

# 外国人技能実習制度の運用改善について

—外国人技能実習生に対する意識調査（アンケート調査）  
の結果を踏まえた制度の問題点と改善の方向について—

平成 29 年 12 月

一般社団法人日本スーパーマーケット協会

## 目 次

1. はじめに
  
  2. 外国人技能実習生意識調査
    - (1) 調査方法
      - ①調査対象
      - ②調査内容
      - ③調査・集計方式
    - (2) 調査結果
  
  3. 外国人技能実習制度の現状と問題点
  
  4. 外国人技能実習制度の運用改善について
- (参考資料)
- (別添1) アンケート調査票
  
  - (別添2) 要望書

## 1. はじめに

現在のわが国経済は、アベノミクスを中心とした経済対策などの効果もあり、長期にわたり景気回復局面が続き、今年 9 月には高度成長期の「いざなぎ景気」を超えて、戦後 2 番目の長さとなっております。

一方、好景気が続くなかで、本格的な少子高齢化、人口減少の進行により、特に地方を中心に人手不足の問題は日ごとに深刻さを増しております。有効求人倍率は、今年 4 月には、1.48 倍とバブル経済期の水準を超え、しかも全国すべての都道府県で 1 倍を上回るなど地域、業種を問わず、労働需給が逼迫しております。

そうしたなか、私ども食品スーパーマーケットは、典型的な労働集約産業であり、店舗運営の多くの部分を人手に依存しているところから、人手不足の影響は深刻であります。各企業は、女性、高齢者、外国人など幅広く人材を求めると同時に、業務改善や IT、先端技術の活用を含めて、省力化投資など生産性向上に鋭意努力を重ねております。しかしながら、現下の厳しい雇用情勢のもと、その店舗ネットワークの維持も容易でない状況となっております。このままでは、食品スーパーマーケットに課せられた社会的責任であります、各地域の食生活を中心としたライフラインを担っていくこともままなりません。

こうした状況を受けて、当協会では、女性の活躍推進、高齢者の活用を推進するためにも、労働環境の改善に向けて営業時間の見直しや店休日の設定などの提案、さらに外国人技能実習制度の運用拡大についても取り組んでまいりました。現在、各食品スーパーマーケット企業では、外国人技能実習制度を活用して、惣菜・加工センターでの技能の移転は進んでいるものと思います。しかしながら、現在の制度では、設備要件などにより就労がセンターなどに限られており、導入企業は比較的規模の大きな企業に偏り、しかも店舗での就労は難しいのが実情であります。そこでこの設備要件を緩和し、中小規模の食品スーパーマーケットも利用できるようにするとともに、店舗における就労が可能となるように本制度の運用改善を図る必要があると考えております。

これは食品スーパーマーケット各企業の希望であると同時に、当該実習生の皆さんが期待しているところであります。そこで今般、当協会では、会員企業のご協力を得まして、各企業で働いていらっしゃる実習生の皆さん 300 名を対象にして、アンケート方式で意識調査を行いました。

今後、当協会では、この意識調査の結果を踏まえ、関係各方面に私どもの考えをご理解いただくために、積極的に活動するとともに、実習生の皆様方が、将来本国に帰ってお仕事をされる際に、日本の食品スーパーマーケットの店舗での幅広い就労経験が生かされるように、受け入れ・研修態勢の整備に努力してまいりたいと思っております。

