

# まんすりー 全旅連情報

全国旅館生活衛生同業組合連合会  
〒102-0093 東京都千代田区平河町2-5-5 全国旅館会館4階

2008.4 Vol.158

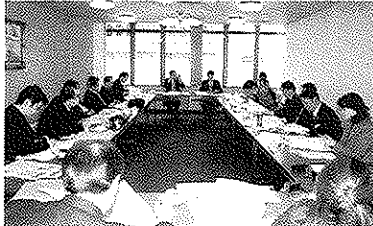
発行日・平成20年4月1日(毎月1回発行)定価150円(税込み)/発行人・清澤正人  
☎03(3263)4428(ℒ)03(3263)9789 ・宿ネット <http://www.yadonet.net.jp/>

施設管理…1 食品リサイクル法…3 全国大会…4 新規登録…5 予算案/事業承継…6 パート労働…8 観光施策…9 日本版デュアルS…10 協定商社制度…11 人に優しい…12 ビジネスモデル…13 食品関連情報…14

## 今月の主な内容

### 「施設管理マニュアル」を

年度内発行に向け最終校正…1



定期報告義務付けの改正食品リサイクル法…3

### 全国大会は山形県上山市で

6月18日・上山市体育文化センターで…4



### 中小の事業承継円滑化で法案

80%軽減の相続税課税措置も…7

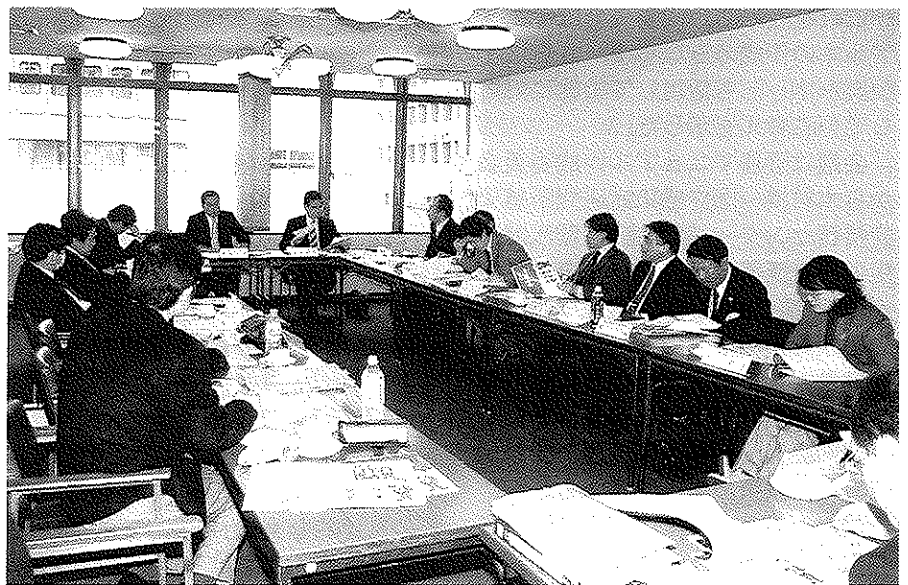
### 「三方よし」のビジネスモデル

(株)グラノ24Kにみる「環境適応業」…13



## 「旅館・ホテル安心安全管理マニュアル」作成

### 「食品」と「施設」の衛生管理とノロウイルス対策



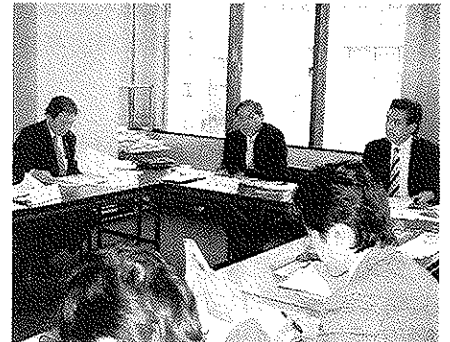
### 法令順守の安全な宿目指す

厨房・浴場等からの事故防止を

「予防」に特化した3部構成で編集

全旅連厚生部会(野澤幸司部会長)は2月27日、「管理マニュアル作成委員会」を全国旅館会館・4階会議室で開き、「旅館・ホテル安心安全管理マニュアル」の年度内の発行に向け、最終的な詰めを行った。管理マニュアルの作成は同部会の平成19年度事業計画として盛り込まれているもので、「品質管理の安心・安全な宿づくりの推進事業」として実施されている。

宿泊施設における浴場を発生源とするレジオネラ属菌や施設内におけるノロウイルスを原因とする感染症および食中毒事故が発生している事



▲厚生労働省の担当者らも出席して行われた「管理マニュアル作成委員会」

態に、施設業者の社会的責任が問われている。こうした事態が風評となつて、一般利用者に不安感を抱かせないよう、旅館ホテルは常日頃から衛生管理に努めていなくてはならないが、施設管理マニュアルの作成は衛生管理普及の徹底を行い、自主的な衛生管理の確立をもって衛生水準の向上に寄与する旅館ホテルの普及を図りたいとして進められている

ものだ。

同マニュアルは、ノロウイルスとレジオネラ属菌対策の2本柱を主に、平成20年3月31日までに作成する。会議では、データ作成され実際にプリンターなどで校正出力されたものが示され、印刷前の最終校正が行われた。

厚生労働省の担当者は、「予防マニュアルに特化したものだが、細部にわたっており、内容のあるものとなっている。これからは、これをどのように個々の旅館ホテルが運用していくかが課題となる」と述べ、同冊子が積み重ねておかれるだけの取扱いが避けられるよう示唆した。

これを受けて、同委員会はマニュアル本の作成のみならず、さらにインターネットも活用して柔軟に対応していく考えを示した。

会議は管理マニュアル作成委員会から木村博一国立感染症研究所感染症情報センター・第6室長、蟹江誠厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課・課長補佐、久保田豊厚生労働省健康局生活衛生課・課長補佐、全旅連役員として大木正治会長代行、厚生部会から野澤幸司部会長、多田計介副部会長、桜井唱弘委員、伊丹一茂青年部政策担当副部長、そして、新潟県組合厚生危機管理委員会(桜井唱弘委員長)から樋口恵一副委員長、塚野裕喜、近藤誠一、荒木善紀、深見弘喜、柳一成各委員らが出席して進められた。

## レジオネラ症発生防止対策も

同マニュアルはA4判・28ページ、イラスト入りで読みやすく、簡潔な文章でまとめられている。「食品衛生管理」「ノロウイルス対策」「施設衛生管理」の3部構成となっている。各章の内容の概要は次のとおり。

◇「食品衛生管理」＝「食中毒(腸炎ビブリオ、サルモネラ、病原大腸菌、ウェル菌、カンピロバクターなど)に関する基礎知識」をはじめにまとめている。衛生確保の3大要素としてヒト、モノ、場所に対して適切な衛生管理が確保されることが食中毒の予防の前提条件となると説明。このほか、予防の3原則と具体例、お客さまへの予防の働きかけ(部屋へ

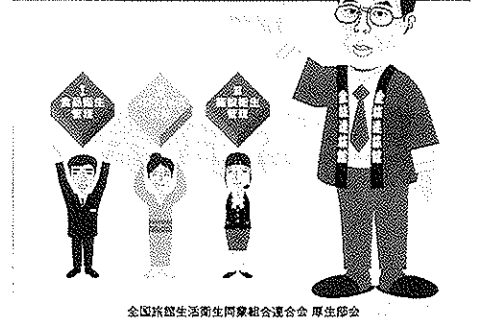


▲写真上＝厚生労働省の蟹江、久保田の両氏。下＝新潟県組合の厚生危機管理委員会からの出席者

の料理の持ち帰りの禁止など)について述べている。次に「予防の要点」では、「管理運営基準」を通じた営業者(施設運営責任者・管理者)の意識と組織的な取り組み、予防システム(食品従事者の「職務習慣の徹底」など)、公的指導並びに衛生検査所の活用(保健所、食品衛生協会、民間衛生検査所の使い分け)などに触れている。「食品衛生管理」の最後は「予防の具体的な方法」について述べ、ヒト、モノ、場所における徹底すべき基本事項、HACCPに基づく衛生管理や予防備品などを通して最近の予防法をまとめている。

◇「ノロウイルス対策」＝「ノロウイルスとは」では、汚染(感染)の原因、症状、特徴を通してノロウイルスの概要、また、細菌とノロウイルスの相違点を説明している。このほか、食中毒や感染症における「いろいろな感染ルート」を挙げている。「ノロウイルス予防対策」では手洗い、環境の清浄、汚物の処理、健康管理、食材の加熱処理など具体的に予防対策(方法)について述べている。

◇「施設衛生管理」＝換気、客室及び寝具類、洗面所、便所等を通して「施設衛生管理」について述べ、ここでは旅館業法で環境基準管理が定められているところから、各都道府県の条例を確認してほしいとしている。次に、「浴槽衛生管理」では「レジオネラ症」の発生事故では施設側の管理



全国旅館生活衛生同業組合連合会 厚生部会



▲写真上＝「管理マニュアル」の表紙。下＝青年部と新潟県組合の厚生危機管理委員会からの出席

責任が問われるなど大きな問題が生じているとし、施設の徹底した衛生管理の励行を勧めている。このほか、「入浴施設での衛生管理」では管理記録、残留塩素測定、細菌検査等による衛生管理でレジオネラ症の発生防止対策を列記し、それぞれの実施上での留意点について述べている。また、「汚染防止のための施設・機器管理のチェックポイント」は貯湯タンク、循環ろ過装置、気泡発生装置、ジェット噴射装置、打たせ湯、シャワー等、露天風呂などのそれぞれの問題点について述べ、対処方法を記している。「浴槽水の管理・入浴者に対する注意」ではレジオネラ属菌の発生防止対策について述べている。

