

2019年4月発行

FS ニュース・レター 第65号

巻頭言

近年の労働力不足を考える

戦後日本はこれまでに、大きな労働力不足を3回経験した。高度経済成長期、バブル経済期、そして今回である。この3回の労働力不足において、その内実は大きく異なる。

まず不足した労働力の調達先は大きく変化した。高度経済成長期に大きな調達先となったのは農村であった。バブル経済に伴う労働力不足期の場合、第二次ベビーブームによる15歳以上人口増と就業率（15歳以上人口に対する就業者の比率）の向上が労働力需要を支えた。これに対して、今回の労働力不足期の場合、15歳以上人口は減少したが、労働力人口は増加し、就業者も増加しており、とくに女子の就業者化が労働力需要を支えている。また、高齢者、学生の就業率も上昇しているが、労働力不足であるにもかかわらず男子働き盛り世代の就業率が低下しているのも、今回の特徴である。賃金の在り方も大きく変化している。過去2回の労働力不足期においては、労働力不足・雇用拡大・賃金上昇がセットになっていたが、今回は、労働力不足・雇用拡大にもかかわらず賃金が停滞している。これらを総合すると、正規雇用過剰、非正規雇用不足という構図が浮かび上がる。これを家計側から見ると、従来正規雇用で得ることのできた所得を非正規雇用からの所得で賄わざるを得ず、さらに進むと、世帯員全員が非正規雇用であるような多就業世帯が出現する。かつての自営業世帯でみられた家族総働きが、雇用者世帯で再現されるのである。

非正規雇用による家族総働きが広がれば広がるほど、その非正規雇用に求める賃金が家計にとって「基幹所得」となっていく、要求賃金水準は上昇せざるを得ない。今回労働力不足期における平均賃金の停滞と最低賃金の上昇という不可解な動きはこのような背景を持つ。他方、企業の側においても、大企業の基幹的部署に導入する非正規雇用については非正規としては相対的に有利な賃金を支払っている場合もあるので、非正規雇用者はより有利な雇用先を求めて移動する。こうして非正規雇用者が多少でも賃金の高い基幹的部署に移動していくと、かつて家計補充的就業者に労働力を頼っていたような低賃金部門において労働力不足が特に深刻化することになる。「景気拡大」によって労働力需要が増えるほど、相対的低賃金部門における労働力不足が顕著となっていくのである。これを突破するものとして、「一億総活躍」による高齢者と学生の「活用」、そして「外国人労働者」の活用が早急に実現すべき政策課題とされることになる。しかしながら、全体的に賃金が停滞する中で、最低賃金がやや上昇しているとはいえ、日本が外国人労働者から選ばれる国であり続けることは可能なのだろうか。

(日本大学生物資源科学部・友田滋夫)

寄稿

大規模野菜作経営の労働力不足とその対応

我が国では、生産年齢人口の減少もあり労働力不足が発生している。これは多数の労働力を必要とする露地野菜作の大規模農業経営体においてその影響は大きい。農林業センサスによると「雇用者を雇い入れた経営体」は減少傾向にあるが(2010年：442,962経営体→2015年：313,887経営体)「常雇い」を雇い入れた経営体は増加傾向にある(2010年：40,932経営体→2015年：54,252経営体)。また、常雇いを導入した経営体は2010年センサスによると100ha以上の経営体で1803.6人日/1経営体に達し、畜産経営や施設園芸が中心と考えられる「耕地無し(2071.1人日/1経営体)」に匹敵する。2015年と2010年センサスから販売金額別の変化を見ると、全階層で常雇いは増加し、特に5億円以上層で283.8万人日の増加となっている。人手不足の状況下において、特に大規模農業経営体は常雇いが増加している。この変化は、今までの農業の担い手不足とはやや性質が異なる農業労働力の不足とも言えるかもしれない。今までは、家族経営の農業経営における継承者不在や家族労働力不在(収穫時等の繁忙期対応等の追加労働力)であったが、現在は雇用労働力を前提にした働き手の不足であり、常時必要な労働力の不足なのである。この常時従事の労働力不足問題の詳細について十分な検証が必要だが、今後、野菜作を中心とする大規模化する農業経営体が避けられない課題なのである。