## 2. 外国人技能実習生意識調査

### (1) 調査方法

#### ①実施日

平成 29 年 10 月

#### ②調査対象

- ・会員企業： 9 社
- ・調査対象者： 328 名

#### ③調査内容（別添 1）

- ・当協会が作成した別添アンケート調査票を各社に送付。

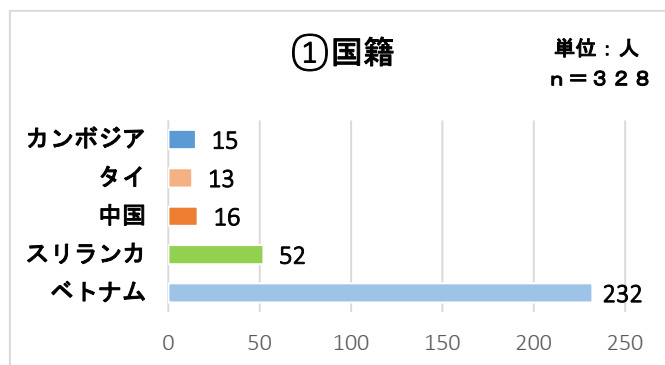
#### ④調査・集計方法

- ・各社人事部で調査票をそれぞれの出身国の言葉に翻訳して、対象者に配布
- ・各社人事部でアンケートを集計し、協会に送付。
- ・協会事務局が各社の調査結果を取りまとめ

## (2) 調査結果

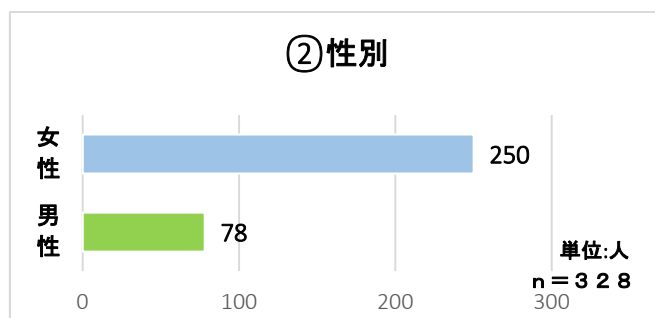
### ① 国籍

国籍は、ベトナム出身者が 232 名と 70%を超え、過半を占めている。  
調査 9 社ともベトナムから実習生を受け入れているが、他の国については、各社によりばらつきがある。



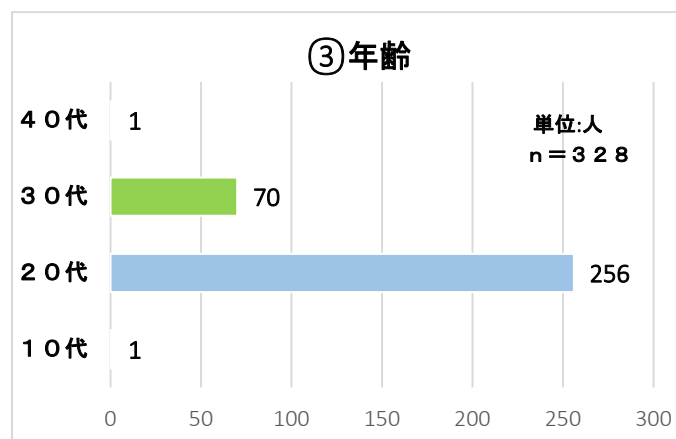
### ② 性別

男女別では、女性が 250 人と全体の 76.2%を占める。  
この女性は、殆ど 20~30 代で、  
少子高齢化の日本では、採用が困難な階層。



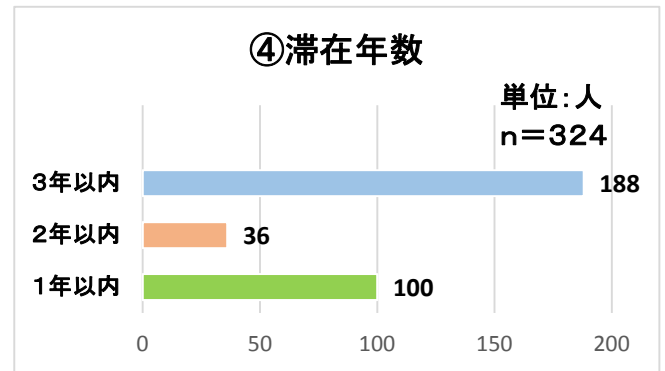
### ③ 年齢

年齢は、20 代が 256 人と全体の 78%を占め、圧倒的に多い。  
続いて、30 代が 70 人、21.3%となっており、20 代、30 代合計でほぼ 100%を占める。  
この年齢層が、日本の食品スーパーマーケットで不足している実情を示している。



