随想　発想転換

㈱ＰＰＱＣ研究所　加藤　宏光

昨年のクリスマス前に「グシャグシャのクリスマスケーキ」がマスコミを騒がせた。知らない方もいらっしゃるだろうから、概要を説明する。

高島屋のオンラインで販売された有名パティシエによるクリスマスケーキが無惨に崩された状態で届けられた。報道によると、高島屋はこの話題のケーキ約二、九〇〇個の注文を受けて二十二日から二十五日にかけて配送した。二十三日から『ケーキが壊れていた』という苦情が多数届いていた。クリスマス当日午後八時時点でクレーム数が八〇〇件を越えた。Ｘ（旧Twitter）では崩れたケーキの写真を含めたメールが多数投稿された。

この報道は、テレビでも大きく取り上げられ『なぜこんなことが起きたのか?!』についてさまざまな報道がされていた。

このニュースを知ったとき、著者は嫌な気分にさせられたのを覚えている。「クリスマスという華やいだ空気に水をさす悪意」のイメージを受けたからである。追跡してもわからない、それ以上はあえて追跡しない、との高島屋のアナウンスも嫌な気分に輪をかけた。

それから四か月以上も過ぎた四月二十九日のネット情報に次のようなものを見つけた。『高島屋のぐちゃぐちゃケーキに第二の異変、一体何が…三歳児のファインプレーに称賛の嵐』というものである（ＳＩＲＡＢＥビジネスから）。

Ｘ（旧Twitter）に寄せられた記事には、三枚の写真。最初の一枚には件のぐちゃぐちゃケーキが上げられていたが、二枚目から三枚目になると段々にデコレーションがなされ、見違えるようになっている。

これはぐちゃぐちゃケーキを受け取った母親が、三歳児の息子に、思いのままにトッピング、デコレーションをしてもらった成果なのだそう。

Ｘでツイートする人たちからあっという間に三万件以上の「いいね！」を送られたとのこと。曰く『こういう切り替えができる親になりたい』『お子さんにデコらせたのは天才すぎる』『悲劇を楽しみに変える天才がいた』『楽しい思い出に変えられてスゴい！』。

目から鱗が落ちるとはこのことだろう。ぐちゃぐちゃのクリスマスケーキが紡ぎ出すイメージは、それこそネガティブなモノで、『なぜそんなことが…』『せっかくのクリスマスが台無

しに！』『どのように償うのだろう』といったことばかりが頭に浮かんだものである。『ぐちゃぐちゃケーキだから思いっきり楽しめる』とは発想の転換だすごい、素晴らしい。

そうした中でも、クリスマスケーキを自分たちの思うがままにいじって良いのか、を高島屋に問い合わせてＯＫをもらってから子供に思いのママに飾らせ、それがケーキのぐちゃぐちゃを子供の創造性を開花させる芸術へと変身してゆく。その様を三枚の写真が表し、またその様に感動する「いいね！」が次々とついて行く。

否定的なものを発想の転換で夢へと変換するのは、子供への愛と可能性への確信、それに素直に反応する子供のコラボレーションの成果である。

学生時代の家畜病理学研究室でのひとこまを思い出した。著者の学生四年生から一年余りの間ちょっとした経緯で、当時助教授（現在の准教授）であった寄生虫病理学のオーソリティーが付きっきりで指導してくださった。一年後輩に頭が良く、素晴らしい個性の学生がいたのだが、なぜか助教授は、この学生に対して著者への教育のような熱意を示さなかった。

この優秀な後輩は、自分がこの助教授にあまり教えてもらえないことに対して、著者に不満を訴えきた。それに対しての著者の答えは、次のようなものであった。

『確かに僕は、どんなことも手とり足とり教えてもらえる。だから、同級生や後輩より多少いろんなことを知っているのだろう。しかし、考えることなしに答えが出てくるのはいいことなのだろうか？　このままでは、僕は自分がスモール助教授になってしまうように感じている。君はいつも自分で考えなければならない、と嘆いている。そのステップで考えたストーリーは自分のモノだろう?!　そのあと、積極的に誰かに聞いてみるなり、調べるなりして自分の答えを確たるものにしている。どちらが良いかはいえないんじゃないかな～』

著者も若いときには『マイナスをプラスに…』と受け止めていたはずなのに!!

いつか、大人の固定観念に固まっていた著者に良い意味で「カルチャーショック」を与えてくれたこのお母さんと子供に大いに敬意を払いたい。

注：（日本テレビ、二〇二三年十二月二十七日報道から）

クリスマスケーキが破損していた問題について、高島屋は会見で、製造や配送等の過程を調査した結果、「原因の特定は不可能」と結論づけた。代表取締役専務営業本部長・横山和久氏は「総合的に確認した結果、原因の特定をすることは不可能という判断に至った」と発表。高島屋は製造委託先や配送委託先等の調査を行った結果、原因の特定には至らなかったと結論づけた。高島屋によると、ケーキは二、八七九個販売され、そのうち八〇七個で破損が確認された。ケーキは去年も同じ工場で製造されていて、去年は二週間の凍結期間があった。今年はイチゴの入荷が遅れたため、約一日に短縮、ただ中心部分の温度は規定どおりで完全に凍結していた。高島屋は、「すべての責任は高島屋にある」とする一方、さらなる原因究明は行わないとしている。