

随筆

ドイツ駐在記

金 容 台

1. はじめに

私は2021年2月、ドイツにあるKYB Europe GmbH（以下 KEU）へ赴任し、2022年12月に帰任するまで約2年間に渡り現地駐在員として様々な体験をすることができた。KEUは西ヨーロッパ地域を対象とした市販ショックアブソーバ（以下SA）の販売拠点となっており、駐在期間中には購買業務を担当した。

一生ヨーロッパに住むことは想像もしていなく、特にドイツについては、大学生の頃に父と二人で旅行をして以来、約10年ぶりであったため、フランクフルト空港に着いた際は、感慨にふけることもあった。10年前の追憶が今につながっているという、人生どこで転機があるか分からないものである。

今回の約2年間の駐在を経て、短いが公私ともに得られた大変貴重な経験の一部を紹介する。

2. ドイツ生活

まずドイツ（ドイツ連邦共和国）は、人口8400万人、総面積35万平方キロメートルの、中央ヨーロッパおよび西ヨーロッパに位置する連邦共和制の国である。

そして駐在していたデュッセルドルフはライン川河畔に位置し、人口約62万人、面積は217平方キロメートルとその数字をみただけでは中小都市にしか見えないが、いくつかのグローバル企業の本社が位置し、芸術分野ではデュッセルドルフ芸術アカデミーが位置しているなど、経済・芸術分野で知られている都市である。

また、地理的にはオランダ、ベルギーへのアクセスが容易であることで、数多くの日本企業がデュッセルドルフに拠点を構えていることから、約5000人程度の日本人が居住している。そのため、ヨーロッパでありながらもアジアの文化を体験できることがデュッセルドルフの魅力である。

ここまで良いことばかりを書いたが、一方で苦勞した点としては冬の日照量の激減による寒さであった。特に冬になると極端に日照量が下がり、朝暗い時に出社し、夜暗い時に退社するという日々の繰り返しであった。日照量の低下は人間の暮らしに影響を与え、ドイツ国内でもうつ病による自殺率の増加につながるという報告もあるくらい、冬は長いトンネルのようなものであった。従ってドイツ駐在中の初めての冬は、可能な限り公私ともに精神が沈まないように格別に注意し、寒くても外出して体を動かすことを大事にした。

また、私が赴任した直後は、コロナウイルスが全ヨーロッパを直撃した時期であった。当時のドイツの場合、1日のコロナウイルス感染者数は6万人を超える状況であったため、スーパーを除く全てのお店がシャットダウンをしていた。そのため、外出はほぼ不可能で、毎日が会社と家を往復する日々の連続であった。当然全てのレストランが営業を中止していたため、せっかく海外駐在しているにも関わらず、毎日自炊して食事を済ましていた。人生初の海外赴任地でありながら外出が許されない生活であり、駐在当初は苦勞した。



写真1 命を守るためのマスク

3. ドイツでの業務

前述の通り、ドイツ駐在期間中は購買業務を担当した。KEUではヨーロッパ市場向けの在庫販売を主な商流とする市販販売拠点であり、ドイツ従業員は約30名で構成されている。主要調達先はカヤバグループの生産拠点とアウトソースサプライヤになり、市販ショックアブソーバーやコイルスプリング、マウントキットなどの購入及び在庫管理が主な業務であった。

しかし、購買業務と言っても業務内容は多岐に渡り、市販SAの発注業務に始まり仕入先納期フォロー、適正在庫管理とオーダー充足率向上施策、および新規開発業務など、経験したことない業務であったため、当初は非常に苦労した。営業の販売予測のデータから需要を予測し、在庫レベルと充足率のバランスを取りつつ発注数量を決める業務は、各工場や他部署との情報交換、協業が不可欠であるため、業務上のコミュニケーションの重要性を肌で実感した。特に製品の納期遅れなどが発生した際、営業やお客様から購買担当としてお叱り頂くこともしばしばあったが、そのようなクレームやアドバイスを頂く中で、市場の生の声を聴き、お客様の要望に真摯に応えることで多くのことを学ぶと同時に信頼関係を築けたことは大きな収穫となった。

それ以外にも、今回の駐在中に受けた外部影響としてはコロナウイルス問題であった。2020年から世界各地に広がったコロナウイルスは、各生産拠点を直撃し、オーダー充足率が急激に低下する時期もあった。しかし、毎月生産計画や出荷計画を地道にフォローし、チーム一丸になって充足率を回復させることができた。毎日が会議の連続で、緊張が続く日々であったが、振り返ってみると非常に貴重な経験であったと思う。



写真2 KEU購買チーム

4. ドイツ料理

ドイツの主食は肉とジャガイモがメインになると言っても過言ではない。赴任した直後は、ドイツ料理は一見、単純で同じメニューばかりであると思っていたが、ドイツビールと一緒に食べると、ちょうどいいバランスの味を味わうことができる。

