

(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。
- ・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。

おいしい豆腐づくりを続けていくためには、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・技能を伝えていくことも重要です。

また、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。

そもそも高齢者が働く目的は金銭目的だけではありません。加齢に伴う体力の低下を防ぎたいという意識や、社会との接点を持つことにより人の役に立っているという意識、また、自身の培ってきた豆腐づくりの技術・技能を後世に伝えたいという気持ちも強いはずです。

誇りややりがいを持って働くのと、ただ惰性で毎日の仕事をこなすのとでは、仕事の成果に雲泥の差が出ることは明らかです。高齢者のこうした気持ちに応えることが、働く意欲を高めることにつながっていくのです。



豆腐屋さんの声

現在65歳を超えるベテランが1人おり、がんもどきを揚げる仕事をしている。余人をもって代えがたい技量を持っており、周囲の社員もそれを認めている。この人には長く勤めてもらいたいと思っている。

(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。

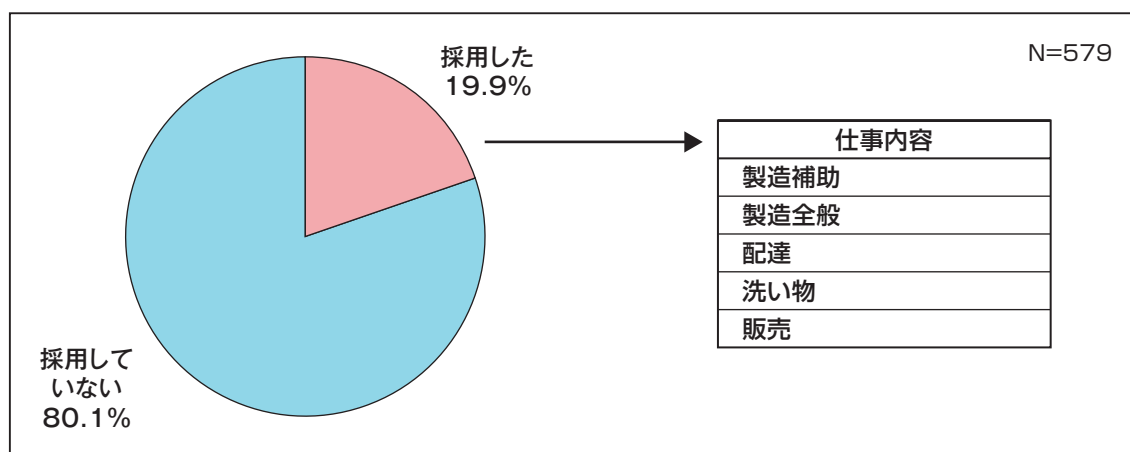
豆腐づくりに興味のある方を新たに雇用し、店番をやらせたり、補助的な作業に就いてもらうことで、社長の活動範囲が広がったり、他の社員の負担を軽減することができます。

アンケート調査結果によれば、過去5年間で新たに50歳以上の方を採用した豆腐屋さんは2割となっています。豆腐づくりやその補助作業、配達や洗い物といった仕事に就いて働いています。

(図表2-4)

なお、採用に当たっては、ハローワーク（公共職業安定所）を活用することも考えられます。ハローワーク経由で採用すると、賃金相当額の一部が助成されることもありますので、検討してみてください。

【図表2-4】 過去5年間の50歳以上の方の採用の有無と仕事内容



豆腐屋さんの声

60歳代のパート従業員は、毎日の生産計画を見ながら、凝固剤を豆腐の種類・大きさごとに均等にグラム数を計るという業務を行っている。

【特定求職者雇用開発助成金】

新たにハローワーク等の紹介により高齢者等を雇い入れた場合

新たにハローワーク等の紹介により高齢者（60歳以上65歳未満）、障がい者等を継続して雇用する労働者として雇い入れた事業主、また、65歳以上の離職者を1年以上継続して雇用する労働者として雇い入れた事業主に対して賃金相当額の一部が助成されます。

