



SPECIAL INTERVIEW 「あの人と60分」

人生を預かる覚悟で外国人労働力を考える

(株)デリモ 代表取締役社長 栗田 美和子氏

【特集】 ①派遣・技能実習・特定技能など多様な雇用創出を構築
②グラフで見る惣菜消費動向 2023年



お肉を健康的に食べる “正しい知識と食のご提案”

(株)エル三和は創業35年を迎える。主要な事業である「お肉の三周家」は、九州エリアのスーパーマーケットなどで、テナントとして精肉コーナーの加工や販売を14店舗展開。2019年には“選りすぐりのお肉をよりヘルシーに召し上がっていただきたい”と、調理法にこだわった手作り惣菜専門店「Meat up!!」をオープンし、福岡市内で4店舗に拡大している。

デリカアドバイザーで日々の仕事を復習し 基礎知識を確かなものに

会社の方針でデリカ部門の社員は入社半年を経過すると、デリカアドバイザー養成研修を受講して、惣菜を調理・販売する際の注意点や衛生・食品表示などの法令、バックヤード・厨房での作業工程から栄養やアレルギーなど基本的な知識を身に付けるように受講を推進しています。私は2年前に受講して資格を取得しました。講習は日々の仕事の復習が多かった記憶があります。食中毒や異物混入などのニュースがあると、基本に沿って店舗内を改めて確認しています。

入社するまで惣菜の調理や販売に携わったことはありませんでしたが、食べることや調理が好きなことから、食品に関わる仕事をしたいという思いで入社しました。ミートデリカ事業部では、仕事を通して会社のコンセプトである「お肉を健康的に食べる」ことを学び、とても共感しています。お客さまに広く伝えていきたいと思っています。

肉と野菜と一緒に取る ヘルシーでたんぱく質が豊富なお弁当が人気

入社1年半の時に、新店「Meat up!! 博多駅マイング店」のオープンと同時に店長を拝命し、スタッフ6人と店舗を

運営しています。商品の約半分はCK(セントラルキッチン)からのアウトパックですが、半分はサラダやオードブル、お弁当などを店内調理しています。

お客さまの約3割は高齢の方なので、会話を大切にしています。消費期限や味はもちろんですが、硬さや食感について多くの質問を受けます。そこで、鶏モモ肉は温めると柔らかくなることや脂肪分の少ないお肉をお探しの場合は鶏胸肉をお勧めしています。また、お弁当や惣菜にはゴボウ・レンコン・サツマイモなどの根菜類が多く入っているため、硬さを心配するお声もいただきますが、「シャキシャキした歯切れのよい食感を楽しめます」と伝えています。

肉と野菜と一緒に取れる「Meat up!!」のお弁当は、ヘルシーでたんぱく質が豊富な栄養バランスの良い商品を目指しています。売れ筋は、和牛のすきやき重(850円)、胸肉のローストチキンサラダ(500円)、根菜入りハンバーグ(1ヶ400円)などです。鶏モモ肉の皮目がパリッとなるようにグリルしてトッピングしたサラダ弁当(500円)も女性のランチに人気です。

今、惣菜管理士の三級を受講中です。知識を深めてお客さまによりおいしく健康なお肉の食べ方の提案を、後輩には安全安心な商品提案の指導をして、お客さまに喜ばれるお店にしていきたいと思っています。



「森の道・赤い森」

田崎飛鳥 Tazaki Asuka

2016年 アクリル絵具 キャンバスF50号

森の奥にある幸せの場所に通じる真っすぐな道を赤い樹、ピンクの樹、黄色の樹などで楽しい森として表現した。この作品はJR東日本の釜石線(花巻駅~釜石駅間)、東北本線(花巻駅~盛岡駅間)をラッピング列車として、2023年10月より約2年間運行される。

(問合せ先)

