第4章　ロジックツリー展開-その1

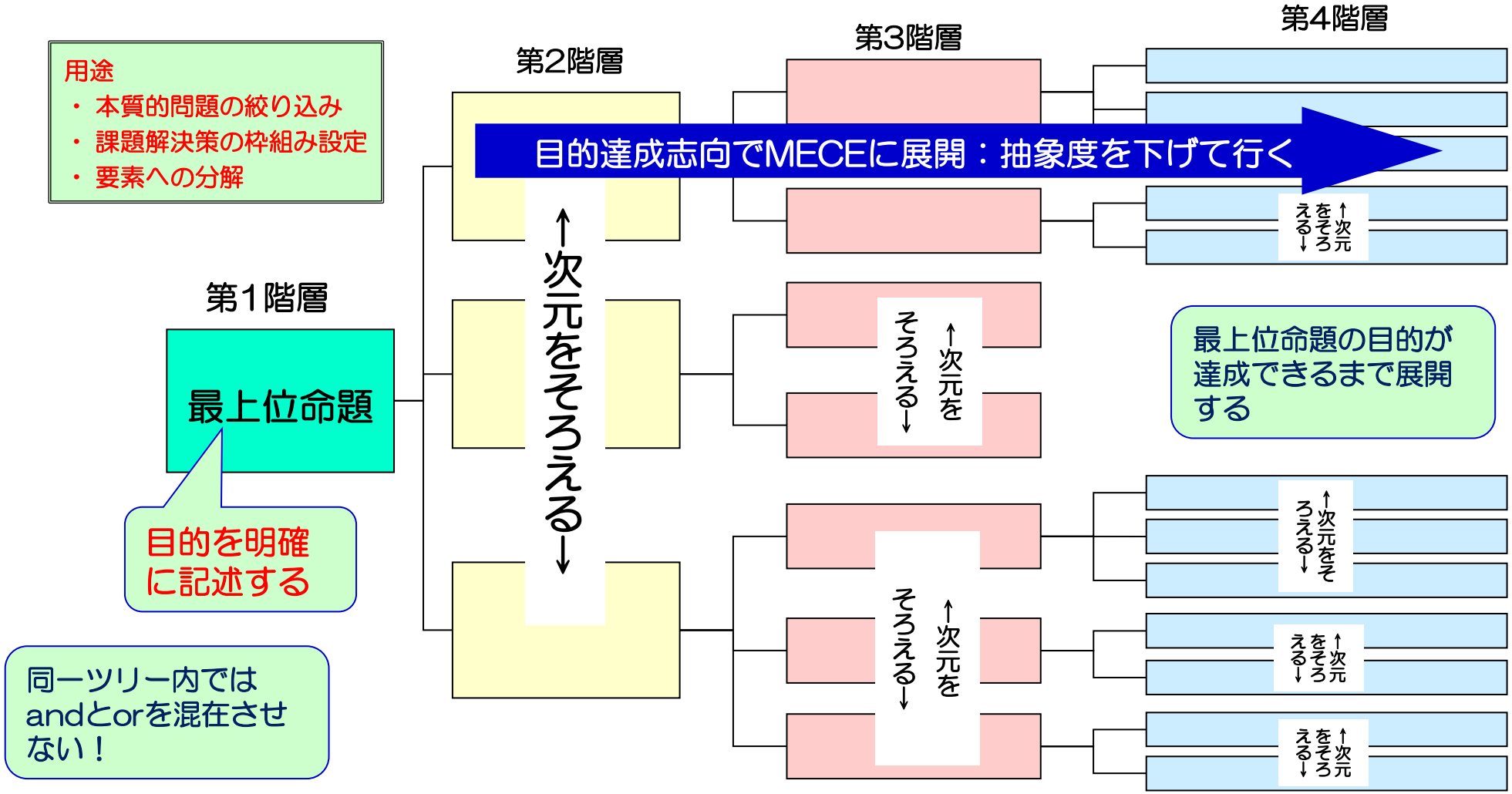
ロジックツリー展開

- ロジックツリー作成の原則
- ロジックツリーの切り口
- MECEの切り口例
- 「問題の発見」ロジックツリーと「問題の解決」ロジックツリーの関係例
- 「問題の解決」のロジックツリーと解決策の検討の例
- ロジックツリー作成の要点まとめ
- 小演習

