

料理業の現況について

連合会名：全国料理業生活衛生同業組合連合会

1. 業界(組合員)の経営環境について

業界(組合員)の経営資源の強み

日本料理店では、日本伝統の食だけではなく、器、座敷の設え、料理を供する仲居着物など衣食住全てが、継承されており、総合的に味わっていただけることが、第一の強みと思われる。このことは年々薄れていっていると言われて久しい、日本文化の保持に大きな役割を担っている。冠婚葬祭や年中行事に沿った料理が各地にあり、ハレの場所として、節目節目に人々が集い宴を催す場提供してきた「思い出の場所」になっていくことも大きな強みである。

業界(組合員)の経営資源の弱み

まずは、このコロナ渦で、人が集まり食事をすることが、制限され宴席がまったくなくなったことは、当組合にとって大きな打撃である。以前より歴史のある料理屋の多くが、その建物の維持、改修に苦慮しているところに拍車がかかっている。また飲食業全体が人手不足になっているが、特にこの業界では、板前になるには長い修行期間がいることは、当然として、仲居なども料理を運ぶだけではなく、お客様をもてなすことが主眼に置かれるためアルバイトで補填することも困難である。特に芸妓の入る料亭などは、客単価が高くなってしまいうこともあり「敷居が高い」と敬遠されるきらいがあることも弱みである。

業界(組合員)を取り巻く環境(競合、顧客、マクロ環境など)の良い状況

素材を活かし、焼く、炊く、蒸すなどの調理法を駆使する日本料理は、世界的な健康志向もあり、近年ブームを起こしているが、今後は、「日本風の」料理ではなく、質の高い本物が求められる状況になってきたことは、本物を継承してきたわが業界にとってとても喜ばしいことである。若い人達の間で「和」の結婚式が見直されて、料亭で披露宴を行う動きもいい傾向であるといえる。

コロナ渦で、今までランチをやっていなかった店もランチ時間の活用を考えるようになったり、ECサイトを立ち上げ、本格的な料理をお取り寄せ出来るようにしたりと今までになかった動きも出ている。

業界(組合員)を取り巻く環境(競合、顧客、マクロ環境など)の悪い状況

三年近くになるコロナ渦で、企業の接待がほとんど行われなくなり大打撃を受けている。リモートワークの定着でますますその傾向に拍車がかかる恐れもあることは業界の存亡にかかわることと危惧している。一番大切な料理人の確保も、難しい問題となっている。外国人労働者を活用しようにも、任せられる仕事自体が少なく外国人を雇うことへの課題がある。そもそも、戦後生まれが人口のほとんどを占めるようになり、出汁を活かした味よりも、油や香辛料を多用した料理が好まれていることが、日本で日本料理が苦戦している大きな要因である。

2. 振興指針に定められた事業の取組状況等

組合で策定する振興計画の作成に当たっての指導、振興計画の取組状況等の把握
一般消費者利益に着目したサービス、経営課題に即した相談支援、営業者及び従業員に対する調理技術の研鑽と接客対応の向上、従業員の福利厚生充実、食育・健康志向（メタボ対策）、少子高齢化対策、一昨年4月から施行された受動喫煙対策の更なる周知徹底、最低賃金引上げ対策、各種助成金・補助金の周知と併せて新型コロナウイルス感染防止対策を盛り込んだ振興指針を作成し、連合会ホームページに掲載して都道府県生衛組合へ周知徹底を図る。
組合への支援事業の取組状況
賛助会員の取り扱う事業内容について、省エネルギー商品の推奨と電力自由化、ガスの自由化に伴う新電力への切替えと厨房設備機器リース契約の推進（契約満了時に自社に帰属）手指消毒薬品並びに洗剤の推奨推進を傘下組合員の利益に繋がる事業拡充を行っている。日本政策金融公庫の生活衛生資金貸付特別利率要綱等の通知通達を都道府県生衛組合事務局に周知徹底を図る。キャッシュレスのポスレジ化の推進とクレジットカード手数料の見直しを図っている。都道府県指導センターが行う経営等各種セミナーの開催（若手経営者に対して事業継承対策、集客力向上、生産性向上）と連合会ホームページに連合会の年間行事予定等事業の紹介と組合員店舗の紹介を掲載する。
特に成果の上がった事業(取組)
令和3年度厚生労働省生活衛生関係営業対策事業費補助金による、郷土料理と生きる～見て、来て、味わって～（北海道・北陸編）QRコードを併記した冊子を刊行し、例年の英語表記を行い、配布先は組合員以外に図書館、観光協会、高等学校（食物学科設置校）、旅行会社等に配布した結果として、世界中から注目されている日本料理及び郷土料理の種類と食文化、礼儀作法、各地域の祭事・神事などが広く認知された。
取組が難しい事業
事業を継続するために、必要と思われる施設老朽化の改善と設備や耐震補強など省エネルギーに対応した厨房設備、LED照明への切替え設備投資は、業界全体がコロナ禍から回復しきれていないため、直ちに取り組むことは難しいが、必要な設備整備は将来的には行っていく必要がある。

改善方策

関係省庁や日本政策金融公庫の景気浮揚対策事業の融資や補助金、助成金の活用を推進して生産性向上（売上増収の追求）の拡充を図り業界の発展に繋がるよう広報活動と普及周知に努めていく。

料亭や日本料理店への来店は敷居が高いと思われているが、全国各地で開催されているご当地食のイベントやB級グルメに都道府県生衛組合が地域と共同で、日本料理は健康志向で美味しく見栄えが良いことをアピールし、節目の祝い事やハレの宴席など四季折々の料理を広く広報活動を行い、各地の特産品を利用した地産地消を味わい触れ合いを体験することで地域住民との交流を深め、伝統的な和食の伝播に努めて、連合会の根幹事業と成り得るよう考察していく。

新型コロナウイルス感染拡大の影響により経営環境激変で多くの傘下組合員が事業継続の困窮に苛まされている、「新しい生活様式」に対応するため経営スタイルの転換をスムーズに移行できるようまた、生産性の向上に向けた取組みを構築して行くなどにより経営状況の改善に努めていく。