冊子では、このほか「浴室管理点検表」と「保険対応について」を加え28ページのコンテンツとなっている。

会議では「管理マニュアルの作成」のほか、今後の取り組みとしている「ノロウイルスに関するアンケート」の実施に当たった参考資料の作成等について審議したほか、「新型インフルエンザ」について衛生管理に関する意見交換を行った。

## 定期報告を義務付けた改正食品リサイクル法

廃棄量年100トン以上の食品関連事業者が対象

### 「発生を抑制する」が取組み優先順位のトップ 再生利用は飼料化できないものは肥料化に

食品廃棄物を排出する食品事業者に対してリサイクル(再資源化)を義務づける食品リサイクル法の改正が、昨年11月13日に閣議決定され、12月1日から施行された。

今回の改正では、食品関連事業者に対する発生量の定期報告義務が創設されたほか、業種ごとにリサイクル率を定めるなど現行法がより強化された。

食品リサイクル法は、2001年5月に施行され、正式名称は「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」という。全国で2000万トンともいわれる食品小売業者や外食産業から廃棄される大量の生ごみをしっかりとリサイクルに乗せ、最終処分場のパンクを防ぐことを目的とし、食品廃棄物を年間100トン以上排出する業者に対し、06年までに飼料や肥料への再利用でリサイクル率を20%以上にしよう求めた。

業者は削減実績を記録として残し、一方国は報告を求めたり立ち入り調査したりできるが、現行法には業者の報告義務がなかったことや、業種によって取り組みにばらつきがあったことなどから改正されたもので、新たにコンビニなどフランチャイズ加盟店も対象に追加した。

食品廃棄物は、食品の製造や調理過程で生じる加工残さ、食品の流通過程や消

費段階で生じる売れ残りや食べ残しなどとなっている。また、食品関連事業者とは①食品の製造・加工業者(食メーカーなど)②食品の卸売・小売業者(各種食品卸、百貨店、スーパー、コンビニエンスストア、八百屋など)③飲食店および食事の提供を伴う事業を行う者(食堂、レストラン、ホテル・旅館、結婚式場、ディナークルーズ船など)となっている。

再生利用等に取り組むときの優先順位は①発生を抑制する②再生利用する③熱回収する④減量する(脱水・乾燥・発酵・炭化による)となっており、この中で熱回収は再生利用の手法として新たに追加されたものだ。これは、再生利用施設の立地条件や受入状況により、再生利用が困難な食品循環資源であって、メタンやバイオディーゼルと同等以上の効率でエネルギーを回収できる場合に限り選択できるもので、第三者に委託または譲渡して行うことも可能だ。

また、「再生利用する」では、再資源化できるものは飼料化が食品循環資源の成分やカロリーを有効に活用できる手段であり、飼料自給率の向上にも寄与するため、優先的に選択する。肥料化は地域や市場での有機質肥料の需給状況や農業者の品質ニーズを踏まえつつ、利用先の確保を前提に実行

## 旅館組合も各地で食品リサイクル事業を

岳温泉旅館協同組合は2004年に、旅館、農場、農家が連携し、「生ごみ」→「有機肥料」→「有機野菜」→「有機野菜を使用した献立」といった地域内での資源の循環型社会の形成を実現した。

稲取温泉旅館協同組合旅館(23軒)では2005年に、同地区で年間1000トン廃棄される生ごみに対し「食品残渣リサイクル事業」を行った。これにより、東伊豆町での食品廃棄物などの総排出量が約10%削減できた(2005年8月時点)。これは静岡県補助事業にも

認定された。

佐賀県のNPO法人伊万里はちがめプランでは2003年に、料飲組合・旅館組合を主体とし、生ごみを資源として活かす「伊万里はちがめプラン」を実施した。生ごみの分別・回収→良質の堆肥→農家→私たちの食卓、という地域の循環型社会の構築に取り組んだ。

鳥取県の三朝温泉旅館協同では2008年4月から食品リサイクル事業を開始する。年間当たり400トンの生ごみ、4万リットルの廃食油のリサイクルに取り組む。

する。

個々の食品関連事業者ごとに再生利用等の実施率目標が設定されたが、生衛業の実施率目標は20%となっている。なお、実施率目標は食品関連事業者に個々に義務づけるものではなく、それぞれの事業者が判断基準省令に従い、食品循環資源の再生利用等に計画的に取り組んだ場合に、平成24年度までに、その業種全体での達成が見込まれる目標だ。

発生量が年100トン以上の食品関連事業者には毎年、発生量や飼料・肥料化などを行った再生利用量の定期報告が義務づけられたが、これが達成できない場合は農林水産省が指導・勧告できるのも新たに加わった点だ。これにより、食品関連事業者が自らの発生抑制やリサイクルの取組み実績を確認できるようになった。

このほか、食品リサイクル法の改正におけるポイントとして挙げられるのが、食品関連事業者の取組みを円滑にするために、再生利用業者計画の認定制度が見

直されたことだ。同計画が主務大臣の認定を受けた場合、認定計画に従って行う食品循環資源の収集運搬については、廃棄物処分法に基づく、一般廃棄物収集運搬業の許可は不要となった。

食品関連事業者等に対して法改正について知することを目的にセミナーが食品産業センターや都道府県の食品産業協議会を通して行われてきたが、東海農政局では3月14日に「改正食品リサイクル法セミナー」を名古屋市で開催した。生産経営流通部食品課の伊藤氏は「事前に調査を行い、100トン以上の旅館ホテルにはセミナー開催の案内をさせてもらった。セミナーでは改正食品リサイクル法の概要のほか、食品リサイクルに関する優良事例の紹介をもって同法の改正のポイントを知ってもらうことができた」と語っている。また、現在、財団法人全国生活衛生営業指導センターでは生衛関係業者向けのパンフレットの作成中で、19年度中に全国に配布する予定となっている。

**第86回  
全旅連全国大会  
in  
やまがた**

日本の桃源郷  
山形からの招待状

2008年6月18日(水)  
上山市体育文化センター

第86回全国大会は歴史と  
伝統ある温泉地、山形で



全国旅館生活衛生同業組合連合会  
会長  
佐藤 信幸

当連合会は、昭和33年に環衛法(現生衛法)の施行に基づき設立されてから、本年で創立満50周年を迎えます。

この50年を顧みますと、様々な経緯が見られ、現在は厳しい経営環境が続いておりますが、近年わが国経済も若干ではありますが明るさを取り戻しており、また、本年10月には念願であった観光庁が設立され、旅館ホテル業界の活性化に向けての施策も打ち出されて

おりますことは誠に喜ばしいことであります。

この記念すべき創立50周年大会の開催地である山形県は自然豊かな土地であり、全国1位の生産量を誇るさくらんぼをはじめとする農業が盛んな地域でもあります。そして、何より全市町村に温泉が湧いており、県内外の皆様が様々な温泉を楽しんでいただくことができます。是非、この機会に併せてご探勝されますことをお勧めいたします。



開催期日  
平成20年6月18日(水)  
会場/上山市体育文化センター

式典 13:30~  
懇親会

第1会場/日本の宿 古窯  
第2会場/月岡ホテル(東北ブロック)

日本のアルカディア(桃源郷)  
に多くの皆さまのお越しを



山形県旅館生活衛生同業組合副理事長  
大会実行委員長  
佐藤 佐次右衛門

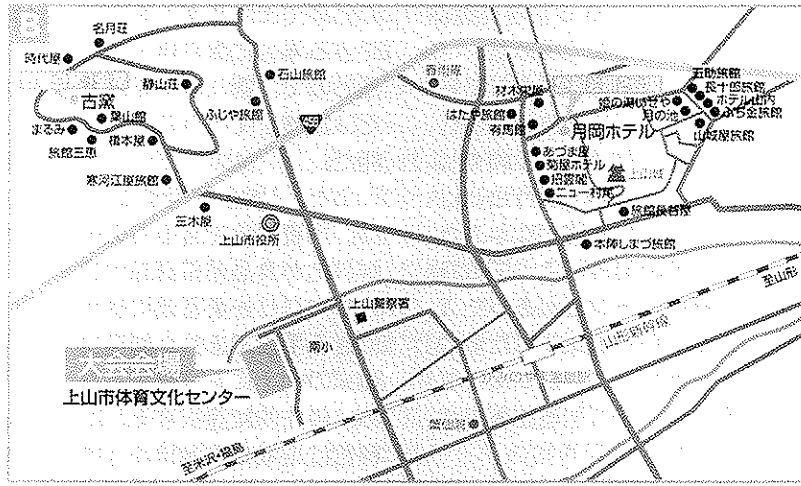
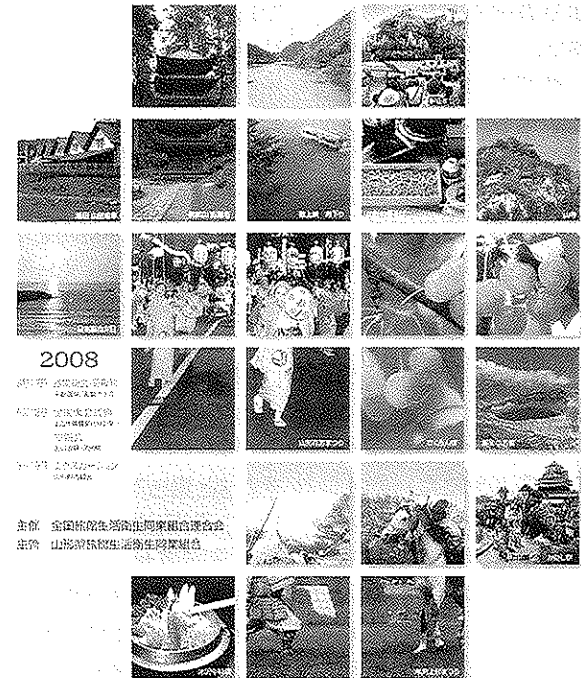
明治初期、イギリスの旅行家・イザベラ・バードは山形の米沢盆地を訪れ、自然と人間の調和が織り成す景観の美しさと爽やかな大地に感動し、「アジアのアルカディア(桃源郷)」と絶賛しました。

