

第40回豚枝肉カッティング技術共励会 九州大会準優勝



努力が結んだ栄冠！

言葉の壁を越え、
高度なカット技術を磨き上げた
3年間の軌跡

九州大会表彰式
ジュニさん（右から2番目）

株式会社熊本畜産流通センターで活躍するインドネシア出身の技能実習生、IKETUT JUNIANTARA（イクトゥッジュニアルタ）さん（ジュニさん）が、「第40回豚枝肉カッティング技術共励会（九州大会）」で見事準優勝という快挙を成し遂げました！

「早く、きれいに」こだわり抜いた練習の成果

ジュニさんは現在、技能実習3号の1年目を迎えています。カットの技術を覚える中で、最も難しかったのは「バラ肉のカット」でした。共励会に向けては、「早くきれいにおこなう。ナイフをよく研いでよく切れるナイフを使用する」という自分なりのコツとこだわりを持って練習に励んできました。

『準優勝』で名前を呼ばれたときは、とても嬉しかったです。母国の家族や会社の皆さんもとても喜んでくれました。練習中、指導員の先輩からは『早さにこだわらないで、丁寧におこなうことを心掛けるように』とアドバイスをもらいました。実習生である私に九州大会出場のチャンスをくれたこと、そして優勝者しか行けない群馬での全国大会に、今後の勉強のためにと連れて行ってくれたことに心から感謝しています。自分がこの会社に来られて良かったと強く感じています。3号実習のあと残りの2年間で、もっと部分肉の加工技術を磨きたいです。日本語能力試験（JLPT）のN3も取得し、将来は母国のバリ島で部分肉加工の会社を起業するという夢に向かって頑張ります！

ジュニさんは普段の仕事から常に向上心を持って取り組んでおり、手先の器用さと真面目な性格も相まって、いろいろなことを吸収しています。普段の丁寧な仕事ぶりを見て入賞は狙えると思っていましたが、今回の準優勝は日本人スタッフや他の実習生にとっても良い刺激となりました。新しく入社したインドネシア人実習生や、日本人従業員、カンボジア人実習生とも自分から積極的に話しかけ、良好なコミュニケーションを取ってくれています。言葉や文化の壁がある中での高度なカット指導では、日本語に慣れないうちは何度も簡単な表現で注意・指導することを心掛け、徐々に高度な指導へとステップアップさせていきました。将来はバリ島で起業したいというジュニさんの大きな夢に向かって、これからも日々技術を磨いていってほしいですね。

★企業からこれからの挑戦へエール

受入れ企業 プロフィール

株式会社熊本畜産流通センター

熊本県菊池市に本社・工場を置き、牛・豚のと畜処理、部分肉の製造・販売を行う。高度な衛生管理体制を整え、熊本県産牛肉の国内流通に加え、海外輸出にも取り組んでいる。

