

▶ 豆腐・油揚げ製造業高齢者雇用推進の手引き

地域に根ざした豆腐屋さんとして生きていくために

全国豆腐油揚げ商工組合連合会
豆腐・油揚げ製造業高齢者雇用推進委員会



>>目次<<

- 第1章 高齢化の進行と豆腐・油揚げ製造業界
- 第2章 豆腐・油揚げ製造業界における高齢者雇用推進に向けた具体的方策
- 第3章 高齢者雇用に関する相談先、情報一覧

豆腐・油揚げ製造業における高齢者雇用の現状と課題を提示した上で、『地域に根ざした豆腐屋さん』として生き残っていくために、高齢従業員の負担を軽減し、ベテランの力を引き出す方策を提案する一方で、積極的に高齢者を外部から採用する、経験豊富な高齢者に自分の言葉で商品売ってもらおう等、高齢者を活用することで、同業界を活性化するための手引きとしてとりまとめています。

第1章 高齢化の進行と豆腐・油揚げ製造業界

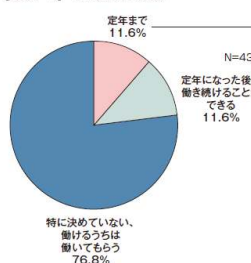
1. 厳しい環境下にある豆腐・油揚げ製造業界

当事業の調査によれば、スーパーや大型店との競争の激化や製品の低価格化などにより、7割を超える豆腐屋さんが厳しい経営環境下にあると答えています。

2. 高齢者でも働ける豆腐・油揚げ製造業界

当業界では、特に定年制を定めることなく、働けるうちは働いてもらうという豆腐屋さんが8割近くを占めています。また、定年があっても65歳、70歳以上まで働ける豆腐屋さんが多くなっています。

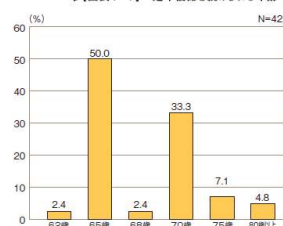
【図表1-5】働き続けられる年齢



【図表1-6】定年年齢

60歳	26.5%
60歳以上	44.9%
70歳以上	28.6%

【図表1-7】定年後働き続けられる年齢



3. 高齢者が働く上での問題点

従業員の方が高齢になっても働き続けやすい状況にあるなか、当業界における課題は、とりわ

け手作り豆腐に関しては、昔ながらの製造手順・工程が主体であり、作業中の中腰作業や重労働の発生、長時間労働といった問題が挙げられています。

4. 高齢者雇用推進の視点

厳しい経営環境下にあっても、おいしい豆腐を作り続けている豆腐屋さんが数多くあります。豆腐づくりには、毎日新しい発見があります。同じ材料を使っても、作り手によっても変わりますし、日々の天気によっても変わってきます。「毎日、創意工夫をしながらおいしい豆腐をつくっている」、「試行錯誤をしながら、究極の豆腐づくりに日々いそんでいる」、そこに豆腐づくりのおもしろさがあるといいます。

こうした厳しいながらもやりがいのある豆腐づくりを、多くの方々、とりわけ人生経験豊富な高齢者に経験してもらいたと思います。豆腐・油揚げ製造業界としても、豆腐づくりのやりがいを広め、豆腐づくりを志す高齢者のために、新たな雇用の場を提供していくことが求められているのです。

Check!

本ガイドラインではお豆腐屋さんの声として、各企業のさまざまな取り組み等を紹介しています



豆腐屋さんの声

早朝から夕方まで長時間にわたって働く必要があるので、早番を週2日ずつローテーションでまわしたり、パート社員の出勤時刻や勤務時間をその日の作業の状況に合わせて臨機応変に調整している。重い物を持つ点については、中腰にならなくても済むように台を作ったり、重い物を一度に運ばなくても良いよう台車を利用して数回に分けて運んだり、二人で持つといった工夫をしている。