その昔、「米」や紅花から採れた「紅」は最上川を舟で下り、酒田から「北前船」で大阪へと運ばれました。そして松尾芭蕉や齊藤茂吉等多くの文人墨客を魅了した最上川は、今でも舟下りと

して体験することができます。その他、県内には、来年の大河ドラマ「天地人」の舞台上杉家ゆかりの「米沢」をはじめ、多くの文化遺産や見所があります。

山形は四季折々の食材や果物にも恵まれ、「食の山形」、「果樹王国」ともいわれております。さくらんぼの実る季節、さわやかな風が吹きわたる山形へ、多数の皆様がお越しくださいますようお願い申し上げます。

第86回  
全旅連全国大会 in やまがた  
日本の桃源郷——山形からの招待状



- 東京方面→山形 約90分(山形駅より国道13号線)
- 仙台方面→山形 約20分(仙台駅より国道13号線)
- 庄内方面→山形 約10分(庄内駅より山形線)
- 東京方面→山形 約26分(東京駅より山形線)
- 仙台方面→山形 約60分(仙台駅より山形線)
- 東京→山形 約55分
- 大阪→山形 約80分
- 札幌→山形 約60分
- 名古屋→山形 約60分
- 山形空港より会場まで車で約50分

## 展示会・物産展・アトラクション

### ■協賛業者展示会

会場/上山市体育文化センター・エントランスホール

### ■やまがた物産展

会場/上山市体育文化センター・式典会場前

### ■山形セレクションコーナー

会場/上山市体育文化センター・式典会場内

### ■アトラクション <ダニエル・カール氏の出演>



会場をうめつくす大花笠おどり

【宿泊先】かみのやま温泉の宿泊は、大会実行委員会が配宿します。東北ブロック以外は、「日本の宿古窯」(定員程度の利用)、東北ブロックは、「月岡ホテル」(定員程度の利用)になります。1人部屋・2人部屋を希望の場合は、かみのやま温泉の他館となります。

【エクスカーションのご案内】A=上山市→山寺立石寺→さくらんぼ狩→上山市、B=上山市→蔵王エコーライン刈田山頂お釜→さくらんぼ狩→上山市、C=上山市、茂吉記念館→春雨庵→蟹仙洞→さくらんぼ狩→こんにゃく番所→上山市、D=上山市→宮内熊野大社→米沢上杉神社→高島亀岡文殊→上山市、E=上山市→蔵王エコ

大会実行委員会配宿の場合、定員程度利用：1泊朝食付1万円(諸税込み)、1人部屋利用：1泊朝食付1万2000円(諸税込み)、2人部屋利用：1泊朝食付1万円(諸税込み)。各自で申込みをする際は各宿泊施設規定料金となります。

ーライン刈田山頂お釜→仙台→松山→仙台空港または仙台駅、F=上山市→月山道→羽黒山出羽三山神社→古口最上川舟くんだり→新庄駅などのモデルコースがあります。料金はそれぞれ大・中・小のバス、Jハイヤー、ハイヤーなどで違います。詳細は下記ホームページからご覧いただけます。



※本大会では、エクスカーションの取りまとめはしないで、モデルコースの紹介としております。※モデルコースをご利用の場合は、下記に直接お申し込みください。

なお、モデルコースは2次アクセスとしてもご利用できるようになっておりますので、ご活用ください。

お問い合わせ・お申し込みは  
山交観光株式会社 上山案内所

〒999-3144 山形県上山市石崎1-2-41  
TEL 023-672-1610 FAX 023-672-1649

## 申請施設9軒すべてを新規登録

### シルバースター登録は983施設に

全旅連は3月11日、全国旅館会館で第42回シルバースター登録審査委員会(大木正治委員長)を開き、申請のあった9軒の施設を審査し、全ての施設を新規登録施設とした。これにより、登録施設は983施設となった。

◇登録施設=白玉の湯泉慶(新潟県・月岡温泉)、

山景の宿流迪(宮城県・青根温泉)、湯荘白樺(栃木県・塩原温泉)、すゞきや旅館(宮城県・鎌先温泉)、湯元齋藤旅館(長野県・白骨温泉)、ホテルバストール(岐阜県・下呂温泉)、ホテル見はらし(新潟県・鶴の浜温泉)、割烹旅館日本海(新潟県・鶴の浜温泉)、お宿うの浜(新潟県・鶴の浜温泉)。

## サービス産業動向調査に協力を

### 生衛業界においても業種別の貴重なデータに

わが国のサービス産業(第3次産業)は、国内総生産(GDP)、従業員数ともに、全体の約7割を占める重要な産業となっているが、現在、その全体像を把握するための統計の整備は十分な状況になく、その動向の把握は、政府の喫緊の課題となっている。

このため、総務省統計局では、サービス産業(第3次産業)の事業・活動を行っている全国の事業所のうち、約3万9000事業所(うち生衛業関係は約5000事業所)を対象として、平成20年7月からサービス産業動向調査を実施することになった。

この調査の結果は、四半期別GDP速報(QE)を始めとする各種経済指標の精度向

上や様々な行政施策の基礎資料として役立てられる。総務省統計局ではこの調査の趣旨を理解してもらい協力してもらうよう要請している。

調査は毎月実施されるが、生衛業界においても業種別の売上高・従業者数の動向等を把握する貴重なデータとなる。なお、生衛業関係での調査対象業種は次のとおり。

①理容業、②美容業、③娯楽業(映画、演劇、その他の興行)、④洗濯業(クリーニング業、クリーニング取次業など)、⑤宿泊業(ホテル、旅館など)⑥一般飲食店(飲食店、すし店、喫茶店など)、⑦遊興飲食店(料亭、スナック、バーなど)。

# 将来の成長と地域の活性化が狙い

## 中小企業対策関連予算案等のポイント

### 総合的・集中的に進める 施策は三つの観点から

経済産業省計上の平成20年度中小企業対策者としての予算案は現在、国会で審議されているが、中小企業関連の予算案のポイントは次の通りとなっている。

わが国の経済は、全体として緩やかに息の長い景気回復を続けているが、企業規模や地域によるばらつきが拡大している。このような状況下、経産省中小企業庁は、大きく分けて、地域中小企業による「付加価値の創造」、それを支える「経済力の向上」、努力や能力に応じて企業が利益を上げられるような公正かつ効率的・合理的な「事業環境の整備」の三つの観点から総合的・集中的に施策を講じていきたいとしている。

中小・小規模企業の生産性向上・潜在力の発揮を図り、将来の成長と地域の活性化を実現するのが狙いだ。このため、次の考え方を基本に、予算、法律、税制、財政投融資などあらゆる政策手段を総動員して、中小企業対策を展開するとしている。

### 付加価値の創造

◇付加価値の創造＝①「農工商連帯」促進のため、ITの活用による販路開拓や人材育成等を、農水省と有機的に連携して支援していく②各地域の「強み」である地域資源(産地の技術、農林水産品、観光資源)を活用して、5年間で1000件の新事業創出を目指す「中小企

業地域資源活用プログラム」を推進していく。同プログラムは全国10カ所の支援拠点(このほか、都道府県地域支援事務局を設置)におけるハンズオン支援や試作品開発、展示会出展等に対する支援を行うことにより、地域資源を活用した新商品・新サービス創出を図る。旅館業では、例えば地元の温泉を生かした健康関連事業の立ち上げ、地元の食材を使ったその地域ならではの新しい料理の提供、健康に適した食事プログラムの提供などの開発が考えられる。取組み事業者には3分の2の助成金が組まれているものだ。同プログラムには、19年度予算より15.4億円増の116.7億円の予算案が組まれている。③「新現役チャレンジプラン」による団塊世代の活用を目指す人材能力の向上を図る。

### 経営力の向上

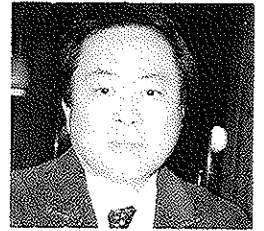
◇経営力の向上＝①IT活用による情報システム構築と経営力の向上を図る。ここでは、財務等の情報を蓄積し、マル経融資(事業環境の整備のところに記述)等の迅速かつ円満な資金供給を目指しているが、マル経融資制度の対策業種に旅館業も新たに加えられた。このほか、全国に、小規模事業者の前向きな取組みを支援するためのモデルとなるような先進的な拠点を整備していく。また、高度専門人材の派遣による経営支援を実施していくという「頑張る小規模企業応援プラン」を推進する。②事業