#### ④滞在年数

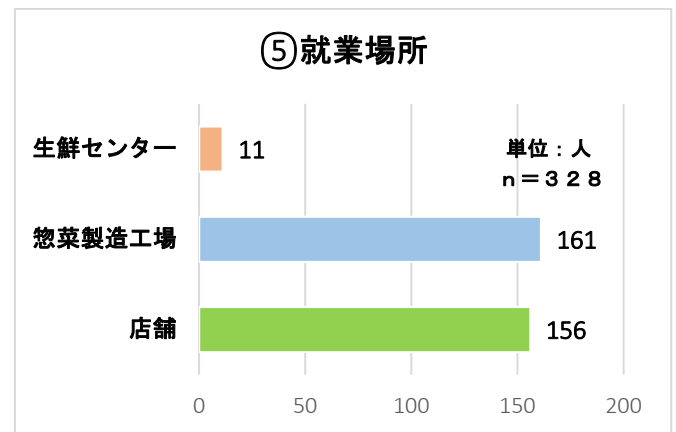
日本の滞在年数は、2～3年の人が188人と半数以上(58%)を占めている。1～2が36名で11%、1年以内が100名で31%となっている。



#### ⑤就業場所

就業場所は、プロセスセンターなど惣菜製造工場が161人で49%を占めており、生鮮センターの11人を合わせると172人、52.4%を占める。

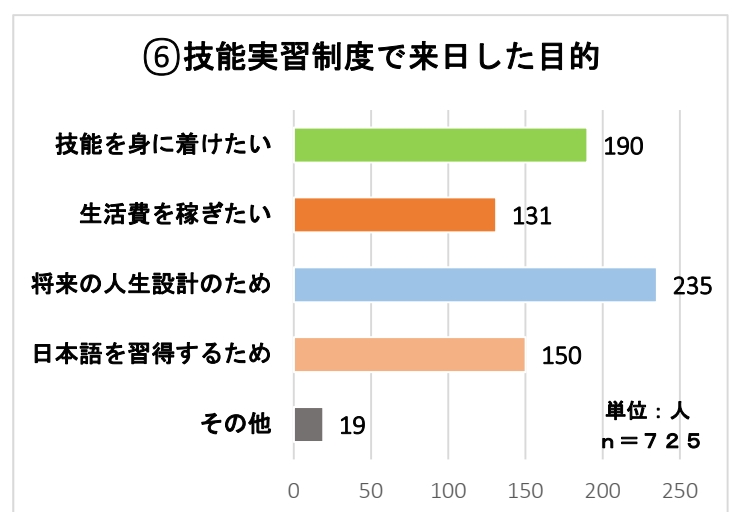
店舗での就業者は、156人、47.6%を占めているが、ベーカリー部門等特定の部門での就業が多い。



#### ⑥来日目的 (複数回答)

将来の人生設計のためという人が235人で、一番多く、続いて技能を身に着けたい、生活費を稼ぎたいの順になっている。

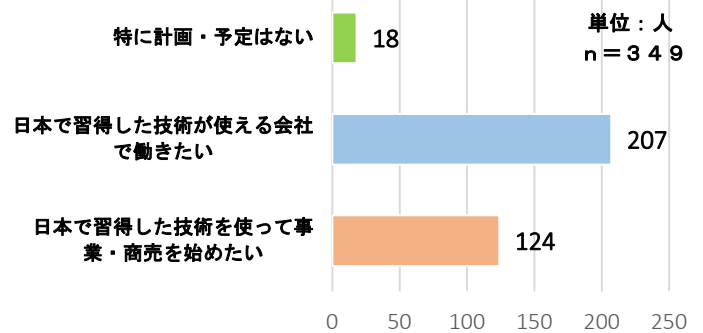
ここから見えてくることは、技能を身に着けて、生活費を稼ぐとともに、将来の人生設計を立てるために、日本で学びたいという目的を持っている方が大半を占めている。



