

皆さん、こんにちは。イーリン・リーと申します。オスロ大学の2年生です。今日は日本の職人精神について話したいと思います。

職人とはみずから身に着けた技術で物を作り出す人たちのことです。また「職人精神」とは、職人がものづくりに対して究極まで追求し、完璧を目指す精神であり、文字通り英語に翻訳できない日本の概念だと思っています。

たとえば、小野二郎は有名な寿司職人です。寿司作りに対するユニークな洞察、日々の継続的な努力と情熱をもった職人精神で70年間仕事一筋で働き、日本で初めてミシュラン三ツ星をとりました。でも、二郎本人はまだ最高点に着いたとっていないそうです。職人にとって、仕事は一生努力するもので、自分自身に厳格な態度が重要だと言っています。これこそ本物の職人精神でしょう。

日本には他にも、三味線、陶器、人形、切子ガラスなどを作る職人がいます。こんな卓越した職人芸を備えた職人には、通常弟子がいます。職人芸を教えながら、伝統を守り、職人として精神も伝えるのです。

他の日本の産業でも、職人精神のある姿がよく見られます。お客さんを感動させて、満足できる製品を作って日々頑張っています。そのため日本でデザインして作った製品は品質がよくて、機能性も高く、そして外観も独自の美学を持っていると思います。

日本の職人たちは常に自分を磨き続け、業界に対する理解を深め、より完璧な技術を真剣に追求しています。この日本にしか存在しない職人精神が理解できたら、なぜ日本製は一流の品質で、世界中で高い評価を受け人気があるかわかるでしょう。

私もこの精神が文化に影響したことに感動しました。秋に日本に留学した時にはぜひいろいろな工芸品を見て回り、職人精神の成果を自分の目で見てみたいと思っています。

以上です。ご清聴ありがとうございました。