◎特定就職困難者雇用開発助成金

【主な受給の要件】

高齢者（60歳以上～65歳未満）、障がい者等の就職困難者をハローワーク又は適正な運用を期すことのできる有料・無料職業紹介事業者の紹介により、新たに継続して雇用する労働者として雇い入れること。

【受給額】

対象労働者 (一般被保険者)	支給額		助成対象期間		
	大企業	中小企業	大企業	中小企業	
短時間労働者以外	高年齢者(60歳以上65歳未満)、 母子家庭の母等	50万円	90万円	1年	1年
	重度障害者等を除く身体・知的障害者	50万円	135万円	1年	1年6か月
	重度障害者等※1	100万円	240万円	1年6か月	2年
短時間労働者 ※2	高年齢者(60歳以上65歳未満)、 母子家庭の母等	30万円	60万円	1年	1年
	身体・知的・精神障害者	30万円	90万円	1年	1年6か月

(※1) 重度身体・知的障害者、精神障害者、45歳以上の身体・知的障害者

(※2) 週当たりの所定労働時間が20時間以上30時間未満の者

◎高年齢者雇用開発特別奨励金

【主な受給の要件】

雇入れ日の満年齢が65歳以上の離職者をハローワーク又は適正な運用を期すことのできる有料・無料職業紹介事業者の紹介により、新たに1週間の所定労働時間が20時間以上かつ1年以上継続して雇用する労働者として雇い入れること（派遣雇用や有期契約雇用の場合も契約の実態から判断して1年以上の雇用継続が確実に見込まれると認められる場合は対象となります。）

【受給額】

対象労働者	支給額		助成対象期間
	大企業	中小企業	
週当たりの所定労働時間が30時間以上の者	50万円	90万円	1年
週当たりの所定労働時間が20時間以上30時間未満の者	30万円	65万円	1年

■お問い合わせ：都道府県労働局（職業安定部）または最寄りのハローワーク

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。

せっかくおいしい豆腐をつくったのなら、それをたくさんの方々に買ってもらい、食べてもらうことで「おいしい」と言ってもらい、喜んでもらいたいものです。

そのためには、おいしい豆腐をいかに売るのか、といった視点が重要になります。ただ、「買ってください」というのではなく、「お客さん、この豆腐食べてみない？そのままでもおいしいし、こういう食べ方もあるよ」といった相互の会話・コミュニケーションや信頼関係が重要になります。その上で、「実際に食べてみておいしかったら継続的に買ってもらえる」ということにつなげていったらいかがでしょうか。

こうした売り方が得意なのは、人生経験豊富な高齢者の方たちです。おばちゃん、おじちゃんのを借りて、おいしい豆腐をたくさんの方に買ってもらい、「おいしかった」「食べてよかった」と喜んでもらうといった発想も求められます。



豆腐屋さんの声

シルバー人材センター（注）から紹介された65歳以上の女性4人がパート内の店舗でローテーションを組んで働いている。彼女たちはマニュアルにあるようなありきたりな表現を使わず、自分の言葉で豆腐のおいしさを表現してくれるので、同年代のお客さんだけでなく、若いお客さんからも信頼を受けている。

（注）シルバー人材センターとは、定年退職者などの高齢者に「臨時的かつ短期的又はその他の軽易な就業（その他の軽易な就業とは特別な知識、技能を必要とする就業）」を提供する公益法人です。

センターは、企業や公共団体、地域の家庭などから請負又は委任契約により仕事（受託事業）を受注し、会員として登録した高齢者の中から適任者を選んでその仕事を遂行します。雇用関係を必要とするなど、仕事の内容によっては、無料職業紹介事業や一般労働者派遣事業により実施することになります。

