

KOYO KOREA CO., LTD.

- 韓国光洋精工株式会社, KKC -

1. 会社概要

社名：KOYO KOREA CO., LTD.
 所在地：大韓民国 ソウル特別市
 設立：1987年 ソウル支店設立
 2001年 釜山営業所設立
 2004年 KOYO KOREA CO., LTD.設立
 従業員：13名(内、日本人駐在員2名)

2. 地域の紹介

年間約200万人の人が日本から訪れ、地理的に日本から一番近い国でありながら、韓国と聞くと、キムチにカルピシカ思い浮かばないという方もまだまだいらっしゃるのではないかと思います。そのような方にはもちろん、そうではないという方にもまず、韓国という国を知って頂くために韓国の概要について説明したいと思います。

国土は韓半島の南側に位置し、総面積は日本の約4分の1、その中に9つの道(日本の県に相当)があり、その道と並ぶ行政区域として1つの特別市(首都：ソウル)と5つの広域市(有名な釜山、韓国の玄関の仁川、他3都市)があります。

総人口は約4千7百万人で、そのうちの4分の1にあたる1千万人が首都ソウルに、さらにその周辺に1千万人、合計2千万人(総人口の半分)が首都圏に集中して在住しています。また韓国は日本と比較して、姓の種類が約300と極端に少なく、おなじみの「金さん」、「李さん」を含む上位5種類で総人口の半分以上を占めており、人を呼ぶときはフルネームまたは名前で呼ぶ事が一般的になっています。

韓国の気候は日本と同様、四季の区別がはっきりしています。春は桜とレンギョウ(鮮やかな黄色い美しい花)と共に訪れ、6月に梅雨が日本同様にあり、7～8月は日中30℃を超える夏の季節です。しかし、湿度が日本ほど高くなく、比較的過ごしやすい夏といえます。秋は非常に短いのですが、韓国の秋も日本同様、天高く馬肥ゆる秋という形容がぴったりくる心地よい季節です。旅行であれば一番おすすめの季節です。冬の訪れは早く、11月にはずいぶん寒い日も増えます。そして酷寒の季節冬1～2月には、ソウルでは零下20度



KOYO KOREAの所在地

まで下がることもあります。しかし山間部を除いて雪は積る程には降りません。オンドル(床暖房)が発達しており、日常生活は想像よりも暖かく快適に過ごせます。また釜山などの南の地域では、位置的に日本へ非常に近いこともあり、西日本地域とほぼ同じ気候だといえます。

言語は韓国語であり、独特な記号のようなハングル文字を用いて表わします。ハングル文字は10個の母音字と14個の子音字で構成されており一見難しそうに見えますが、規則正しく作られているため、少し学習すれば簡単に読むことができるようになります。そして文法は日本語とほとんど同じです。また現在、韓国ではほとんど漢字を使用しませんが、かつては漢字も使用していたということもあり、日本語と同じ単語が同じ意味で使われており、日本人にとってはなじみやすい言語だと言えます。また、韓国の街中では一般的に韓国語以外は通じないですし、看板やメニューなどはハングル表記が一般的なため、韓国へ来る機会がある時はハングル文字を読めるようになっているとかなり便利です。よりいっそう韓国国内での活動を楽しむ事ができ、韓国文化の理解にもつながると思います。

言語の話題でもう1つ紹介します。2004年1月より韓国国内の店頭で日本語の歌のCDが購入可能になりました。またさらに日本語によるドラマ、歌の放送がケーブルTVで放送されるなど、韓国国内での日本文化への制限は段階的に緩和されています。一方日本でも、韓国映画の上映、韓国ドラマのTVでの放送など、韓国文化を身近に楽しみ

