ワークスタイル 活かす！探訪

▷4

個人裁量「自由と責任」能力を発揮

バブル崩壊以降、日本の企業社会では年功序列制が徐々に崩れ始めた。並行して仕事の進め方や時間配分を個人に委ねる「裁量労働制」や、成果に応じて賃金を定める「成果主義」が導入されたが、「評価が難しい」「行き過ぎた長時間勤務につながる」といった理由から、見直す動きが出てきている。「働く人がやりがいを持って働けるように」という目的で始まったワークスタイルの改革だったはずなのに…。

二十五年近く前から個人裁量的な働き方を進めてきた企業が福岡市にある。建材洗浄剤メーカーの「ミヤキ」には今、全国に十九カ所の営業拠点がある。が、〝事務所〟はない。各地の社員は自宅を拠点に、担当エリアを回る。社員と会社をつなぐのは、携帯電話とファクスとパソコンのみ。働く時間帯や動き方は、社員が自分で決める。

福岡営業所長の梶原正勝さん(三六)＝福岡県小郡市＝の国内担当エリアは、福岡と大分と沖縄。「家から高速のインターが近いので、効率よく回れます」

基本の勤務時間は午前八時半―午後五時。でも取引先の都合で早朝に出る日もあれば、深夜の現場に出向く日もある。その分、たまには昼食を家で食べたり、仕事を早く切り上げたり、意識して家族との時間をつくる。

昨年長男(七)の小学校入学を機に、「おやじの会」に入った。道具の調達など、何かと仕事が多いイベント班に所属。新興住宅地の土地柄、これまで周囲との交流は乏しかったが、月一度の会合や準備で何度も父親や教師たちと顔を合わせるうち、「地域の当事者意識」がふくらんできた。

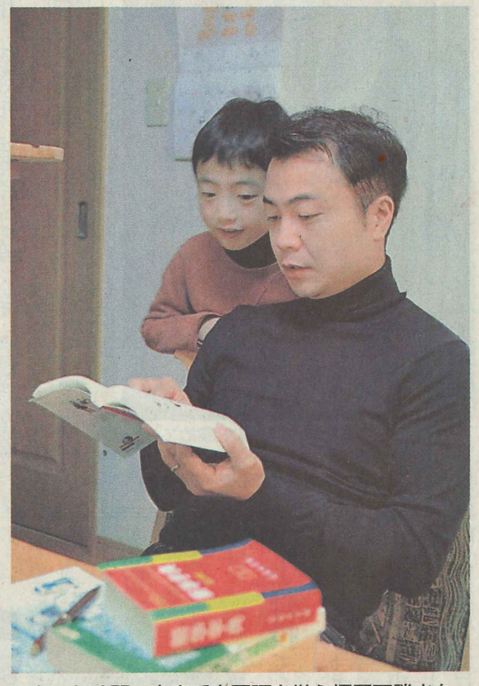
同社がこの働き方を始めた当時、携帯電話一台が二十万円だった。でも宮崎基幸社長(七)には信念があった。「仕事の質は上司の管理ではなく、その人自身の心が決める。地域事情に通じた地元の人を採用し、上下関係なく力を発揮してほしい」

固定給三十万で「安定」を保障し、月間・三カ月間・年間の貢献度に応じた報奨金で「刺激」を与える。各自の売り上げは毎日パソコン上で共有し「今の成績で来月いくら給料が入るか」まで目に見える。情報を交換するのは月一度の会議。あとの時間をどう使うかは自由だ。大学に入り直した人、税理士の資格や、サッカー指導のライセンスを取得した人もいる。

他の企業が「導入したい」と訪れたこともある。でも結局大半がうまくいかなかった。長坂幸博総務部長(五四)は言う。「サボるのではと考え、しょっちゅう部下に電話をかけたらしい。ルールをガラス張りにして、あとは信頼することですよ」

自由には、それだけの責任も伴う。梶原さんは、今のような働き方は新卒社員には難しいのではと考えている。異業種の営業職から転職した梶原さんには、人脈を築くすべも、自ら考えて行動する知恵も、ある程度身に付いていたからだ。

数年前、「自信がある。やらせてほしい」と自ら手を挙げて中国進出を提案した。〇七年から「中国総事務局主席代表」の肩書も付いた。今は家族との時間に加え、週一度の中国語レッスンもやりくりする。「でも、現地に行くのが一番身に付きます」。今年は中国への出張も増えそうだ。



