

# 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 TEL 076(275)8159 www.hicook.com 2019年 2 月号

## 景気の行方

物流を見ると経済の行方が分かると言われます。地元北陸自動車道は今まで経験したことがない車の流れとなっていますが、名神高速道路は意外にもスイスイと走れるようです。

アジア方面の国際線もラウンジは満席ですが、ビジネスクラスに若干の空席が目立つようになってきました。それでも現地の空港は多くの人々で賑わっており、人々全体の動きは変わらず活発であります。一方、東京都心の飲食店では当日予約が出来る様になってきました。

一部の富裕層の動きがやや鈍くなり、普通の人々がより元気に働いているのでしよう。増税、オリンピック、世界情勢と景気を判断する要素は尽きません。「過剰に反応せず、素早く判断する。」難しいですね。



## コラム

外国人労働法  
HI-COOKING  
食の技術革新  
PRODUCTS

「2019 モバックショウ」出展案内

# 外国人労働法

人手不足を外国人労働者で補おうとする新在留資格の創設を柱とする入国管理法の改正案が成立し、今年の4月1日からの施行が決定した。



日本語能力の水準、高い専門性を有すると認められた場合には在留期間の上限廃止や家族帯同を認める在留資格へ移行する法整備も行われ始めている。

特に顕著な特徴は、語学と専門性があれば単純労働的要素での就労が認められた事と、条件によって家族帯同と滞留延長が認められる点である。

現在、企業等で実施されているのは「外国人技能実習生」制度であり、在留期間は3期にわたり、第1期（第1号）は1年、第2期（第2号）は2年、第3期（第3号）は2年と最長で5年間の実習が可能となっている。

それぞれの期毎には、所定の技能評定試験に合格することが前提である。

基本原則としては該当職種が決められており、単純労働は認められてはいない。特に、第3号は「優良な管理団体・実習実施者に限定した拡充措置」として位置づけられており、あくまでも高度スキルアップの滞在延長であるが終了後も日本で働くことは出来ない。

特定技能に認定されるには試験を受ける必要があるが、技能実習生を特定技能へ振り替える事も検

討されているようだ。

## より細分化されて幅が広がる

前記以外で雇用出来るのには2種類の対応がある。

第1は「資格外活動」だ。「留学」や「家族滞在」という在留資格では労働は出来ないが「資格外活動」という許可を取ること週28時間以内のアルバイトが出来る。

第2は「活動類型資格」。それぞれ定められた活動を行う事で日本に在留することが出来る資格である。

外国語を使用する業務、外国料理の調理師、高度なプログラマー、ダンサー等の日本人として技量を発揮出来ない分野での在留資格だ。ただし、活動が制限されているので、調理人として来日して通訳として活動をする事は出来ない。

## 外国人労働者の生活の変化

日本で外国人を雇用する場合には、日本国内での最低賃金法が適応されるので、同じ労働時間で自国賃金の数倍の給料を受けることが可能だ。

従来は残業が無いと不満が出ていたが、近頃は残業がある事が不満となってきた面もある。現

在は、家族に仕送りをする為に来日した時代から、日本の生活を謳歌する人々も少なくない。

## 彼等に平穏な日々を

このように世界情勢が移民の受け入れ云々と騒がれ始めた中で、日本は急ピッチで労働環境の整備を始めている。

単純労働も認可されると言われている。エスニックレストランで働くアジア人が定期的に移動する状況がなくなり、彼等も様々な違法行為に怯える日々が無くなる事を願いたい。

日本社会に馴染もうと一生懸命働く姿は応援してあげたい。その中でも法整備が整えられてくるに従って、外国人労働者の密度は高くなる。有名チェーン店に日本人は一人として存在せず、外国人が自国語で大きな声で喋っている歪な状況も生まれている。

管理者である日本人の能力が問われるのか、それも国際社会では仕方のない事として日本人が飲み込むのかは悩むところであろう。人間同士の新しい共存の必要性を強く感じる。

情報は刻々と変わっている。外国人の雇用に関しては関係機関へ問い合わせが必須である。

## その大枠

建設業、造船・船用工業、自動車整備業、航空業、宿泊業、介護、ビルクリーニング、農業、漁業、飲食品製造業、外食業、素形材産業、産業機械製造業、電子・電気機器関連産業の14業種での単純労働を含めた就労を認める「特

定技能1号」と、建設業、造船・船用工業、自動車整備業、航空業、宿泊業の5つの業種で家族滞在や在留期間更新が可能な「特定技能2号」が新設された。

## スキルが認められれば

長く滞在できる

# 食の技術革新



日本の人口は減少しても、世界の人口は70億人(2011年)から90億(2050年)に増加する傾向にある。一方、地球は温暖化により砂漠が増えてきている。一番危惧されている問題は食糧需給である。未来を見据えて開発される新しい技術に注目してみる。

## GPSを使って生産効率アップ

サテライトファームिंगと言われる人工衛星とGPSを使用して農場の効率を高めるシステムがある。気象衛星の情報や土壌に含まれる窒素やリンの含有量を測定して、一番生産性が高くなるように農場の場所と生産する農作物を決定する。

