

関係者ヒアリング結果概要【飲食料品製造業】

- 1 日時
平成30年11月8日（木）11時20分～12時05分
- 2 対象者
一般財団法人食品産業センター
- 3 場所
東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル3階
- 4 対応者
法務省，農林水産省
- 5 内容
 - (1) 人手不足の現状について
 - 全国の従業員規模は140万人ぐらいだが，現状で約4.3万人の欠員が生じている。
 - 飲食料品製造業の国内生産額は安定的に推移しており，リーマンショック時も減っていないため，今後も安定的な需要が見込まれる。
 - 欠員は，近年上昇傾向にある。この原因は，工場のある地方等の生産人口が減っているということに加えて，飲食料品製造業の中には付加価値が高くない業種（惣菜製造業，すし・弁当・調理パン製造業など）もあり，そういうところは給料も低いので，人が集まりにくい。
 - このままでは，欠員率が更に上昇するおそれがある。これに対し，機械化等の生産性向上を進めているが，その取組を行っても，欠員率の上昇分の一部を吸収する程度であることから，やはり，現状を上回る欠員が今後も生じるものと思われる。
 - (2) 人手不足解消・生産性向上のための取組について
 - この産業の性質上，特に惣菜製造業などについては，どうしても手作業で行わなければならない業務が多いため，AIや機械だけで対応するのは困難である。また，設備投資が比較的進められる大手企業においても，労働生産性は必ずしも高くなく，大手企業を含めた企業が外国人を必要としている。
 - この産業の構造上，大多数が中小企業や零細企業であるため，費用対効果の面から生産性向上のための機械化等にも限界があると思われる。
 - (3) 検定試験について
 - 海外は日本と衛生管理の観念が異なっている場合もあり，衛生管理の基礎をテキストを作って学んでもらうことを検討している。職種は細かく見ていけば50～60もあり，それらをグループ化して試験や教材を作成することは困難なので，各職種で共通している要素として，衛生管理を中心とした試験を考えている。
 - (4) 特定技能1号に求める業務及びその技能レベルについて
 - 最終的な到達点としては，作業ラインのグループ長ぐらいを想定している。現状では，特定技能2号の受入れまでは考えていない。

- 現地の高卒レベルぐらいの外国人を対象とすることを想定している。また、全く日本語経験がない外国人には、学習のハードルが高いと思われるため、留学生として既に来日している人で、アルバイトとして飲食料品製造業で働いている人に学習してもらおうというのも一案として考えている。

(5) 受け入れる際の支援について

- 新たな制度で外国人を受け入れるのは、中小企業が中心で、零細企業が受け入れることは現実的に困難である。登録支援機関がどれほどの支援をしてくれるか次第だが、従業員数が300～400人ぐらいの規模でないと管理は容易ではないと思う。
- 技能実習制度においても、監理団体を使っている企業が多いので、監理団体からリストをもらって採用する形が現実的な対応になるのではないか。中小企業が海外の現地まで行って採用面接をするのはハードルが高いと思う。