

2016
追跡



料理作りを人材育成に生かそうという動きが広がっている。役割分担をしながら「おいしい料理」という共通の目的に向かって取り組む体験が、企業内でチームワークを意識して活躍する力につながるという。研修の現場を訪ねた。

【花澤茂人、写真も】

育成で料理

初対面でも力発揮

「グループとチームの違いは分かりますか」。緊張気味の参加者に講師が問いかけた。「1人では達成できないような目標に向かって、それぞれの能力を発揮しながら進む組織がチームです」

9月中旬、大阪ガスショールーム・ハグミュージアム(大阪市西区)に

調味料は自由に選び、40分以内に片付けまで終える。出来上がった料理は講師らが審査し、優勝チームを決める。

作る前に30分の作戦タイムがある。「ヘルシーさを意識しましょう」「酢の物におじゃこを入れるといいはず」。初対面のメンバーも多かったが、徐々に打ち解け、積極的に意見を

出した。

一さん(33)は「料理とはいえ、限られた食材と時間で目的を達成するプロジェクト。普段の仕事と基本は同じ」。その上で「偉そうな上司が包丁を握れなかったり、目立たない人が大活躍したりと、違う一面を発見できる。試食で同じ食卓を囲むことで親近感も強まる」とメリットを語る。

総合人材会社のキャプテン(同港区)と「ABC

チームの中、「自分」確認

あるキッチンスタジオ

オ。人材教育事業などを手がける関西ビジネスインフォメーション(同北区)と大阪ガスッキングスクー(同中央区)が主催した大研修が開かれた。大阪ガスの関係各社から男女11人が参加し、3チームに分かれて料理作りを挑んだ。

17日 初めに講義があり、いよいよ料理に取りかかる。課題のメニューは、プリの照り焼きとキュウリの酢の物、野菜のみそ汁。野菜や

目立たぬ人が活躍

共同作業を通じてチーム力を高める手法は「チームビルディング」と呼ばれ、料理が入り入れられたのは10年ほど前だ。

打楽器や風船を用いたユニークなイベントや合宿の研修を手がける「チームビルディングジャパン」(東京都千代田区)は、2006年の創業時から「チームッキング」を取り入れる。コーディネーターの菅谷宏

異なる立場の視点

Cooking Studio(同千代田区)がタッグを組んで企業向けの「ッキングdeチームビルディング研修」を始めたのは14年。これまでに関東を中心に約50社、約1000人が参加した。キャプテンの坪田潔・取締役(50)は「料理は年齢や性別、企業内での立場を超え、協力しやすい」と説明する。

役割を「体で実感」

再び大阪ガスのキッチン

スタジオ。完成した料理は、酢の物にシイタケを入れたり、みそ汁に乗せるネギをしゃれた斜め切りにしたりと工夫が光る。

笹倉麻衣さん(27)は「自分の役割を果たす大事さは理解しているつもりだったが、体で実感できた」と言い、福島康智さん(46)は「各自が割り振られた仕事をすれば結果はついてくる。作戦会議の大事さを改めて感じた」と話す。

チームワークの構築に詳しい三沢良・奈良大講師(産業組織心理学)は、チームビルディングのポイントとして、明確な目標設定▽人間関係の構築▽役割の明確化▽問題解決――を挙げる。「料理の研修はこれらを満たしており、普段の仕事とは違う役割分担で、異なる立場からの視点も得られる。単なるレクリエーションにならないよう、チームビルディングの知識がある人が研修の枠組みを作るのが大事だ」と強調する。