## 渡辺経営コンサルタントの『経営改善講座』

### 「心得(こころえ)」

桜前線もだいぶ北のほうまで進んだ時期、新学期や新年度などなんとなくきうき・そわそわする季節となりました。年度の初めに当たって、社会人としての心得を考えて見ましょう。就職情報や転職情報などでよく見かける言葉に「キャリアアップ」というのがあります。ひとつのイメージとしては外資系企業などを転々としてキャリアアップに励んでいる人たちなんかでしょうか?「職業など経歴を上げること」がどれほど大切なのでしょうか。その前に大切なこと、決して忘れてはいけないことがありますよね。素直に人の言

渡辺清一郎  
経営コンサルタント



うことに耳をかたむけ、まじめに努力することはもちろん大切です。世の中や人の役に立ちたいと思って努力することも大切です。うそをつかない、人を食わないことも大切です。そうすることをこつこつ続ける人には必ず備わってくるものがあります。信用とか信頼感とかと表現されるものです。このことこそが社会人として必須のことだと思います。言い換えると、変化しないものを、常に変化する人間である自分自身がどれだけ持っているのかが、信用・信頼の証だということも出来るのではないのでしょうか。

承継の円滑化を図る(7ページに詳細記事)③空き店舗対策の強化など「まちづくりの推進・商店街の活性化」を図る。

### 事業環境の整備

◇事業環境の整備＝①資金調達の円滑化として、マル経融資制度を強化していく。これは小企業等経営改善資金融資制度で、商工業者であり、かつ、国民生活金融公庫の融資対象業種(旅館業含む)は無担保・無保証人の条件で設備融資・運転融資として1000万円までの融資が受けられる。商工会・商工会議所に申し込む。このほか原油高、建築着工の減少等に対応するため、中小企業向け金融の財政基盤を強化していく。また、売掛債権の早期現金化支援等により、中小企業に対する金融支援を強化していく。②地域中小企業の

再生支援を行っていくために、再生計画策定している各地域の中小企業再生支援協議会の機能を拡充強化し、また、地域の中小企業・小規模事業者の事業再生に即応し、きめ細かくサポートする体制を整備する。同協議会は、これまでに1万2000社以上の相談に応じ、これまでに約2000件の再生計画策定を支援するなど、約10万人の雇用確保に貢献している。また、再生局面において主債権者となるケースが多い信用保証協会と再生支援協議会との連携を強化するとともに、信用保証協会の再生支援機能を充実していく。この政策では、財投要求も含んでいるが、中小企業再生支援協議会事業と信用保証協会における再生支援業務の強化として、20年度は45.3億円(19年度は33.2億円)を要求している。

## 事業承継の円滑化で相続税を大幅に軽減

### 廃業を防ぎ、雇用維持に官民で支援策

## 80%軽減の相続税課税措置

### 課税措置・民法の特例・金融支援が3本柱 対象企業の基準が「中小企業全般」に拡大

政府は、地域経済を支える中小企業の経営者が次の世代に事業を引き継ぐ場合に、相続税を大幅に軽減することなどを柱とする事業承継の円滑化策を打ち出した。

国内企業の大半を占める中小企業は日本経済を支える基盤となっているものであるが、事業の将来性、後継者不足、相続人間の遺産分割や遺留分、相続税の問題など、中小企業の事業承継には様々な問題がある。

政府は事業の承継・発展を通じた雇用確保や地域経済の活力維持を図るため、法的措置を含めた事業承継円滑化のための総合的な支援策を講じていくことになり、「中小企業における経済の承継の円滑化に関する法律案」を開会中の通常国会に提出し、10月の施行を目指している。

経済産業省のプレスリリースによると、この法案は次の相続税課税についての措置、民法の特例、金融支援の三つが柱となっている。

◇相続税課税についての措置＝三つの柱の中で大きく取り上げられているのが相続税の課税についての措置。中小企業は親族らで経営する同族企業が多く、相続税を払うために資産を売却するなど、会社の存続に支障が出る例が多くあった。こうしたことから、中

小企業経営者の相続税に対しては、「非上場の株式では、株式総額の3分の2を対象に、その10%を非課税とする」という現行制度を、「3分の2を対象に、その80%を非課税とする」とした。例えば、企業の株式総額が12億円の場合、現行だと12億円の3分の2である8億円が非課税となり、11億2000万円が課税対象となっていたものが、税制改正後は、80%の納税猶予ということになり、6億4000万円が非課税となり、5億6000万円が課税対象額になる。

また、注目されるのは、対象となる企業の基準が中小企業基本法の中小企業（中小企業全般）に拡大（以前は発行済株式総額20億円未満の会社）されるということ。対象を2700万社程度ある中小企業全体に広げられた。これにより、利用可能な中小企業が大幅に増えることになる。例えば、株式総額60億円の場合、現行では20億円以上の株式は減額対象にならないが、税制改正後は、株式総額の3分の2を対象に、その80%の課税を猶予することになり、32億円が非課税、課税対象額が28億円となる。

ただし、これは単なる優遇措置ではなく、5年間にわたって事業を継続しなければならぬ。さらに、雇

用の8割以上を維持し、株を持ち続けるといった条件が前提となっている。本制度は、平成21年度改正で創設し、事業継続円滑化法（仮称）の施行の日（平成20年10月予定）以降の相続に遡って適用するとしている。

◇民法の特例＝後継者に経営権を集めるため、生前贈与する株式を、遺産として親族が最低限受けとる権利である「遺留分」から除外できるようにする。この場合、他の相続人との合意や家庭裁判所の認可などが条件となる。現行制度では、前の経営者が遺言で後継者への資産の集中を指示しても、他の相続人が遺留分の受け取りを要求すれば拒絶できない。生前贈与株式の価額に関しては相続時でなく、贈与時に固定できるようにする。後継者の貢献による株式上昇分についても他の相続人が取り分を主張し、後継者の経営意欲が阻害されることを防止する。

◇金融支援＝経営者の交代で必要になる相続税などの資金調達のため、政府系金融機関が中小企業の代表者に融資できるようにする。また、政府は来年度以降、弁護士や税理士などと連携した相談窓口として、『事業承継支援センター』を全国に設けるとしている。これは新規事業で20億円の予算づけをしているもので、事業の承継・発展に向けた廃業と開業のマッチングなどをサポートしていく。このほか、中小企業経営者および後継者向け等の研修・センターの強化を図るなど、事業承継円滑化のための総合的な支援を講じている。

### 専門の投資ファンドの設立も

中小企業の事業承継支援の動きは様々なところで

みられる。相続税は親族内での承継にかかわることだが、合併や買収を使った事業の承継や、従業員が後を継ぐケースも出ており、官民でそういった取り組みを後押しする動きもある。

中小企業のオーナー経営者から後継者への事業承継を円滑に進めるため、大手都市銀行や地方銀行などが相次いで専門の投資ファンドを設立し始めているのもそうした動きのひとつ。後継者に十分な資金がなくてオーナーから株式を買い取れなかったり、オーナーが引退を希望しても後継者が見つからなかったりする場合には、ファンドが一時的に株式を買い取るというもの。中小企業基盤整備機構では「中小企業は、団塊世代のオーナー経営者が引退時期にさしかかったにもかかわらず、後継者へのバトンタッチが円滑に進んでいない」と述べているが、これは親族が後継者の場合は相続税が高く、親族以外の方が継ぐ場合、オーナーの株式を買い取る資金を確保することがむずかしいからだ。

### 「承継」への考えは自社の見直しも

政府は、「事業承継税制の抜本拡充は、単に事業承継の円滑化を実現するのみならず、厳格な事業継続要件の設定により、真の意味で地域の雇用確保、さらには経済活力の維持に向けた特効薬となる」としている。

事業承継を考えることは、会社の将来像を見直し、自社を見直したりすることにもつながることであり、また、事業承継は早めに対策を講じることが肝心との指摘もある。来年度の税制改革の内容を確認してから行動を起こすのもひとつの方法だ。

# 「処遇制度の説明」を義務付け

## 改正パートタイム労働法が4月から施行

### 「正社員並み」なら時給は同額

#### 「説明義務」等に違反すると過料に処せられる場合も

パートタイム労働法が  
変わり、4月1日から施行  
された。

パートタイム労働法は  
平成5年に制定された。そ  
れ以降、パートタイム労働  
者を取り巻く社会経済情勢  
は大きく変化してきたが、  
同法の改正は、少子高齢化、  
労働力減少社会で、パート  
タイム労働者とその能力を  
より一層有効に発揮するこ  
とができる雇用環境を整備  
するために行われた。

近年パートタイムで働  
く人が大幅に増加しており、  
働き方のひとつとして定着  
し、仕事の内容や働き方は  
多様化している。企業にと  
っても、パートタイム労働  
者(以下パート労働者とし  
る)は重要な戦力として位  
置づけられ、基本的な業務  
や監督者の立場を担う例も  
出ている。しかし、一方で  
は、パートに関する知識の  
不足や適正な雇用管理がな  
されていないことでのトラ  
ブルも目立つ。

#### 均衡のとれた待遇の確保を

パートタイム労働法の  
対象となる「パート労働者」  
とは、「アルバイト」「嘱託」  
「契約社員」などの呼称を問  
わず、1週間の所定労働時  
間が、同一の事業所に雇用  
される通常の労働者(正社  
員)に比べて短い労働者  
を言う。パートタイム労働  
法改正のポイントは次の4  
項目となっている。

