

# 外食・中食産業における 活性化・生産性向上について

平成 26 年 11 月 14 日

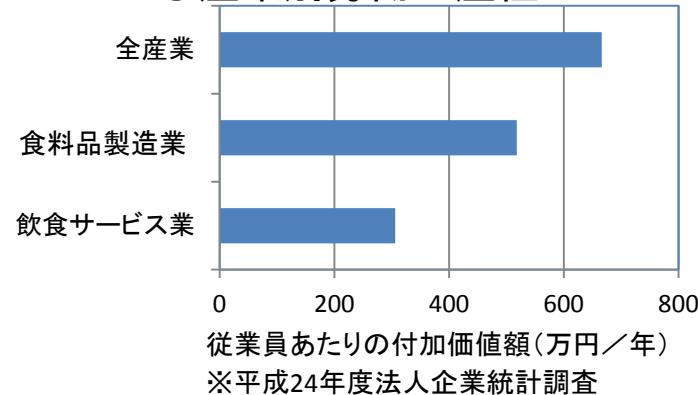
**農林水産省**

## 【外食・中食産業の現状】

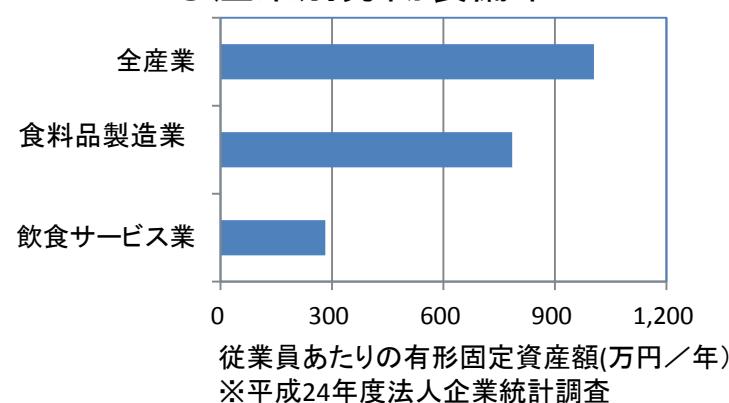
外食・中食産業は他産業に比べても、労働生産性が高いとはいえない状況である。この背景には、

- ① 外食・中食産業が調理や盛りつけなど人手を要する工程が多い労働集約型産業であり、労働装備率（従業員当たりの有形固定資産額）などが低いこと、
- ② 家族経営等の中小事業者が多く、規模拡大による合理化・効率化が図れないことがあげられる。

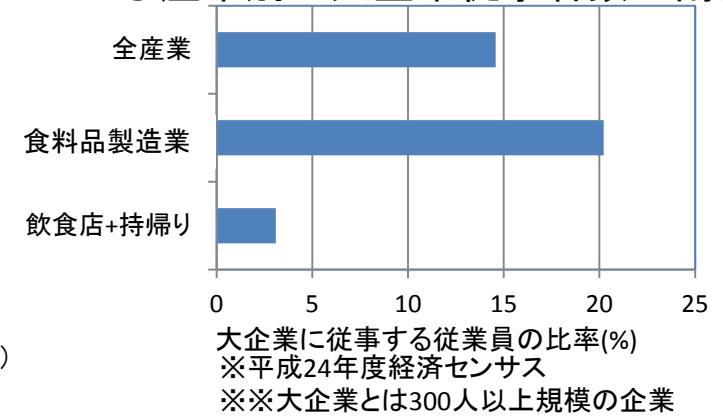
○産業別労働生産性



○産業別労働装備率



○産業別の大企業従事者数の割合



(注)日本の外食・中食産業においては、おもてなし文化に根差した質の高い接客サービスが求められることが多い状況にある。

## 【外食・中食産業が抱える課題】

現在、外食・中食産業は、①少子高齢化に伴う国内市場規模の限界、②長引いたデフレ傾向下での価格競争の激化、③エネルギーや食材価格、人件費の高騰などの課題を抱えている。

## 【外食・中食産業の活性化・生産性向上を図るための基本的方向】

このため、今後、外食・中食産業における活性化・生産性向上を図るためには、以下の取組を行うことが重要である。

- ① 新規需要創出・付加価値向上
  - 価値の見える化や品質の向上などを通じた付加価値向上
  - 日本食文化を中心とした外食・中食の海外展開による新規需要の開拓
- ② 異業種と連携した活性化・生産性向上
  - 農林漁業をはじめとする異業種との連携強化等を通じた活性化
  - 多様な労働力の確保を通じた事業基盤の整備

