

コンサルタントの現場から

㈱ジェムコ日本経営 高橋 功吉

「コンサルタントの現場から」のコラムは、コンサルタントがコンサルティング等の現場で見聞きしたことの中から、参考になるのではないかと四方山話を綴ったものです。

第229回 意見を言える人・言えない人

「これは問題ではないか」と感じた時に、例えば社長の意思決定であっても、はっきり反対意見を言える人と、社長の意向を慮って意見の言えない人がいる。この差はどこから出てくるのだろうか。

企業風土の違い

まず一つは、企業の風土の違いがある。以前、「付度する風土を変える」と題したコラムを書いたが、日頃から「思ったことは、はっきり言い合う」風土ができていない企業は、トップの意向を付度する必要がなく、おかしいのではと感じたら、それをぶつけることができる。意見を言い合うことで衆知を集めるのが当たり前という風土の企業は、トップと反対意見を言ったからと言って、それが処遇に影響することはないし、逆によく気付いてくれたという評価にもなる。こういう企業は、経営トップが、徹底して皆に考えさせ、知恵を出してくれるように働きかけている。それだけに、ものすごく活発に意見は出るし、それを踏まえて決定するので、決定したことに不満を漏らす人はいない。

逆に、トップの意向に対して反対意見など言えば、処遇に影響するというような企業は、皆がトップの意向を慮って、意向に沿った意見しか言わないし、意向に沿うように資料を作成することに力を注いでいる。このような企業では、知恵が集まらないだけでなく、問題を見えなくすることに終始し、気付いた時には取り返しのつかない事態になっていることもある。

すなわち、意見を言えない人が多い企業と皆が意見を言える企業との違いには、このような風土の違いがあるということだ。真に皆の知

恵を集めた事業運営をしようとするなら、まずすべきことは、誰もが自分の意見を言える風土を作ることであり、経営トップがそれを意識することがスタートなのだ。

はっきり意見を言えるのは力のある人

ところで、どんな経営トップや上司に対しても、はっきり自分の意見を言える人は、どんな人だろうか。それは一言で言えば自分の力で生きていける人だ。すなわち、反対意見を言ったことで冷遇されることになったとしたら、いつでも転職できるし、自分で新たな道を切り開いて生きていける人だ。逆に力がない人は、今の職、今の地位を守らないと生活していけないので、保身に走ることになる。トップの意向に反した言動で今の地位を失う訳にはいかないので、トップや上司の意向を慮った意見しか言えず、例えばトップや上司が決めたことに問題があっても、問題がないというような資料しか作れないことになる。

すなわち、意見を言っても聴く耳を持たないトップや上司が多いと、力のある人はその企業を見限って転職していき、残るのは、力がなく、トップの意向のみを付度するメンバーだけになるということだ。

意見の言える風土が人を育成する

ところで、力のある人をどれだけ育成できるかが企業を成長発展させる原動力だが、そのために大切なことは何だろうか。それは意見の言える企業風土を醸成することに他ならない。

【第8面に続く】

<執筆者プロフィール>



高橋 功吉 (たかはし こうきち)

(株)ジェムコ日本経営 / 常務理事 グローバル事業担当

大手家電メーカーにて、海外経営責任者などの要職を歴任後、ジェムコ日本経営に入社。2007年執行役員、2011年取締役、2015年6月より現職。上場企業経営トップおよびボードメンバーへの顧問型経営支援をはじめ、グローバル戦略の構築から、製造現場の現場力向上、品質革新など、経営全般にわたり幅広く活躍している。実践に裏打ちされた「わかりやすい」コンサルティングが身上。「ものづくり経営入門」(日経BP)他、雑誌や媒体への執筆、講演も多い。

主な資格は、ICMCI(国際公認経営コンサルティング協会)認定コンサルタント、公益社団法人全日本能率連盟認定マスターマネジメントコンサルタント、経済産業大臣登録中小企業診断士

