

先輩陣に聞く！

異なるフィールドで活躍する5名の社員が集結！「後進の育成」という重要課題において、各々が思う「大切なこと」を語り合っていました。知識や技術はもちろん、「環境」も見逃してはいけないポイントのようです。

私が拾いを教えるときに大切にしていること

後輩へ指導するときのマイルール

後輩が迷わないよう、工夫と配慮を忘れない

千葉さん イライラした人に教わってもつらいだけなので、「怒らない」「熱くなりすぎない」を心がけています。以前PTAの集まりで、「相手が小3だと思って話さない」というアドバイスを受け、実践するようになりました。相手の立場に立ち、誰にでも伝わる「わかりやすい言葉」で、優しく教えることを徹底しています。

伊藤さん まず、「積算という仕事を嫌いになってほしくない」という思いがあります。それは以前の職場で、私自身が厳しく指導を受けた経験があるからです。だからこそ、自分の後輩には「優しく、楽しく、そして真面目に」をモットーに指導しています。積算の答えは1つではありません。「これも

あるし、あれもある」と選択肢を示しながら、楽しさを伝えていきたいと考えています。

佐藤さん この業界は専門用語が多いので、いかに噛み砕いて伝えるかがカギです。そこで、私は言葉だけでなく絵や図も用いて教えています。視覚的に説明したほうが、相手の理解度も高まるはずですよ。



平塚さん 私はわからないところを残さないように、何度でも同じことを教えるよう心がけています。1人で抱えてわからないまま進めてしまうと、後工程でつまづいてしまいがち。そのため、「どう解決するか」「誰に聞けばいいか」という解決手段を含めて伝えるのも、先輩の役割だと思っています。

荒さん 意識しているのは、教わる側に負けないように知識を身につけることです。私自身が未経験で入社しているため、後輩からの疑問にきちんと答えられる引き出しを増やしておきたいと考えています。また、私はよく早口で話してしまうので、ゆっくりと伝えることも意識しています。

熊谷さん 私にはまだ後輩がいませんが、もし教える立場になったら、まずは自分が新人だった頃を思い出すのではないかと。当時の気持ちを忘れず、相手の立場に立って優しい口調で伝えることを一番大切にしたいと思っています。



積算部 主任
ちば みゆきさん



積算部
いとう なおこ
伊藤 直子さん



宮城工場
さとう しゅういち
佐藤 修一さん



宮城工場
ひらつか じゅんこ
平塚 順子さん



東北支店
あらか ひろこ
荒 寛子さん



東北支店
くまがい かな
熊谷 香奈さん

教えるときに気をつけていること

背中を後押しするアプローチが大事

伊藤さん 「一度に3つ以上は教えない」と決めています。ただでさえ新人の頃は覚えることが多くて大変な上に、次から次へと教え込むと、頭がパンパンになってしまうと思うので。「今日はここまで。ここをきっちり覚えたら、明日は続き」というように、あえて教える量を調整し、段階を踏むようにしています。

佐藤さん 私も「詰め込みすぎない」ことは意識しています。手順の一つひとつ確実に理解してもらい、一つずつクリアしてもらうのが一番の近道です。

平塚さん 同じです。あとは「先輩に対して苦手意識を持たれないようにする」ことでしょうか(笑)私は基本的に怒らないのですが、それに加えて「間違っても大丈夫だよ」と伝え、安心して仕事に取り組める雰囲気を作っています。

荒さん 私にも、詰め込まれて混乱してしまった経験があります。理解が不十分のため、結局何回も同じことを聞いてしまって……。そのため、相手のペースに合わせ

て伝えることが大切だと考えています。あと、説明が得意ではないので、どうすれば相手に伝わるか、常に言葉を選ぶようにもしています。

千葉さん 私が意識しているのは、後輩が仕上げてきた仕事を「否定しない」ことです。積算の答えはいくつもあるので、もっと良い方法があったとしても、機能的に問題がなければ「これでも使えるよね」と一旦承認。その上で、「次はこういうやり方もあるよ」とプラスアルファを提示しています。手直しは時間もかかりますし、全否定されたらモチベーションも下がってしまいますからね。

