

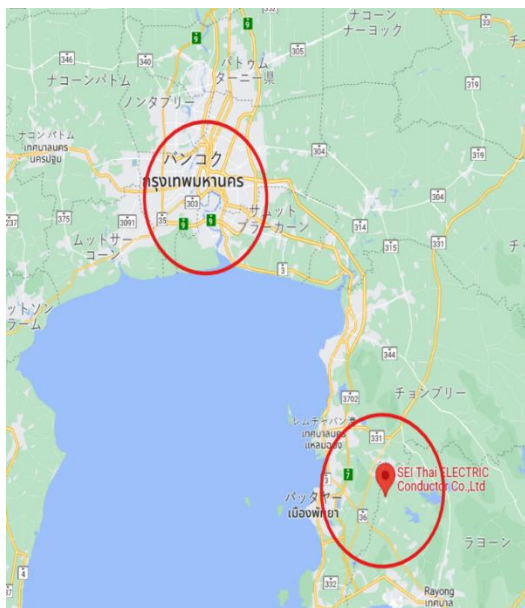
2. 非鉄金属企業の日常

—タイ/SEI Tai Electric Conductor 社での日常生活について—

SEI Thai Electric Conductor Co.,Ltd 神野 峻之

1. SEI Thai Electric Conductor Co.,Ltd. (以下、STEC)の紹介

STECは、住友電工グループの異なる3部門を集め、シナジー効果を出すべく、2012年に設立された。バンコク市内から車で南に2時間程の、アマタシティという工業団地に所在。アマタシティ工業団地は海拔100mの標高にあり、洪水のリスクが小さく(2011年にタイでは大きな洪水があり、多くの日系企業も被害を受けた)、また、300社以上の企業が入っており、タイで最も大きな工業団地の1つである。タイ国内では最大級の貿易港であるレムチャバン港から1時間程度の立地となっており、輸出入にも便利な立地となっている。



バンコクとアマタシティ工業団地の位置関係

(Google map)



シラチャー周辺の位置関係

(Google map)

STECの製品は銅(荒引線、伸線)、アルミ(荒引線・伸線、切削用棒材)、自動車用アルミ電線の3つに分かれている。3部門は同じ住友電工グループの部門であるが、異なる文化を持つ事業部、会社が1つの組織となることで、各事業部の良い所を取りいれながら、安全、品質等において、日々改善・成長し、タイ、並びに東南アジアを中心にグローバルに材料供給をしてい

る。特に銅部門については、2015年から本格操業を開始しており、粗引線の生産能力は凡そ13,000ton/月で、タイ国内では最大級だ。

2. 駐在員の生活

STEC 駐在員はバンコク市内から車で南に1時間半ほど、STECからは1時間ほど離れたシラチャーという町で生活している。シラチャーはタイランド湾沿岸にあり、1990年代から日本人の人口が増え始め、現在では3-4千人程度が居住している。タイではバンコクについて日本人人口が多いと言われており、世界でも有数の日本人街となっている。最近でも開発が進んでおり、既に大型ショッピングモールが2つ程存在。ホテル/コンドミニアムの建設も進



シラチャーの街並み

んでいる。シラチャー自体は海水浴をするようなビーチはないが、すぐ北にはバンセンビーチというバンコクからも日帰りで来られるビーチが、南には後述するパタヤビーチがあるため、



パタヤビーチ

シラチャーを宿泊拠点に使うタイ人や外国人観光客も増えている。シラチャーには日本人学校もあり、家族帯同での駐在者も多い。日本食レストランもあるが、地元の屋台も立ち並んでおり、東南アジアの地元感を感じられる。街を一步出れば自然が広がっており、空気も良く過ごしやすい環境。また、食材の調達についても基本的には困らない。シラチャーには日系スーパーが進出している他、現

地系の大手スーパーでも、日本の調味料を取り扱っているところは多い。ただし、バンコクと比較すると劣るため、週末にバンコクへ出かけて食材や調味料などを買い出しに行く家庭もある。

車で南に 30 分程下ると世界有数のリゾート地であるパタヤビーチがあり、レストランやショッピングモール、高級ホテルが多く賑わっている。特にタイが 2022 年 7 月に、新型コロナウイルス渦で制限していた観光客の入国を緩和して以降は、世界中からの観光客で週末のみならず平日も活気に溢れている。シラチャー周辺でのアクティビティは言わずもがなゴルフが盛んで、筆者の住むシラチャー周辺にも多くのゴルフ場が存在しており、観光客も多いが予約に困ることはほとんどない。

