一生働く！

オレンジ世代の「生きがい」探し

〈企業編〉（株）鮒忠①

新業態でシニア従業員に活躍の場

1946年創業の鮒忠（東京都台東区、根本修社長）は、「焼き鳥」で名をはせ、現在は外食、フードサービス、弁当・ケータリングをメーンに事業を展開。フランチャイズ事業も積極的に展開、加盟店を加えると40店舗になるが、従業員の半数近くが50歳以上という現状に向き合い、同社ならではの施策を実施した。同社の稲積慶一・人事部長＝写真＝にその内容を聞いた。

■社員の年齢構成は日本の高齢化社会そのもの

少子高齢化の進行で、日本の労働力人口が減って人手不足が叫ばれて久しい。特に昨今の飲食業界においては、人材不足は深刻になりつつある。50歳以上の社員が半数近くを占める同社は、日本の高齢化社会を体現しているような社員構成比になっている。

「当社の定年は60歳ですが、以前は定年後も働き続ける人は少数でしたし、働く場合も時間給のパートという選択肢のみでした。しかし当社の伝統の味を守り伝え、お客さまに満足していただけるおもてなしは、長い歴史を支えてきたベテラン従業員あってこそという考えの下、高齢者が働き続ける職場の環境整備を最重要課題として取り組むことにしました」と稲積部長は語る。

「高年齢者雇用安定法」が改正された2013年8月のタイミングで、同社も経営方針の一環として原則、希望者全員を65歳まで委託として再雇用、健康状態が良好ならさらに最長75歳までパートタイマーで再雇用するという制度を打ち出した。

■シニアスタッフだけで切り盛りする唐揚専門店の立ち上げ

13年12月、55歳以上の全従業員を対象に、定年に向けての働き方意識アンケート調査を実施したところ、継続して働きたいと思っている従業員が多く存在していることが判明。同年8月に打ち出した高齢社員の再雇用は必要な施策だったと再確認したという。

その時期よりも一足先に、同社は初の試みとなる60歳以上のシニアスタッフだけで切り盛りする唐揚専門店の準備を開始。13年3月、神楽坂の直営店舗の一角にテークアウトの唐揚専門店「おやじの唐揚げ 歩（あゆみ）神楽坂店」を開業した。

「唐揚げは、当社の自慢の一品でしたし、ちょうど唐揚げがブームになっていた時期と重なり、数人の従業員で切り盛りできるテークアウト業態の構想が進んでいました。おかげ様で、この店舗はお客さまからも好評で売り上げも安定しています」（稲積氏）

同新業態の立ち上げで、より一層シニア従業員の活躍の場を拡大することに成功した同社。現在は、同店が好調なこともあり、さらなる店舗展開を計画中だという。

次回は、自身もシニア社員の年齢ながら、「おやじの唐揚げ歩」業態の立ち上げに尽力した同社FC事業部本部長に語ってもらう。

（「オレンジ世代」取材班）

◆鮒忠　レストラン、生産流通、ケータリングサービスの3分野を軸に多岐に事業を展開。特に居酒屋、惣菜等の店舗はFC加盟店を含め40店舗。従業員数320人（2015年5月現在）

接客応対・商品知識・豊富な品揃え・安さ 日本一を目指す！ ヨドバ