お問い合わせ：社団法人 全国シルバー人材センター事業協会

（電話：03-5665-8011 E-mail：zsk@sjc.ne.jp）

(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。

地元の採れたて野菜や農産物、特産品、加工品がズラリと並ぶ、にぎやかな直販市にでかけたことはありませんか。

直販市は生産者と消費者が直接触れ合う機会として、また、出店している同業者同士の横のつながりを得る機会としても、貴重な存在となりつつあります。

なにより、直販市のような場で実際に高齢者の方が自分でつくったお豆腐を売れば、「おいしい」という消費者の声を直に聞くことができます。それが「生き活きと働く」ということにつながっていくでしょうし、お客さんのナマの声を聞くことで、おいしい豆腐づくりにさらに磨きがかかることにもなりましょう。

豆腐・油揚げ製造業界でも、「関東豆腐まつり」「関西豆腐まつり」といった地域のイベント、また、都内の大規模イベント会場を借りて開催される「豆腐フェア」などがあります。

こうしたイベントに積極的に出て行き、消費者との接点を持つということが、お店の発展はもとより、働いている人のことを考えたり、業界全体をよくしていくことにつながっていくのではないのでしょうか。

平成21年11月8日に開催された関東豆腐まつりの様子



出典:全国豆腐油揚げ商工組合連合会ホームページ

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。

地域に根ざした豆腐屋さんを目指したとき、地域の人で豆腐屋さんに勤めたいという意欲のある人であれば積極的に雇用する、というのがこの業界の基本戦略となるでしょう。それがたまたま高齢者であったり障がい者であったりすることなのではないでしょうか。健常者の若い人がなかなかこの業界に入ってこない状況下、障がい者の方の特性を理解した上で働いてもらえるのであれば、健常者よりも貴重な戦力になることもあるのです。



豆腐屋さんの声

工場の作業内容をできる限り細分化して単純化を図り、障がい者にもできることは任せるように根気よく時間を掛けて訓練し、高齢従業員の体力的負担を軽減するように工夫した。これにより以前に比べて高齢者が体力を使うことも少なくなり、「高齢者と障がい者がお互いに協力し合いながら働ける職場になり、職場も明るくなってきた」という。

がんもどきに具材を入れてこねる作業は高齢者が担当するが、それ以外は障がい者が担当している。高齢従業員は、まだ社会で役に立ちたいという思いが強い。素直に生き生きと働いている障がい者の人たちと一緒に働けることで自分達も元気をもらっている、という思いが強いという。孫のような人たちと一緒に仕事ができる、自分達をいつまでも頼りにしてくれる人がいる、ということがやりがいにつながっている。



写真出典: 齊藤商店おやべ(「障害者雇用好事例集」富山県庁ホームページ)
高年齢者雇用開発コンテスト「高齢者と障害者がともに働きやすい職場」部門
高齢・障害者雇用支援機構理事長表彰受賞(平成21年度)

3 豆腐・油揚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。

規模の小さい豆腐屋さんの場合、経営者の高齢化や後継者問題などを理由に廃業するというケースがみられます。いわゆる「街の豆腐屋さん」が将来的に事業を続けていくための環境を考えると、きわめて厳しい状況と言わざるを得ないでしょう。

