人は輝く為に、生きていく 205

レシーブの技術があるお店は、繁盛する。

文・イラスト 中谷彰宏
text & illustration by Akihiro Nakatani

『『やりたいこと』と『求められること』にズレがある時、どちらを優先すればいいでしょうか」と、飲食店の経営者に聞かれました。「やりたいこと」があります。それは、「求められること」と一致するとは限りません。むしろ、一致しないことが多い。かといって、経営を存続させるには、「求められること」もしなければならない。

バレーボールの試合を見ていて、自陣のコート内にボールを落とさず繋ぎ続ける姿に感動しました。強いチームは、ブロックの隙間を抜かれても、拾います。つい強烈なスパイクに目が行きがちですが、本当の強さは、レシーブの技術です。レシーブ技術の差が、勝敗を決めるのは、仕事でも同じです。仕事とは、打たれたスパイクをレシーブで拾い続けることです。強いチーム同士の対戦になると、長期ラリーになるのは、自チーム、相手チームともにレシーブの技術があるからです。

選手は、スパイクを決めたい。いいスパイクを決めるには、いいトスを上げなければならない。いいトスを上げるには、いいレシーブをしなければなりません。「自分は、攻撃専門なので、レシーブはしない」となると、相手チームから、サーブの集中攻撃を浴びることになります。そのような考え方では、スターティングメンバーに選出してもらえなくなります。

「やりたいこと」と「求められること」のバランスを取る。

レシーブで大事なことは、好き嫌いを言わないことです。相手チームは、レシーブが返しづらい所を狙って打ってきます。「拾いづらい所にサーブされるから」と愚痴をこぼしたら、レシーブを放棄することになります。レシーブの技術とは、拾いづらいボールを拾う力です。どんなに「もう無理」というようなボールでも、指の先のそのまた爪の先で、拾うことです。ひたむきに拾おうとするその姿に、相手チームは、集中力が途切れ、ミスをするのです。そしてファンは、ラリーを制したチームを応援したくなるのです。優れたスパイカーは、優れたレシーバーでもあります。

「したいこと」は、スパイクです。「求められること」はレシーブです。売上げのために、「求められること」ばかりに気を取られると、軸がぶれます。「求められること」と「やりたいこと」の交わりを見つけていくことです。その交わりを大きくするには、「やりたいこと」の引き出しを増やしていくことです。

本格イタリア料理をいただくと、日本人の口に合わないことがあります。あるイタリア料理店では「日本人の口に合わないイタリア郷土料理の日」を設けています。これは「やりたいこと」と「求められること」のバランスが取れています。軸があるから、バランスが取れるのです。

中谷彰宏
公式 Instagram

Profile

1959年生まれ。主な著作に『哲学の話』『チャンスをつかめる人のビジネスマナー』『迷った時、「答え」は歴史の中にある。』他、1000冊を超す。【中谷塾】で講演活動を行う。2020年オンライン中谷塾【中谷庵】を開始。
詳しくは、HPで。https//an-web.com/