

スキルアップ通信 VOL.164

「話がつまらない人」はこれができていない…テレビニュースが徹底する

“冒頭 15 秒・75 文字”法則

～2025 年第 1 号の続き～

■ニュースの全体像を 15 秒以内の短い説明で伝える

結論を述べるときは、短くまとめることも大切です。

テレビのニュースを思い出してください。まずアナウンサーが顔を出して、最初の 1～2 文を読みます。次に VTR が流れて、ニュースの詳しい内容へと入っていきます。NHK、民放問わず、どのニュースも、基本的にはこの流れて作られています。

アナウンサーが顔出しをして伝える最初の 1～2 文を「リード」といいます。

リードは、話題や伝えたいことが分かりやすく簡潔にまとめられています。

「今日、気象庁は東京でソメイヨシノが開花したと発表しました。平年より 5 日早く、去年より 4 日遅い開花です」

「メジャーリーグ、ドジャースの大谷翔平選手が、昨日行われたパドレス戦に出場し、2 本のホームランを放ちました」

というような感じです。リードは、ニュースの全体像を 15 秒以内の短い説明で伝えます。

新聞などの文字コンテンツであれば、意味が分からないときには、また見出しに戻って読み直すことができます。しかし、テレビのニュースでは聞き逃しても、録画していない限り前に戻って再生することができません。必ず一度で伝えなければいけないのです。

■多くのテレビCMも 15 秒・75 文字で情報を伝えている

そのため、「これからこんな内容のニュースを伝えますよ」と予告して、視聴者に情報を受け取る態勢を整えてもらう必要があります。リードを聞いて、興味のあるニュースであればより集中して聞くこともでき、興味がなければ聞き流すという判断ができます。

時間にしてわずか 15 秒程度ですが、その力は大きく、この短い説明だけでもニュースの概要をつかむことができます。放送の尺がないときは、リードだけ伝えることもあるくらいです。

15 秒は、文字数にすると約 75 文字です。とても短い気もしますが、多くのテレビCMも 15 秒です。

たったの 15 秒でも、しっかりと情報を伝えることができるのです。

■何が一番重要なのか自分で理解しているか

ニュースのリードは、テレビの中だけで有効というわけではありません。

リードは、説明にも役立てることができるのです。

リードを取り入れることで、聞き手に分かりやすく伝えることができますようになります。

リードは、大事なポイントを 15 秒という限られた時間で伝えようとすることに大きな意味があります。

私たちの脳は、生きていくうえで不要と判断した情報は次から次へと消去されるようにできているのだそうです。そのため、どんな重要な事も聞き手の脳が必要と判断した箇所だけしか記憶していません。ということは、「そもそも聞いてもらえない」「良くて 2 割程度しか聞いてもらえない」と言うことになります。

では 2 割の記憶に残るようにするためには、沢山の情報を詰め込むのではなくいかにポイントを絞り「最低限これだけは伝えたいことをピックアップし、シンプルに伝えることがポイントになります。

何が一番重要なのか自分で理解していなければ、15 秒で要点を伝えることはできません。

逆に言えば、リードの 15 秒で何を伝えるか考えることで、自分が一番伝えたい部分を明確にできているのか

スキルアップ通信 VOL.164

もチェックできるのです。

石田一洋（関西テレビ放送アナウンサー）

PRESIDENT Online より

人が覚えた情報は、20 分後に 42%、1 時間後に 56%、1 週間後に 77%、1 ヶ月後には 79%が忘れられてしまうそうです。どうせだったら印象に残る人になりたいですね。ビジネスの場でも沢山のの人たちと出会い、名刺交換をされると思います。そこから繋がりが出来、仕事に結びつけることができたらと思っています方が多いと思います。初対面でも強烈な印象を残す人がやっているテクニックを紹介します。

① 仕事以外の話題を取り上げる

仕事に関した話よりも「相手の好きなこと」について話すのが有効

② 相手の好きなことについて話すのが有効。

楽しい時間を共有できると、相手に対してポジティブな印象を抱くため、記憶に残りやすくなります。

③ 一から十まで話さない

相手に良い印象を与えるには、相手の興味・関心の程度を見極め話のボリュームを調整する

④ 相手の名前を呼ぶ

人間関係がより親密になり自分を印象付けられる

特徴がない普通な人は、その人がいくら素敵の人だったとしても記憶に残りづらく良い人で終わってしまいます。全く印象に残らず忘れられるくらいなら、何か変な事をやっても印象に残る方が良いのではないのでしょうか。

2 月の行事食 恵方巻

恵方巻は大阪・船場が発祥の地方料理です。1970 年代頃に船場の海苔問屋が海苔の販促のために恵方巻を宣伝し、それが全国に広まって、節分といえば恵方巻という習慣として根付いたと言われています。恵方巻をまるかぶりする理由は、海苔巻きを切らずに食べることに「縁を切らない」といった意味が含まれているので、できればマナー通りに切らずに食べましょう。

恵方巻の具材は七福神と同じ 7 種類、それぞれの具材に込められた意味は

- ①かんぴょう 細く長い形状から、長寿の意味がある食べ物
- ②えび 目が飛び出ているように見えるため「目出度い」の意味があり縁起が良い。髭が長く腰が曲がっていることから長寿の象徴。
- ③アナゴ、ウナギ細 長い形状から長寿の意味
- ④シイタケ 古来、神様へのお供え物として用いられてきた食材
- ⑤キュウリ 「9（きゅう）つの利（り）」の語呂合わせから多くの利益をもたらす意味
- ⑥だし巻き卵 金色に輝く黄身には、豊かな財力や金運の意味を込めている
- ⑦桜でんぶ タイを使うことが多いので「おめでたい」との語呂合わせから

なんで卵は常温で売っているの？

スーパー等では常温で売られている卵。しかしどの家庭冷蔵庫にも卵を保管するスペースがあるのは何でだろう？と疑問に思い調べてみた所、NHK「チコちゃんに叱られる！」でやってみました。

卵は常温でも十分日持ちする食べ物。昔は乾物屋でも売られていたそう。現在では市販の卵の賞味期限はおおよそ 2 週間に設定されています。これは“安心して生で食べられる期間”の事。冷蔵庫に入れて 10℃以下で保存すると、約 50 日間は生で食べられるとか。しかし、サルモネラ菌が増殖する可能性があるため、2 週間が安心とのこと。

では何故スーパー等では常温で売っているのでしょうか？その理由は“結露”を避けるため。養鶏場からお店に卵が並ぶまではなるべく温度変化させないようにすべて常温で保存。

卵の殻には気孔と呼ばれる小さな穴が約 1 万個存在していて、そこから呼吸をしています。結露によりこの小さな穴から雑菌が内部に入り腐っていきます。

つまり、卵にとっては温度変化が大きい環境は腐りやすい環境。購入後の卵は、冷蔵庫で保管しましょう！