

# HI-COOK NEWS

発行 / アサヒ装設株式会社 〒924-0017 石川県白山市宮永町1863-1 TEL076(275)8159 www.hicook.com 2018年 5月号

## コラム

外国人就労の実態

## HI-COOKING

唐辛子は世界の辛さ

## PRODUCTS

展示会のご案内



### しっかりとゆったりと

政治の話題は、森友・加計に佐川・福田問題。国際的には韓国 & 北朝鮮 & 米国の首脳会談による非核問題に絞られています。真偽はどうあれ、警察官が犯罪のねつ造を問われたり、セクハラ問題も後を絶ちません。

日本と世界とはニュースにかなりの温度差はありますが、いったい何を信じたら良いのかわからない時代になった気がしてなりません。このまま進んで行くと、世界は独裁者国家に真実とフェイクが混じり合い、冗談も言えない時代が来そうです。

企業は人々が大いに語り合い、冗談も言いながら新しい夢に向かって進んでこそ、次に来る素晴らしい時代が開けると思えます。科学の世界では、失敗の中からこそ新しい発展が生まれているのですから。

# 外国人就労の実態

コンビニや家電量販店で見かける外国人労働者が、流暢な日本語できちんとした対応をしている事に驚かされる。そこには片言の日本語から始めて働きながら覚えるというプロセスが見当たらない。彼らはどこからやって来るのだろうか。



[https://twitter.com/nhk\\_kurogen](https://twitter.com/nhk_kurogen)

## 日本人の就労人口の減少問題から派生した外国人労働力

2008年から日本の人口は減少し始めたが、それ以前の1996年から労働生産人口（15歳から65歳）の減少が始まっていた。人口減少に合わせて企業も縮小されれば良いのであるが、多くの企業は規模拡大で海外進出を積極的に行っている。国内景気の上昇に合わせて有効求人倍率も高止まりの状態だ。

一時期は女性の活用が叫ばれていたが、現在ではその就業率も欧米並みに近づいてきている。

今、求められているのが外国人労働力の採用である。

## 来日前から始まる雇用活動と資格制度の確立

一番目の雇用ケースは「外国人技能実習制度」だ。

開発途上国の発展を担う「人づくり」を目的とした国際協力研修制度である。受入可能な77職種・139作業に対して、3年間（延長規定を含めると5年間）日本企業の雇用の元、技能の習得・習熟をする。

通常は「団体管理型」と言われる非営利管理団体が傘下の企業等で実施する。一般的には送り出国側で約1年間の日本語教育を受け

て来日するのである。中小企業では毎年従業員の約1割迄が受入可能だ。現地法人があれば「企業単独型」もある。

コンビニ業界などでは積極的にこの教育制度を整えてきている。企業が正規に外国人を雇い教育する体制を整え始めた事が、労働者の水準を高め、違法な労働をなくす事に貢献している。

二番目は「留学生のアルバイト」である。

日本政府は2008年に「留学生30万人計画」（2020年までに留学生を当時の14万人から30万人に増やす）を発表した。アルバイトを行うには「資格外活動許可」が必要であるが、これは上陸許可時に引き続き申請することが可能だ。

