

知恵を養う(1)

コンサルタント・ファシリテータ

野島 勇

Isamu Nojima

nojima@sra.co.jp

デジタル大辞泉によると、**知恵とは「物事の道理を判断し処理していく心の働き。物事の筋道を立て、計画し、正しく処理していく能力」**とあります。近年はネットや書籍から様々な情報を得られるようになりました。しかし、それらの情報を現実の生活や仕事に適用すると、思うようにいかないものです。**情報を得るだけでは、知恵は養われない**ようです。では、知恵はどのように身につければよいのでしょうか？

本稿では、開発チームにおいて現実の課題を適切に処理するための知恵に焦点を絞り、知恵を養う方法を考えます。それによって、開発生産性の向上を目指します。

◆人材育成の方法

知恵を養う方法を考える前に、人材育成の方法を2つの軸に分解して整理します。(図 1)

研修は、オフサイト(開発現場から離れた場所、会議室を含む)で実施される社内、もしくは社外のセミナー

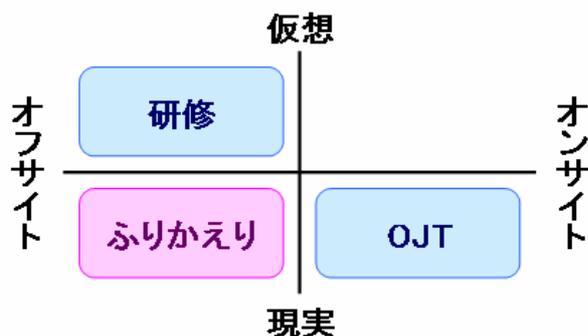


図 1 人材育成の方法

を意味します。研修では、講演、ちょっとした話し合いなどが行われますが、それらは主に情報の交換が目的であり、現実の課題を扱うことは多くありません。現実の課題を扱ったとしても、改善策を考えるまでであり、その実行や結果について扱う機会はありません。

OJT(On the Job Training)は、オンサイト(開発の現場)で実施される現実の課題を解決することを通じての学習を意味します。OJT では、現実の課題を扱うことができますが、適切に運用しなければ学習の効果は疑わしいものになります。新人教育のような初学者を対象とする場合には、現場に指導者がいるために効果を発揮しやすいですが、それ以外の現場に指導者がいないケースでは効果が薄くなりがちです。

◆現実の課題

研修の内容は現実の課題と距離があります。課題を改善するための施策を研修のなかで決めることはありませんが、「なぜ実行できない/しないのか?」「実行した結果はどうだったのか?」のような実行と結果についての検証を行いません。**現実と研修の内容(理想)の溝を埋め、実行、検証する能力**が求められます。この能力を狭義の知恵と呼ぶことにします。

狭義の知恵を発揮する人が多ければ、組織内の改善は進んでいくのではないのでしょうか。実際には狭義の知恵が発揮されないため、誰かが指導することになります。研修と組み合わせて OJT を行うわけです。しかし、先ほども述べたように、OJT を実施するとしても**現場には指導できるような専門家がいません**。

この問題を解決するため、マネージャやリーダーに指導者となるための研修を実施するケースがあります。コーチングやファシリテーションの研修が、最近では増えてきました。しかし、マネージャやリーダーは既に忙しすぎます。研修が無駄とは言いませんが、多忙を極める方々にと

って研修で学んだことを現実で習慣化することは至難の技です。

◆急がば回れ

ここにひとつの構造があります。研修で学んだことを**深く考察しながら現実の課題に適用し、その結果の検証を丁寧に実施できればよいが、時間とのトレードオフで実施できない**という構造です。時間を費やしただけの効果が得られる保証はないため、実施するよりも時間の節約が優先されます。これは多くの人が陥るジレンマです。

先に挙げた**狭義の知恵は PDS(Plan, Do, See)を適切に行う能力**です。新しいことではありません。しかし、これを実施できずにいます。「なぜ？」と問えば様々な答えが得られることと思います。人の心は複雑です。人それぞれに様々な理由づけがされます。深く考察すると「罪悪感」の概念などがみてとれますが、話が複雑になるのでここでは考察しません。一方、事実はひとつです。時間とPDSの実施を天秤にかけると、人は多くの場合に時間を選択するという事です。

