

第26回 厚生科学審議会生活衛生適正化分科会	
平成28年11月10日	資料10

意見聴取人提出資料 (料理店)

全国料理業生活衛生同業組合の現状と今後の方途

【1】業界の経営環境

- ①和食が世界無形文化遺産登録され、和食及び日本料理の伝統と四季に応じた厳選された食材を調理人の技（匠）により、訪日外国人の消費拡大に繋げることが出来たそういった状況は、今後も続くと考察する。
- ②創業 100 年を超える老舗店舗は、減少傾向にある、傾向として少子高齢化と長きに亘、景気低迷など消費動向の変化と多様化により日本料理店自体が、後継ぎ問題も含め世代交代がスムーズに行われていなく、店の老朽化等により耐震性の問題もあり建替えも困難の状況で廃業する店舗も今後は増えてくる。
- ③2020 年オリ・パラに向けて、訪日外国人の増加が見込まれ多言語の対応不足を補うのに人材の確保が必要となってくる事は必須である。
- ④受動喫煙防止対策推進法案並びに分煙対策を業界として、施設内全面禁煙を徹底する法案が施行されると、どの様な影響があるか懸念される。
- ⑤日本料理店（料亭）は、風俗法の縛りを受けており性風俗産業と同一視されていることにより、業界全体のイメージを著しく損ねている。

【2】業界の今後の方途

- ①俗にいう料亭は人材難（特に調理人の不足）、施設の維持管理の経費が嵩み、後継者不足問題等まさに経営のビジネスモデルの基盤が崩壊しつつある。この難局を乗り越えるため、いままで以上各地域の組合役員による経営情報を共有し、日本政策金融公庫との連携を強固にするため益々組合員の団結力が必要となる。

注・料亭（日本料理、室礼、おもてなしの振る舞いと伝統芸能（花街）、まさしく日本文化の凝縮空間の提供）

・割烹（日本料理のみ提供）

- ②各地域において組合加入のメリットを大々的にPRを行い、特に政策金融公庫の融資及び連合会提携のクレジットカード低利率優位性を唱え組合員獲得に努める。
- ③世界に誇る日本の食文化を代表する料亭としての自覚とプライドで、「適正な対価が得られるサービス構造」へ転換をはからなければなりません。もともと料亭は各地域における暮らしが育む食文化（行事食、通過儀礼食等）を提供しコミュニティーの中心の存在でした。素晴らしいサービスを正しく評価する、質の高いサービスがリスペクトされる、そんな社会にしなければなりません。そのためには、より高みを目指す組合員の意欲を喚起するとともに、消費者の意識も改善が必要でしょう。