⑦帰国後何をやりたいか

一番多い回答は、日本で習得した技術が使える会社で働きたいということで、207人、59.3%を占めている。これは、予想された回答と言えるが、同時に、124人、35.5%の人が日本で習得した技術を使って事業・商売を始めたいという計画を持っている。

⑦日本での技能習得後、帰国したら何をやりたいか



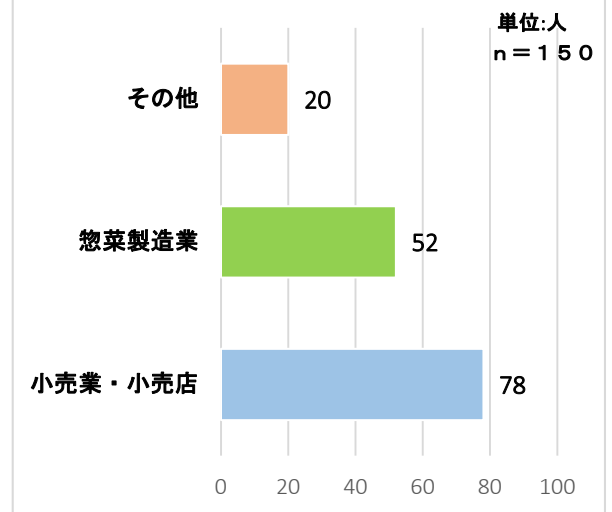
⑧どういう事業・商売を始めたいのか

前問で帰国後に事業・商売を始めたいという人について、さらにどんな事業・商売を始めたいのかとお聞きしたところ、78人、52%の人が小売業・小売店という回答をされた。

やはり小売業・小売店への関心の高さが伺われる結果となっている。

なおその他 20人のなかにもパン屋、喫茶店、レストラン、ホテル、果物ファーム・直売所、スーパーマーケットなど小売・サービス業関係の仕事を始めたいという計画を持っている人がいるところから多くの人が帰国後、日本で学んだことを生かして仕事を始めたいと考えていることが分かる。

⑧「日本で習得した技術を使って事業・商売を始めたい」と答えた人のうち具体的に何を始めたいか

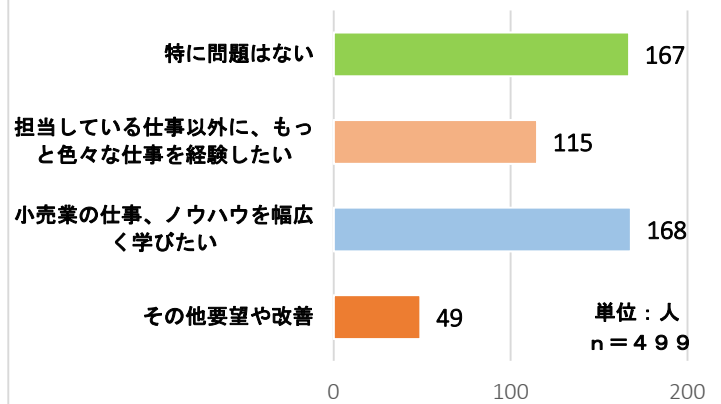


⑨技能実習制度に対する要望・改善点（複数回答）

要望の強い事項は、小売業の仕事、ノウハウを幅広く学びたいということや、現在担当している仕事以外に、もっと色々な仕事を体験したいということが多く、両方を合わせると 283 人、56.7%を占める。