労働時間は、1週間で28時間以内（夏休み等長期休業期間中は、1日8時間以内）となっている。但し、風俗営業等に関わる活動（パチンコ店の店員等）は出来ない。

三番目は就業活動に制限がない在留資格4種類。

在留資格の中で、「永住者」「日本人の配偶者等」「永住者の配偶者等」「定住者」のどれかの資格を持っていれば就業活動に制限は

ない。この中で「定住者」とは法務大臣が特別な理由を考慮し一定の在留期間を指定して認められた「第3国定住難民」「日系3世」「中国残留邦人」等が存在する。

定住者資格でも、5年以上本邦に在留して、「素行が善良」「独立した生計を営める」「その永住が日本国の利益に合する」等々の条件が整えば「永住者」に変更が可能である。

それ以外に一般の企業での雇用ケースが多いのは専門職である。

### ◆技術

コンピューター技師、自動車設計技師等

### ◆人文知識・国際業務

通訳、語学の指導、為替ディーラー、デザイナー等

### ◆企業内転勤

企業が海外の本店又は支店から期間を定めて受け入れる社員（活動は、「技術」、「人文知識・国際業務」に掲げるものに限る。）

### ◆技能

中華・フランス料理のコック等

## 外国人の給与は日本人と同じ

賃金に関しては最低賃金の厳守はどの場合でも当てはまる。都道府県毎に決められおり、東京都で

はアルバイトの場合、最低賃金時給958円となり1日8時間22日労働すると約16・9万円となる。政府は全国荷重平均で時給1000円を目標にしている。

自国での所得水準を考えるとはるかに高額レベルであり、日本政府が慎重な理由ももうなづける。ちなみに米国は約7ドルである。

アルバイトと正規雇用の差は日本人でも同じである。日本で働けば、「自国に仕送りができる」「裕福になれる」と考えるのは厳しい話ではある事を認識して欲しい。

外国人を雇用する場合、重要なのは「在留資格の確認」はもちろんであるが、「郷に入れば郷に従え」と言われるように、日本人の心を理解し行動に移せるかが鍵ではないかと思う。日本で就労するからには顧客のほとんどが日本人であるからだ。

外国人の観光客が増えて、様々な言語を使える人が求められていることも確かであるが、観光客は日本には日本的サービスを期待して来日しているのである。

どこの国に行っても1年経っても現地の言葉の扱いと習慣に慣れないければ、雇用の継続は困難となるのは当然のことであろう。ただし常にたがいの歩み寄りが必要である。



# 唐辛子は世界の辛さ

辛さが話題の時代が続いている。辛みのレベルを選べる店も多く、チャレンジとしての来店者も多い。ただ刺激的なだけではない辛さには深みがある。

「辛味」は従来の5味「苦味、酸味、甘味、塩味、旨味」とは全く異なる味覚で、舌や口腔のパニロイド受容体（カプサイシン受容体）で感じる痛覚である。これに発汗や発熱等の他の条件が統合されたときに初めて「辛味」が存在する。日本では「唐辛子」「山葵」「生姜」「山椒」などに代表される刺激的な味である。

辛さの代表の唐辛子はナス科トウガラシ属の多年草であり、メキシコ原産（一説にはアンデス地方）と言われている。辛味成分カプサ

インシンは種子の付く胎座に最も含まれている。種子にはほとんど含まれていない。乾燥唐辛子の種が辛いと言うのは、乾燥して胎座がボロボロになるので、辛み成分が飛び散っているのである。

唐辛子には青唐辛子、ハバネロ、SBカスマックス、ブート・ジョロキアなどがある。

インドの辛さは想像に値する物であるが、日本のように辛さ10倍等々の表現はしない。高級レストランではベリーホット、ホット、マイルドくらいである。店ごと、家庭ごと、料理ごとの辛さがしっかりと根付いているのである。辛さの調整は基本としてカイエン・ペッパー（赤唐辛子粉）と塩の分量で調整する。どちらかと言えば塩を増量した方が辛さは格段にアップする。

日本の唐辛子は「天鷹種」である

韓国では「韓国種」の唐辛子が使われている。日本の辛さを1・0とすれば韓国種は0・2。日本の方が5倍辛い。ちなみにハバネロは5・0である。

韓国種の特徴は辛味の中に独特の甘味と旨味がある。韓国では様々な料理に唐辛子が使われる。肉の食文化と大陸性の寒さが唐辛子を多用する事に繋がる。

唐辛子ほど産地による特徴が出る香辛料は珍しい。

「ヒモンデスペレット」と言われる香辛料があるが、フランスのエスペレット村産の唐辛子を指している。近頃はチヨコレイトにも使われているまるやかな辛みだ。

唐辛子ではないが中国やモンゴルではクミンも多く使われる。インド料理にも必須の香辛料でガラ

ムマサラやカレー粉にも配合される。独特の香りですが若干やみつきになる味が地域独特の食生活を維持している。

辛味成分のカプサイシンは熱に強く、油によく溶けるので炒めて香りを出してから調理に使用する。胃液の分泌を促し、消化吸収を助けてくれると同時に脳の中樞神経を刺激してエネルギー代謝を促進する。生の唐辛子はカロテンやビタミンCも豊富なので、肉や魚などのタンパク質と組み合わせると体力増強・生活習慣病の予防なども期待される。