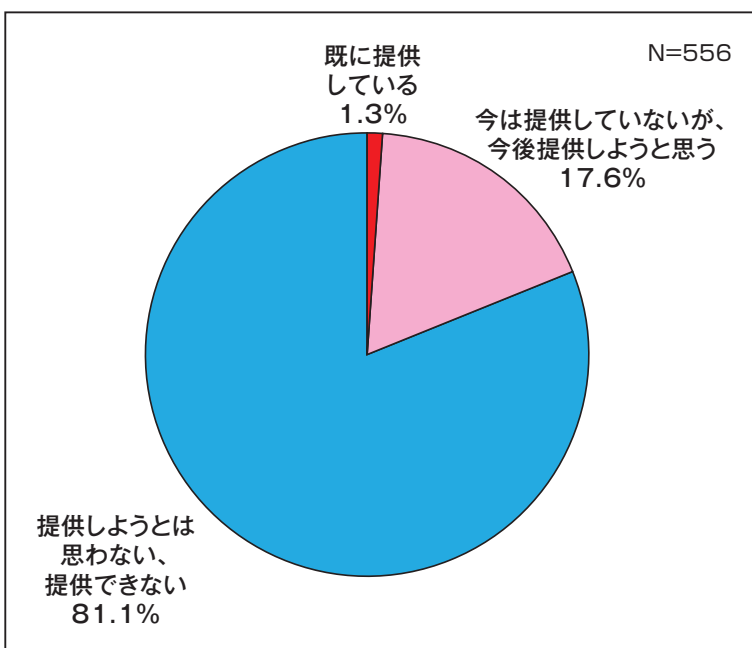
一方で、新たに豆腐屋さんを開業したいという方もいらっしゃいます。最近では、定年を迎えた方や早期退職をされた方で、人生の第二のステップとして豆腐屋さんを開業したいという方もでてきています。そういう方を積極的に受け入れることも、業界の活性化には欠かせません。

すでに全国豆腐油揚商工組合連合会（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。

現状では、豆腐屋さんを開業したい方を新たに採用し、働きながら修行してもらうような場を提供している豆腐屋さんはほとんどありませんが、今後提供しようと思う豆腐屋さんは少なくありません。（図表2-5）

豆腐屋さんとしても、豆腐が好きで豆腐屋さんを開業したいという方に対して、働きながら豆腐づくりのイロハを学んでもらう、いわゆる修行の場を提供することも考えられるのではないのでしょうか。

【図表2-5】 開業希望者に修行の場を提供したいか

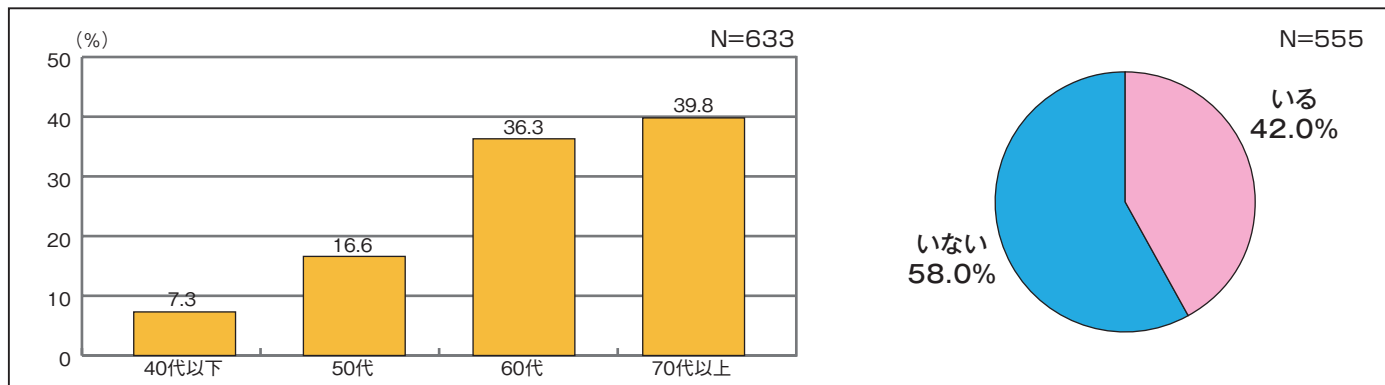


なお、アンケート調査結果によれば、豆腐屋さんの代表者の平均年齢は65.7歳、70歳以上で4割、60歳以上で75%を占めています。現社長の後継者がいる豆腐屋さんは4割にとどまっています。

(図表2-6)