# 外食・中食産業の新規需要創出・付加価値向上

## 価値の見える化・品質の向上などを通じた付加価値向上

### 国産・地域の農林水産物を原料とする商品の価値の見える化

- ・外食・中食の原産地表示ガイドラインの推進等による原産地表示の推進を通じた付加価値の向上
- ・訪日外国人旅行者等への国産食材を使用した料理店のPR

### 事業者の取組の差別化

- ・店内調理による品質向上や、セントラルキッチン導入による商品管理強化を通じた効率化

### 外食・中食産業における優れた事業者の表彰、顕彰

- ・優良外食産業表彰、料理マスターズ等を通じ、優れた事例を表彰、顕彰することで、業界が目指すべき優れた先進的な取組等を普及、推進



外食優良表彰（海外進出・食文化普及部門）を受賞した株式会社ウエスト



第1回料理マスターズ受賞 奥田 政行シェフ

## 日本食文化を軸とした外食・中食の海外展開

### 外食・中食産業の海外展開に必要な人材育成

- ・日本料理海外普及人材育成事業の実施  
日本料理が国際的に注目を集めており、外国人調理師が働きながら日本料理を学ぶための在留資格の要件を緩和し、外食産業が海外進出する際に必要な人材を育成
- ・外国人技能実習制度の拡大検討  
海外で急増するコンビニエンスストア等に提供する日本食の製造工場の従事者等を育成するため、技能実習制度の対象職種を拡大（惣菜製造業等）を検討

### 外食・中食産業の海外展開支援

日本の食産業の海外展開は日本の農林水産物・食品の輸出促進と一体的に展開し、グローバルな「食市場」を獲得するため、日本食文化普及のための取組やA-FIVE、クールジャパン機構による海外展開の支援などを実施



海外の料理学校を活用した日本食料理人の育成



海外にはない牛肉のスライス技術を広め、しゃぶしゃぶ等の日本食を普及

# 外食・中食産業の異業種と連携した活性化・生産性向上

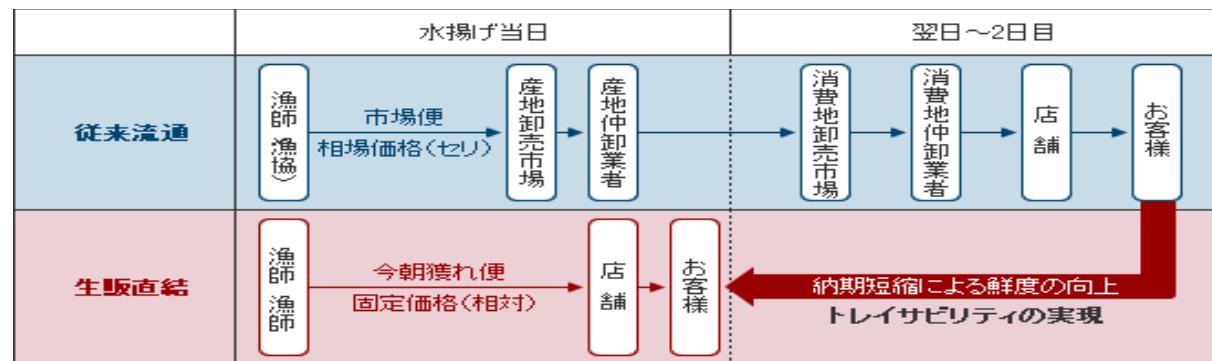
## 農林漁業をはじめとする異業種との連携強化

### 農林漁業と外食・中食産業の連携強化

- ・外食・中食事業者が農林漁業者と連携して、カット野菜や惣菜の製造、ワイナリーやレストランの開設などの付加価値を向上させる取組を推進

### (例)株式会社 エー・ピーカンパニーの取組

生産者や地域と直接提携関係を構築すると共に、産地に設立する子会社等において地鶏や鮮魚を自社生産等しながら、食品の生産から販売までを統合的に手掛ける事業を展開



鮮魚における従来流通と生販直結の違い

- ・また、農林漁業者が生産した農林水産物を積極的に活用する取組に対しては、補助事業や農林漁業成長産業化ファンドの出資等による支援を実施

### 健康長寿型食品サービスの開発・普及

- ・医療・福祉分野と食料・農業分野の関係者が戦略的に連携することにより、健康長寿型食品サービスの開発・普及等を促進

## 多様な労働力の確保を通じた事業基盤の整備

### ロボット等の新技術の活用

- ・産官学連携により、弁当の盛りつけや商品の仕分け、調理など人手を多く要する工程にロボット等の新技術を応用

### (例)すしロボット

職人: 作業速度 600個/時間/人  
人件費 30万円×5人/月

ロボット: 作業速度 3,000個/時間/台  
機器導入費 150万円

(注) 夜のせ作業をパート従業員(3人)で対応

### 地域の高齢者や主婦等の雇用

- ・高齢者や主婦等を積極的に雇用し、地域の労働力を活用



(例)株式会社モスフードサービスによる高齢者雇用