BOI 出張 診断サービス

あなたの会社のBOI管理業務は大丈夫ですか？

例えば

- ✓ 会社の奨励証書の内容の把握等、前任の方とのBOIに関する引継ぎはきちんとできていますか？
- ✓ BOI担当のタイ人スタッフの業務を具体的に把握していますか？

BASでは貴社に出張の上、タイ人スタッフの担当者と面談してBOIに関する運営が正しく行われているか診断致します。

主な内容として

- ✓ 現場にてBOI実務の各書類(申請、認可等)の確認
- ✓ 機械・原材料の輸入
- ✓ 恩典行使に基づいているかの確認
- ✓ 免税・通関からスクラップ処理まで正しい方法で行われているかの確認

その他、マスターリストの作成などの各種作業も受け賜ります。BOIに関することはなんでもお問い合わせください。



BOIアフターサービス社(BAS) www.bas.in.th
TEL: 02-632-9179 E-mail: info@bas.in.th
日本語直通 ▶▶▶ 081-811-8036 (白井)
081-850-1860 (サンティ)
Charn Issara Tower 1st Fl., 942/43 Rama 4 Rd., Suriyawongse, Bangkok, BKK 10500



運転手付きレンタカー 業界最安値



ヴィオスタイプ 1,200 B/8時間

その他セダントップ 1,500 B/8時間

ハイエースタイプ 1,900 B/10時間

工業団地視察、ゴルフ、観光などに。

※1 運転手付き(ガソリン5B/km・高速代別途) ※2 外税VAT7% ※3 日本人即対応で安心

1か月から借りれる
月極め、マンスリー契約も実施中!

年単位はもちろん
長期出張でのご利用も

長期契約のメリット

運転手の給料が含まれている。
メンテナンス、保険は弊社負担。

日本人直通 ミヤコ サービス
082-385-3555

02-955-5645

yoyaku@miyakothailand.com

営業時間: (月~土) 8:30~17:30

まずはWebで www.miyakothailand.com



【第7面から続く】

すなわち、単に言われたことをやるのではなく、自ら考え、考えたことを言い、実行する場を作ることだ。日頃から皆に考えさせ、意見を言い合うのが当たり前の企業では、人は驚くほど成長している。なぜなら、常に自分で考える習慣と共に、考えたことに対して、皆からも色々な意見がもらえ、考え方の視点や視野が広がると共に、自分の意見が採用されれば、それが自信につながっていくからだ。

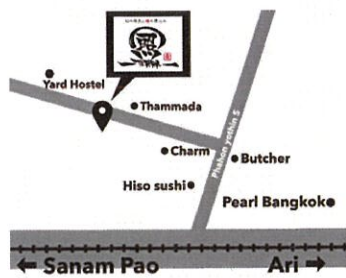
意見の言える人材は力のある人と述べたが、力のある人の育成には、

意見を言える風土がベースであり、それが人材育成につながるということなのだ。

このことからわかるように、皆が意見を言える企業は人が成長すると共に、皆がやりがいを感じて仕事ができ、転職する人もいないが、そうでない企業は力のある人が辞めていくだけでなく、人の育成も進まず、結果ジリ貧経営に陥ることになる。さて、皆さんの企業はどちらだろうか。意見を言い合える企業風土の構築が成長発展の原動力と意識していただきたい。

在住の日本人が少ないエリアなので、広告はどうしているのか聞いたところ、「フリーペーパーの地図の圏外なんですよ。」と少々諦め気味。しかし私はこの店は落地成根、化けるかもと感じた。注文した「きのこサラダ」の味付けは絶妙だし、他の料理も口に合う。タイ人従業員の接客態度も良い。料理はハーフのできるの、一人で行っても困らなかった。この味を出すには、日本から食材を持ち込んでいるのかな、と思ったが、リーズナブルな価格設定だ。