後継者がいない豆腐屋さんと新たに豆腐屋さんを始めたい人とを組み合わせることも、今後は重要になってくるでしょう。

【図表2-6】 代表者の年齢と後継者の有無



豆腐屋さんの声

必要最低限の設備を整え、豆腐屋さんを開業するまでには最低でも1,000万円前後の費用がかかると想定されるので、開業時の資金面での支援策を検討する必要があるのではないかと。

一方、継ぐ人がいないということだけでお店自体を閉めてしまうのはもったいない話だ。辞めていく豆腐屋さんには豆腐づくりの機械も設備もあるので、お店を貸すことで開業者は開業資金を節約できる。辞めていく方も家賃収入が得られるので年金とそれだけで食べていけるだろう。一石二鳥だと思う。



豆腐屋さんの声

同業者からの依頼で受け入れた2人が独立して豆腐屋さんを開業した。今後は関係者でなくても、豆腐屋さんを開業したいという人を受け入れていく方針である。



豆腐屋さんの声

早期退職制度を使って会社を辞めた人が、「豆腐が好きで豆腐屋さんを開業したい」ということで働かせて欲しいとの依頼があった。豆腐づくりの全くの未経験者ではあったが、どうしてもやりたいということなので受け入れたことがある。その人は約1年間の修行の後、独立して豆腐屋さんを開業した。

「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てもいかがでしょうか。

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。

■お問い合わせ：全豆連 事務局 TEL:03-3833-9351 mail:info@mytofu.jp

【高年齢者等共同就業機会創出助成金】

45歳以上の高年齢者等3人以上が共同して事業を開始し、労働者を雇い入れた場合

【主な受給の要件】

45歳以上の高年齢者等3人以上が、自らの職業経験等を活用すること等により、共同して事業を開始し、労働者を雇い入れて継続的な雇用・就業の機会を創設した場合に、当該事業の開始に要した一定範囲の費用について支給されます。

【受給額】

支給対象となる事業費用は以下のとおりです。（総限度額500万円）

- (1) 法人設立に関する事業計画作成経費その他の法人設立に要した経費（限度額150万円）
 - イ. 法人設立に関する経営コンサルタント等の相談経費（限度額50万円）
 - ロ. 45歳以上の創業者が法人の設立や事業開始のために不可欠な知識を習得するための講習又は相談に要した経費
 - ハ. その他の法人の設立にかかる必要最低限の経費
- (2) 法人の運営に要する経費（法人の設立登記の日から起算して6か月の期間内に要したもの）
 - イ. 職業能力開発経費（事業を円滑に運営するために必要な、役員及び従業員に対する教育訓練経費等）
 - ロ. 設備・運営経費（事業所の改修工事費・改装費、事務所賃借料、事業の開始に必要な設備・機器の購入・借料、広告宣伝費等（借料等の月々の支払いが発生する経費については6か月分が対象となります））

●本助成金は、地域の有効求人倍率により異なる支給率を設けています。

この助成金は、上記の支給対象経費の合計額に対して、当該法人の設立登記をした本店が所在する都道府県における有効求人倍率に応じた支給割合（有効求人倍率が1倍未満の地域は2／3、1倍以上の地域は1／2）を乗じて得た額（千円未満は切り捨てます。）で、500万円を限度として支給されます。

平成22年4月1日から平成23年3月31日までに法人を設立した事業主の支給割合は全ての都道府県において3分の2となります。

■お問い合わせ：高齢・障害者雇用支援機構の地方委託業務受託法人又は機構地方分室（高齢・障害者雇用支援センター）
<<http://www.jeed.or.jp/jeed/location/loc01.html>>

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。

規模の小さい豆腐屋さんの場合、冠婚葬祭や病気等でどうしてもお店を閉めなければならないといった状況に陥った際にはどうしているのでしょうか。

こうした緊急時に、地域の豆腐屋さんが交替で手伝いに行ったり、地域内に住む、かつて豆腐屋さんに勤めていて熟練した技術・技能を持っている高齢者の方に協力を求めたりできるようなしくみがあれば、お店を閉めなくてもすむことになります。

