

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「すき家、184店 店員不足など営業できず」
- 2) 「オイシックス、職場へサラダ配達 東京23区で」
- 3) 「魚介類を食べていますか？」
- 4) 「スポーツジムなど、高齢者受け入れで認証制」

1) 「すき家、184店 店員不足など営業できず」

ゼンショーホールディングスは14日、傘下の牛丼チェーン店「すき家」の28店舗がアルバイト店員の不足で現在、営業休止していると明らかにした。改装中の店舗も含めると計184店で営業を再開できていない。小川賢太郎会長兼社長は同日の決算記者会見で、「多くのお客様に迷惑をかけ申し訳ない」と謝罪した。

すき家は人手不足が原因で2月以降、約250店が一時休業や短縮営業に追い込まれた。6月からはすき家を全国7地域に分社化し、地域の実情に合わせて人材を採用するほか、賃金体系なども工夫して働きやすい職場作りを進めるなどの対策をとる計画だ。しかし店舗の営業中止などにより、15年3月期の売上高は約24億円、営業利益は約8億円それぞれ減少する見込みという。

ゼンショーが同日発表した14年3月期連結決算は、売上高が前期比12.2%増の4683億円だったが、営業利益は44.8%減の81億円だった。

人口が増えない中で店だけがどんどん増えれば、人手不足になるというのは明らかなことだと思う。それを解消するために時給を上げて人を集めることは一番手っ取り早い方法かもしれないが、利益がなければ給料にも反映できないので根本的な解決法にはならないだろう。この問題を抱える多くの企業が閉鎖も検討しているようだが、店は何のために誰のために出店しているのかふと疑問に思った。

2) 「オイシックス、職場へサラダ配達 東京23区で」

野菜宅配大手のオイシックスはオフィス向けのサラダ宅配事業を始めた。東京23区内の企業を対象に、毎週決まった曜日の昼食時に商品を届ける。福利厚生の一環として企業が導入することなどを見込んでおり、早期に10億円の売り上げを目指す。

サービスを利用する企業は、まず配送を希望する曜日と個数を指定。料金の負担を企業と従業員でどちらにするかは企業側が決めることができる。1回に10食以上注文することが利用条件で、オフィス以外への配達も可能だ。

「焼き豆腐のアボカドのせ和風サラダ」など、日替わりで3種類を選べる。有機栽培した野菜など、健康や環境に配慮した野菜を使っているのが特徴という。サイズは2種類で、レギュラーが800円、ミニは600円となる。

健康志向の高まりから社員食堂にサラダバーなどを導入する企業が増えており、社員食堂を持たない企業からの需要が大きいと見ている。今後も新商品を開発していくほか、同社が扱うサラダ以外の商品の配送も検討する。

以前取り上げたオフィスの「置き惣菜」や、KONPEITOという企業が展開するオフィスの置き野菜など、健康に配慮したサービスが増えてきている。自分は周りに比べて不健康かもしれないと思っている人はきっと多いと思うが、そういう人たちにとってはうってつけのサービスだと思う。今はまだ話題性が先行する“ネタ的サービス”かもしれないが、環境さえ整えばこれが当たり前になっていくだろう。健康というキーワードが今後どのように社会を変えていくのかとても興味深い。

3) 「魚介類を食べていますか？」

ゴールデンウィークは終了したが、屋外でバーベキューなどを楽しみたくなるこの時期。牛肉や鶏肉などを食べる機会が増える人もいると思うが、日常的に“魚介類”を好んで食している人はどれくらいいるのだろうか。

マルハニチロが、3月4日から3月6日の3日間の間、20歳-59歳の男女1000名に対して行った『魚食文化に関する調査』によれば、48.3%の人が「週に2-3日」魚介類を食べていることがわかったが、「ほぼ毎日」と答えた人は、6%と少なかった。

そこで、調査対象者たちに、『今後、魚介類を食べる頻度を増やしたいと思いますか』と質問したところ、「増やしたい」と思っている人が、61.1%いることがわかった。また、『日本の魚文化についてどのようなイメージを持っていますか』との問いでは、83.5%の人が「健康的」と回答。その他としては「身近」（38.4）、「安全・安心」（36.1%）、「日常的」（36.1%）という答えもあった。

続いて、『どのようなものが日本の魚食文化を支えていると思いますか』と聞いた結果、以下のようなランキングになった。

■日本の魚食文化を支えていると思うこと

- 1位：家庭の味
- 2位：すし職人
- 3位：料理人（すし職人除く）
- 4位：回転寿司店
- 5位：水産業（養殖業含む）・水産加工業者
- 6位：鮮魚店・スーパーの鮮魚コーナー
- 7位：漁師・海女（あま）
- 8位：料理番組
- 9位：レシピ本・料理本
- 10位：学校給食

このほか、子どもにもっと魚介類を食べて欲しいと思っている人を対象に、『どうすれば、子どもがもっと魚介類を食べるようになると思いますか』と尋ねたところ、トップは「いろいろな魚介類料理を食べさせてみる」（58.5%）となり、次いで「魚の食べ方を教える」（45.6%）、「健康的であることを教える」（35.1%）などの回答があった。

以前「魚離れ」という言葉を耳にすることがあったが、家庭で手軽に調理出来るファストフィッシュ商品や調理器具などが充実して来ており、自分も食べる機会が少し増えたように感じている。アンケート結果にもあるように、毎日食べる人はまだ多くはないが、頻度を増

やしたいと考えている人も多いということだ。こういったアンケートから新商品や、調理器具などが生まれる事も多いので、結果がどのように影響していくかも楽しみに注目したい。

4) 「スポーツジムなど、高齢者受け入れで認証制」

経済産業省は健康に不安を抱える高齢者でも通いやすくするよう、スポーツジムなどの健康関連サービスを認証する取り組みを始める。高齢者の受け入れ体制などを審査し「お墨付き」を与える仕組み。民間のフィットネスクラブなどを対象に7月から認証制度の実験を始め、2015年度の導入を目指す。

審査ではまず利用者が高齢であることを配慮して、適切な資格を持ったトレーナーを雇っているか、運動器具の設備は安全かを評価する。利用者にアドバイスする運動メニューが、三日坊主にならず続けて取り組みやすいものかもチェック。サービスを使った後に血液検査の数値が改善するなど、実際の結果に結びついているかも審査する。

高齢者の方々の中でも、健康のためにスポーツジムに通うぞ！というのはかなりアクティブな人に限定されると思うので、受け入れ体制が整っていることを示せばもっと多くの方が臆することなく利用できるようになると思う。サポートをしてもらいながら少しでも体を動かし健康を維持すれば国が抱える医療費問題の解消にもつながり、社会全体にも好影響を及ぼすのではないかな。いつまでも健康でいられる社会・仕組みづくりはもっともっと広げていくべきだと思う。