バンコク周辺のゴルフ場は平坦なところが多いが、シラチャーは高低差がありまた違った面白さがある。

ただし、年中暖かい良いコンディションかというところではない。タイは季節が 3 つ、乾季、雨季、暑季とある。乾季は気温が 30 度前後だが、湿気がなく涼しく感じる他、雨も降らずベストシーズンだ。しかし雨季は 30 分程度のスコールがよく降り、暑季は気温 30 度以上で湿度も高いため、汗が止まらない。ゴルフ以外のアクティビティでいうと、海もすぐ傍にあるので、釣りやダイビングも盛んである。筆者もスキューバダイビングをタイに来て始めた。パタヤから船で 20 分も行くと、海中に亀が多く存在しており、簡単に出会うことができる経験ができる。

3. タイの食文化/STEC での食事

タイ料理について紹介したい。日本でもタイ料理レストランが多く見受けられるが、トムヤムクンやガパオライス、グリーンカレーなど日本人にも聞いたことあるような料理も多く、好む人も多いだろう。一方で、タイ料理 = 「辛いもの、パクチーやココナッツが多く使われて癖の強いもの」と敬遠される方も少なくないと思う。一言にタイ料理といっても、タイ国内の地域によって特徴があ



STEC キャンティーンのカオソーイ

り、個々で特徴のある味を形成しているため、レパートリーは多いと思うので、ぜひ色々なタイ料理を知ってもらいたい。北部の代表的な料理は「カオソーイ」は、ココナッツミルク入りのカレーラーメンで、比較的味はマイルド。一部の料理メディアでは世界一のスープと名高い。東北部料理はスパイシーな料理が多い。例えば、「ソムタム」という青パパイヤに唐辛子やヤシ砂糖、ライムを混ぜたサラダはとてもスパイシーで、辛いタイ料理代表の一つである。また、シンプルで食べやすい料理もタイにはある。鶏ガラスープで炊いたご飯の上に、茹でたり蒸したりした鶏肉を乗せた「カオマンガイ」は、東南アジア周辺で似たような料理も多いが、食べやすいタイ料理の一つである。他にもタイ風チャーハンである「カオパット」や、塩ベースのあっさりしたスープである「ナムサイ」は、癖が少なく食べやすいタイ料理である。ただし、タイ料理は全体的には味がしっかりしている反面、油や調味料が多く使われている傾向があるため、健康面では食べ過ぎに要注意である。特にタイ駐在員は自宅と職場を車で往復するケースが多く、日常的に決まった運動をする時間を取るのが難しい状況になりがちなので、土日は少しでも運動をするように心がけている。

ここで STEC での食事について紹介したい。STEC には敷地内にキャンティーンがあり、周辺に飲食店はないため従業員は昼食を社内で摂る。タイでは外食文化が普通なこともあり、キャンティーンは朝早くからオープンしているため、夜勤終わりや朝、夜勤出社の従業員らが朝食、夕食も摂っている。メニューはタイ料理で、日替わりのbuffet形式のコーナーがある傍ら、決まったメニューの注文も可能で、レパートリーに富んでいる。日本人の中には、パクチーや、辛味が苦手なタイ料理が苦手という人もいるが、メニュー（前述のカオパットやナムサイも注文可能）が多く、調味料の調整も聞いてくれるので昼食に困ることはほとんどない。ちなみに筆者は、割と辛味、パクチーやココナッツなどの所謂「タイっぽい」食事が好きでカオソーイや辛味の聞いたガパオライスをよく食している。ちなみに値段は1品 15 バーツ~30 バーツ程度で白米は別途無料で食べ放題であるので、食べ過ぎに要注意である。



日替わりbuffet形式の食事。6-7メニューがある



STEC キャンティーン内、喫食ブース

また、売店も併設している。飲み物についてはコーヒーやティー、チョコレートやストロベリーフラッペなど喫茶店ばりのメニューの豊富さである。タイティーというバナナやコンデンスミルクをたっぷり入れた、タイ式ミルクティーもあり、濃厚で癖になるが、こちらも健康を考え、飲みすぎないように注意している。新型コロナウイルス発生以降、感染対策としてキャンティーン内テーブルは全てパーティションを設置し、黙食としており、現在も継続中である。タイ国内では22年10月1日以降で、新型コロナウイルスの扱いはインフルエンザなどと同等の感染症分類としており、マスク着用義務がなくなってからは随分時間が経つが、タイ人は今でもマスクをしている人がほとんどである。とはいえ、社内での懇親会も増えており、コロナ以前と同様なコミュニケーションは取れるようになってきている。タイ人は本音をなかなか言わないと言われており、深いコミュニケーションによる関係構築は重要。タイ語は難しいが、これからもより良い職場づくりのためにコミュニケーションをとっていききたい。



毎日頼めるメニュー(上段は日本語メニュー)

以上