空いた時間、自宅で中国語を学ぶ梶原正勝さん(右)。「これ何て読むと？」長男の真吾君が尋ねてくる

ワーク・ライフ・バランス ここがポイント

労働や人口問題を研究する富士通総研の渥美由喜主任研究員　ワーク・ライフ・バランスを進める上では、無駄をなくすことと、企業から従業員、管理職から部下への権限移譲が重要になる。だがバブル崩壊以降、企業は保身に走る傾向が強くなり、「性悪説」に基づいて従業員を管理するようになった。日報や報告書など本業以外の業務が増え、結果的に長時間労働になる負の連鎖に陥っている。

権限移譲と評価が鍵

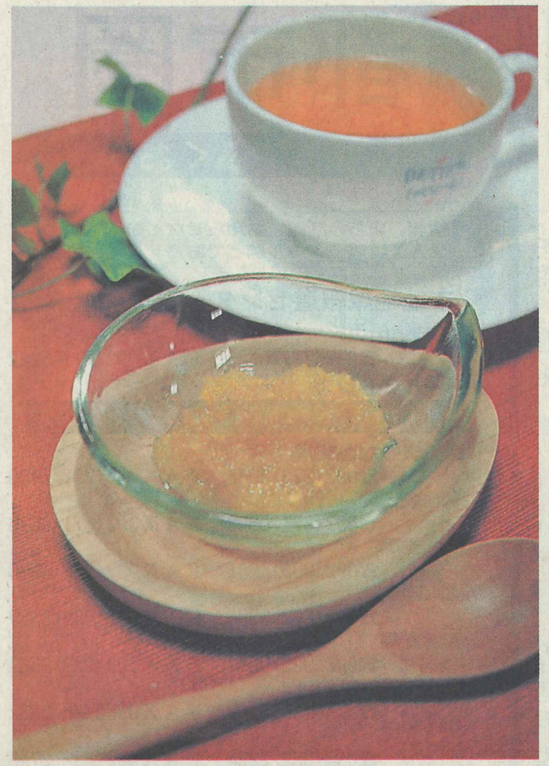
企業と従業員が良い関係を築けている企業は「性善説」に基づいて部下を信頼し、部下も仕事にプラスになるような時間の使い方をする。こうした関係になるには「裁量」が単なる「部下への丸投げ」になってはいけない。仕事の成果を見える形にし、きちんとした軸から評価されること。そのような評価スキルが高まるよう、あぐらをかかずに企業と従業員の双方が努力し、常に軸を見直し合うことが必要だ。（談）

シリーズ「働く」第7部

生活

オヤジだってグルメ

ショウガジャム　手軽にホットドリンク



明日は立春。暦の上では春の始まりだが、寒さはまだまだ続きそうだ。身体を温める食材といえば昔からショウガが知られている。今回はそのショウガを少しおしゃれに味わってみよう。作るのはジャムだ。

一見、奇抜な組み合わせだが身構えることはない。特別な材料や道具は要らず、電子レンジで手軽に作れる。

完成したらまずはお湯に溶いたり、紅茶に入れて味わってほしい。初めはその辛さに驚くが、慣れると、はちみつとレモンのほのかな甘さの中に立ち上がる辛みが病みつきになる。身体を内から温めてくれるから冷え性の人にももってこいだ。この時期は受験生の「ホッと一息」にもお勧めだ。

ヨーグルトに混ぜたり、マヨネーズやみそと混ぜて野菜に付けてもおいしい。ショウガには臭み消しや風味付けにもなるので、煮魚やしょうが焼きなど料理にも活躍してくれる。

ショウガは使い切れずに余らせがちな食材。そんな時はジャムに挑戦してみてはいかがかな。

＊問い合わせはベターホーム協会＝092(714)2411

レンジで加熱する時は緩めの状態で止めるのがコツ。ちょうど良い状態まで加熱してしまうと、冷めた時に固まってしまうことがあるので注意。

▼材料（作りやすい分量）

ショウガ100グラム、砂糖100グラム、はちみつ大さじ2、レモン汁大さじ1、水大さじ1

▼作り方

①ショウガは洗ってから、皮付きのままおろす。

②器に材料をすべて合わせて混ぜ、電子レンジで5分加熱する（ラップはなし）。もう一度混ぜて、様子を見ながらさらに2―3分加熱する。