「照 (terra)」は博多に3店舗あり、旬の鮮魚と魂の煮込みで知られる人気店だそう。多少の立地のハンディがあってもこの地に根を生やす自信があるのだろう。しかしまだバンコクでの知名度はほぼゼロなので、微力ながら応援したい。



「照 TERRA」 35 Soi Phahon Yothin 5

営業時間 17:00-23:30 (ラストオーダー23:00) 定休なし

予約、お問い合わせ02-106-2332 <http://www.te-ra.com/>

松澤孝一 (まつざわこういち) 20年間、ソニーで経理、経営管理畑を歩む。1999年のタイ赴任時、タイ人と結婚。2009年にソニーを退職、その後経理マネージャーとしてタイで働くも13年に心筋梗塞を発症、日本で手術を受ける。その後気功の健康法を取り入れながら、コンサルタントとして活動、15年9月から経理マネージャーとして再出発。タイ切手の収集は本格的。

バン週バン事

塞翁が馬

投資コンサルタント 松澤孝一

第122回

新しいもの好きな性分ではないのだが、意識的に新しいものに接する努力中だ。

先日ふと、一年半前にビジネスセミナーに同席したのがきっかけで、バンコク週報と拙コラムを読んでいただいている Y さんから、義兄がバンコクに新しいレストラン「照 (Terra)」をオープンしたというメールをもらったのを思い出した。思い立ったが吉日、今まで一度も乗降したことがない BTS アリー駅からパホンヨーティン路の奇数側をサナムパオの方向に3分ほど歩くと、コークスのようなビルの先にソイ5が見える。ソイ5に入ると、左側に「ハインズ」があり、最初の横丁で店の看板を見つけた。

17時半開店で、その日の最初の客になった。一人ぼつと席に座り、感じの良い日本人の店主に来店の経緯を話したら、「Y ちゃんの知り合いでしたか」と歓待された。

Lyon French Cuisine
リヨン

フランスの家庭料理を
高級ワインのセレクションと共に。
くつろいだ雰囲気でのシェフの
自慢のメニューをお楽しみ下さい

Opentime
Mon-Sat 11:30-14:00
Dinner 18:30-22:00
Sunday 18:30-22:00

ルワムルディー店 ルワムルディー・ソイ3角
Tel: 0-2253-8141 / 0-2650-7852

chesa Swiss Cuisine
タイで18年のスイス・レストラン

平日のランチ 午前11時00分～午後14時30分
日曜日のブランチ 午前11時00分～午後15時00分

チーズフォンデュが
日本人に人気

家族・友達同士でどうぞ

TEL: 02-261-6650
Open: 11:00-23:00
定休日なし

www.chesa-swiss.com

細やかな治療で
もっとすてきな笑顔を...
ポンサク歯科

日本語が話せる医師、ポンサク、カモラバント
(矯正専門)にお任せください。
おかげで、おかげで、
ポンサク歯科、どうぞ

診療時間
月～土 9:00～20:00
日 10:00～16:00

お電話予約
02-2261-6400-1

46/6 Piman 49 Sukhumvit 49 Rd. North Klongtoei, Wattana, Bangkok 10110

keishikai 日本人専門医院
26年の実績
www.keishikai.net

高品質の技工物
一般 歯周病、歯冠修復補綴物、審美歯
治療 根管治療、インプラント治療

デジタルCTスキャン導入
口腔内での目で見えます。
診療日: (月～金) 9:00～19:00
(土) 9:00～17:00
休診日: 日曜日

BTS プロンポン駅から徒歩1分
スクムビル24とソイ25
の角に立地、交通利便性抜群

TEL: 0-2258-6268
0-2258-1345
Info@keishikai.net

Thai Lion Air
FREEDOM TO FLY

東京 (成田)、名古屋、福岡市、大阪市

オールインフェア
バンコク 11,600 円～

Bangkok Saket Temple

81 50 3388 2937 / lionairthai.com 今すぐ予約
(+66)2 529 9999