

接客応対・商品知識・豊富な品揃え・安さ日本一を目指す！**エドバ**

# 一生働く！

## オレンジ世代の「生きがい」探し

外食、フードサービス、弁当・ケータリングをメインに事業展開をしている「鮎忠」(東京都台東区、根本修社長)は、1946年創業、来年で70周年を迎える。50歳以上の従業員が半数近いという現状に向き合い、シニア従業員の雇用拡大につながる新業態店を2013年3月にスタートさせた。事業立ち上げの責任者である同社F.C.事業部・辻野直本部長(66)に聞いた。

### 〈企業編〉(株)鮎忠②



■60歳以上のシニアで切り盛り「おやじの唐揚げ 歩(あゆみ)」

## 働く以上は意見も言う「脳」の活性化

を掲げることからこの店名となった。鮎忠自慢の一品である唐揚げは、老若男女に人気の惣菜であり、少人数のスタッフでまわせる業態という利点があった。折しも、唐揚げブームの時期と重なり開業準備に追い風になったという。

現在、同店舗には男女合わせて6人のシニア従業員が勤務している。そのうち3人は鮎忠のF.C.店舗から、その他は新規募集で採用したパートスタッフだ。シニアのみという異色の店舗だからこそ、健康状態など気遣う点も他の店舗とは異なるが、シニア世代のゆとりある雰囲気と接客で好評を得ているという。

「みなさん60歳以上ですから、無理のない勤務シフトで働いてもらっています。各々、体力維持を心掛けているようで、健康管理はみなさんちゃんとしています。ここで勤務することで生活にメリハリができたと言



神楽坂の昆沙門天並びのテイクアウト専門店「歩」

「方もいます」と辻野本部長は話す。■高齢者になっても働き続けたいという事で、マニュアル化している部分も多いが、シニア従業員からは業務向上などについていろいろとアイデアが出てくることもあるという。そのような積極性が「働くことへの意欲」につながり、好循環になっているのかもしれない。働く以上は意見も言う「脳」の活性化にもつながるようだ。

今年1月には2号店となる「高田馬場店」もオープンし、今夏にはもう1店舗のオープンを控えている。ゆくゆくは、シニア夫婦2人でも切り盛りが可能なこの業態をパッケージとしてフランチャイズ展開していくことを視野に入れているという辻野本部長。自身も60歳定年を過ぎてから同事業の立ち上げに携わり、現在進行形で「歩」を一つのブランドとして確立していくことに尽力している。今後も、よりシニア層にとって働きやすい職場環境を整え、少しでも長く生き生きと働き続けられる場を提供していくことを目指すという。

オレンジ世代同士だからこそ、お互いを気遣う気持ちをお互いながら、働くことに生きがいを見いだせるのかもしれない。(オレンジ世代「取材班」)