



# 人手不足・高齢化社会に向けて

岡田 省三 一般社団法人 日本エレクトロヒートセンター 理事

少子高齢化による生産年齢人口減少に伴い、国内は本格的な人手不足に陥っている。

とりわけ私共が仕事として携わる外食産業においては、大手外食チェーン店の24時間営業中止や大量店舗閉鎖などは顕著にそのことを表している。

私も仕事柄、外食をすることが多いが、どこの店も数少ないスタッフでぎりぎりのところで運営しているのが良くわかる。各外食チェーン店も時給の値上げ等で何とか労働力を確保しようと試みているが抜本的な解決策に至っていないようである。

なぜ外食産業に人が集まらないのか？という疑問に対しては簡単に答えが導き出せる。

言わずと知れた厨房=3K（きつい、汚い、危険）の職場だからである。

この3Kの職場を脱却しない限り、外食産業の人手不足は今後も改善されないであろう。

電力会社が攻勢を極めた時代、電気式の調理機器を主体とした「電化厨房」がこの3K脱却の解決策のひとつとして脚光を浴びた。震災以降「電化厨房」という言葉を聞くことが少なくなったのは事実だが、現場サイドでは脈々と「電化」は浸透していつている。ただ、今の時代単なる「電化」だけでは3Kからの完全なる脱却は不可能である。電化厨房の特徴である3C（クール・クリーン・コントローラブル）を高度な次元まで高める必要がある。クールに関しては電化機器の特性を活かした換気空調システムが求められ、クリーンに関しては清掃時間=人件費であることから如何に清掃性を高められるか、コントローラブルに関しては少人数で運営できる「自動化」をどこまで実現できるかが鍵となる。

日本の高度経済成長期を支えてきたのは間違いなく「人」である。

1970年初頭に人口が初めて1億人を超えた。この時の生産年齢人口割合は70%近くあり、65歳以上の高齢化率は約7%と、国内の若い力が「団塊の世代」として成長し、国内の産業を押し進めると共に外食市場を牽引してきた。

現在の1億3千万人弱の人口が1970年初頭の1億人レベルまで減少するのは、今から30年後の2045年である。この時、生産年齢人口割合は50%をわずかに超える位で高齢化率は40%近くもある。まさに国内の人口の半分が高齢者である。

同じ1億人でも日本を成長させる要因の「若さ」を持った1億人と比較して30年後の1億人は「高齢者集団」であり、まるっきり質が異なるのである。

これからの時代、この高齢化社会に対応できる産業、企業のみが生き残ることができると言えよう。

外食産業の「人手」という「数」の不足から「人材」という「質」の低下までに繋がってしまうことは避けなければならない。人が集まらない、集まっても優秀な人材が得られない、というような業界に発展はない。

私共の業務用厨房業界はこうした外食産業を支える使命を持って取り組んでいくべきだと痛感している。

(おかだ しょうぞう) ニチワ電機株式会社 取締役副社長