これは前問の帰国後に、小売業・小売店を始めたいということとつながっており、実習生の方々の強い要望として受け止める必要がある。

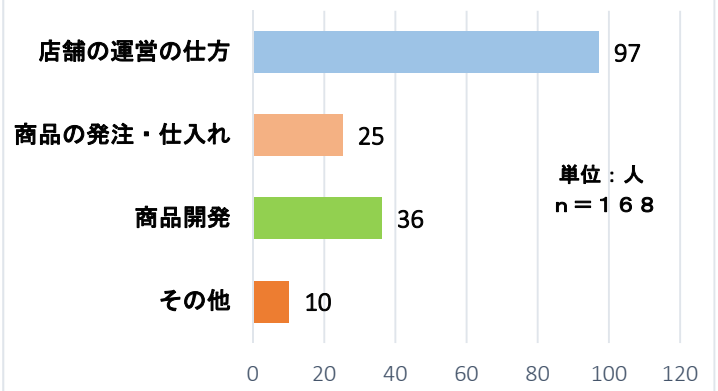
⑨日本の技能実習制度に対する要望や改善してもらいたい点



⑩何を学びたいのか

⑨で小売業の仕事、ノウハウを幅広く学びたいと回答した人について、具体的には、168名のうち、57.7%の人が、店舗の運営の仕方と答えている。その他も商品開発や商品の発注・仕入など帰国後の起業に役に立つ経験を希望している。

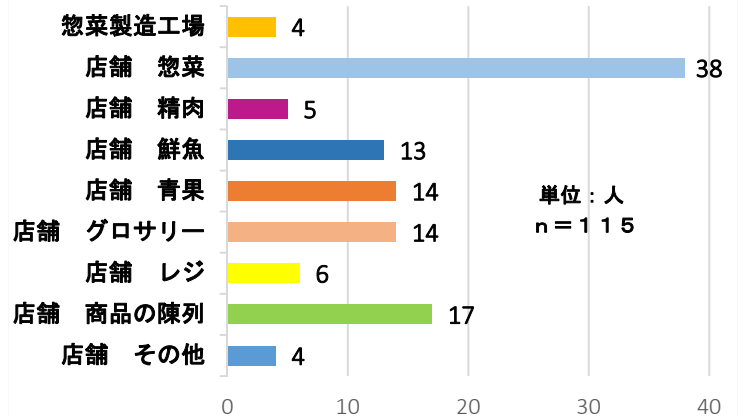
小売業の仕事、ノウハウを幅広く学びたい



⑪どんな仕事を体験したいのか

同じく⑨で担当以外の仕事で体験したい仕事について尋ねると、店舗における惣菜から始まって以下店舗における商品の陳列、グロッサリー、青果、鮮魚といずれも店舗関係の仕事が続き、115人のうち、111人の人が店舗での各種業務の経験を希望されている。

担当している仕事以外に、もっと色々な仕事を体験したい





### 3. 外国人技能実習制度の現状と問題点

外国人技能実習制度の趣旨は、法律の目的にある『開発途上地域等への技能等の移転を図り、その経済発展を担う「人づくり」に協力することを目的とする制度』であり、これまで24年間にわたって法律の趣旨に沿って制度の充実が図られ、着実に実習生の数も増えおり、我が国において、今や欠くことのできない制度として定着しています。

一方において、本制度に対する見直し、改善の必要も出ています。

具体的には、先ず、導入企業サイドの問題として、特に食品スーパーマーケット企業からみると、外国人技能実習生は、事実上、惣菜・加工センターなどでの就業が中心とならざるを得ない状況で、一番ニーズの大きい店舗での就業に大きな制約がある点が挙げられる。

弊協会が実施したアンケート調査の結果にも表れているように、食品スーパーマーケットで働いている実習生からも、日本における技能実習後、本国に帰国し、小売業・小売店の仕事をしたい、起業したい方も少なからずいるところから、現在の惣菜・加工センター中心の技能実習だけでは、ニーズに応えられていないことが明らかになりました。

### 4. 外国人技能実習制度の運用改善について

以上述べてまいりました通り、現状の外国人技能実習制度には、実習生本人、受入企業双方からみて改善点が多く存在することがわかりました。特に我々食品スーパーマーケットに来て頂いている実習生の「小売業の仕事、ノウハウを幅広く学びたい」「店舗の運営の仕方・商品開発や商品の発注・仕入を学びたい」「もっと店舗の色々な部門・仕事を体験したい」という声は切実であり、帰国後に小売業で活躍できる人材を育成する必要性が浮き彫りとなりました。