一般的によく知られているドイツ料理と言えば「ドイツソーセージ」になると思うが、ソーセージ以外にもいくつかの伝統料理がある。その中で代表的なドイツ伝統料理と言えば「シュバイネハクセ」という肉料理があり、簡単に言うとローストした豚脚である。皮がパリパリになるまでローストされた豚すね肉にジャガイモを添えて食べる料理で、独特な食感を味わうことができる。



写真3 ドイツ料理 (左がシュバイネハクセ)

また、上記のシュバイネハクセのほか、よく知られているドイツ伝統料理として「シュニッツェル」が挙げられる。ドイツを含め、西アジア圏でも盛んに食べられる肉料理で、その味は日本の豚カツと非常に似ている。しかし、日本の豚カツのように多量の油を使用する揚げ物ではないため、より柔らかい味を味わうことができる。このシュニッツェルと共にオープンで焼いたジャガイモやフライドポテト、あるいはポテトサラダなどを付け合わせにするとより深い風味を味わうことができる。単純な料理に見えるかもしれないが、くせになる料理になるのは間違いないとも言える。



写真4 ドイツ料理（シュニツェル）

5. ドイツビール

前述のようなドイツの料理に欠かせないものは、なんと言ってもドイツのビールである。特に、ドイツでは大手メーカーによるビール製造ではなく、各地方の醸造所で造られる地ビールの醸造が盛んである。そのため、ビールの区分も多様であるが、大きくは「地域」による区分と「ビールの色」で区分するのが一般的であると思われる。



写真5 ケルンの地ビール（ケルシュ）

例えば、ドイツの北のほうの地域では「エール」と呼ばれるビールが主流で、旨みをじっくりと感じられるビールが多く、南のほうでは、すっきりとした口当たりが特徴の「ラガー」と呼ばれるビールが主流である。また、「色」によっても味わいが変わり、大きく分けて白ビールと言われる「ヴァイスビール」と黒ビールと呼ばれる「シュバルツビール」、そして日本でよく見られるノーマルなものがある。



写真6 ミュンヘンのヴァイスビール（白ビール）

このように、ドイツでは様々な美味しいビールを楽しむことができ、飲み比べする楽しさも感じることができる。駐在員としての忙しい日々を過ごしている中で、週末のビール一杯は自分のためのご褒美でもあった。

6. 世界文化遺産とドイツ旅行

ドイツはヨーロッパ屈指の歴史深い国でもあるため、数多くの文化遺産が存在している。中でも、ドイツ西部の大都市ケルンに位置する「ケルン大聖堂」は、世界最大のゴシック様式の建造物であり、世界文化遺産にも登録されているため、最も人気のある観光スポットの一つである。1248年に着工し、1880年に完成するまで、約6世紀にかけて建設されたケルン大聖堂は、その実物を目の前にすると巨大なスケールに圧倒される。

また、ドイツ西北部に位置するミュンスター市は、古くから大聖堂を中心に栄えた名残が美しい町であり、歴史を感じられる建築物や大学が存在するため、観光名所の一つである。特に、「ミュンスター寺院」はロマネスク様式からゴシックに移る過渡期の最高傑作といわれる教会であることから世界文化遺産に登録され、多くの観光客が訪れる代表的な観光名所である。

7. ヨーロッパ旅行

ドイツの近隣には、フランス・オランダ・ベルギーなどが位置し、車で2時間程度の距離であるため、週末によく訪れた国である。車を運転して国境を超えるということを初めて経験した私にとっては、非常に新鮮な衝撃でもあった。特にオランダのアムス



写真7 ケルン大聖堂



写真9 アムステルダム国立美術館



写真8 ミュンスター寺院の内部



写真10 オランダを代表する画家「レンブラント」の家

テルダムは、私がヨーロッパで一番好きな町でもあり、デュッセルドルフからドライブの感覚で2時間程度、車を運転して旅行した。アムステルダムでは、ヨーロッパでも「芸術天国」とも呼ばれ、アムステルダム国立美術館やオランダを代表する画家レンブラント・ファン・レインの家など、オランダの芸術を満喫できる様々な観光名所が存在している。

8. おわりに

約2年間のドイツ駐在を問題なくやり遂げることができたのはお世話になった上司、先輩、駐在員、ローカルスタッフの皆様の暖かいサポートがあった結果であり、本報を通じて感謝とお礼を申し上げたい。同時に今回培った経験を今後の業務に於いて大きな糧と自信になると確信している。このような貴重なチャンスを頂きありがとうございました。

著者



金 容台

2014年入社（営本）グローバル
ビジネスユニット市販第一営業部
所属
市販統轄部製品企画課、市販営業
部、KYB Europe GmbH駐在を経
て現職