夏に向かって自分にあつた辛さを探してみるのも一興であろう。総称の唐辛子ではなく地場で付けられた香辛料の名前を探ると、自分の味覚のルーツに辿り着くかも知れない。

## 中国語で表記される辛さの表記

- 辣（ラー、là） 唐辛子などの熱をとまなう辛味。
- 麻（マー、má） 山椒などの痺れる辛味。
- 辛（シン、xīn） 柚子・シナモンといった、あまり痛覚を刺激しない日本的でない味。

## 英語で表記される辛さの表現

- Hot 唐辛子などの辛味。
- Spicy さまざまなスパイスの味の総称。「ぴりとした」味。
- peppery 胡椒が利いている味。
- pungent 舌や鼻を刺激する、山椒などのピリつくような辛さ。
- piquant ピリツときて食欲をそそる辛味もしくは香り。
- biting bite 自体は必ずしも味覚を形容する語ではないが、山葵やマスタードの鼻にツンとくる感じなどを biting あるいは with bite などと表現することがある。攻撃的な味。
- tangy 際立った香りや、舌を刺激するような味を形容する表現。特に新鮮な柑橘類の酸味の強さ様などを形容する例が多く見られる。チリペッパーを使った肉料理やエスニック料理を tangy と形容している例も多数。酸味や辛味で「ガツンとくる」味というニュアンス。

# 展示会のご案内

今年も東京とバンコクで展示会が同時開催されます



東京

## FOOMA JAPAN 2018

期間：2018年6月12日(火)～15日(金)

場所：東京ビッグサイト

HI-COOKが提案する付加価値を一挙展示

焦げ重視のディプロ  
過熱水蒸気オープン  
BSCG 型



作業環境改善に高熱効率の  
HECフライヤー  
DOBC 型



焼き商材に付加価値を付ける炙りユニット BT 型



大量生産に  
蒸気熱交換器式フライヤー  
DLNC 型



打ち粉付け機から生パン粉付け機までフルライン



### HI-COOKの新戦略機器

真空ミキサー Wedge 型



プレート式成形機  
ProForm 型



タイ工場生産製品  
(ASEAN向け)を一挙展示

汎用性の高い小型フライヤー  
TDC-30FS 型



東京 & バンコク

多様化する焼き商材に  
Yaki-Pro 湿熱気オープン  
TIMPJ 型



焦げ目重視のディプロ過熱水蒸気オープン  
TBSCE 型



バンコク

## ProPak Asia 2018

期間：2018年6月13日(水)～16日(土)

場所：BITEC

### ASAHI 装設株式会社

本社・工場  
水島研究所  
東京営業所  
大阪営業所  
福岡営業所

TEL 076(275)8159  
TEL 076(277)8159  
TEL 03(3453)8159  
TEL 06(7662)8159  
TEL 092(574)1802

〈代理店〉  
北海道地区(有)ヤスタ  
東北地区(有)明恒装設  
千葉地区(株)京葉フーズマシン  
静岡地区(株)SKシステム

TEL 011(785)1768  
TEL 022(363)2521  
TEL 043(262)8466  
TEL 054(281)8581

〈関連会社〉  
(株)HI-COOK  
韓国アサヒ装設(株)  
HI-COOK (Thailand) Co.,Ltd.  
Asahi Sosetsu(Thailand)Co.,Ltd.

TEL (+81)76(293)8159  
TEL (+82)31(695)7911  
TEL (+66)2(136)3180  
TEL (+66)2(136)7487