今後、都道府県組合を中心にこうした地域で助け合うしくみづくりに積極的に取り組むことが期待されます。

また、新たに豆腐屋さんを開業した方が、豆腐づくりに悩んだりしたときにも気軽に豆腐づくりの先輩にアドバイスをもらえるような関係を構築しておくことも、業界の発展のためには重要です。

豆腐づくりの名人から指導を受けたいという豆腐屋さんに、こうした方を紹介するようなネットワークを作っていくことが、業界としての課題となりましょう。



豆腐屋さんの声

ある豆腐屋さんは奥さんと旦那さんと高校生の息子さんとで経営していたが、旦那さんが倒れてしまい、奥さんはひとりでは豆腐を作れなくなった。そこで地域の組合から交替で人を出し、半年くらいかけて奥さんと息子さんに豆腐の作り方を教えた。もともと旦那さんの仕事を見ていたので、ある程度教えればできるようになり、結果として息子さんが今も店を継いでいる。もしあの時にだれも豆腐の作り方を教えに行かなかったら、そのまま廃業となっていただろう。

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。

「とうふ工房」は埼玉県北部の深谷市にあります。同工房は、日本労働者協同組合連合会センター事業団（ワーカーズコープ・センター事業団）の中に100以上ある地域福祉事業所の一つである「深谷だんらんグループ」の中の一事業所です。深谷だんらんグループは、とうふ工房を皮切りに、今では高齢者配食サービス事業や高齢者向け福祉事業所、訪問介護事業所、通所介護（デイサービス）事業所なども運営しています。現在約160人の組合員を抱えるまでに成長しており、とうふ工房はその深谷だんらんグループの草分け的存在です。



深谷だんらんグループは、元々は1987年、ある物流センターにおける商品仕分け作業の受託事業から始まりましたが、1994年にオーナー側から委託事業の打ち切りの話が提示されてしまいました。その際、「仕事が無くなるのなら、自分たちで新しい仕事をしたい」という声が組合員から挙がったのです。その頃、長野県北御牧村（現東御市）で村おこしとして始めた豆腐づくりのを知り、視察に行ったところ、村の人たちから勇気づけられ、「豆腐づくりなら私たちにもできそうだ」と皆の意見がまとまり、始めることになったのです。

ワーカーズコープ（注）の協同事業は、働く人自身が資金と知恵を出し合っるとともに運営し、人と地域に役立つ仕事を起こすものです。豆腐づくりにおいても全組合員に参加を呼びかけ、1995年に「とうふ工房」をオープンさせました。同工房は、現在に至るまで、組合員全員が経営者である「協同労働」というスタイルを取り続けています。新製品の開発、商品の価格決定、事業計画、予算計画、組合員の働き方についてなど、全て皆で話し合い全員の合意の下に運営を進めていくことを大切にしています。

同工房では60歳代が4人、50歳代が3人、30歳代が3人の計10人が働いています。1日当たりの勤務時間は5～8時間で、週4日前後の勤務となっており、交替でさまざまな業務を行っています。

これは、負担を均等にすることに加えて、多能化を推進するという意味合いもあります。働いている人たちは皆主婦のため、家庭の事情で急に休まなければならないこともあります。そうした時のために、いつでも誰かが交替できるような体制を築いているわけです。「休みは自由がきく」のが同工房の勤務スタイルであり、「子どもが小さいうちは無理なく働いてもらって、子どもの

手が離れたら沢山働いてもらおう。そのようにして長く働き続けてもらいたい」というのが基本的な考え方です。

「安全で美味しい豆腐を提供したい」というのが豆腐づくりに対する基本的な姿勢です。大豆は全て地元農家との年間契約栽培で生産し、しかも低農薬栽培によるものです。また、消泡剤は使用せず、凝固剤は伊豆大島の天然にがりのみを使用しています。この安全と美味しさへのこだわりが、「値段は高くても良い物を食べたい」というお客様のニーズを掴んでいるのです。