①労働条件の文書交付・

説明義務＝「労働条件の文  
書交付による明示」はこれ  
までは努力義務だったが、  
改正後は義務化された。労  
働基準法の義務に加え、昇  
給、退職手当、賞与の有無  
につき文書の交付等による  
明示を義務化したもの。違  
反すると10万円以下の過  
料に処せられる。また、パ  
ート労働者から求められた  
ときには、待遇の決定に当  
たって考慮した事項につい  
て説明することが義務づけ  
られた。説明義務が生じる  
事項とは、労働条件の明示、  
就業規則の作成手続、待遇  
の差別的扱い、賃金の決定  
方法、教育訓練、福利厚生  
施設、正社員への転換を推  
進するための措置など。

②均衡のとれた待遇の  
確保の促進＝パート労働者  
が、通常の労働者と同じ仕  
事を行っている場合、その  
働きに見合った公正な待遇  
を実現するために均衡のと  
れた待遇の確保が求められ  
た。このため、「その働き方  
が正社員と同視できる状態  
となっているものについて  
は、その待遇について、パ  
ート労働者であることを理  
由とした差別的取扱いが禁  
止される。これは、賃金、  
教育訓練、福利厚生に適用  
される。基本給では、パ  
ート労働者も1時間当たりの  
賃金を正社員と同じくする  
(例えば正社員が1時間当  
たりに換算すると1000円  
の月給制である場合はパ  
ート労働者も1000円にする

ということ)。ただしその能  
力や職務の成果等に応じた  
評価に基づいて、結果的に  
差が生じることはあり得る  
としている。基本給につい  
ても決定方法を同一にし、  
「職能給+歩合制」とするこ  
とも考えられる。このほか  
賞与もパート労働者も支給  
対象とする。最低限必要な  
教育訓練、業務の遂行に直  
接関係のある給食施設、休  
憩室、更衣室等の施設の利用  
についても、正社員との  
均衡を考慮することが求め  
られる。

③通常の労働者への転  
換の推進＝通常の労働者へ  
の転換を推進するための措  
置を義務化した。労働者の  
意欲や能力を社会として十  
分に活用するには、通常の  
労働者へ転換できる機会を  
つくる必要があるととし、  
「事業主は、通常の労働  
者への転換を推進するため、  
以下のいずれかの措置を講  
じなければならない」とし  
た。

○当該事業所の外から  
通常の労働者を募集する場  
合には、その雇用するパ  
ート労働者に対して当該募集  
に関する情報の周知を行う。  
○社内公募として、パート  
労働者に対して、通常の労働  
者のポストに応募する機  
会を与える。○一定の資格  
を有するパート労働者を対  
象として試験制度を設ける  
など、転換制度を導入する。

④苦情処理・紛争解決  
援助＝パート労働者からの苦  
情の申し出を受けた時は、  
事業主は自主的な解決を図  
ることが努力義務化された。  
また「紛争解決援助の仕組  
みとして、都道府県労働局  
長による助言・指導・勧告、  
紛争調整委員会による調停  
の対象とする」としている。  
なお、対象となる苦情・紛争  
の内容としては、労働条件  
の明示、待遇に関する説明、

待遇の差別的扱い、職務遂  
行に必要な教育訓練、福利  
厚生施設、正社員への転換  
を推進するための措置が挙  
げられる。

#### 企業の取組みに助成金制度も

①から④までは4月1日  
から全面施行となったが、  
改正法のポイントとしては、  
既に昨年7月1日から施行  
されている「事業主等支援  
の整備」も挙げられる。均  
衡のとれた待遇の確保措置  
等に対する事業主の取組み  
をより円滑に進めるため  
には、国としてもその支援を  
行う必要があるとし、改正  
法は、行政改革の観点から、  
指定法人の業務を大幅に縮  
小してそのスリム化を図り  
つつ、必要な事業主支援(助  
成金の支給業務など)に特  
化することとした。パート  
タイム労働者均衡待遇推進  
助成金は正社員と共通の評  
価・資格制度や短時間正社  
員制度の導入、パートタイ  
ム労働者の能力開発などと  
いった均衡処遇に向けた取  
組みを行う事業主を支援す  
るもの。

法令順守(コンプライア  
ンス)が強く求められてい  
る昨今、企業はこの改正法  
を順守した対応が求められ  
ている。

◇記事の作成に当たっ  
ては厚生労働省ホームペ  
ージ等のほか労働調査会  
の『パートタイム労働法Q&  
A』を参考にした。同書(303  
ページ)は改正の背景と経  
緯、改正パートタイム労働  
法のQ&A、パートタイム労働  
者の雇用管理の3章から  
なる。第2章でのQ&A(85  
項目)では、改正法・指針に  
基づき求められる措置を始  
め、パート労働者を雇用す  
る事業主に求められる雇用  
管理について、解説してい  
る。



# 「観光政策の位置づけと今後の展開」

## 「旅館業に係る金融に関する研究会報告書」の概要

全旅連から小原、岩井の両氏出席

国土交通省の花角英世観光事業課長＝写真＝が語る「観光政策の位置づけと今後の展開」そのⅢは「旅館業に係る金融に関する研究会」の「報告書」について。



花角氏は取りまとめられた「報告書」の概要について次のように述べ、解説を加えた。

◇「旅館業に係る金融に関する研究会」は旅館業に係る金融に関する政策的な対応等について検討するために、国交省の総合政策局観光事業課の中に設けられ、第1回会議は平成19年2月13日に国交省内で行われた。

委員は旅館団体の会員など7名で構成、全旅連からは小原健史氏(当該年度の全旅連会長)、岩井美晴氏(全旅連経営改善・金融委員長)が出席した。

◇同研究会は同年6月を目処に4～5回開催し、旅館業に係る金融に関する現状と課題、旅館業に係る金融に関する施策の現状と課題、今後講ずべき政策的な対応の方向性などについて検討・整理を行い、またテーマに応じて関係行政機関、関係金融機関等を招いて意見交換を行ってきた。

同研究会では、旅館業の経営基盤の強化・確立を推進するため、次のような施策が必要であるとの報告を行っている。

①旅館業の生産性・収益性向上のための施策の充実

＝旅行動向等の変化への対応や効率性の向上に向けた、新たなビジネスモデルの構築・普及のための実証事業などについて検討すべきである。また、このような施策に加えて、旅行者が自らの嗜好に合った旅館の選択を容易にする情報提供方法や流通構造の改善なども検討すべきであり、そのための基礎調査等も行っていく必要がある。

②旅行者ニーズを踏まえたリニューアル投資の促進施策の充実＝旅行動向、旅行者ニーズの変化を踏まえたリニューアルを促進するため、旅館の事業特性を踏まえた政府系金融機関の貸付制度の改善が必要であるとしているが、国交省では、9月から中小企業金融公庫の貸付の改善を求めて関係当局と折衝し、長期で最優遇金利による貸付を主張している。この融資は前向きな投資(例えば、旅館ホテルが集積したエリアの中にあつて観光旅客の滞在の促進に資する事業等)を行う人への融資＝別掲で詳細に説明＝である。

③事業再編・事業再生の推進に向けた検討＝金融支援・事業再生の推進のため、中小企業再生支援協議会等

# 国交省が滞在促進に向けた観光圏の整備へ

## 長期低利子の企業活力強化貸付も

「旅館業に係る金融に関する研究会」報告書の中で記述されている旅館ホテル向けの長期低利の融資の新設については、花角氏は次のように述べている。

◇国際競争力の高い魅力ある観光地を形成するためには、地域における旅行者受入の中核的存在である宿泊施設の整備が必要不可欠である。その経営基盤の確立を図ることを目的として、「観光圏の整備による観光客の来訪及び滞在の促進に関する法律案」(現在、今国会に提出中)に基づき、都道府県または市町村が作成した「観光圏整備計画」に位置づけられた「滞在促進地区」(宿泊施設が一定程度以上集積する地区であつて、国の基本方針に基づき、観光圏を構成する都道府県または市町村が地元関係者等で構成する協議会と協議して作成し、国の認定を受けた観光圏整備計画に位置づけられたものをいう)が対

象となるものだ。

◇対象事業のイメージは滞在促進地区内における「パブリックスペースを地域文化の展示、体験・交流の場として活用(開放)するため改修を行う宿泊施設」「外観の統一感を創出するため、外壁等の改修を行う宿泊施設」「従来の団体旅行者から外国人・グループ客へ対応するため、客室改修(大広間の改修も含む)を行う宿泊施設」となっている。

◇現在、同法律案とともにこれを実現するための予算案も国会に提出しているが、これは中小企業金融公庫を通して行っているもので、企業活力強化貸付として、貸付限度額は7.2億円を要求している。また、貸付期間は20年以内(設備資金)、貸付利率は特別利率③(2.10%程度、なお貸付後6年目以降は基準金利)、取扱期間は平成21年3月末としている。

について旅館業の立場から求められる機能強化策を検討し、必要に応じて提言を行い、その活用を促進していくことを検討していく。

また、所有と経営の分離を求めた事業再編の取組みの推進を図るため、ファンドやリート(不動産投資信託)の活用などに取組んでいくべきである。

④地域一体となった集客力向上に向けた取組みの推進＝地域一体(異業種との連携含む)で行う旅行者ニーズの変化への対応(泊食分離など)や地域資源を活用したオプションツアーの造成など地域の魅力向上、外国人旅行者等の受入