ロジックツリー展開について、より深く学習するには、論理思考講座、「第4章　論理ツリーに展開して活用する（https://www.ltkensyu.com/logicalthinking/1-4/4-1#link41）」をご参照ください。

ロジックツリー作成の原則

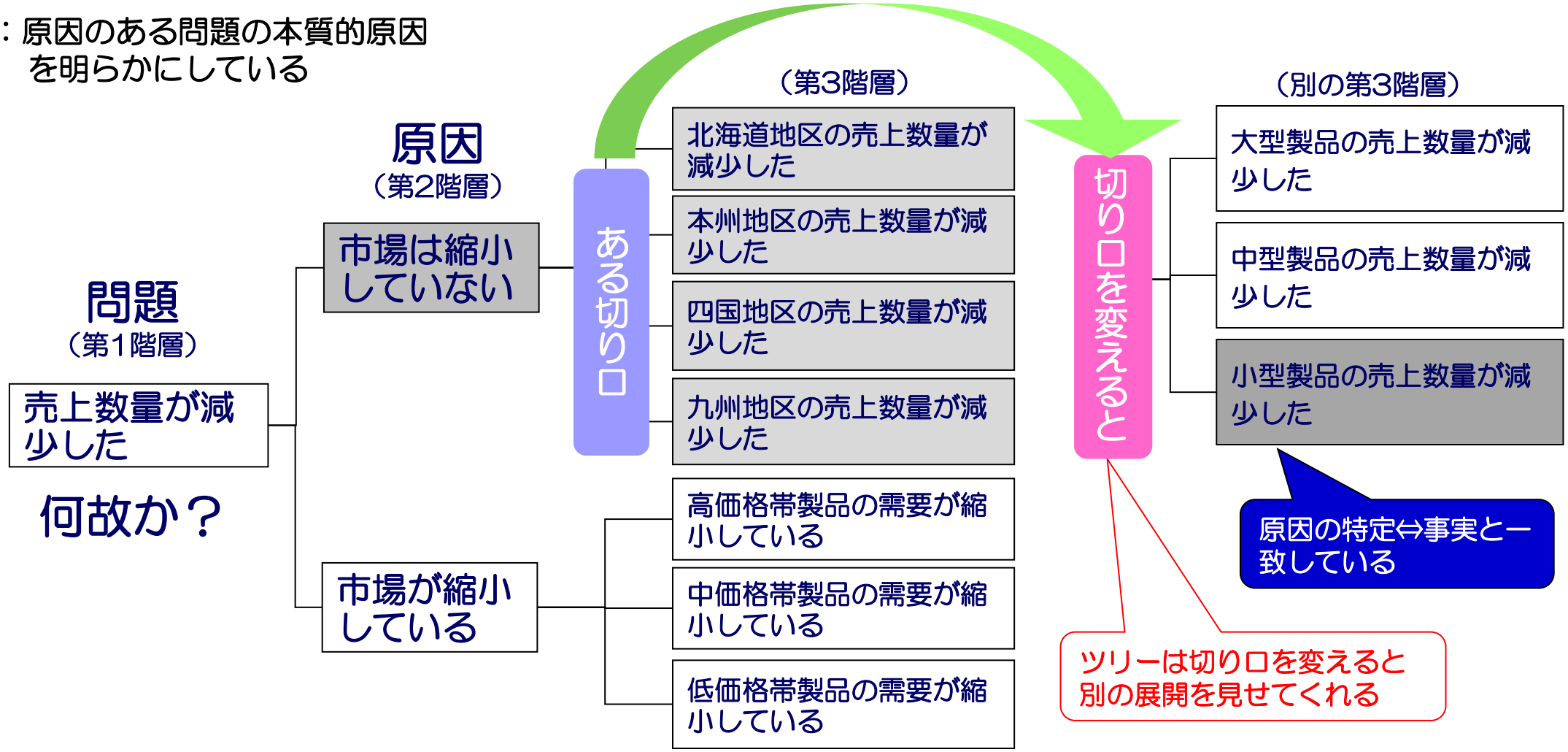
同一ツリー内では次元を揃え、目的達成志向で、MECE（Mutually Exclusive and Collectively Exhaustive＝ダブリなくモレなく：ミッシーと呼ぶ）に展開する