熊谷さん 特に気をつけたいのは、専門用語の使い方です。私はホテル業からの転職で、最初は言葉がわからず戸惑いました。まだ何もわからない後輩に対しては、いきなり専門用語を使わず、噛み砕いて話すように心がけます。





後輩の成長を強く感じた瞬間

業務幅、スピード、精度、そしてアイデアが開花するとき

佐藤さん 後輩の成果物をチェックした際、自分が教えていない工夫に触れて「あ、こういうパターンもあるのか!」と教えられることが少なくありません。「むしろこっちの方が良いな」と思えるアイデアが出てきたときは、成長を感じて嬉しくなります。こっそりと自分の仕事に取り入れることも……(笑)

平塚さん 皆が1人で積算できるようになっていく姿を見るのが、一番嬉しい瞬間です。「最初は質問ばかりだったのに……」と、つい感慨深くなります。

荒さん 私が教えた図面の拾い方をしっかりと理解し、実践してくれていたときです。正確に業務を進めていることがわかり、確かな成長を目の当たりにしました。また、久しぶりに担当する顧客の案件でやり方を忘れてしまったとき、「こうですよ」と教えてもらったこともあります。**お互いに協力し合える関係になったことを実感し、心から嬉しく思いました。**

千葉さん 今まで自分がやっていた仕事を後輩がスムーズにこなしていると、「追いついてきたな」と頼もしく感じます。スピードも速くなり、大量の仕事が夕方までに終わらせている姿を見ると感動! 嬉しい反面、「追い越されるかも……」とドキドキします(笑) また、少し前は新人だった社員がさらに下の後輩に教えている姿を見たときも、技術の継承を感じて嬉しくなります。

伊藤さん 皆最初はノーマルな図面からスタートするのですが、徐々に難しいパターンの図面を任せられるようになっていきます。その過程を追っていくと、喜びもひとしおです。「この図面からここまで積算できるようになったんだ!」と嬉しくなります。

熊谷さん 後輩目線で考えると、私が鉄筋を立体的にイメージできずにいたとき、先輩が絵を描いて教えてください、非常に助かりました。言葉だけでは伝わらないことも、図にすることでわかりやすく伝えられることを学びましたし、私もそういった工夫を取り入れていきたいと思っています。

次世代を担う後輩たちへ 託したい思い

仲間と高め合って羽ばたいてほしい

平塚さん 私が持っているすべての知識を伝えていきたいと思っています。そして何よりも伝えたいのは、「相談できる人を作ること」の大切さです。仕事は1人で抱え込むと煮詰まってしまう。誰かに聞ける環境を作ることができれば、多種多様な考え方を知ることができ、問題もすぐに解決できるようになるでしょう。

荒さん 実は、私も平塚さんの指導を受けた1人です。平塚さんが図を描いて説明してくれたおかげで、ビルトインガレージや複雑な段差などもスムーズに理解できました。その経験も踏まえて一番伝えたいのは、「安心して周りを頼ってほしい」ということです。ときには**拠点を越えて相談**しても構いません。未経験者でも先輩が的確に教えてくれるので、安心して取り組んでください!

千葉さん 私も忘れてしまったことを平塚さんに聞いたことがあります(笑) 私としては、皆さんには「**問題解決能力**」を身につけてほしいと思っています。社内には優しい先輩がいますが、最終的には私たちが答えを持っていない場合も少なくありません。そのようなときは、顧客の設計担当者などに直接電話して、明確な答えを導き出す力が必要です。わからない者同士で推測し合うのではなく、請け負ったプロとしてお客様から正しい情報を引き出す。そのための「会話力」や、対等に話すための「知識」を吸収し、どんどん自立して行ってほしいと思います。

伊藤さん 千葉さんのお話の補足になりますが、お客様への問い合わせは重要なスキルです。こちらの意図が伝わりにくい場合でも、諦めずに質問の角度を変えながら、正解にたどり着く力が求められます。相手が事務方なら丁寧に、現場の職人さんなら単刀直入になど、**相手に合わせたコミュニケーション力**も磨いていってください。