体制の整備などの集客力向上のための取組みを総合的・集中的に実施していくための助成措置について検討すべきである。

◇以上が同研究会でとりまとめた報告の中で、旅館業の経営基盤の強化・確立に向けた政策的な対応の方向性についての概要だが、今後、その具体化・実現に向けて制度設計等に取組んでいく必要がある。その前提として、より詳細な旅館業の実態把握や政策的対応に係るニーズの分析を行っていく必要があり、引き続き、行政・業界で連携し、所要の調査や検討を進めていく方針である。

# 「働きながら学ぶ、学びながら働く」

## 「日本版デュアルシステム」の活用を

### 若年者の職業的自立促進が狙い

#### 全国中央会が普及パンフレットを作成

厚生労働省と文部科学省など複数の省庁が連携して平成16年4月からスタートした「日本版デュアルシステム」が今、あらためて注目されている。全国中小企業団体中央会では、厚生労働省から委託を受けて日本版デュアルシステム普及パンフレットを作成し、その周知を図っている。

日本版デュアルシステムとは、企業における実習訓練と専修学校における座学とを組み合わせることで、若年者を即戦力のある一人前の職業人に育てる新たな職業訓練システム。ひとこと言うところ「働きながら学び、学びながら働く」という制度。もともとデュアルシステムは、職業訓練と学校教育を組み合わせたドイツの職業教育システムのことで、デュアルとは英語で「二つの」の意。デュアルシステムとは、学校と企業の両方で教育する仕組みを言う。

若者を取り巻く雇用情勢は厳しく、失業率やニート（無業者）・フリーター数が高水準にあるなど、若者が自らの可能性を高め、活かす機会のないことが大きな社会問題となっている。このような状況が続くことは若年者本人のキャリア形成の支障となるだけでなく、社会の技術・技能の蓄積に支障をし、経済基盤にも中長期的に重大な影響を及ぼす懸念があることから、若年者の職業的自立促進は喫

緊の課題となっている。

こうした状況を受け、平成15年6月には、厚生労働大臣をはじめ関係4大臣により「若者自立・挑戦プラン」が取りまとめられ、このプラン推進の一環として、日本版デュアルシステムが平成16年度から厚生労働省と文部科学省の連携によって全国で導入された。基本的な仕組みは、専修学校などの教育訓練機関が、まず、若年者（概ね35歳未満で、職業に就く希望があり、就職に向けて職業訓練を受ける意欲のある者）を訓練生として受け入れる。その教育訓練機関が受入れ企業を開拓し、企業と共同・連携して、訓練計画を策定しその計画に基づき、企業実習（非雇用）またはOJT（雇用）の下で企業内において行う訓練と、これに密接に関連した教育訓練機関におけるOFF-JT（座学および基礎的学習を通じて行う訓練）を相乗的な効果を引き上げる組合せにより実施し、修了時に能力評価を行うというもの。教育訓練機関が座学を自己の施設で実施し、実習については企業に委託する仕組みだ。実践力を修得するのに十分な期間と時間を設定している。総訓練期間・総訓練時間は、現行の課程で定められた時間数（専修学校の場合、年間800時間以上）としている。受入企業における実習訓練（企業実習およびOJT）は

総訓練時間数の20%（160時間）以上、50%未満を目安としている。職業能力評価は専修学校等と受入企業のW評価で実践力を保証する。

#### 学生と企業にとってのメリット

日本版デュアルシステム導入のメリットは次のとおり。

◇学生にとってのメリット＝①進学を諦めていた若者にとって、絶好の勉強の場が増えたことになる②国が新設した制度で、安心して勉強や企業の訓練に励むことができる③企業での訓練で自分の仕事に対する適性を見極めることができる④賃金収入により学費負担を減らせる⑤2年以上の専門学校を卒業すると「専門士」が与えられる。

◇企業にとってのメリット＝①就職意欲を持った若い人材を比較的容易に確保し、会社が求める即戦力を育成することができる②実習あるいは有期パート等で能力と適正を見極めて、正規雇用につなげられる（就職してからのミスマッチも避けられる）③教育訓練部分を外部の教育訓練機関で実施することで訓練の負担を軽減できる（訓練コストの削減も得られる）④若者が実習に来ることにより、社員が刺激を受けたり、訓練生を指導する立場の従業員の育成にもつながる⑤修了時の能力評価により、能力が保証された人材を採用することができる。

#### 数多いホテル関係のコース

日本版デュアルシステムの訓練分野は実務経験が重要な分野を中心に実施される。広く教育経験の対象となっているもののうち、公的資格など評価制度が確立したものや、座学だけで

なく実務訓練が重要な分野等を中心に推進される。例えば、観光（ホテルサービス）、IT、経理、医療事務、介護、自動車整備、電気工事、などだ。今、同システムへの参加が求められている。民間の専修学校等が訓練生として入学させた若年者を受け入れてほしいというもの。職業能力開発について経験やノウハウが十分にある教育訓練機関が企業と協力して訓練計画を策定し、1～3年にわたって座学と実習を並行して実施する。将来的な長期の訓練実施を視野に入れて、まずは短期のインターシップ、工場見学の受入れなどから試験的に取り組んでいくことも可能だ。こうしたデュアルシステムをとり入れている専修学校は全国各地にあり、3435校（平成19年5月1日現在）を数える。この中で高校生を対象とした専門学校は2995校あり、ホテル、観光、旅行などのコースは156コースとなっている。47都道府県には、それぞれ専修学校各種学校協会があり、活動を行っているが、全国専修学校各種学校総連合会（東京・千代田区九段北。電話 03-3230-4814）のHP（<http://www.zensenkaku.gr.jp/>）に都道府県協会の住所・電話等が掲載されている。同連合会の菅野氏は、ホテル旅館業関係については「第三次産業としてのサービス業はこれからさらに脚光を浴びる産業である。接客サービスを学び、各種資格・技能を習得し、即戦力となる若年者の受け入れは企業、ひいては業界の発展に大変重要なこと。企業としても日本版デュアルシステムに理解を示し、ぜひ協力してもらいたい」と語っている。

# 新協定商社制度で三者のメリット拡大

有益情報の提供、有効商品の普及を

## 「協賛契約」と「推奨契約」の新制度 1業種1社制は廃止し4月からスタート

組合員、協定商社、全旅連および全旅連青年部の三者のメリット拡大を目指し、全旅連と青年部の協賛業者制度が統合され、新全旅連協定商社制度として4月1日からスタートする。

同制度は「協賛契約」と「推奨契約」を有し、それぞれに販売・宣伝活動範囲も明確に示された。協賛契約の場合、全旅連主催の諸会議等の日程案内が行われ、開催担当者の了承のもとで参加が可能となった。これは同様に青年部の諸会議等にも開催担当者の了承のもと参加が可能となった。このほか、協賛契約の商社には、年2回の『まんすりー』への記事広告掲載と年2回のチラシ封入が認められ、優遇されている。

また、制度としては、1業種1社制は撤廃されることになった。協賛契約と推奨契約における新制度は次のとおりとなっている。

### 【協賛契約】

◇協賛金＝年間60万円。

◇販売・宣伝活動範囲＝対象：全旅連傘下47会員およびその組合員。全旅連青年部所属青年部員（約2000名）。参加資格：全旅連情報『まんすりー』への名簿掲載、全旅連主催の諸会議等の日程案内（開催担当了承のもと参加可）、全旅連青年部主催の諸会議等（開催担当了承のもと参加可）。配布物：全旅連会員名簿、全旅連役員名簿および都道府県組合役員名簿（全国大会記念誌）、全旅連青年部運営の手引（出向者名簿）、全旅連青

年部名簿。

◇主な優遇事項＝全旅連情報『まんすりー』への名簿掲載、『まんすりー』への記事広告掲載（年2回無料にて）、『まんすりー』へのチラシ封入（年2回無料にて）、全旅連全国大会記念誌並びに青年部全国大会記録誌への広告掲載料の割引、青年部全国大会出展料割引、全旅連諸会議等でのパンフレット配布等による商品紹介。