ロジックツリーの切り口

ロジックツリーの切り口は目的達成志向的に設定する

例：原因のある問題の本質的原因
　　を明らかにしている



問題発見ツリーでは原因発見志向的に！＝原因を絞り込むためにふさわしい切り口を考える！

MECEの切り口例

MECEな切り口に慣れよう

ビジネスで良く使用されるＭＥＣＥの例

- 時間やプロセス、順序で切る
  - 過去、現在、未来
  - 企画、開発、設計、製造、販売
- ビジネスフレームワークで切る
  - 技術、コスト、サービス（優位性について）
  - 人、モノ、カネ、情報（経営資源について）
  - 市場、競合、自社（3C）
  - 固定費と変動費（コスト構造）
  - 商品・サービス、価格、流通チャネル、販促（4P）
- 異なる2軸視点で切る
  - 質と量
  - ハード（戦略、財務、システム等）とソフト（人、理念、文化など）
  - ミクロ、マクロ
  - 個別、全体
  - 外的要因と内的要因
- 対称・反対概念（Aと非A）で切る
  - 前方、後方
  - ＋要因、－要因
  - そのもの、それ以外
  - A、B、C、その他

「売上高」の分解切り口例

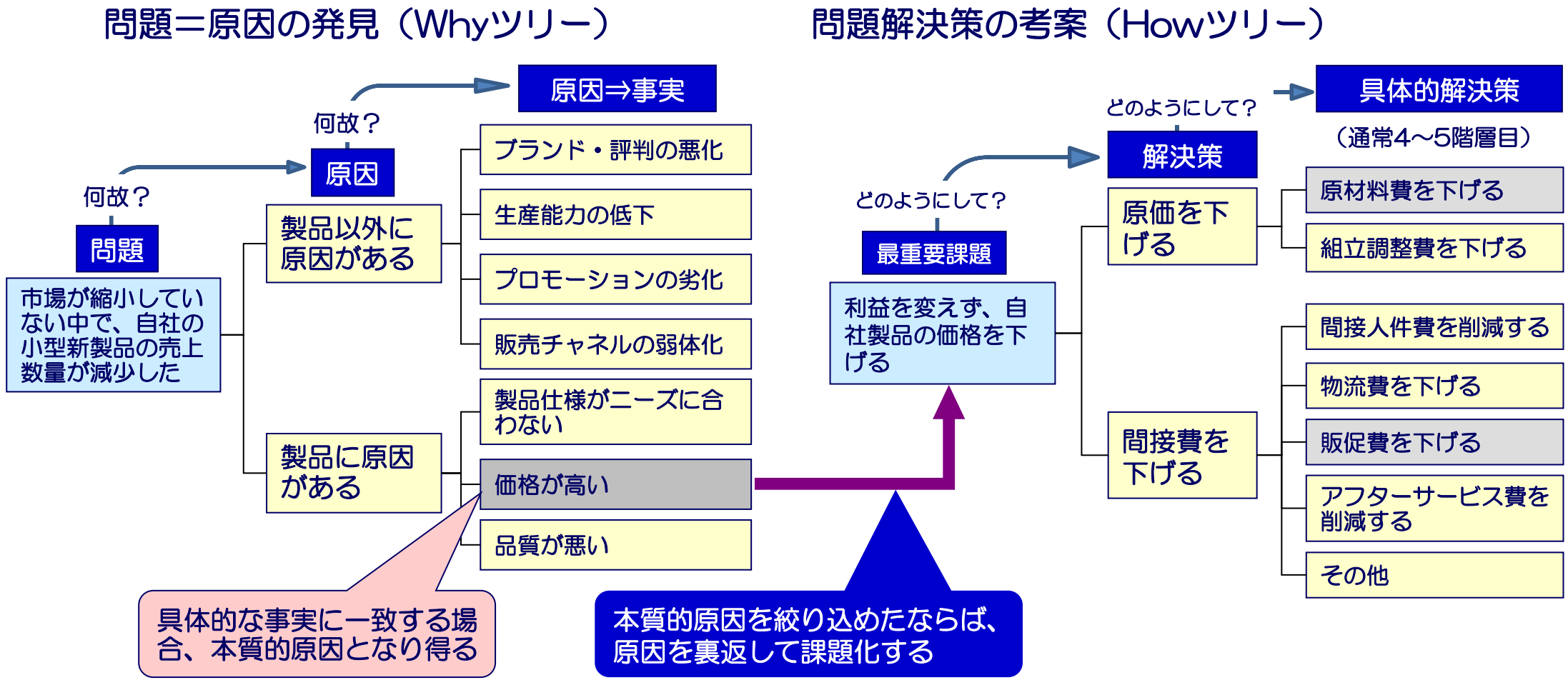
＝A商品群売上高＋B商品群売上高＋・・・
＝客単価Ｘ客数
＝販売拠点あたりの売上高Ｘ販売拠点数
＝従業員１人あたりの売上高Ｘ従業員数
＝国内売上高＋海外売上高
＝市場規模Ｘ市場シェア
＝面積あたりの売上高Ｘ面積
＝時間あたりの売上高Ｘ時間
＝商品単価Ｘ販売数量
＝１００％稼動時売上高Ｘ稼働率