岩手県陸前高田市横田町字狩集 81-5

TEL : 0192-57-7633

jim News Contents April 2024 No.327

- 02 笑顔いきいき (株)エル三和 西田 陽子 さん
- 03 スペシャルインタビュー (株)デリモ 代表取締役社長 栗田 美和子 氏
- 06 特集① 派遣・技能実習・特定技能など多様な雇用創出を構築
- 08 特集② グラフで見る惣菜消費動向 2023年
- 10 協会活動報告
- 12 惣菜管理士 試験はCBT方式で利便性高まる
- 14 食品の“科学と技術”物語 Vol.9 メイラード反応と食品の温故知新
- 15 惣菜新時代 Vol.1 食品スーパーはデリカ事業で製造小売を強化
- 16 企業訪問SDGs (株)クリハラ
- 17 日本の郷土料理 発見!郷味 [香川県]
- 18 新入会員紹介
- 20 わが社のイチ押し (株)ノムラフーズ
- 21 Skill Check & Go! チャレンジクイズ
- 21 「惣菜のお悩みあるあるQ & A」Vol.1 アニサキスを食べたこともあります
- 22 ニュースダイジェスト/アンケートクイズ
- 23 正会員名簿 (2024年4月現在)

人生を預かる覚悟で 外国人労働力を考える

2015年3月31日に(一社)日本惣菜協会が(公財)国際研修協力機構により外国人技能実習制度における「惣菜製造業」の職種認定を受けて以降、現在9年目を迎える。「惣菜製造業」が国の公的機関から職種として認定されたのは初めてのことであり、この間、外国人になじみのない中小企業も外国人スタッフを戦力化してきた。試験実施機関は(一社)外国人食品産業技能評価機構(OTAFF)に移行し、在留資格は技能実習制度に特定技能が加わり、間もなくこの2つが一本化となる。受入れ機関も運営し、「惣菜製造業」の職種認定をけん引してきた(株)デリモの栗田美和子社長に外国人就労の現状や将来の展望について現場の声を聞いた。

聞き手：(一社)日本惣菜協会 専務理事 清水誠三

(株)デリモ 代表取締役社長

栗田 美和子氏 *Kurita Miwako*

富山県富山市生まれ。1979年日本大学生産工学部卒業。78年製麺業の(株)栗田製麺所入社、79年取締役。94年惣菜業に事業転換を図り(株)クリタエイムデリカに社名変更。03年常務取締役。12年3代目代表取締役社長。22年食卓提供業に進化するため(株)デリモに社名変更、本社・工場を埼玉県草加市に新築。(一社)日本惣菜協会理事。



日本惣菜協会が 外国人技能実習制度に風穴

清水 調理師の伸長が目覚ましく、この十数年の間で、大きく市場を拡大してきました。2022年度版惣菜白書によると、21年度の市場は7975億円(前年比0.3%減)で、20年度の16.3%の大幅増から横ばいとなっていますが、調理師業界はとても元気ですね。

栗田 ありがとうございます。しかし、現実には人手不足で大変です。この業界は、夏と冬の需給が大きく異なるので通年の稼働の平準化に苦労しています。夏は蕎麦・冷やし中華・冷やしうどんなど、冷たい主食が他にないので調理師業界の独壇場ですが、冬はというと弁当や丼などの温かいご飯物と競合し、私どもの業界はまだまだ商品が未熟で厳しい市場です。

売上の夏対冬は3対1くらいです。この差は工場の稼働・労働力の偏りとなるため、理想は通年で仕事が平準化されていることです。この偏った労働の対策として、外国人技能実習制度の採用を考え、日本惣菜協会へ相談に伺ったのが協会との出会いでした。当時、業界には外国人技能実習制度がなく、ゼロから協会と一緒に作り上げて惣菜製造業が職種認定され、厚生労働大臣公示により施行となったのが15年4月です。

人手不足は労働力だけではない、 会社を動かす人材もいない

清水 業界全体が人手不足で大変困っております。今では多くの企業が外国人技能実習生を採用されています。また、今は在留資格変更の真つただ中で、技能実習生の受入れ機関をお持ちの栗田社長に具体的なお話を伺いたいと思います。現在、従業員の外国人比率はどのくらいでしょうか。

栗田 直接雇用は305人(23年11月現在)です。内訳は社員80人・パート10人・外国人100人(特定技能70人・技能実習30人)、ファミリー社員(≡契約社員)110人という雇用形態です。他に派遣をお願いするときもあります。

清水 特定技能が多いですね。

栗田 技能実習生は企業規模で上限人数が決まっているということと、当社はミャンマーから来てもらっていますが、コロナ禍や国でクーデターが起こるなど、さまざまな事情があつて出国できないということがあり、1年分の入国予定人数は本来だったら45人の予定でした。特定技能も技能実習もミャンマー人を受け入れています。派遣にはベトナム人や中国人がいます。