商品の選定に始まり、仕入れ、商品化、販売価格の決定、陳列、販売、利益管理に至る小売業を運営するためのトータルな技能が求められている状況で、現状の制度は実習対象業務が作業ごとに細分化され、細切れになっているのが実情です。

中には設備要件が細かく規定されているものがあり、

例えば惣菜製造業（惣菜加工作業）の設備要件一つをとっても、下記の通り一定の設備規模が明確に定められております。

- ・蒸気・ガス等炊釜（連続式又は固定式 50L 容量 3 升釜 6 釜以上）
- ・フライヤー（連続式又は固定式 20L 容量以上）
- ・ミキシング機械（10kg 以上）
- ・オーブン（連続式又は固定式 8 段式 2 台以上）
- ・（コンベクション 連続式又は固定式 8 段式 2 台以上）
- ・蒸し器機（連続式又は固定式 9kg1 回処理以上）  など。

この規模は、製造工場や小売業の惣菜センターなど規模の大きな施設に限られ、到底店舗

では用意できないものであります。小売業の業務の基本は、仕入れ、店舗での商品の製造、陳列、販売、利益管理の経験が欠かせないのは言うまでもありません。

そこで当協会では、まず店舗の惣菜部門でも実習頂けるよう、この設備要件の緩和を進めたいと考えております。

具体的には

- ・蒸気・ガス等炊釜（固定式3升釜） 2釜以上
- ・フライヤー（固定式20L以上） 1台以上
- ・コンベクションオープン（固定式6段）1台以上

とするなど、可能な限り働きかけを行ない、店舗での技能実習を通じて部門運営の技術まで得られるよう改善していきたいと考えております。

また、設備要件の緩和要請に加え、惣菜製造、パン製造（ベーカリー）水産干物（塩蔵品）に限られている対象職種を他部門にも広げ、ひいては食品スーパーマーケットのトータルな店舗運営が実習対象技能とされるよう活動を続けてまいります。

本制度の運用を改善し、実習生に幅広い技能・知識を得て頂くことで「人づくり」がより一層深化し、帰国後の当該地域の経済発展を担う人材の育成という制度本来の機能が発揮できるものと考えております。

以上



※具体的な事業・商売は何ですか

- ① 小売業・小売店
- ② 惣菜製造業
- ③ その他 ( )

4) 日本の技能実習制度に対する要望や改善してもらいたい点がありますか

- ① 今のままで特に問題ない
- ② 担当している仕事以外に、もっと色々な仕事を体験したい

※どんな仕事を体験したいですか？

・惣菜製造工場

・店舗

- i. 惣菜部門
- ii. 精肉部門
- iii. 鮮魚部門
- iv. 青果部門
- v. グロサリー部門
- vi. レジ部門
- vii. 商品の陳列
- viii. その他 ( )

③ 小売業の仕事、ノウハウを幅広く学びたい

※どんなノウハウを学びたいですか

- i. 店舗の運営の仕方
- ii. 商品の発注・仕入れ
- iii. 商品開発
- iv. その他 ( )

④ その他要望や改善はありますか？

[ ]

以上でアンケートは終了です。ご協力ありがとうございました。

最後に差し支えなければ、お名前をご記入ください。

氏名： \_\_\_\_\_

■提出方法

2017年10月15日（日）までに上長に提出してください。

(別添2)

## 要 望 書

一般社団法人日本スーパーマーケット協会  
会 長 川 野 幸 夫

### 1、現状

外国人技能実習制度については、平成5年に制度が導入された後、関係各業界で積極的な導入が図られており、現在では21万人に達するなど順調に拡大しております。私ども食品スーパーマーケット業界におきましても、近時、プロセスセンターの業務分野等を中心に導入する事例が増えております。

導入企業の声を聞きますと、本制度で働いている東南アジアを中心とする就業者の多くは、真面目で、真剣に仕事に取り組んでおり、技術の習得も早く、現場では大きな戦力となっております。