では、農業経営体はどのように対応しているだろうか。事例として、鹿児島県で業務用野菜の契約生産を軸に、雇用労働力を導入して急速な規模拡大を行ったI法人を取り上げる。I法人は2005年に就農したY氏が2012年に法人化した経営体である。I法人は、2011年から業務用野菜生産に取り組み2010年は10ha(就農時は1ha未満)であったが、2011年25ha、2012年30ha、2018年は60haに達し売上高は6.2億円である。この急速な拡大における労働力確保では、外国人技能実習生の役割が大きい。現在の農業従事者は役員4人、正社員16人に対し、技能実習生は21人(フィリピン・ベトナム)である。技能実習生は2012年に雇用した。急速に拡大する契約栽培での業務用野菜生産への対応と、地域から安定して労働力が確保できないためである。業務用野菜は安定的な生産・供給と低価格が求められ、確実に労働力確保の計算ができる。技能実習生がI法人の経営成長には欠かせなかったのである。現在、南九州を中心に業務用野菜の大ロット生産が求められ、それに対応する大規模経営体が成長している。大規模な技術革新が進めば別であるが、外国人技能実習生を中心にした外国人労働力での対応が増加するであろう。安定生産・供給、低価格が要求される中で「計算できる労働力」として外国人技能実習生は重要な役割を果たしている現実があるのである。

(岡山大学 大仲克俊)

寄稿

重量野菜は日本を救えるか

一般的に1個あたり重量が1,000gを超す白菜、キャベツ、だいこん、かぼちゃは重量野菜と呼ばれる。日本人が摂取する2012年の野菜ランキングは、1位だいこん33.8g、2位たまねぎ31.6g、3位キャベツ26.9g、4位白菜21.3gとなっており、一日当たり摂取される重量野菜は日本人の野菜摂取量の1/3、90.6gとなっている。

この重量野菜の収穫量が激減している。2015年の収穫量を2000年と対比すると、だいこん-23.6%、キャベツ+1.4%、白菜-13.6%、かぼちゃ-20.2%となっている。日本人の健康維持、野菜摂取量向上のためにも、重量野菜にもっと頑張ってもらわなければいけない。

漬物に多く使われるだいこんと白菜畑から現場報告させていただきたい。

たくあん漬の原料となる加工用白首だいこんの主産地は南九州の宮崎県、鹿児島県。原料だいこんは種を穴に3粒まき、元気な苗を1本残し2本を間引きして良品栽培してきたが、農業従事者の高齢化と人手不足で「1粒まき」に変わってきた。畑の整備も十分できなくなり、赤芯・黒芯・空洞症といった野菜の病気が気掛かりである。収穫作業も負担である。作業負担を軽減するため、5年前から「だいこん収穫機」を導入してきたが、年に20日程度の稼働では広まることはない。一昨年から「フレコン」と呼ばれる袋に収穫したすべてのだいこんを入れ、たくあん会社に納品する農家が増えてきた。これまで農家は畑で選別して規格品を納めてきたが、「フレコン」取引が増えるとなると、たくあん会社が工場で選別しなければならなくなる。農業の労働力不足は漬物製造業者の労働力不足になった。浅漬けの主原料となる白菜の主産地は茨城県と長野県である。2018年12月に大手農機具メーカーY社から「白菜収穫機」がモニター販売開始された。キャベツ収穫機を改良したもので、これからの普及が期待されている。白菜栽培農家にとって、収穫以上に苦痛なのが白菜頭部の結束作業である。東日本では収穫前に外葉で白菜を巻き込み、白菜の頭部をヒモ（昔は稲わら）で結束して収穫時期を調整する。寒さが厳しいので外葉は枯れてくるが、中の白菜は糖度が増して美味しくなる。広い畑に植えられた白菜の頭を一個ずつ縛る作業は腰への負担が大きく、深刻な問題である。12月末、栃木県の農家さんから腰を曲げずに白菜頭部を結束する道具の紹介があった。「縛りん棒」を全国の白菜農家に紹介したいとのことで、茨城県を中心に進めている。

埼玉県のベンチャー企業T社は、埼玉県農林部の補助事業で「電動白菜頭部結束機」に取組み、1月31日に実地試験を行った。埼玉県産業技術総合センター、農研機構のご支援に感謝を申し上げる。農機具の完成は畑で動いて初めて成功である。これから本当の開発が始まる。

(東海漬物株式会社 会長 大羽恭史)