佐藤さん 私は、作業の一つひとつにある「意味」を理解してほしいと思っています。「なぜここにこの部材が必要なのか」という理由を理解していないと、応用が利きません。単に手を動かすだけでなく、「こういう理由だからこれが必要」という本質を理解しましょう。そうすれば、どのような案件にも対処できる「応用力」が身につけてくるはず。私自身も、これからさらに皆さんに教えていきたいと考えています。

熊谷さん 今の私があるのは、まったく知識がなかった私に、先輩方が根気よく教えてくださったおかげです。異業種からの入社でも安心して技術を身につけられる環境だということは、後輩たちにもしっかり伝えていきたいと思っています。

おすすめ! ご当地グルメ特集

全国各地の拠点から、地元で愛されている絶品グルメ情報が届きました。入手困難なレア商品から心温まる食堂の味まで、思わず足を運びたくなるラインナップをご覧ください。

岩槻第四工場 **これがおすすめ!**



焼肉やっちゃん

おすすめの理由

価格は少々高めですが、希少部位の焼き肉が食べられます。時には量よりも質を重視し、本当に美味しいものを食べたいときにおすすめです。

秋田工場 **これがおすすめ!**

あつみのかりんとう



おすすめの理由

買うことができても個数指定ありという、秋田県内でも入手困難なあつみのかりんとう! かりんとうと言えば黒糖をイメージすると思いますが、この商品は水飴の優しい甘さとごま風味が特徴です。一度食べたら止まらなくなります。

伊勢崎工場 **これがおすすめ!**

まえばしバナナ



おすすめの理由

道の駅まえばし赤城で生産販売されているという、皮ごと食べられる無農薬バナナです。従業員が2回ほど買いに行きましたが、人気のため購入できなかったようです。

上里工場 **これがおすすめ!**



相川食堂の「うま煮ソバ」

おすすめの理由

心に沁みる特別にうまい一杯
相川食堂の「うま煮ソバ」は、ひと口すすった瞬間に「これこれ、こういうのでいいんだよ」と思わせるような、沁みる旨さがあります。とろみのある餡が麺にしっかり絡み、野菜や肉の甘みと旨みが一体になって押し寄せてきます。派手さはありませんが、気づけばレンゲが止まりません。食べ進めるほどに体の奥がじんわりと温まり、まるでお店の優しさまで一緒に煮込まれているような味わいです。「特別じゃないのに、特別にうまい」そんな言葉がびったりの一杯です。

北海道工場 **これがおすすめ!**

函館のご当地バーガー「ラッキーピエロ」



おすすめの理由

種類豊富で大満足のご当地バーガー
他のファストフード店のバーガーよりも大きく、満足できるバーガーです。人気のチャイニーズチキンバーガーをはじめ、様々なバーガーやカレー、オムライスなど、種類豊富なところも魅力です。甘辛たれ付きのチャイニーズチキンバーガーは、唐揚げが3個入りで食べ応えもあり、函館旅行の際は必ず食べる「至極の一品」です。

2月のお誕生日

お誕生日を迎える皆さん、おめでとうございます!

- 2/3 佐藤 利夫さん
- 2/5 熊田 志帆さん
- 2/7 JALANDO-ON MEL ANTHONY MAHILUMさん
- 2/7 FLORES GEORGE JR.CAGUANさん
- 2/10 鈴木 翔太さん
- 2/10 DAO VAN THAIさん
- 2/11 庄司 孝さん
- 2/11 吉田 倫輔さん
- 2/12 NGUYEN DUC ANHさん
- 2/14 保本 福典さん
- 2/15 PITOGO PAUL CENTINAUMさん
- 2/16 嵯峨 章さん
- 2/17 佐藤 丈太さん
- 2/17 柴田 紘翔さん
- 2/19 三ツ木 英樹さん
- 2/20 横内 浩樹さん
- 2/22 北原 智子さん
- 2/24 SUSTENTO KING JASPER FEROLさん
- 2/27 PHAN VU PHUOCさん



閲覧状況アンケートにご回答ください!