独立変数を使用した数式で表現できる場合は、その変数で切ることができる：次元が揃う

多くの場合、状況に応じてゼロベースで考える。「Aと非A」、「A、B、C、その他」のようにすると容易。

「問題の発見」ロジックツリーと「問題の解決」ロジックツリーの関係

本質的原因を裏返し最重要課題として設定し、解決策を考える

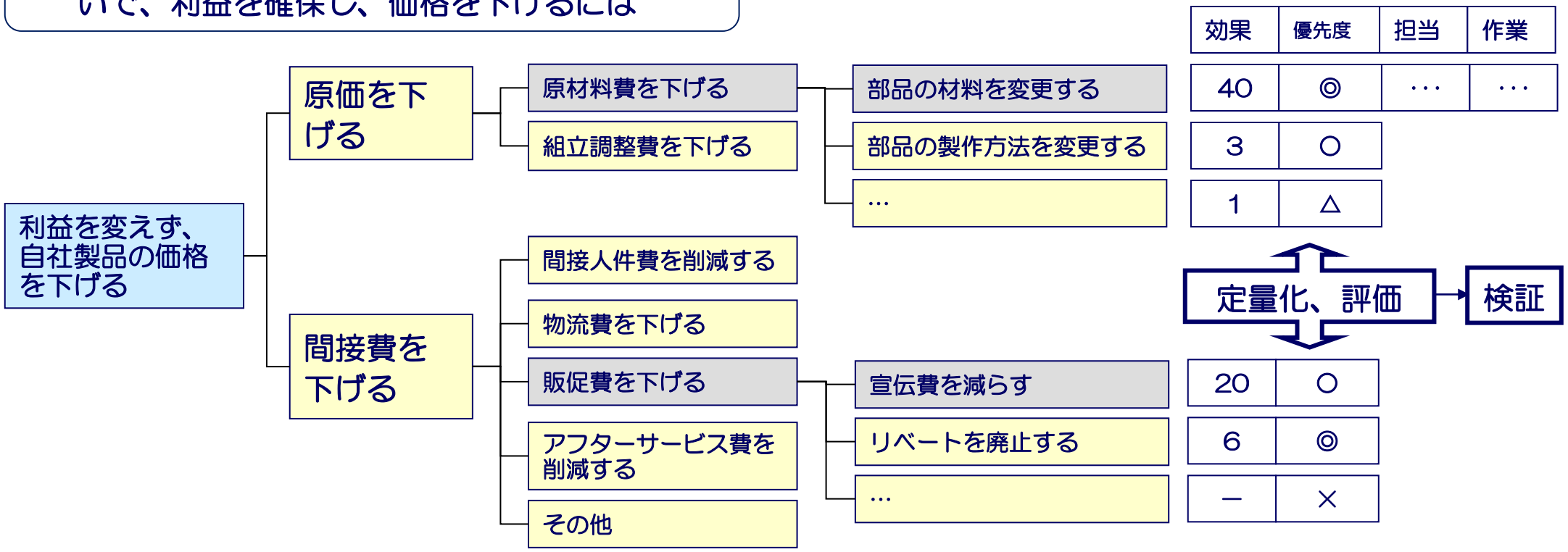


問題を解決するには本質的問題に到達する必要があり、「原因の発見」では原因を切り出し・絞り込める原因発見志向的な展開、「解決策の考案」では効果的な解決策が創出し易い解決策志向的な展開を心がける。ロジックツリーには3階層まで示したが、通常4～5階層まで抽象度を下げ、具体的な課題または解決策まで展開し、それぞれの最下位メッセージの重要度は定量的な裏づけを持たせる。

「問題の解決」ロジックツリーによる解決策の検討例

ロジックツリーの作成は左から右に具体的な検討が可能なレベルまで展開し、右スペースを評価スペースとして活用する（EXCELシートを使うと良い）

例：現在販売中の自社新製品の設計仕様を変えないで、利益を確保し、価格を下げるには



ロジックツリーは左から右に展開

具体的な検討が可能なレベルまで展開する

ロジックツリーの右スペースを開けておき、評価スペースとして利用する

ロジックツリー作成の要点まとめ

ロジックツリーは用途に合わせ目的を明確にし、各階層は次元をそろえて、MECEに（ミッシー：ダブりなく、モレなく）構成する