寄稿

食品製造業における人手不足解消に向けた行政の施策について

我が国の食品製造業は自動車産業に次ぐ出荷額を誇る一大産業であるが、不均一で柔らかい原料を扱うことや多品種少量生産が多いこともあり、自動化、機械化が進んでいない。このため、CM等によく見かける大企業であっても、その生産現場は多くの人手に頼っているのが現状である。一方、このような生産を支える労働力は近年、大きく不足している。例えば、飲食料品製造業における平成 29 年度の有効求人倍率は 2.78 倍であり、全産業平均の 2 倍近い。また、「雇用動向調査」の欠員率は 3.0% と全製造業平均の 2 倍以上となっている。食品製造業は多くの人手を必要とすることから、他の製造業と比べて労働生産性が低くなっている。食品製造業が生み出す付加価値額を従業員数で割った数値は製造業平均の 6 割に留まっている。農林水産省では 2018 年度、食品製造業の生産性向上を目指して、専門家による講演や食品機械製造業者のプレゼンテーション、食品製造業者とこれらの者のマッチング等を行う「食品産業生産性向上フォーラム」を企画し、全国 9 か所で開催した。さらに、「食品産業イノベーション推進事業」により①ロボット、AI 等の革新的技術の活用実証②専門家の診断に基づく業務の最適化等を支援した。本事業を活用して、AI による原料検査装置を導入した食品事業者は生産性がこれまでの 1.5 倍に向上した事例も出てきている。

昨年 12 月の臨時国会で出入国管理法が改正され、新たな在留資格として「特定技能」が設けられた。新たな在留資格は生産性向上やさらなる国内人材の活用を行っても、なお、人材不足が深刻な分野に限って、一定の専門性・技能を有し、即戦力となる外国人材を受け入れるものである。現時点で 14 分野が対象となっているが、飲食料品製造分野もその中に含まれている。今回の制度は外国人材を一定の専門性・技能を有する労働者として受け入れるものであり、その待遇は同様の業務を行う日本人と同等以上とされている。また、外国人材には飲食料品製造分野の中で転職する自由が認められているため、受入企業は外国人材が定着するよう、働きやすく、住みやすい環境を整えることが不可欠である。食品製造業における人手不足は年々深刻化しており、労働力不足のために操業を停止せざるを得ない状況も発生している。一方で、近年の AI、センサー技術の発達により、これまで人手に頼らざるを得なかった作業についても機械化が可能となっている。また、新たな外国人受入れの制度も開始されることとなった。農林水産省としても、人手不足の解決を喫緊の重要課題として捉え、ご紹介したような様々な施策を講じているところである。ぜひ、これらの施策を活用いただき、人手不足の解消に役立てていただきたい。

(農林水産省 東野昭浩)

寄稿

フードシステム分野における外国人材の適正な受入れに向けて

2019年4月から新たな在留資格として「特定技能」が導入された。飲食料製造業分野では2018年10月末現在10.6万人の外国人労働者が働きその35%は技能実習生、24%が留学生等の資格外活動の人材に頼っている。「特定技能1号」の導入で今まで1年の技能実習に限って認められていた「めん類製造業」「冷凍調理食品製造業」「菓子製造業」が対象となるほか、食料品製造業ほか酒類を除く7分類の飲食料品製造業が対象となる。5年間の受入れ数は最大34,000人を見込んでいる。また、今まで技能実習に医療・福祉施設給食製造職種しかなく、留学生等の資格外活動や外国人永住者等に頼ってきた外食業でも53,000人を、農業、漁業においても36,500人、9,000人の受入れを見込み、人手不足を補おうとしている。1号特定技能の在留資格の要件として、相当程度の知識・経験による技能水準と日本語能力水準が求められることになり、国内外で試験が実施される予定。技能実習2号修了者は両試験を免除され、9月末までに在留期間が終了する場合は特例措置が講じられる。受入れ事業者や登録支援機関は、分野ごとに設置される特定技能協議会（仮称）の構成員になり、協議会に協力する条件が課されている。特定技能受入れ機関には①適切な雇用契約（報酬額が日本人と同等以上等）②5年以内に出入国・労働法令違反がないこと③外国人支援体制（母国語対応等）④適切な支援計画の届出が求められている。当初は技能実習2号修了者や留学生が1号特定技能の在留資格を目指すことになるが、送出し国や許可機関との連携が不可欠となり適正な受入れには信頼ある経験豊かな登録支援機関の支援が必要となると思われる。I.P.M.は1993年に外国人材受入の財団法人として設立、2012年には内閣府から公益財団法人として認められ技能実習では介護を含む優良な一般監理事業団体、建設就労でも特定監理団体として、8千人を超える外国人材の受入れ・監理を行ってきた。外国人材20名に一人以上の職員が支援、母国語職員も多数在籍し質の高い受入れ体制を維持している。この経験を生かして刊行した「外国人若者との付き合い方」は、技能実習受入企業の養成講習などにも活用されている。日本語教育では専任教師が毎月作成する教材による通信教育を全技能実習生に対して行い、受入企業の要望で日本語教育も実施。なかには3年間で（日本語能力試験で最も難しい）N1を取得する実習生もいる。I.P.M.では実績と豊富な経験を活かし、特定技能の登録支援機関として支援を予定し、全国各地に事務所の開設を進めるなど地域自治体とも連携し受入れ体制強化に取り組んでいる。国際貢献事業では、送出し国の困難な子どもの支援と、両国大使館や自治体と連携して人材育成交流イベントや送出し機関連絡会議を国内外で開催し、適正な送出し・受入れを推進している。