現在の販売先としては、工房の店舗での販売のほかに、市内の農産物直売所や生協へ卸したり、保育園、中学校の給食の材料、また、個人宅への配達などが主となっています。店舗に買いに来られるお客様のほとんどがリピーターとなってきています。

同工房を運営する深谷だんらんグループは、配食サービスのほかに、高齢者向け事業も拡大しています。こうした福祉施設でも、とうふ工房の豆腐が食材として使われ、販路の拡大に結び付いています。高齢者向け事業と豆腐づくりは、良い相乗効果を発揮していると言えます。

(注) 労働者協同組合(ワーカーズコープ)とは、協同労働による「仕事おこし・まちづくり」の協同組合で働く人や市民が出資し、民主的に経営し、責任を分かち合う、人と地域に役立つ仕事を興す組合形態の団体。

1 高齢・障害者雇用支援機構による相談・援助 —高年齢者雇用アドバイザー等による相談・援助の実施—

独立行政法人 高齢・障害者雇用支援機構では、高齢者の雇用問題に関する専門家である高年齢者雇用アドバイザーを全国に配置し、高齢者雇用に必要な人事管理制度の見直しや職場改善などについての相談・助言を行うとともに、「70歳まで働ける企業」の普及・促進のための活動を行う70歳雇用支援アドバイザーを配置し、企業のニーズや実情に即した専門的、実践的な相談援助を行っています。相談は無料ですので、ぜひご利用ください。

◎高年齢者雇用アドバイザーとは

「高年齢者等の雇用の安定等に関する法律」（高齢法）において、定年の引上げや廃止、継続雇用制度の導入等により平成25年度までに段階的に65歳までの高年齢者雇用確保措置の実施が事業主に義務づけられています。

定年の引上げや廃止、希望者全員を対象とする継続雇用制度の導入や定着を図るとともに、高齢者が能力を発揮して働くことができる環境を実現するためには、賃金・退職金制度を含む人事管理制度の見直し、職業能力の開発及び向上、職域開発・職場改善等、さまざまな条件整備に取り組む必要があります。

そこで、企業における条件整備の取組みを援助するため、高齢者雇用問題に精通した経営・労務コンサルタント、中小企業診断士、社会保険労務士等、専門的・実務的能力を有する人達を高年齢者雇用アドバイザーとして認定し、全国に配置しています。

また、「70歳まで働ける企業」の普及・促進のための活動を行う70歳雇用支援アドバイザーを全国に配置することにより、企業のニーズや実情に即した専門的、実践的な相談・援助を行っています。

◎相談・助言

定年の引上げや廃止、継続雇用制度の導入又は雇用管理の改善等に取り組む企業等からの要請に基づき、高年齢者雇用アドバイザー又は70歳雇用支援アドバイザーが企業を訪問し、条件整備に伴う阻害要因の発見・整理、問題解決のための手順・方法等具体的課題について相談に応じ、助言を行います。

また、高年齢者雇用アドバイザー等が相談・助言を実施している企業の要請に応じて、その雇用する中高年従業員に対し、高齢期における職業生活の設計を支援するための相談などを行います。

◎企画立案サービス

高齢者雇用アドバイザー又は70歳雇用支援アドバイザーによる相談・助言によって明らかになった条件整備のために必要な個別・具体的課題について、人事処遇制度や職場改善等条件整備についての具体的な改善策を企業からの要請に基づき、高齢者雇用アドバイザー等が作成し提案します。

〔企画立案サービスの費用〕

- ・企画立案サービスは有料ですが、経費の2分の1を機構が負担します。
- ・ただし、65歳までの定年の引上げ、65歳までの継続雇用制度の導入又は定年の定め廃止のいずれかの措置を講じた企業（※）については、企業負担を3分の1とし、機構が3分の2を負担します。