### 【推奨契約】

◇協賛金＝販売実績協力金（最低販売実績協力金20万円）※リベート契約に適する業種に限る。取扱商品を定め、別途覚書をかかわす。

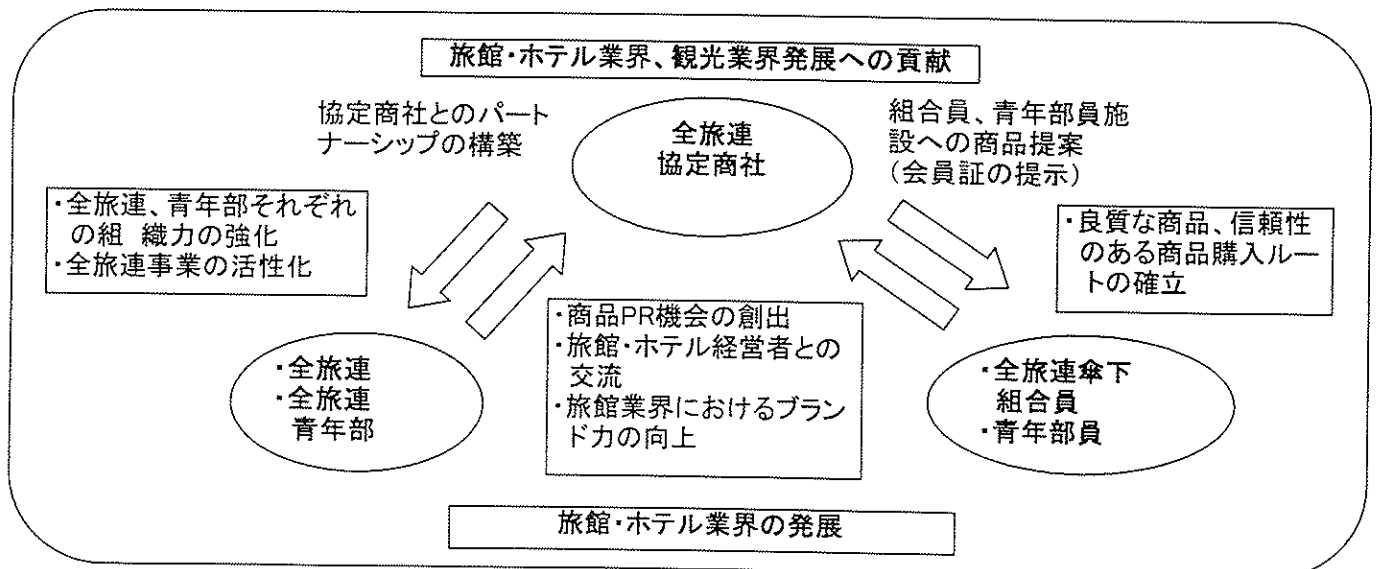
◇販売・宣伝活動範囲＝参加資格：全旅連情報『まんすりー』への名簿掲載、全旅連青年部主催事業、委員会事業。配布物：全旅連会員名簿、全旅連役員名簿および都道府県組合役員名簿（全国大会記念誌）、全旅連青年部運営の手引（出向者名簿）、全旅連青年部名簿。◇主な優遇事項＝全旅連情報『まんすりー』への名簿

掲載、『まんすりー』への記事広告掲載（年1回無料にて）、『まんすりー』へのチラシ封入（通常5万円のところ2万円にて年1回実施）、全旅連全国大会記念誌並びに青年部全国大会記録誌への広告掲載料の割引、青年部全国大会出展料割引、全旅連諸会議等でのパンフレット配布等による商品紹介。【全旅連協定商社への入会】

全旅連協定商社では、原則としては4半期毎に新規入会の受付、審査を行っている（審査の開催期日により、入会・審査スケジュール以外の月から入会できる場合もある）。大まかな入会までの流れとしては、入会を希望する企業から申込みがあった後、入会審査を行い、新規入会になる。

なお、平成20年3月時点で、蛇の目ミシン工業（株）、丸菱産業（株）、（株）クオークは平成20年3月末日をもって脱会し、新制度へ移行が決定している協定商社は、協賛契約16社、推奨契約商社4社となっている（15ページに掲載）。

### ●旅館業界が直面する問題に対して有益な情報や有効な商品の普及に努める全旅連協定商社制度



**おかやまを旅して  
プレゼントを当てよう**

全県挙げてのポイントラリー

岡山県旅館ホテル組合  
＜岡山県＞  
〔努力賞〕

岡山県旅館ホテル生活衛生同業組合は「おかやまを旅してプレゼントを当てよう」と銘打って、平成19年4月1日から6月30日までの間、同県で開催される「JR6社によるデスティネーションキャンペーン」に呼応して数々の企画を実施したが、これはポイント制度の導入という地域的な展開だ。

ポイントを獲得できる場所を全県に求め、観光スポット、宿、イベントなどを設定し、交通の便に考慮してポイントの点数を変えた。

携帯電話のQRコード読取機能の活用、観光地(5地域、6コース)のポイントラリーの設定、宿泊や飲食の利用や体験型イベント等への参加などによりポイントがみるみるうちに増える仕組みにした。

同企画は他の業界の協力で成功を収めることができた。食事や買い物によるポイント獲得では、岡山市内だけでも36店舗が協賛店となった。これらは、ポイントラリー終了後も「グルメ案内」としても活用できるもの。

組合では、着地型サービスのあり方としてポイント制度の導入効果は大きいとし、キャンペーン等の機会のほかにもこうした地域限定のポイントラリーは長期的に展開していく考えだ。

「人に優しい地域の宿づくり賞」

**北びわこ湖上タクシー  
の常時運航に向けて**

「湖上タクシー研究会」を設置

湖北観光旅館連盟  
＜滋賀県＞  
〔努力賞〕

琵琶湖のことをもっと知りたい、知らせたい、そんな思いから湖北観光旅館連盟の湖上タクシー研究会(旅館関係ほかの捨数名で構成)は湖上タクシープロジェクトをスタートさせ、2002年から本格的に運航を開始した。

湖北、湖東、湖西に地域限定し、「水と暮らし」をテーマに環境、文化などを含めた琵琶湖の「今」を感じてもらえるように独自の船で運行。それは廃油を製造したBDF燃料による中古漁船の改造版だ。2001年8月11日から26日の「北びわこキャンペーン」では試験運行を。総乗船者数123名とまずまずの滑り出し。アンケートでも支援するとの意見が8割を超えた。滋賀県の支援等を受けながら、毎年、春夏秋のキャンペーン期間や連休期間に運航を継続している。

滋賀県は真ん中に琵琶湖があるため、対岸に行くには大きく湖岸を迂回しなければならない。湖上タクシーが常態化すれば時間的に経済的に大変な節約となる。排気ガスによる大気汚染も少なくなり環境にも優しい。

現在、2隻による運航だが、新たな観光、生活、経済の交流を生み出してくれる湖上タクシーにかける夢と期待は大きい。

**若旦那が始める街づくり  
青年部が温泉地を変える**

地域の人材と素材で活性化を

湯本温泉旅館協同組合  
＜山口県＞  
〔努力賞〕

湯本温泉では、地元住民が愛し、自慢できる温泉地づくりをモットーに旅館組合青年部5名が中心となって温泉街の活性化に取り組んでいる。

「恋叶うまち湯本温泉事業」は恋に落ちた湯女が短冊に想いを書いて川に流したことから、その川の名前が生まれたという地元の音信川に因んでの事業。恋文コンテストでは、毎年2回、メッセージをつけてハート型の「LOVE花火」を打ち上げる。2006年には「恋人の聖地」に認定され、プロポーズにふさわしい場所として全国的に知名度を上げた。

「地域活性化イベント事業」は女性に浴衣をプレゼントし浴衣姿で散策してもらおう「ゆかたまつり」、全旅館が行う、地元の味覚フグとアンコウを使った「ふくふく・あんこうフェスタ」。このほか、「若旦那ホッと屋台」「川辺の小さな音楽祭」、遊歩道に500個のキャンドルを並べる「音信あかりみち」、「大寧寺ライトアップと演奏会」「どこでも出前」「足湯シアター」など宿泊客のみならず地元の人たちにも楽しんでもらえるイベントは全て手作りでやっている。また、他の地区や異業種との連携や交流、個性溢れるHPづくりなど活動は多岐にわたる。

**これぞ何より思い出  
家族それぞれの楽しみ**

ベビーグッズの備えも徹底

花屋別館  
＜鳥取県＞  
〔努力賞〕

お客様の荷物が少なくすむように「ベビーグッズ」の無料貸出しを始めたのが平成18年。鳥取県・三朝温泉の花屋別館ではお客様の意見や友人知人からのアドバイスを受けて「こうあったらいいな」と思えるものをひとつずつ増やしてきた。

食事は全て部屋食か個室の食事会場にした。ゆっくり食事をしてもらうために、退屈した子どもたちの遊び場(キッズルーム)を設けビデオ上映やおもちゃ、ぬりえ、パズルを用意した。これらは部屋への貸出しもOKだ。風呂場にも子ども向けのグッズを、食事も年齢にあわせた「お子様用食事」(アレルギーにも対応)を、と徹底させた。

一方「花屋別館オリジナル日替わりイベント」は大人のお客様への配慮。当館のスタッフによる温泉街ガイドでは「湯の町ギャラリー」はじめ、「三徳山のビデオ鑑賞」「三徳山早朝参拝」「温泉講座」「板長の地元の食材を使った料理教室」などの企画を用意した。

当館では、子ども、パパ、ママ家族全員が最高の思い出づくりができるようにこれからも色々な企画に挑戦していきたいと心に願っている。また、三朝温泉の良さを知ってもらうために。

## 「農業の6次産業化」を推進 (株)グラノ24Kの 地域環境活かす「環境適応業」 という考え方

ビジネスモデル研究部会(野口秀夫部会長)は、旅館業のビジネスモデルを構築するために、視察条件にかなっている施設を見学しているが、3回目は2月25日、26日の両日、福岡県遠賀郡岡垣の「株式会社グラノ24K」を視察。未来に向けた人・組織の新成長モデルとして同社を訪問した。

社長の小役丸秀一氏は、人も、店も、会社も純金のように輝きたいという思いから社名を「グラノ 24K」とした。グラノとはスペイン語で「種・実」を意味し、一つ一つの事業を社員が24K(純金)のように本物の実を実らせることができる会社、という願いを込めて付けられたものだ。

小役丸社長は祖母から父と続く旅館「八幡屋」の3代目に当たる。もともと父がぶどう畑の横に旅館やレストランを併設する観光農園を目指して始めた事業だったが、父の代で「観光農業」という分野に大きく舵を切った。生産から加工・販売まで一貫した農業づくりを提唱したもので地産地消として地域全体が盛り上がる道を選んだ。これが、生産者、消費者がともに喜べるビジネスモデルとなった。

地産地消では、生産者も含めながらメニューを考えていく。献立ありきのメニューではなく、材料ありきの献立にしている。それにより地域のもので大変使いやすくなり、大きな意識改革につながった。