れている方も多いと聞いています。こういった映像などによる文化交流を通して、日本、韓国の相互理解が今後も進んでいくことが期待されます。



南大門

食生活についてですが、日本で身近に食べることができる韓国料理というと、キムチに焼肉、ピビンバ、チヂミといったところでしょうか。近年日本においてもキムチは、とても人気のある食材のようですが、本場韓国ではキムチと一口に言っても多種多様な種類があり、初めて韓国を訪れた方は圧倒されることと思います。ということから韓国人のキムチに対する思い入れは相当なものがあり、家庭用キムチ専用冷蔵庫が人気商品という事にも納得できます。また、外国へ行く時には必ずキムチを持参するという人も少なくなく、キムチなくして韓国食文化は成立しないといっても過言ではないでしょう。その反面、意外に思われるかもしれませんが、牛肉カルビは価格が高いということもあり、日常茶飯事に食べるという訳ではありません。日頃よく食べられている肉料理といえばサムギョプサル(豚バラ肉の焼肉)やテジカルビ(味付豚焼肉)です。豚はちょっと、と思われる方もいるかもしれませんが、これはこれで結構おいしいものです。また、日常の食事の形態は魚介類でだしを取り、野菜などの具を入れ、コチュジャン(唐辛子味噌)やテンジャン(韓国みそ)で味付けした汁物、主菜の焼魚や焼肉、それにキムチと野菜のおひたしなど数種類の副菜で構成されています。食堂ではこの主菜がメインディッシュということになり、これを注文する訳です。そして主菜を頼むとキムチを含めた数種類の副菜がもれなくサービスとして出され、この副菜はおかわりも自由に出来るため、初めて韓国で外食された方は量の多さに驚くのと同時にずい分得した気分になると思います。

最後にソウルについて紹介したいと思います。ソウルは首都として600年の歴史を持ち、政治・経済を始め社会、教育、文化の中心地としての役割を果たす大都市です。市内には高層ビルなどの近代的な建物が立ち並ぶ一方、朝鮮時代の歴史的な建物もあり、新しいものと古いものが渾然一体となった躍動的な街だと言えます。また、観光に

ついては、「景福宮(キョンボックン)」、「宋廟(チョンミョ)」などが代表的な場所ではありますが、その中でもユネスコ世界遺産にも登録されている朝鮮時代の宮廷「昌徳宮(チャンドックン)」が個人的にはおすすめです。大都会の中にありながら、そのことをしばしの間忘れさせてくれる趣のある場所です。地形を生かした広大な庭は特にすばらしく、ソウルに訪れ時間がある時に一度訪れてみても損はないと思います。さらに、ショッピングスポットとして有名な南大門市場や東大門市場はほとんどの店が夜中も営業しており、スケジュールに余裕の無い観光客も有効に時間を使えるため、深夜のショッピングを楽しむ外国人観光客の姿が多く見られます。また、市場内には数多くの屋台も出ており、ここで韓国料理を手軽に楽しむことができます。



昌徳宮



景福宮

3. 会社の紹介

KOYO KOREAの前身であるソウル支店は1987年にソウル市内の「江南(カンナム)」という地区に設立され、2001年には釜山営業所を開設し、2つの拠点で自動車をはじめ自動車関連製品、鉄鋼関連、市販などの顧客への営業活動を行なってきました。

韓国の軸受メーカーの攻勢や、その他の軸受メーカーとの激しい競争のなか、現地スタッフの努力のおかげで、売上も右肩上がりです。また、2002年からは大手自動車メーカーへEPSの納品を開始し、この分野でもさらなる発展が期待できます。しかしながら、大手顧客以外ではまだまだ光洋の知名度が低いと感じることもあります。

そして、2004年には韓国販売現地法人「KOYO KOREA CO., LTD.」も設立し、新たな気持ちで、スタッフ一丸となり、さらなる光洋の知名度アップと売上アップを目指し、韓国経済の発展に少しでも貢献できるよう、営業活動に取り組んでいきます。

カムサハムニダ(ありがとうございました。)



KOYO KOREAのスタッフ

(KOYO KOREA CO., LTD. 清水潤一郎)