第2章 豆腐・油揚げ製造業界における高齢者雇用推進に向けた具体的方策

1. 地域に根ざした豆腐屋さんとして生きていくために

地域に根ざした豆腐屋さんとして生きていくためには、相互扶助の考え方にに基づき、高齢者の知恵や経験を活かしていくことが求められます。

○地域レベルで協力しあい、地域で助け合うという相互扶助の考え方に立脚することが大事

○おいしい豆腐を作るという職人としての視点に加えて、いかにおいしい豆腐を売るかといった経営的な視点が必要

○自分ですべてを行うのではなく、人に任せられるところは任せてみる、といった発想も重要

2. さまざまな場面で高齢者が戦力となります

2-1 おいしい豆腐を作り続けるために

(1) 負担を軽減しベテランの力を引き出す

肉体的負担の重い業務に就いている高齢者を短日・短時間勤務にすることにより負担の軽減を図ったり、高齢者の働きやすさのためにできることから職場環境を見直すことが重要です。

【図表2-3】 職場環境の問題とその対策例

職場環境の問題	対策の例
作業中の中腰作業が多い	・コルセットの着用 ・作業台の活用・高さの配慮
大豆や豆腐を運ぶ事で重労働が多く発生する	・台車の活用 ・少量ずつ運搬
大量の水や油を使うことから冷熱作業が多い	・スポットクーラーの使用 ・扇風機や換気扇の常時使用

体力や敏捷性の若干衰えた高齢者だからこそ気づく職場の問題箇所、改善すべき仕事のしくみもあります。無駄を省き、業務の効率化を図るという視点から、作業姿勢、作業環境、重量物運搬方法等を見直し、問題箇所や改善できる点があれば一つひとつ改善していくことが必要になります。このような仕事や職場環境の改善は、同じ豆腐屋さんで働く従業員全員の働きやすさ、ひいては業務の効率化につながるという発想がもとめられます。

(2) ベテランの働く意欲を高める

おいしい豆腐づくりを続けていくために、若手・中堅社員に対して高齢者が自身の保有する高い技術を伝えていくことも重要です。こうした技術・技能の継承というプロセスを経ることで若手・中堅社員とのコミュニケーションを図ることも、働きがいのある職場づくりのためには欠かせません。

高齢者が誇りを持って働くことのできるような環境づくりを行うことが高齢者の働く意欲を高めることにつながります。

(3) 豆腐づくりに興味のある方を新たに採用する

豆腐づくりに興味のある方を新たに雇用し、仕事を任せることで、社長の活動範囲を広げたり、社員の負担を軽減することも考えられます。

2-2 おいしい豆腐をたくさんの方に買ってもらうために

(1) おばちゃん、おじちゃんの力を借りる

人生経験豊富な高齢者の方に売り場に立ってもらい、自分の言葉で豆腐のおいしさを語ってもらうことも売上向上につながります。

(2) 直販市等イベントに積極的に参加する

直販市等イベントに積極的に参加し、同業者や消費者の声を聞きましょう。

2-3 高齢者と障がい者が助け合いながら働く職場づくり

高齢者と障がい者がともに助け合いながら働いている豆腐屋さんがあります。

3. 豆腐・油揚げ製造業界としての取り組み

(1) 豆腐屋さんを開業したいという高齢者を積極的に受け入れる

豆腐屋さんを開業したいという高齢者を積極的に受け入れることも、業界の発展につながります。

**「豆腐屋をやってみたい!」「新規開業・独立したい」
そんな意欲のある人を全豆連は応援します!!**

「豆腐屋をやってみたい!」「独立したい!」

- ・資金はどれくらい必要?
- ・必要な設備は?
- ・原料はどこから仕入れる?
- ・作り方を教えてくれるところはある?

全豆連では、豆腐屋さんの独立、開業に関するサポートを行っています。

「豆腐製造の設備を借りて、低リスクで開業!」

業界では、毎年、後継者が不在で廃業する豆腐屋さんが増えています。

地域と条件が合えば、まずは廃業を予定している豆腐屋さんの設備を借りて開業してみたいかでしょうか。

全豆連では、そのような案件も地域問わずお探します。

豆腐屋さんの開業・独立に興味のある方は全豆連事務局までお問い合わせください。

(2) いざという時には外部の経験者の活用も

いざという時に地域で助け合うしくみづくりが求められます。

(3) 新しい働き方の紹介

ワーカーズコープという新しい働き方で豆腐づくりを行っている高齢者もいます。