現在、Slow Resort としての「ぶどうの樹」の施設内にはバーベキューレストランをはじめチャペル、ウェディングパーティー会場、パン・ピザのカフェ、デザートカフェ、鮭屋台、宿泊施設の「八幡屋」「杜の七種」、和食処の「野々庵」などがある。

また、ビュッフェスタイルのレス

トランを設けたが、自社農園の野菜や地元の海・山の幸の提供が評判となり、今では、九州、関西、関東にビュッフェレストランを20店舗(フランチイズ含む)近く展開させている。

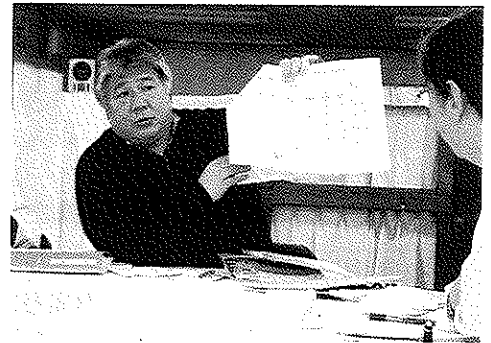
これら同社が手がけている事業は農業・漁業の第1次産業(果樹栽培など)、その食材を料理の材料や加工品にする第2次産業(ハム・ソーセージの製造など)、それらを食してもらう第3次産業(旅館、レストラン、ウェディング、体験教室)と一貫し、地域に根ざした第6次産業(1×2×3=6、1~3次産業が一体となる総合産業)を目指している。

また、小役丸社長は「環境適応業」という考え方を示し、次のように語っている。

「私のやっていることは環境適応業です。地域や時代環境を生かしていく業です。この時代、そして、ここしかない地域環境を生かす店を目指しています。波津の『鮭屋台』では目の前に海があり、そこで採れた魚を使い、目の前の地平線をみながら食事を楽しんでもらう。その意味では環境も一緒に売っていることになります。環境も一緒に味わってもらうために、アウトドアを疑似体験的に楽しめる施設としてのバーベキュースタイルの導入もそんな考えから生まれたものです。」

飲食業は大きな転換期にあるとし、これまでは生産、加工、飲食、レストラン、旅館といった「非日常」を追ってきたが、今後は「日常」という部分で御用聞き業(宅配)なものも加えて、もうひとつの大きな柱にしていくという。「ホスピタリティーという精神にのっとれば同じ仕事です。加工した安全なおかずや、地元野菜などを届ける。地域に根ざして、地域に宅配することもあっていい仕事です。半径30km圏内で1万件の抱え込みができればビジネスとしても魅力あるものになる」とプロジェクトチームを立ち上げた。

事業全体の売上げは、年商30億。内訳は、八幡屋と鮭屋台4.5億(鮭のみで1.1億)、ぶどうの樹とブライダル10億、福岡県内の「野の葡萄」他店舗8億、セントラルキッチン6~7億となっている。



▲「私のやっていることは環境・適応業です」と語る小役丸社長=(株)グラノ24Kで



▲レストランや宿泊施設など数々の店舗等を案内する「ぶどうの樹」のMAP(看板)

同社の事業コンセプトは、①「安全、安心、豊かさ」をキーワードに、作ることに根ざした農業の6次産業化の推進②自然、人にやさしい農業を求め、生ごみひとつ無駄にしない循環型農業への取り組み③年齢に関係なく働けるエイジレスの企業づくり④食を通して抱いた夢を人に伝えることの素晴らしさの追求、である。

小役丸社長は「利益は目的でなく手段。仕事を楽しまたい」と語っているが、小役丸氏の真骨頂はここにありそうだ。スローフード運動をビジネスで実践している。そのビジネスは売り手(生産者)よし、買い手(会社)よし、世間(お客様)よし、の「三方よし」。そして、このビジネスを小役丸社長は「環境適応業」と呼んでいる。「どこにでもある地域環境」を「ここにしかない地域環境」にする独自性のアピールに、これからのビジネスの大きなヒントが潜んでいそう。

## 政府が食品表示一本化へ動く 「縦割り」なくし「消費期限」に統一

消費者の「食品の安全・安心」への関心が高まっているなか、食品についている「消費期限」と「賞味期限」という期限表示を一本化するなど、政府が食品表示の統一を検討している。

現行の食品表示は、腐りやすいものにつける「消費期限」や日持ちするものにつける「賞味期限」がある。定義では消費期限が「開封せず正しく保存した場合に、『安全に』食べられる期限」、賞味期限は「開封せず正しく保存した場合に、『おいしく』食べられる期限」とされている。

さらにこれらの二つの「期限」についてまとめてみると次のようになる。

◇消費期限＝根拠となる法律は JAS 法、食品衛生法で、製造日からの期限は、およそ 5 日以内で、製造業者が決める。期限を過ぎたら、傷みやすいので食べるべきではない。対象は生鮮食品や弁当、総菜など傷みやすい食品。

◇賞味期限＝根拠となる法律は JAS 法、食品衛生法。製造日からの期間は、およそ 5 日以上から数年の間で、製造業者が決める。期限を過ぎたら味が落ちる可能性はあるが、すぐに食べられなくなるわけではない。対象はスナック菓子や即席めん、レトルト食品、缶詰など、ある程度長期間の保存ができる加工食品。

食品表示は消費者に分かりやすく見直すということで国民生活審議会(首相の諮問機関)の食品安全作業チームが食品表示関連の法令を「食品表示法(仮称)」に

一本化するよう求める報告書案をまとめた。

これによると、二つの「期限」は、「消費期限」に統一し、現在は義務づけられていない製造年月日を併記する方向を示した。

二つの「期限」の表示は JAS 法と食品衛生法という二つの法律にまたがって定められているが、法律の所管は JAS 法が農林水産省、食品衛生法は厚生労働省と別々だ。

期限のほかにも、原産地や原材料などの表示は JAS 法、添加物やアレルギー物質の表示は食品衛生法で決まっているものだ。このほか、健康増進法や景品表示法(不当な表示や過大な景品類の提供を規制するもの)なども食品表示に関係しており、それぞれ担当省庁が分かれている。

今回の報告書は、「問い合わせ窓口の分散や取り締まりの重複があり、消費者に分かりにくい」と指摘し、「縦割り行政」の弊害をなくすために新法制定を提起するとともに、食品に関する消費者からの情報を一カ所に集約する仕組みをつくることも求めている。

国民生活審議会は 3 月末に最終報告を福田首相に答申する見通しだ。政府は 2010 年度中をめどに実現したい考えだが、食品業界や流通業には不安や戸惑いの声もある。また、現在の食品表示関連法を担当している各省庁が抵抗する可能性もある。真に、消費者のための表示法を実現するためには多くの課題があるといわれている。

## 旅館ホテルも「糖質ゼロ」の発泡酒を 「特定健診等の義務化」が背景に

カロリー 50%、糖質 70%、プリン体 50%カットなどといった発泡酒がビールの愛飲者に結構親しまれていたが、昨年の 3 月に続き、今年は「糖質ゼロ」の発泡酒が大手ビール会社から次々に発売された。4 月からの新年度からスタートする、40 歳以上の医療保険加入者を対象とした「特定健診の義務化」、いわゆる生活習慣改善とメタボリック症候群対策だが、丁度それに合わせて発売された形となった。

生活習慣を気にする人たちが、この「糖質ゼロ」に注目することは間違いないことで、「糖質ゼロ」に対する需要は高まると十分に予想される。検診でメタボリックシンドローム該当者などに判定された者は特定保健指導を受ける必要がでてきたからだ。

糖質とは、食品成分からたんぱく質、脂質、食物繊維、灰分、水分を除いた残りの栄養分のことを言う。糖質は炭水化物とも呼ばれ、栄養素の中で最も重要なものであり、人間がやる気を出すにはこれが必要となる。だが、とり過ぎると体脂肪として体内に貯蔵されるので、肥満や生活習慣病を招く恐れがある。そのため、「メタボ」対策としての糖質カットに注目が集まるといことになる。

飲料の場合、100 ミリリットル当たりの糖質が 0.5 グラム未満であれば「糖質ゼロ」と表示できる。なお、カロリー表示のルールは健康増進法で決められている

が、飲料の場合、100 ミリリットルあたり 20 キロカロリー以下であれば「カロリーオフ」と表示することができる。「低カロリー」などと表示されることもある。

キリンビールが実施したメタボリック(内臓脂肪)症候群に関する意識調査では、約 7 割の人が自分がメタボだと思っていることが分かった。2 月にインターネットで調査し、20 歳以上の 3954 人から回答を得たが、「自分はメタボまたはメタボ予備軍だと思うか」との問いに「思う」は 27.5%、「もしかしたらと思う」39.5%で合計 67.0%に上った。

昨年発売された A 社の「糖質 0 ゼロ」は、初年度で約 830 万ケース(1 ケース＝大瓶 20 本入り換算)を売り上げ、業界で最大のヒットを記録したという。消費者の健康志向が一段と高まるなか、糖質ゼロの発泡酒は大きな成長が期待されている。同種の発泡酒で遅れをとっているところも近く発売を予定しているというから 4 社そろい踏みとなる。

これは試飲して分かったが、これらの糖質ゼロの発泡酒はそれぞれ独自製法で新規開発したとあって、味はキリッとしており、どのような食事にも合いそうだ。

ヘルシーを全面的に打ち出した商品だけにいずれも好調だというが、ホテル・旅館でも「糖質ゼロビールもあります」のサービスが必要となってきそうだ。