

「仕事ができる社員、できない社員」という本からです  
一歩先を見て動く人 行き当たりばったりの仕事を防ぐ段取り力

最近、創作料理を得意とする知り合いからレシピを譲っていただいて、時折自宅で料理をつくるようになりました。これが本当においしいのです。「創作料理」といっても手間のかかるものではありません。むしろ、上手に手を抜きながら、手早くおいしくつくることができます。たとえば、冷凍の海鮮とバジル入りのトマト缶を買ってきて、野菜を加えてパスタソースをつくり、そこにゆでたパスタを放り込むだけです。ただ、パスタのゆで加減をちょっと短くしたり、食材に合わせて調味料を工夫したりすることで、一層おいしく仕上がるのです。料理をするようになって発見したことの一つは、手間をかければおいしいものができるわけではないということでした。前項でも述べたように「デッドライン」を設けて一日で仕上げた仕事が、一週間かけて仕上げた仕事のクオリティに優るとも劣らないという点で、仕事と料理には共通するところがあります。

料理をしてみるとよくわかるのは、料理をつくり終わり、食事をした後、いかに洗い物が多く残されるかということでした。包丁、まな板、フライパン、お鍋、ザル、菜箸、おたまなど、料理をつくるために使った汚れ物と食器で流し台が埋まってしまう。ところが、段取りが得意な人は、食事を終えたときには、台所もきれいに片づいているのです。食後の片づけは食器を洗うだけで済みます。それは、料理をつくりながら、同時に調理器具を片づけているからです。常につくる作業と片づける作業の段取りを考えながら動くことで、トータルで料理にかかる時間を少なくしています。食事はおいしくても、片づけは手間です。お腹いっぱいになって幸せな気分するとき、山となった洗い物を見れば気持ちも沈むかもしれません。イヤだ、やりたくないと思っている仕事は、時間がかかります。少なくとも、「まだ終わらない」という後ろ向きの感覚を持ちます。それを避けるために、食事を食べる合間をぬって同時に洗い物も済ませてしまうのが段取り力のある人です。頭を使い、工夫しようと考えたら、後片づけそのものにも楽しみが出てきます。そういう人は料理も片づけも上手になるでしょう。自分で自分を伸ばしていける人です。

仕事に当てはめて考えれば、たとえば、常に机の上をきれいに整えている人は、平素からそれなりに段取りに気を配っている人といえます。こういう人は、小さな仕事でも放置したりしません。たとえば、まめにメモを取る人というのはよくいます。注意すべきこと、気づいたこと、忘れてはいけないこと、思いついたこと、誰かに頼まなければならないことなど、メモを取るのには誰にでもできます。ところが、メモを取っただけで安心してそのまま忘れてしまう人も少なくないのです。その点、段取り力のある人が他の人と一線を画するのは、書いたメモの内容を、時間を見つけて次々に処理していくからです。仕事の合間にそれをこなすので、他の仕事に支障を来しません。「うっかり忘れていた」「もう間に合わない」という事態を引き起こすこともないわけです。やるべきことに「気づく」だけでは仕事にはなりません。それをどんどん「実行」できるかどうか。それが仕事ができる社員とできない社員の差になります。段取り力のある人とは、気づいたことを実行する力がある人のことなのです。

段取りが苦手な人は、「デッドライン」システムを導入することで、段取り力を上げることができます。簡単に説明しますと、仮に月曜日の朝に一週間後がデッドラインの仕事を与えられたら、「金曜日にメドをつけたい」→「そのためには木曜日までにあの部署から資料をもらっておく必要がある」→「今日中に頼みに行かなければならない」→「今日の何時までに頼みに行くか」という具合に、一歩先、そのまた一歩先……と、仕事の段取りを決めます。他の仕事の「デッドライン」とも組み合わせれば、さらに、「今日の午前中までに頼みに行く」「金曜日の〇時までに終わらせる」などと、より具体的に仕事の順番が決まるのです。このやり方を大いに活用すれば、終わらない仕事など一つもなくなるはずですよ。

段取りが苦手な人は何をすれば段取り力があがりますか？

( )