳しい方なら、バイアスと言う言葉はご存知でしょう。繊維の折り目に対して斜めに裁断された生地をバイアスと言います。ネクタイはバイアスにしなければならなくて、織物を贅沢に使うので少しお値段が張るのです。そう、まさにあのバイアスです。心理学の世界では、このバイアスは認知バイアスのことを指しています。長たらしい言葉になってしましますが「認知のかたより」と言えば分かりやすいですね。

認知バイアスを我々の使い慣れた言葉にするなら『色眼鏡』でしょうか。人はついつい色眼鏡でものを見てしまいます。誰でもバイアスが掛かった世界を見ているのです。ですから、自分や周りの人がどんな色眼鏡を持っているのかを知ることができれば、本当は世界がどんな色をしているのかちゃんと分かるはずなんです。

では、具体的にどんな色眼鏡があると考えられているのでしょうか。今回取り上げるのは「**現状維持バイアス**と**確認バイアス**」です。良く組織や企業は時代に合せて変わらなければならないと言われることがあります。そして、変革の活動を始めてみると、やはりそう簡単には変わらない。それは**現状維持バイアス**や**確認バイアス**が掛かっていて、メンバーに正しい現実が見えていないせいなのかもしれません。

もしも、本当に変化を求めるならば、情報収集の為だけにでも、外部の力を借りる事が重要になるでしょう。そうすることでバイアスが掛かっていない情報を手に入れる事ができるのです。

■ 現状維持バイアス（Status quo bias）

Status quo という言葉はラテン語で「そのままの状態」という意味だそうです。**現状維持が一番良いと思えるような情報ばかり集めてしまうのが「現状維持バイアス」が掛かっている状態**です。

何かを得ることよりも、何かを失うことが怖いと言う心理と関係しているのだと考えることができます。新しいことを始めれば得るものもあるでしょうが、必ず何かを失うことになってしまいます。この失うものにだけ関心が向いてしまう傾向が「現状維持バイアス」なのだとはいえるでしょう。

好奇心旺盛な若い頃はこの現状維持バイアスの影響は少ないかもしれませんが、年を経て経験を積み重ねるほど、情報は現状維持バイアスが掛かって入ってくるのだと認識しておく必要があります。

■ 確認バイアス（Confirmation bias）

自分の信条、信念を支持する情報だけに関心が向いてしまい、反対の情報を無視しがちになる傾向を確認バイアスと言います。組織や企業が長く活動しているとメンバーが同じような信条や信念を共有するようになります。ですから、普通に確認バイアスが掛かっていて、これが変化を受け入れられなくさせる要因となります。

メンバーからみれば、今の組織が一番良いという情報ばかりが目についているのです。余談になりますが、戊辰戦争を幕府軍側で戦い抜いた長岡藩の河井継之助も非常に偏った勉強しなしい人だったと聞いたことがあります。それが、強い信念に繋がって、彼は最後まで藩をまとめました。

組織を維持するという視点だけで考えれば、確認バイアスも力になっていると言えるでしょう。しかし、まさにその信念が組織に死に水をたせることになる場合もあるのではないのでしょうか。

拘りの逸品

藤本 高司

★その8 かつお丼ぶり「魚市場 いちわ」さん

日本一美味いかつおの紹介です。

高知の薫焼きかつおも美味しいですが、沖縄県の伊良部佐良浜のかつおは絶品です。かつお一本釣りの生き餌になるのは伝統の漁法アギヤー漁で採ったグルン。30m程の水深に潜り魚を網に追い込む漁法です。その活きの良いグルンを捲いて疑似餌で一本ずつ釣り上げます。そのかつおをどんぶりで頂けるお店が漁港目の前にある『魚市場 いちわ』さんです。

頂き方 ①出汁醤油 ②酢味噌 ③なまり節をのせる ④あら汁をかける

少し薄目に切られたかつおは刺身で、歯ごたえ、旨味を味わい、あら汁をかけて半生でガツンとかけ込んで食べるとどんぶりならではの醍醐味。

そんな漁師飯を満喫できます。

店舗名 魚市場 いちわ

住所：沖縄県宮古島市伊良部字
池間添6-19

TEL: 0980-78-3909

http://r.gnavi.co.jp/f4ydu7c40000/



食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

52豆 一手間をかけたおいしさ ～コーヒーミル～

皆様普段コーヒーをどのくらい飲みますか？缶コーヒー、インスタント、ドリップ、コーヒーメーカー… コーヒーを頂く方法は様々ですね。筆者はといいますと、最近コーヒーミルを入手いたしまして、コーヒーライフがより楽しくなりました。今回はそのコーヒーミルでコーヒーを入れたレポートです。

今回私が入手いたしたコーヒーミルは、手挽きタイプのもの。

早速、艶々のコーヒー豆を購入し、上のカップにイン。ゴリゴリガリガリと挽いていきます。コーヒー一杯分といえど、私には少々力が必要でした。既に挽いて販売しているものと比較すると、より深みがあり、強い香りに感じます。また、挽き立ての粉のほうがサラサラしているようです。おそらく、湿気てないからでしょう。ドリップ前からとてもワクワクします。ケトルでお湯を沸かし、挽きたての粉を少し蒸した後に、ゆっくりドリップしていくと、キッチンにコーヒーの深い、良い香りが広がりました。コーヒーの味は…言うまでもなくです！

普段のコーヒーも十分おいしいですが、やはり挽き立ての豆は香りも味も違いました。やっぱり少し手間をかけて頂くものは格別ですね。



Fujimoto

発行所 フジモト株式会社 <http://www.fujimoto.co.jp>

〒166-0011 東京都杉並区梅里1-7-7SKTビル2F

TEL: 03-5378-6830 FAX: 03-5378-6823

