

単なる理論を「使える知識」へ変換する試み

—ラーメンが経営学を教えてくれる—

私の専攻は経営学である。企業経営の一般理論を講義している。関連づけて言えば、経営学は企業の「生産性」を追求する側面も持つ。講義の後、できる学生は「理解した」気になり、確かに試験で良い点数を取る。だがそれは「使える知識」の獲得には程遠い。試験で理論的な問題を解くのと、学んだ理論を実践的に使いこなすのは違う次元にある。

ポラニー (M. Polanyi) が「われわれは語りうるより多くを知ることができる」と言うように、私たちは知ることの一部しか言葉にできない。知識の言語化された領域を「形式知」、言語化が難しい領域を「暗黙知」という。講義では「理論」等の形式知を得るが、社会で大切なのは、むしろ言語化できずに残る暗黙の領域である。形式知の基底に暗黙知がある。

広辞苑によると、生産性は「生産過程に投入された一定の労働力その他の生産要素が生産物の産出に貢献する程度」とされる。講義では、一人当たりの生産量、経費当たりの収益、時間当たりの作業量、などと噛み砕いたりもする。さらに組織や戦略の視点から、現実企業の事例を代表的な理論枠組みで紹介する。これらは言葉で表した形式知である。

ただ形式知を言葉で理解できても活用レベルに至らない。そこで私のゼミは教室の外に出て暗黙知の修得に向けた活動をする。ドラッカー (P.F. Drucker) の「理論なき実践は無謀であり、実践なき理論は空虚である」を座右の銘、「理論と実際を結びつける」を行動指針として、現実社会からも学び「使える知識」を獲得する。以下は活動の一部である。

①ラーメンの出店：地域イベントでラーメン店を運営する。6回のイベントで計 4,144 杯を売上げた年もある。計画立案・資金確保・原材料調達・人員配置・広告宣伝・製造・販売・決算という、企業活動一般を経験して経営のノウハウを修得する。年度初めに上川町



15時間煮込んで
地元の魅力を発信する
江口ラーメン

旭川市立大学経済学部・学部長
江口 尚文 (えぐち なおふみ) 氏

経歴

西南学院大学大学院 経営学研究科博士後期課程 単位取得満期退学

(学位) 経営学修士

学会および社会における活動等

日本経営学会、日本労務学会、経営学史学会、日本計画行政学会



のあさひ食堂へ修行に入り、ラーメン作りの基礎を学ぶのが恒例になっている。

②ラーメン経営者への取材



実証研究による
アカデミックな
ラーメンガイドブック

店舗を訪問して経営実態を聞き取る。10 年以上続く活動である。訪問は延べ 250 軒を超えた。事業主から現実の経営を学んでレポートを書く。2015 年には 145 軒を再取材して、ラーメンガイドブックの『今日も旭ラー』(総 128 頁)を印刷製本業界の支援を受け公刊、1万5千部を売り尽くした。出版の世界も垣間見えた。

③ラーメン甲子園の開催：高校生のラーメン作り競技大会を開催する。わがゼミは事務局として資金調達から企画運営まで全てを担当する。高校生のラーメンを通じた地域の魅力再発見がテーマだが、ゼミ生にとっては、広告代理店のイベント運営を自らの事業として経験する機会である。コロナ禍前の第4回大会は9高校 88 人が出場した。



高校生の地元愛を涵養する
ラーメン甲子園

講義で得る形式知とゼミ活動で修得する暗黙知が結びつき、単なる理論は使える知識へ変換される。ラーメンが生きた経営学を教えている。今年のラーメン売上数は現在 3,536 杯。『今日も旭ラー』第二弾の出版依頼も来ている。ラーメン甲子園は 10 月の開催で動いている。他の事業も同時進行中である。わがゼミこそ、生産性の大幅向上が必須なのだ。