1. 最上位命題は主語と述語を用いて、目的を明確に記述する
2. 最上位命題を目的達成志向で次元をそろえてMECEに分解し、最上位命題を構成し得る第2階層命題を作成する
3. 各第2階層命題を目的達成志向で次元をそろえてMECEに分解し、各第2階層命題を構成し得る第3階層命題を作成する
4. 同様に、必要とする内容の事柄または具体的事柄に到達するまで、順次下位層命題を作成して行く
5. 第2階層以下のすべての命題は主語と述語を用いて、明確に記述する

すべてのボックスはその上位のボックスの構成要素であることを忘れてはならない
（目的と手段の混同「＝上位目的を忘れ、手段を目的化してしまう」に注意）

小演習：原因を探るロジックツリーの作成

下記の報道記事を読んで、お客の死亡原因を探るロジックツリーを作成しなさい

　東京銀座の老舗料理店「江戸座敷」で、一昨日、和食懐石料理を食べた17人のお客のうち1人が下痢の症状を訴え、１人が死亡した。この問題で、料理店ではフグの調理に使うまな板・包丁を、他の鮮魚調理に兼用していたことが都衛生局の調査で分かった。調理士長の話によれば、まな板・さしみ包丁はフグ料理の場合でもさしみ専用なので以前から兼用していたが、いつも必ず丁寧に洗って使っていたという。都はまな板・さしみ包丁の洗浄が不十分であった可能性もあるとみて、調理器具と食材の管理状態を中心に更に調査を続けている。
　フグを扱う調理場には、フグ専用のまな板、包丁等の器具を備え、使用後は十分に洗うように保健所から指導されている。警視庁は、「江戸座敷」を業務上過失傷害容疑で家宅捜索する方針を固めた。