しかしながら現状、食品スーパーマーケット業界は、惣菜業界や外食業界等に比較して、本制度の導入割合は決して高いとは言えません。会員企業の声を聞きますと、現在の外国人技能実習制度の枠組みは、制約が多く、食品スーパーマーケット企業としては本制度の導入や本格拡大が難しいという声が多く寄せられております。特に中小規模の食品スーパーマーケット企業の場合や自社でプロセスセンターを保有していないところから、本制度を活用することができないのが実情であります。

### 2. 本制度の問題点

#### (1) 設備規模要件

食品スーパーマーケット企業が本制度を利用する場合、主として惣菜製造業職種(惣菜加工作業)による場合が多くなりますが、同職種・作業を適用する場合、技能実習評価の前提として以下の通り一定の設備規模が明確に定められております。

- ・蒸気・ガス等回転釜(連続式又は固定式 50L 容量 3 升釜 6 釜以上)
- ・フライヤー(連続式又は固定式 20L 容量以上)
- ・ミキシング機械(10kg 以上)
- ・オーブン(連続式又は固定式 8 段式 2 台以上)
- ・(コンベクション 連続式又は固定式 8 段式 2 台以上)
- ・蒸し器機(連続式又は固定式 9kg1 回処理以上)

これは惣菜事業者の工場や食品スーパーマーケット企業等のPCセンターを想定したものとなっております。これでは食品スーパーマーケットの各店舗における仕事、所謂バックヤードの仕事は殆ど適用対象外となります。因みに食品スーパーマーケットの惣菜バックヤードの設備規模(大手の場合)は、以下の通りです。

- ・蒸気・ガス等回転釜⇒固定式容量 3 升 (4.5 k g) 2～3 釜
- ・フライヤー⇒固定式 24L 容量 2 台～3 台
- ・ミキシング機械⇒10.5 k g を混合する固定式ミキサー 1 台
- ・オープン⇒固定式 3 段式 1 台
- ・(コンベクション⇒固定式 6～8 段式 1 台)
- ・蒸し器機⇒固定式 4.5 k g 複数回処理(導入店舗少なくヤオコーでも 2 店舗)  
連続式の設備は、大多数の店舗で過剰容量となるため未導入であり、特にコンベクション固定式においては基準に対して概ね 2 分の 1 程度のサイズとなります。

(中小の企業の場合は上記よりさらに設備規模は小さい)

このため、食品スーパーマーケットの各店舗での惣菜製造・加工は、事実上本制度の対象外となっています。

現在、私ども食品スーパーマーケットにおきましては、販売量の増加や店舗網の拡大に伴いまして、各企業ともプロセスセンターを建設して、一定範囲の惣菜については、1 次、2 次加工等を行い、店舗に出荷し、効率アップ・コスト削減を図っておりますが、店舗においては、バックヤードにおきまして、最終仕上げ加工処理等を行って、売場に出しております。一方で近時は、お客様の要望が強い『できたて、つくりたて』の鮮度の良い商品を提供するために、プロセスセンター加工ではなく、店舗における商品製造・加工(所謂インスタ加工)の割合が増加しております。

このような状況から、私ども食品スーパーマーケット業界にとりましては、本制度を利用して、各店舗のバックヤードにおける食品製造・加工に外国人技能実習生を活用したいと考えております。

そもそも本制度の趣旨は、必要な技能を習得するということであり、その目的を達成するために設備要件を設定する合理的な理由があるのか疑問に感じます。一定の設備要件を設定するとしましても、上記のとおり、現状多くの食品スーパーマーケット企業のバックヤードが除外されるような線引きは問題が多いと考えます。

## (2) 職務要件

外国人技能実習生が食品スーパーマーケットの店舗におけるインスタ加工業務に従事した場合、店舗における接客や技能実習以外の各種の作業などに実習生が使われるということを懸念する声があることは承知しておりますが、私ども食品スーパーマーケット業界としましては、本制度の対象が店舗のバックヤードにおける加工作業まで拡大される場合には、実習生が、その目的を達成できるように適切に制度の運用を行う所存であります。