清水 ミャンマー人は政令の特定活動で受け入れていますか。

栗田 社会状況に影響され、軽い気持ちで捉えている方が多いと聞いているので、政令の特定活動は当社の思いには添わないため採用していません。当社の取

引先は食品スーパー・一部CVS業態・生協・介護施設など約10社です。工場は24時間365日稼働し、正社員はシフトで7カ月以内の夜勤があります。厳しいといわれる職場です。

清水 広い意味で、業界の人手不足をどのように見えていますか。

栗田 私が懸念しているのは、会社をコントロールする正社員の入社率が低いことです。毎年、新卒は4人前後入社しますが、私が社長になってから正社員はずっと85人前後です。100人にしたいと思っていますが、定年や家庭の都合で辞める人をカバーするのがやっとな状況です。

この間、ある大学のキャリアセンターで26年卒の政府推奨就活スケジュールは一部前倒しに変更になったという話を聞き、慌たたくしてるところです。25年3月卒業の学生でインターンシップを利用した約8割は、すでに就職が内定しているということです。3年生が8月にインターンシップに参加すると翌年の2月には内定を出せるということで、4年生を待たずに3年生のうちに内定するということでした。

清水 そんなに内定が早まっているのですか。

栗田 そうです。当社にも、国立大学や農業大学などで食品に関する専門知識を学んだ社員がいます。彼らが入社した時代は、バブルがはじけて就職先が少ない中で当社を選んでもらったという背景があります。

今は、当社のような中小企業を選ぶという誘因がありません。ですから、会社をどう見せたら良い人材が入ってくれるのか。まだそこまで戦略を立てられていません。

清水 会社を動かす社員が来てくれないということとは、業界全体の問題かもしれません。

栗田 世間は労働力不足に着目していますが、会社を動かす人材不足も深刻です。協会にお願いしたいのは、インターンシップを結ぶために、各大学のキャリアセンターと包括連携をしてもらいたいということです。中途採用も考えていますが、まずは新卒からしっかり育てることが大切と思い新卒採用を頑張っている状態です。

清水 新卒採用は定着率が良い訳ですね。

栗田 よほど家庭の事情がない限り在職してくれませんが、当社は地域採用が少なく遠方出身が中心のため、介護や親を心配して郷里に帰ることがあります。しかし、この2〜3年は地域採用が増えていきます。学校給食でクリタの麺を食べたという人が地域で働きたいと入社しています。新本社・工場効果でしょうか。地域に選ばれる会社にならなくてはいけないと強く思っています。

清水 次代を担う人材育成、地域に選ばれる企業。切実な課題ですね。そこに、少しずつ手応えが出てきているデリモさんの実直な取り組みには頭が下がります。

出産も子育ても、人生を預かる

栗田 外国人従業員の中で、来日してから恋人になり、ここ最近6組が結婚しました。戦乱のミャンマーに帰国して子どもを産むのは怖いので、日本で出産する人が増えています。外国人は通訳をつけないと病院が受け付けてくれないため、組合の日本語の先生は大忙しです。社長として外国人従業員のことを考えると、日本の医療機関と制度を利用して出産した方が安全だと思えます。技能実習が導入された初期の頃は、10代で来日し3年で帰国していました。現在は特定技能ができて平均8年になりました。適齢期になれば恋も結婚もしたいですよ。

清水 栗田社長はいつも若い人たちの人生を預かっていると話されますが、その意味が分かりました。

栗田 なかなか人生を預かるという意味が分からない経営者が多いようです。外国人の受入れ機関は金もつけどと思われるところがこのビジネスのネックです。私は、デリモが加入している受入れ機関から、事業なのかボランティアなのかと叱られています。私は日本に来る彼らや彼女らを通じてミャンマーが良くなることを応援するという考え方です。ですから、彼らや彼女らには自分たちが国を良くしなさいと本気で言っています。

