



Trainee Report Indonesia

藤野 佑一

PT Suntory Garuda Beverage

2007年入社

トレーニーのお仕事

藤野さんは主に現地工場での日々の生産管理、トラブル対応、原価管理、プロジェクト推進など、工場マネジメント全てに関わってもらいました。

現地では基本的な報連相をはじめ、PDCAサイクルが回るような仕組みづくり等、日本での経験を活かして、現地社員と一緒に業務を進めています。

また、その際に情報を仕入れるため必須となるインドネシア語のスキルアップにも力を注いだそうです。

本制度の魅力

私は海外のグループ会社で多くの人を巻き込み、その会社を更に大きく発展させるためのプロジェクト推進や、日本と海外で知識をお互いに交換し合い、より良い生産拠点にするための業務に携わりたいと考えていました。そのために、現場に身を置き、その土地の人々の価値観を理解しながら、現場の人たちと議論を重ねて活動を具体化していく経験が得られる最初の機会がトレーニーだと感じ、応募を決めました。

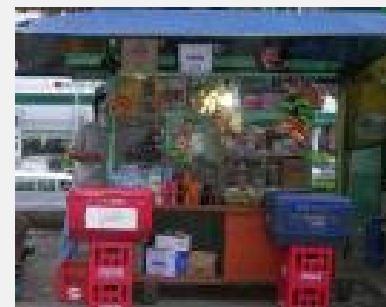
また、トレーニー制度での海外業務は、今までの経験以上に広範囲をカバーしなければなりません。異文化理解だけでなく、生産全般・経営への関与・人材育成などにも領域を広げるなど、今後の自分自身の成長のきっかけになるトレーニー制度は非常に魅力的でした。

失敗から得たもの

私のはじめに苦戦したことは現地社員に対しての仕事のオーダーです。どのように伝えるべきなのか試行錯誤する時期がありました。そこから私が学んだことは、十分な議論や説明時間を確保することや5W1Hの明確化、自発的な進歩具合の確認をするといったコミュニケーション方法です。これらを実践してきたからは、日本で働いていた頃のように仕事の完成度は100%とはいきませんが、以前より完成度の高い仕事が確実にできています。

加えて私が大切にしている心構えが3つあります。一つ目は下手なインドネシア語でも自分から話すことを躊躇しないこと。二つ目は同じことでもいろいろな角度から何度も説明すること。三つ目は言いたいことを構造化して話すことです。これら三つのことを実践することで相手の理解度を大幅に向上させることができていると考えています。

現地の食事・飲料



多民族国家インドネシアを象徴するようにインドネシア料理は各民族・地域によって特徴的な味付けがされていますが共通する印象としては「味が濃い！辛い！」といったものです。飲料についてはお茶・果汁飲料の割合が高くお茶には砂糖入りが中心で、日本人にはなかなかない味のひとつかと思います。それらの飲料は道路沿いに点在するパパママショップなどの個店が伝統的な売り場で、日本の駄菓子屋的な感覚で安価なカップ飲料をゲットできます。



インドネシア文化学習施設にて日本語を学ぶ学生にガイドしてもらいました。