そこで、時間を決めて定期的に実施するという策が考えられます。予め決めてしまえば計画に含めやすくなります。アジャイル開発で採用されるタイムボックスの考え方です。**人は PDS を実施できないものだから、実施するための枠(時間)を先に用意**します。

◆枠の中身

枠(時間)を用意したとして、その枠のなかで適切な改善策が考えられ、実行と結果についての検証が行われる必要があります。枠に中身が伴う必要があります。この**中身を創り上げる能力こそが狭義の知恵**です。やっとここで本稿の主題である、知恵を養うという点に差し掛かりました。

知恵を養うための活動のひとつとして、図 1 に挙げた「ふりかえり」を例として取り上げます。本稿における「ふりかえり」は、毎週 30 分、もしくは毎月 2 時間の枠を想定しています。参加者は開発チームのメンバ全員(1~20 名程度)です。オフサイト(主に会議室)での実施となり、中身では現実の課題を扱います。

さてここからが肝心の中身についての詳細なのですが、紙面が足りないので次回に。

◆◆◆ きもばん ◆◆◆

コンサルタント 栗生木徹

『かわはぎ』、知ってますか？ 漢字で書くと『皮剥』。平べったい体躯に、硬く丈夫なざらざらした皮をもつ、おちょぼ口のとぼけた顔した奴。海水魚です。このとぼけ顔が可愛いんです。この名前、皮を剥がないと、食するのはもちろん、料理も無理！というところからきているらしいです。ちなみに皮を剥ぐときはグイッと手に力を入れて、皮を尾のほうに引っ張ります。ズズズと途中で切れることなくキレイに剥がれてゆき、フグのような透き通った白身が出現します。この皮剥ぎのズズズ、気持ち良いですよ。

旬は冬と思っていたのですが、夏もそうみたいです。冬になると肝が育ち、ばんばんになります。肝がばんばんの『かわはぎ』は『きもばん』と呼ばれ、肝と身をあえた『肝あえ』、美味です。レシピは、いたってシンプルなので、お試しあれ。きもばんシーズンともなると、釣具屋には専門コーナーができ、釣り船屋も多々出るメジャーな釣りとなります。美味で、釣りも楽しめる、なんともニクイやつです。

さて、冬の『きもばん』は厳しいですが、暑い今夏、『かわはぎ』釣りして過ごすのも良いんじゃないでしょうか。というわけで、お手軽な釣り船屋を紹介。

葉山にボートの釣船屋があります。数人乗りの手漕ぎボートを貸出し、モーターボートで釣り人を乗せた手漕ぎボートを引いて沖合の釣ポイントに連れていってくれます。釣人には嬉しい。自分で漕ぐ必要がなく、気づくと爆釣ポイントに到着。これで坊主(釣果0匹)はなし！ただし、このボート釣屋、何も説明してくれません。声すら掛けてくれません。無愛想、偉そう、顔が怖い。とても客商売とは思えない。まあ、これが海の男。笑顔で声をかけましょう。

『釣ったら、その場で締める』、これをやりましょう。新鮮さが長持ちし、より美味しく食せます。締め方は簡単。『かわはぎ』をおさえ、ナイフの刃先をエラ脇から入れ、自分のほうに引く(降ろす感じ)。これだけ。”キュっ”と締まる感じが伝わります。

釣キチは、この”キュっ”が快感。さらにヒットしたときに伝わる”ビクビクブルル感”が病みツキです。日常で感じない生物(生きてる・生きてた)の感覚。今夏、あなたも快感・病みツキになってみませんか。

夢を。



GSLetterNeo Vol. 34

2011年5月20日発行

発行者 ●株式会社 SRA 産業開発第1事業部

編集者 ●土屋正人、柳田雅子、小嶋勉、野島勇

ご感想・お問い合わせはこちらへお願いします ●gsneo@sra.co.jp

株式会社SRA

〒171-8513 東京都豊島区南池袋2-32-8

夢を。Yawaraka Innovation
やわらかいのべーしょん