清水 本来、技能実習生制度は国際貢献事業でスタートしていますが、いつの間にか一部のブローカーが金もつきの道具にしたことで、全体のイメージが悪く

特定技能・技能実習生とのミニ座談会

「日本で稼いで夢を実現する」



ピョウティウィさん
(特定技能：リーダー)
来日7年目、N2勉強中
趣味：料理



イエモンさん
(技能実習：リーダー)
来日2年目、N3勉強中
趣味：料理

栗田 ピョウティウィさんは優秀で、N2受験の勉強中です。料理が一番上手です。イエモンさんは、N3を勉強中です。来日2年目で当社のリーダー試験に合格は優秀ですよ。外国人の方にも惣菜管理士を学んでもらいたいのですが、N2の実力がないと問題を解けないので、まずは日本語能力試験に挑戦しています。

清水 日本の印象はどうですか。

ピョウティウィ 平和で良い国です。

イエモン 楽しいです。賑やかです。

清水 働いたお金をお国に送金されて、変わったことはありませんか。

ピョウティウィ 新しい家を買いました。

イエモン 父と母に新しい家を買いました。

清水 社内で日本語を教えてもらうことはありますか。

イエモン 会社の共育チームが月に1回勉強会を開いてくれます。

栗田 特定2号に向けて、対象者8人に共育チームが勉強会を開いています。

清水 特定1号は一般の労働者ですが、特定2号はマネジャーを目指すので合格率は30%くらいに設定されています。会社で勉強会をされているのは心強いですね。

栗田 ミャンマーの国内が落ち着くまで、特定技能を続けるということですか。私は、自分たちで国を守らないといけないかと伝

なってしまった感はありませんね。今回の制度変更でも、転職にブローカーが活躍する可能性があるということ、ハローワークと支援監理団体を通さないと転職できないと記されました。

栗田 それくらいではだめです。裏をかく者は必ず出てきます。これまで、ブローカーは本人から数十万円という多額のコーディネーター料を受け取っています。そういう人たちですよ。刑罰を作らないと難しいと思います。善意に頼るのは無理だと、ミャンマーの人たちと向き合ってきて感じます。ミャンマーの人たちにとって法律は目安です。賄賂の国ですから絶対ではありません。

清水 ミャンマーから来て、栗田社長のような経営者の気持ちに触れたら働く方のモチベーションが上がりますね。さて、企業主導型保育園の方はいかがですか。

企業主導型保育園の運営

栗田 当社の子どもが4人入所しています。中国人1人、日本人1人、ミャンマー人2人（双子）ですが、生活習慣の異なる外国人の親の対応に保育士が当惑しているため、今は特定技能の子どもは預からないことにしています。もともと定員30人で開設したのですが、子ども家庭庁ができたことで人数枠が0歳・1歳・2歳の12人に変更になってしまいました。何度も申請を提出していますが、認めてもらえません。

清水 国は子ども支援すると言っている



の逆行していますね。

栗田 本来、私が保育園を作ったのは日本人の契約社員を呼びたかったからです。そのような新規利用はありません。企業主導型保育園は認可保育園ではないため、国からの補助金が少ないので運営が大変です。

一方で、日本の法律がどんどん変わり、技能実習が特定技能になって在留期間は3年が5年に、5年が10年になりました。特定技能2号は外国人の永住や、国から家族（妻と子ども）を呼んでもよいとなっていますね。いろいろな社会保障に関わるのが発生します。国は本当にそこまで責任を持つ覚悟で法案を作成しているのかと疑いたくなります。

清水 消費人口としても期待されていますね。

栗田 消費人口という期待は持たない方がよいと思います。外国人の労働の目的は仕送りです。将来結婚して子どもを産んでも仕送りは続くと思いますので日本

の消費には貢献しません。ですから、労働力であれば5年で帰すべきです。10年は長いですよ。

清水 栗田社長の見方は厳しいですが、おっしゃる通りです。外国人の子どもや介護のことも、さまざまなケースを考えると外国人材の体制を作ることですね。栗田社長は惣菜製造業の高度人材について提案があるとお聞きました。