フランテーションといった大規模から小規模な面積での管理に移ることで種子や肥料や農薬を無駄なく使う事が出来る。

個人レベルではドローンの登場で農業が変わってきた。誰でも手軽に農地を上空から撮影することが可能である。

病気の部分や生育が悪い場所を

正確に特定して、GPSを使いピンポイントで対応することが出来るようになった。

## 食料廃棄量を削減する

節分の「恵方巻き」で廃棄問題がクローズアップされていた。その為だけでは無いが、フードバンクや無料イベントで食料品を配布する試みが徐々に増えている。

「無料スーパー」と言うNPO法人では基本は0円であり、会場内に募金箱を設置して運営活動をしている。外食レストランでもキャンセルによる食料廃棄が問題となってきたおり、キャンセルが出た場合にメールで新規募集するシステムや会員制にする試みも始まる。

## 地産地消のススメ

食料生産が工業化されてきた現在では、人々は逆に自らが口にする食べ物には注意をしている。

「地産地消」のかけ声のもと、地元食材や牧草で育てられた牛や平飼いされた鶏を地元の店に供給することで、顔の見える食物を供

給している。レストランでも特定コースはシェフお勧めのメニューを作成し、お得意な料理が食べられるような工夫がなされている。

## 3Dプリントと疑似食品

工業系分野では当たり前に使われるようになった3Dプリンターが、食品業界でも使われている。砂糖を素材にした彩りと形の華やかなチョコレート菓子の制作や、衛生面が重要な宇宙食では粉から 피자を作り出す取り組みもなされている。

一方、インポッシブル・バーガー

は全く肉を使わないハンバーガーで、牛肉バーガーに比べて水は1/4、土地は1/20、CO2も1/8と環境に優しいが、味は牛肉そっくりである。

## 食品工場

工場内で食品を生産するシステムが確立している。「マイタケ」等の菌を使用する食材は環境外乱の影響を受けやすいので100%空調管理された工場で生産される。サンドイッチに使用される葉物野菜も害虫等の混入を防ぐために工場内生産が始まっている。

中東では都市近郊に野菜工場を建てて「地産地消」の食材供給を行き始めた。

人間の生活と食は密接に結びついている。昔に比べれば、人々が食べる量は増えているのに、仕事の内容は肉体労働から頭脳労働に移っている。

トヨタのカンバン方式ではないが、今一度、自分たちの食生活を見直して「今の体に必要な物を冷蔵庫の中から必要なだけ供給する」レシピを提供するシステムが開発される日も遠くないだろう。





幕張／東京



## 「2019 モバックショウ」開催！！

期間：2019年2月20日(水曜日)～23日(土曜日)  
場所：幕張メッセ

株式会社フライテクノ様の小間に協賛出展をいたします。



ドーナツ用  
フライヤー  
FI型

- ・サーボモーター仕様で確実な運転動作。
- ・滞留燃焼方式でエネルギーコストを低減。
- ・独自の反転機構で食用油の張込使用量を減少。
- ・イーストドーナツ、ケーキドーナツに対応。



汎用  
エアフォース  
オープン  
IMPM型

- ・インピンジメント方式の熱風オープン。
- ・蒸気加湿でしっとりふんわりと焼き上げる。
- ・上下独立の大容量循環ファンで焼き目もくっきり。
- ・オプションの露点制御で安定した品質を確保。

同時  
開催

\*国際ホテルズ & 厨房機器展も開催中。(同時開催は20日から22日まで)  
\*入場券は各展示会ホームページから入手出来ます。

**ホテルズ&厨房機器展**  
会期：2月19日～22日  
場所：東京ビッグサイト  
<https://www.jma.or.jp/hcj/>



**モバックショウ**  
会期：2月20日～23日  
場所：幕張メッセ  
<https://www.mobacshow.com>

[会場間の無料送迎バス運行について]  
国際展示場駅：08:00～17:30 最終日～13:00  
東京ビッグサイト 東3・6ホール前：11:00～17:30 最終日～13:00

## HI-COOK グループ 拠点紹介リレー

### 第2回 東京営業所 (東京都港区)

JR田町駅から芝浦エリアへ徒歩12分。高層ビルが立ち並ぶ都会的な空間、スポーツセンター、カフェ、コミュニティスペースなど近代的でお洒落な建物が続き、通勤時には多くの会社員や学生が先を急ぎます。情報・モノ・人が集結し、世界的にも「美食都市」と称される東京に活動拠点を構え、国内外

の市場トレンド、顧客ニーズに迅速に対応する“おいしさ作りのパートナー”として日々業務に取り組んでいる、明るく活気あるオフィスです。



## ASAHI 装設株式会社

本社・工場 TEL 076(275)8159  
水島研究所 TEL 076(277)8159  
東京営業所 TEL 03(3453)8159  
大阪営業所 TEL 06(7662)8159  
福岡営業所 TEL 092(574)1802

〈代理店〉  
北海道地区(有)ヤスタ TEL 011(785)1768  
東北地区(有)明恒装設 TEL 022(363)2521  
千葉地区(株)京葉フーズマシン TEL 043(262)8466  
静岡地区(株)SKシステム TEL 054(281)8581

〈関連会社〉  
(株)HI-COOK TEL (+81)76(293)8159  
韓国アサヒ装設(株) TEL (+82)31(695)7911  
HI-COOK(Thailand)Co.,Ltd. TEL (+66)2(136)3180  
Asahi Sosetsu(Thailand)Co.,Ltd. TEL (+66)2(136)7487