（公益財団法人国際労務管理財団（I.P.M.）専務理事 伊瀬洋昭）

寄稿 小売業の人手不足対策

厚生労働省の雇用政策研究会がさまざまな雇用政策を講じて若者・女性・高齢者などが労働市場へ参加し、経済成長が進むケースを、独立行政法人労働政策研究・研修機構の推計を用いてシミュレーションしたところによると、卸売・小売業の就業者数は、2025年に1084万人、17年に対して33万人の減少、40年には942万人、同175万人の減少となる。これが、若者、女性、高齢者などの労働市場へ参加が促進されず、経済成長の達成できないケースでは、卸売・小売業の就業者数は、2025年に1047万人、17年に対して70万人の減少、40年には830万人、同287万人の減少になるという。

小売業、とりわけ食品スーパー（SM）業界は、人手不足対策としての業務の効率化が待ったなしの状況となり、生鮮品や惣菜など店内加工作業を軽減するための加工センター（PC）からの商品供給の活用やレジスター精算業務の省力化が急ピッチで進んでいる。

SMチェーンの多くは、すでにPCの整備を終えている。新規出店の際はこのPC活用を前提に店内作業の効率が高まるよう陳列棚などの什器を配置し動線も見直すなど店内作業や店内設備の標準化の取り組みに着手している。PCを持たないSMチェーンは、人材配置が充実している店舗から同店舗で加工した生鮮品や惣菜などの商品を近隣の店舗に供給する体制を敷くなどで対応している。

人手不足と人件費の高騰に対処する手段として、店頭で目に見えて変わりつつあるのはレジスターでの精算業務だ。商品のJANシンボル（バーコード）の読み取り作業は従来通り店員が行い、精算額の支払いは顧客が専用の入金システムに入金するセミセルフ型のレジスターを活用するというものだ。

セミセルフレジの導入で、レジスター精算業務の人時生産性は2割ほど改善すると想定されており、実際そのような効果を上げている事例は多い。ただ、一定以上のレジ通過客数がない店舗に関しては、期待した効果が得られないケースも見られる。店舗周辺の人口が多い地域ではおおむね高い効果を上げている。

商品のJANシンボルの読み取りを含めて精算額入金まですべてを顧客自らが行う完全セルフレジが十分に利用されていることを理由に、セミセルフレジには切り替えないSMチェーンもある。普及が進むセミセルフレジの完全セルフレジに対する優位性は、商品のJANシンボルの読み取りを慣れている店員が行うことで顧客のレジ通過のスピードを高めることにあるが、顧客のレジ通過のスピードがさほど求められない立地条件の店舗もあるからだ。省力化の観点で言えば完全セルフレジは1人の従業員で4台のレジスターに対応できるなどセミセルフレジに対して効果が高いためだ。

（日本食糧新聞社 川崎博之）

外食業界でも人手不足は、深刻な課題だ。現場の肌感覚では、人手不足が店舗運営に切実に影響を及ぼし始めたのは2015年頃から。新規オープンする飲食店で設備は完成していながらも、スタッフが集まらずに開店を延期せざるを得ないケースがこの時期から急増した。

飲食店における人手不足の解消策としてはこれまで、「賃金の引き上げ」「主婦、中高齢者などの休眠労働力の積極的活用」「外国人労働者の受け入れ」といった対策が講じられてきた。また、最近では店運営の作業を省き、人手を削減する方策にシフトする例が目立つ。

例えば、「キャッシュレス化」。電子マネーやクレジットカード払い、QRコード決済システムの導入で、“レジ締め”作業はほぼ不要になる。卓上に設置したタッチパネルで注文を取る「タッチパネル」導入も、ホールスタッフの人員を大幅に減らせる即効力のある対策だ。

こうした対策が推し進められる中、業務用食品業界では「人手不足解消」を軸にした、新しいタイプの製品が登場している。もともと業務用食品は、「簡便」「時短」をキーワードに製品開発をしているが、既存の業務用製品は「完全調理済み」の調理品か、調味ソース類などが主流だった。これらに加え、メーカー各社では、「省人化」「時短」を謳い、“調理工程の一部をカットできる”半加工製品や素材品を打ち出す潮流が、最近加速している。