栗田 外国人の惣菜管理士取得者が高度人材として、政府が認めてくれるような流れを協会で作ることはできないでしょうか。当社の特定技能で、高度人材の在留資格を目指して電気工事士3級を取得するために勉強している外国人がいます。惣菜管理士もそういう資格に該当するようになれば、資格の付加価値が上がります。海外へのPRにもなると思います。技能実習から特定技能に移行するときは、調理現場で5年働いた実績が調理師免許の受験資格となるのでこれも取得させてあげたい。さまざまな実績や学んだことがプラスになるような制度を作り支援したいと思います。それが外国人労働者のレベルアップ、業界のレベルアップにつながると思います。調理師免許の交付は都道府県知事なので、国への働きかけとは違って大変ですが、ぜひお願いします。

清水 協会もそういうアクションをしていかないといけないと思います。動き始める際には、助言をお願いします。

今日は知らないことをたくさん教えてください。ありがとうございます。

えています。当社で働いているミャンマー人の知人が国の紛争に巻き込まれて亡くなったという痛ましい事件がありました。日本から安全確認をすればよいと思っていましたが、今はミャンマーの危険なところに住んでいる人は、親に送金して安全なところへ引越してもらいなさいと言っています。

清水 お国のことも心配ですね。日本に来る前は何をしていましたか。

ピョウティウィ 車の工場働いて、辞めてから日本語学校に通い日本に来ました。

イエモン 1年間、日本語学校に通ってから日本に来ました。

栗田 ミャンマーの小・中学校は義務教育ではありません。高校は国立です。学校に通わない子どももいます。日本に来る人は高校を卒業して、また高校の途中で技能実習生の勉強をしてから、または大学を中退や卒業し就職した後からなど、いろいろなパターンがあります。基本はお金を稼ぐことが目的です。

ピョウティウィ 日本に限らず、外国に出た友達はお金をたくさん得ているので、外国に出た方がよいと思います。韓国は日本より税金が少ないのが良いと友達は何回も言っていました。

清水 そういうことも大事ですね。ミャンマーの月収はどれくらいですか。

ピョウティウィ 7年前は日本円で2万円位でしたが、今はミャンマーのチャットの価値が下がっているので、安くなっています。

清水 帰国したら何がしたいですか。
ピョウティウィ レストランを出したいです。

イエモン 日本語の先生です。そして学校の隣に食事処を出す予定です。

清水 目標がしっかりしていますね。ぜひ夢を実現してください。

2024年5月開講 通信教育

デリカアドバイザー養成研修 受講申込み受付中

受講申込4月1日から5月31日まで

全国で3,363名(2024年3月現在)のデリカアドバイザーが活躍しています!

【受講の流れ】



スーパーマーケットや百貨店、惣菜専門店等の惣菜売場・店舗で働く方々に向けた教育プログラムです。知識を身につけることにより、自信を持ってお客様と接することができるようになり、商品の魅力や安全性を正しく提供することで、店舗の接客力向上につながります。

カリキュラム内容

- 惣菜を取り扱う方へ
- 役割と基礎知識
- 食品の安全と信頼のために
- 表示と品質管理

【デリカアドバイザー取得のメリット】

<p>パートナー</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 栄養やアレルギーについて学べる ● 商品陳列を学べる <p>接客に対する自信UP</p>	<p>店長・リーダー</p> <ul style="list-style-type: none"> ● パートナーや新入社員の人材教育に活用できる ● 一つ一つの仕事の意味を理解し意識が高まる <p>店舗全体の接客レベルUP</p>	<p>店舗</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認定証の店頭表示ができる ● 他店との差別化 <p>お客様の信頼感UP</p>
---	---	---

【受講料】(10%税込)

正会員	16,500円
賛助会員・協力会員	17,600円
協力団体	17,600円
一般	22,000円

※協力団体についてはホームページをご覧ください。

店頭表示実施企業

中部フーズ(株)
(株)関西スーパーマーケット
(株)イズミ
(株)さとう
(株)ラルズ
(株)デリカサイト
(株)フジデリカ・クオリティ
(株)マルヨシセンター
(株)マルイ
(株)Aコープ東日本

店頭表示でお客様とのコミュニケーションに!

上記企業など、59社で実施中 順不同

【お問い合わせ】

一般社団法人 日本惣菜協会

〒102-0093 東京都千代田区平河町1-3-13 平河町 フロントビル2F TEL:03-6272-8515 FAX:03-6272-8518

E-mail: delica@nsouzai-kyoukai.or.jp HP <https://www.nsouzai-kyoukai.or.jp/>



申込はマイページ (WEB) から