※既に65歳までの雇用確保措置を完了した企業としておりますので、法律で定める義務化年齢に応じて段階的に年齢を引き上げる企業は含みません。ご注意ください。

◎企業診断システム、仕事能力把握ツール

企業における高齢者の雇用環境の整備を援助するために各種の企業診断システムを開発し運用しています。簡単な質問票にご記入いただくだけで、高齢者を活用するための課題を見つけ出し、高齢者雇用アドバイザー等がその課題解決策についてわかりやすくアドバイスします。

以上の内容につきましては、最寄りの地方委託業務受託法人又は機構地方分室（高齢・障害者雇用支援センター）〈<http://www.jeed.or.jp/jeed/location/loc01.html>〉にお問い合わせ下さい。

出典：独立行政法人 高齢・障害者雇用支援機構ホームページ

2 関連機関のホームページ一覧

■独立行政法人高齢・障害者雇用支援機構

<<http://www.jeed.or.jp/>>

◎事業主の方へ（高齢者雇用について）

<<http://www.jeed.or.jp/elderly/employer/elder01.html>>

- ・ 高齢者雇用について相談したい
- ・ 再就職・退職準備の援助をしたい
- ・ 助成金について知りたい
- ・ 企業向けの研修・講習
- ・ 高齢者雇用のための快適な職場づくり 等

◎高年齢者の方へ

<<http://www.jeed.or.jp/elderly/person/person02.html>>

→お問い合わせは、最寄りの地方委託業務受託法人又は機構地方分室（高齢・障害者雇用支援センター）へ

<<http://www.jeed.or.jp/jeed/location/loc01.html>>

【高年齢者活用事例の紹介】

◎職場改善の事例をお探しの方

<<http://www.jeed.or.jp/activity/education/comfortable/syokuba.html>>

◎ワークシェアリング等の高齢者雇用に関する事例をお探しの方

<<http://www.jeed.or.jp/data/elderly/elderly01.html#09>>

■厚生労働省

<<http://www.mhlw.go.jp/>>

◎高年齢者雇用対策について

<<http://www.mhlw.go.jp/bunya/koyou/koureisha.html>>

◎事業主への各種助成金や奨励金等の整備について

<<http://www.mhlw.go.jp/general/seido/index.html>>

■独立行政法人雇用・能力開発機構

<<http://www.ehdo.go.jp/>>

◎助成金制度（キャリア形成促進助成金）について

<<http://www.ehdo.go.jp/gyomu/5.html>>

豆腐・油揚製造業高齢者雇用推進委員会

委員名簿

〈委員長〉

大木 栄一 職業能力開発総合大学校 能力開発専門学科 准教授

〈委員〉

郷	和平	(株)菊田食品	代表取締役
平田	久志	(有)三善豆腐工房	代表取締役
斉藤	靖弘	(有)斉藤商店	代表取締役
朝倉	清	昭栄食品工業(株)	代表取締役
東田	和久	(有)久在屋	代表取締役
中川	義博	(有)中川食品	代表取締役
吉田	和義	(株)諸富食品	代表取締役
清水	靖弘	日本豆腐協会	事務局長

〈シンクタンク〉

広田 薫 (株)日本能率協会総合研究所 主幹研究員

〈事務局〉

橋本	一美	全国豆腐油揚商工組合連合会	専務理事
相原	洋一	全国豆腐油揚商工組合連合会	主事
中村	順子	全国豆腐油揚商工組合連合会	主事

独立行政法人 高齢・障害者雇用支援機構
産業別高齢者雇用推進事業
豆腐・油揚製造業 高齢者雇用推進の手引き
発行 平成22年10月

全国豆腐油揚商工組合連合会
〒110-0005 東京都台東区上野1-16-12 全豆ビル
TEL:03-3833-9351
FAX:03-3833-9353
<http://www.zentoren.jp/>
無断転載を禁ず