例えば、ギャバンが新発売した「GABAN カレーフレーク」。味が完成しているというのが従来の業務用カレー製品の形だったが、同品は手作り志向のアップナーな外食業態を見据え、“手の掛かる調理工程を一部削減できる”点を訴求。同品はあくまでも“半完成形”であり、これをベースに料理人が味を加えて仕上げることを前提としている。

味の素社の「パリッとおこげのパエリアライス」も、“本格的な調理工程をショートカットする”アイテムだ。同品は半加工された冷凍パエリアライスで、オーブンで焼く前段階のパエリアライスの下処理工程が省略できる。焼き時間も、従来より大幅に短縮できる設計だ。

カゴメの「オニオンソテー (C) ポーションタイプ」は、こうした業務用製品のニーズの変化を体現する製品といえるかもしれない。同シリーズは、カット、スライスした玉ネギを炒めた冷凍製品。数十年も続くロングセラー品で、これまでは「料理のコク出しアイテム」として活用されてきた。しかし、近年では「皮むきやカット、ソテーの手間が省ける」といった観点で注目されている。これを受け、同社では昨春、同シリーズをさらに細分化し、玉ネギを約90%、70%、50%、30%重量まで炒めたタイプを揃え、ラインアップを拡充した。

外食業界における人手不足の課題解決には、「労働力確保」と「作業効率化」の両輪での対策が必須だ。特に、視点を変えた発想の新製品にこそ今、期待が寄せられている。

(日本食糧新聞社「外食レストラン新聞」記者 森明美)

事務局通信

2019年度大会は、2019年6月22日(土)・23日(日)の両日、宮城大学太白キャンパス(食産業学群)にて開催致します。大会第1日目の6月22日(土)は、午前中に開会式と「宮城県のフードシステムの現場からー東日本大震災の前、後、そして今後ー」をテーマとした浅見紀夫株式会社一ノ蔵相談役・宮城県食品産業協議会会長による特別講演、お昼(12:00~13:00)に総会を開催し、午後は「フードシステムの脆弱性の克服」をテーマとしたシンポジウム、夜(18:30~20:00)は懇親会を実施致します。

大会第2日目の6月23日は、午前中に個別報告、午後は「SDGs(持続可能な開発目標)とローカルフードシステム」をテーマとしたミニシンポジウムを開催致します。

理事会につきましては、大会第1日目の6月22日(土)9:10~10:30、宮城大学太白キャンパス(食産業学群)講義棟301講義室にて開催いたします。

大会に参加される方は学会ホームページの参加申し込みフォームから5月31日(金)までにお申し込み下さい。個別報告希望者につきましては、報告要旨の提出とあわせて5月7日(火)正午(必着)までにお申し込み下さい。

大学周辺には食堂や店舗がないため、6月22日及び23日の弁当(お茶付き・1,000円)を予約販売いたします。購入を希望される方は、5月31日(金)までの大会参加申し込み時にその旨をご連絡下さい。大会期間中の弁当の申し込みは受け付けておりませんのでご了承下さい(学内の食堂は土日とも閉まっています)。

編集後記

日本の生産年齢(15歳以上64歳未満)人口は95年の8717万人をピークに下降に転じ2015年までに1000万人減少し、7682万人となった。15歳以上で働く意思と能力を持つ就業者と失業者の合計(学生を除く)である労働力人口は6625万人。中小企業基盤整備機構(中小機構)が17年5月に実施したアンケートによれば、7割以上の中小企業が人手不足と感じ、このうち半数以上が「かなり深刻」「深刻」と感じている。人手不足を残業の増加や兼務で対応する企業が60%以上を占めた。

農業、食品製造業、小売業、外食産業における人手不足への対応策について幅広い分野の方にご寄稿いただいた。AI、省人化、外国人材の活用がキーワードになりそうだ。

今回は触れられていなかったが、ICT活用による国内外向けEC取引にも活路がありそうだ。国内では消費市場が縮小し、50年には実店舗取引が15年から半減し78兆円になる一方、EC市場は4倍の48兆円以上に拡大すると見られている。最後に、ご多忙中にもかかわらずご寄稿いただいた皆さまに感謝申し上げ、日本フードシステム学会の今後の講究により、効果的な人手不足対応策が講じられることを期待したい。

(小島)

FSニュース・レター 第65号

2019年4月10日発行

発行 日本フードシステム学会事務局

〒252-0880 神奈川県藤沢市亀井野1866

日本大学生物資源科学部食品ビジネス学科

TEL/FAX 0466-84-3409

E-mail office_fsraj@ml.affrc.go.jp