そもそも食品スーパーマーケットの店舗における総菜部門の仕事は、原材料の仕入れから商品の製造・加工、売場への陳列までの一連の作業に始まって、売れ行き

を常時ウォッチしながら、時間帯別に色々な商品を追加製造・加工し、最後には売れ残りが無いよう、値下げ等も含めその日のうちに売り切りを行うということが一連の作業としてチームで役割分担しながら進めています。当然、その流れの中に、お客様への対応や売場、作業場の清掃管理などの仕事もあります。実習生には、その目的であります惣菜製造・加工の技術の習得をメインとしますが、これら一連の仕事も一部担っていただくことも考えられます。

これまで実際に食品スーパーマーケットで働いている外国人技能実習生の声をお聞きしましても、日本で惣菜製造・加工の技術を学び、本国に帰って、商売をしたい、起業したいという方も相当数います。そういう人にとっては、日本で惣菜製造に関する技能を習得するだけでなく、商売の基本であります商品の仕入れから製造加工、売場づくり、メンテナンス、さらには値付け・利益管理など小売業のトータルな実務経験を積むことができる有益な機会になると考えます。そのことで実習生のニーズにもお応えできると確信しております。

### (3) 実習期間

これまで食品スーパーマーケット業界でも可能な範囲で、外国人技能実習制度を活用して日本で3年間、OJTを通じて技能の移転を図ってまいりました。しかしながら、3年間のうち最初の1年は仕事の流れを覚える期間であり、技能の移転のための教育準備期間になります。そのため、実質的には、2年間で技能の移転にかかる期間となっていました。

そのような中、開発途上地域などの経済発展を担う「人づくり」に協力するという制度趣旨を徹底するため、技能実習制度の見直しが行われました。今回の見直しの目的であります、管理監督体制の強化および技能実習生の保護を図るということにつきましては、食品スーパーマーケット業界としても最大限の注意を払い、対処する所存であります。

また、今回の見直しで、優良な管理団体および実習実施機関であることが認められた場合は、期間が最長で5年に延長されました。しかしながら、技能検定3級相当の実技試験に合格したのち、3年の期間終了後、一時帰国(1カ月以上)することが求められており、これまでの実習期間を一時的に中断して帰国することが要件になっております。

これまでの指定された分野だけでの技能実習ではなく、流通全体の仕事を取得するためにも、期間の延長は有意義なものと考えております。この点につきましても、今後、緩和を検討していただきたいと考えております。

### 3. まとめ

以上のとおり、私ども食品スーパーマーケット業界としましては、今後、外国人技能実習制度を積極的に活用するために、現行の惣菜製造業職種におきます設備規模要件を見直し、食品スーパーマーケット企業の各店舗における惣菜製造・加工作業も本制度の対象となるように拡大をご検討いただきますようお願いいたします。

(参考)

本制度は、技能実習生へ技能等の移転を図り、その国の経済発展を担う人材育成を目的としたもので、我が国の国際協力・国際貢献の重要な一翼を担っています。

「外国人技能実習制度」の利用によって、以下に役立ててもらうことにしています。

- ① 技能実習生は、修得技能と帰国後の能力発揮により、自身の職業生活の向上や産業・企業の発展に貢献
- ② 技能実習生は、母国において、修得した能力やノウハウを発揮し、品質管理、労働慣行、コスト意識等、事業活動の改善や生産向上に貢献
- ③ 我が国の実習実施機関等にとっては、外国企業との関係強化、経営の国際化や社内の活性化に貢献

上記のように、本制度の最終的な目的は、技能実習生が母国で事業活動を行う場合の支援・サポートにあります。その観点から、単に惣菜工場で学習するだけでなく、日本の進んだ小売業の現場、食品スーパーマーケットの店舗での実践経験を積むことが大きな意味があると言えます。