

高校生の主体的な進路選択をサポートする先生のための

Career Guidance

リクルート | キャリアガイダンス

2011.10 No.38

キャリアガイダンス.net http://souken.shingakunet.com/career_g/

シリーズ「ニッポンの人材～育成と就業の現場」vol.18

「食」を支える 仕事と業界

別冊付録

社会が求める
理工系人材への
大学教育

各地の熱い議論をレポート
教師による進路指導研究会
生徒による熟議

Front Message

飯田哲也

環境エネルギー政策研究所所長



キャリア教育先進事例
岩手・県立 盛岡農業高校
岡山・県立 笠岡高校

情報活用力を高める学習事例
兵庫・私立 関西学院高等部
徳島・県立 城東高校
福岡・私立 博多高校

リクルート

この本は
リクルートです

RECRUIT

もった。そこで最初は理解のある外資系企業を中心に協力をとりつけ、徐々に活動の輪を広げていった。

販売時期を逃した季節商品やラベルがずれただけのもの、容器がへこんだものなど、食品の品質には問題ないものの販売が難しい商品などを企業から寄付してもらい、児童養護や母子支援などの施設に送り届ける。そうした地道な活動が感謝され、信頼を構築し、これまでに延べ700近い企業・団体から寄贈を受け、約600箇所の施設・団体に届けた。

ここ数年はCSR(企業の社会的責任)が注目を集め、協力企業の増加が

著しいという。

そうして現在、セカンドハーベスト・ジャパンが取り扱う食品の量は年間800トンを超えた。2000年以前はゼロだったことを考えれば、日本にとって大きな進歩といえるだろう。しかし500万〜900万トンという膨大な食品ロスを考えると、まだまだ私たちが改善すべきことは多いと言わざるを得ない。

実はフードバンク先進国であるアメリカは、40年間の歩みによって、年間200万トンの食品が有効活用されるようになった。そのためフードバンクに寄贈される食品だけでは生活困窮者らを作まかなえず、フードバンク自ら食品を作

つて提供することが増えているという。だとすれば、日本にも可能性があるはずだ。この先10年後、20年後には、「もつたいない」食品の多くはこの国から消えているかもしれない。そのために身近でできることもたくさんある。

「私たちは『フードドライブ』という活動をいくつかの中学や高校に協力していただいています。家庭で余った缶詰などを学校に持ち寄ってもらい、ひとまとめにしてこちらに送っていただく。それを私たちが生活困窮者の方々にお配りするのです。そうした活動も十分に価値のあるものだと思いますね(セカンドハーベスト・ジャパン 菊地章子氏)」

食の「職」問題

働きすぎて過労死や

うつ病にならないために

東京都葛飾区にあるNPO法人労働相談センターには、労働に関する相談が全国から寄せられる。業種はさまざまだが、ここ数年、外食チェーンで働く人たちからの相談も増えている。長時間労働を強いられて苦しんでいた

り、残業をしても残業代を払ってくれない、労災を認めてもらえないなどの内容が多いという。なぜ外食チェーンではそのような問題が起こるのだろうか?

「ひとつの理由は、消費者のライフスタイルの多様化とともに急速に拡大した新しい業界だからだと思います。店が深夜営業や24時間営業といったスタイルになっても、従業員の労務管理が

それに追いついていない会社は多い。1店舗あたり社員は店長のみ、残りはすべてパートやアルバイトといった店がほとんどで、数少ない社員は長時間労働を強いられながらも責任もあるため、自分の苦しみを表明しづらいのではないだろうか。しかし、これは外食産業のみの問題ではなく、紳士服やビジネスホテルなど「チェーン店」という業態に共通する問題です(労働相談センター 副理事長 須田光照氏)」

相談に来る最も悲惨なケースは「過労死」だ。

企業人が働きすぎて過労死をしたり、うつ病になるといった事態について、世間の反応は「様ではない。」「会社が悪い」という意見もあれば、「自己管理が悪い」「自己責任なのでは」といった意見もある。実際に相談に来る人たちは、どう思っているのだろうか。

「多くの方が『自分のせい』だと言います。どうせ私は学歴がないから、正社員じゃないから、ここしか入れなかったから——だから仕方ない、我慢しなければならぬんだ。そんなふうに思い込みがちだし、思い込まされているよ



セカンドハーベスト・ジャパンは東日本大震災の2日後には東京から被災地へとトラックを走らせ、食品・物資の提供をスタートさせた。写真は福島県南相馬市での配布風景

食で多文化理解

うに感じます。それは大変残念なこと
です。あらゆる働く人には守られるべ
き権利があり、憲法で保障されていま
す。自分を責めるべきではないし、もし
会社が間違っているのなら、同じように
苦しむ人たちのためにも声をあげてよ
いのではないのでしょうか(須田氏)
経費を極限まで削減しようとする
会社は現場に大きなしわ寄せが行く。
店長が休まず働いて、業績を何とか保

つているといった店も少なくない。そん
な店長を見てみると他の人も帰りづら
くなり、1店舗丸ごと長時間労働にた
だ働きといった事態にもなる。個人の
判断が利かないそのような状況は外
食チェーンに限らずどんな職場でも起
こりえることを、私たちは肝に銘じな
ければならないだろう。
では自分を守るために私たちはど
うすればいいのだろうか。正社員にせ

よ、アルバイトにせよ、次のことに留意
してほしいと須田氏はアドバイスする。
●「労働条件」を書面で明示してもら
い、それを確認してから働き始めるこ
と。「明日から時給850円で、よろし
く」といった口約束はトラブルのもと。
●「給与明細」をもらったら、内容をチ
ェックする。残業代が間違いなのか、保
険に入っているか、身に覚えのない引き
落としはないかなどを確かめる。

●万がいのために、毎日の労働時間を
記録しておく。タイムカードをコピー、
撮影しておくのもいい。
●「来月から時給を下げる」などと言
われても安易に合意しないこと。本人
の合意ぬきで労働条件の不利益な変
更はできないことになっている。「考え
させてください」と答え、納得いかない
のなら、労働組合やNPO、弁護士など
に相談するのもいい。

「食材ピクトグラム」で
安心して食事のできる社会に

自分が不自由のない食生活を送って
いる場合、食事のたびに不便や不安を
感じながら暮らす「誰か」がいること
を想像するのは難しい。

例えば東日本大震災の被災地では、
アレルギー対応食品の配布に時間がか
かった。それを待つ人に対して、「こんな
時に好き嫌いを言うな」という声も聞
かれた。「食物アレルギー」というもの
を理解している人はそれほど多くない
のだ。「宗教の戒律」も同様の問題とい

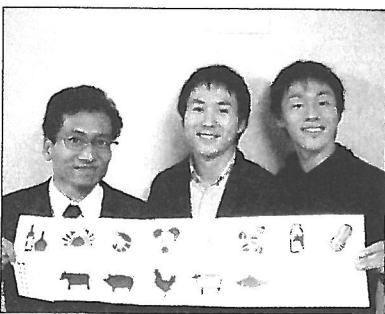
えよう。

05年の春、サウジアラビアから来た
友人が日本食にチャレンジしたいとい
うので、菊池信孝氏はよるこんで大阪
の街を案内した。ところが入る店、入
る店、彼は拒否。料理に何が入っている
かわからないから食べられないというの
だ。宗教の戒律により豚肉が食べられ
ないことは事前に聞いていた。だから寿
司屋にも連れて行ったが、寿司に豚肉
が入っていないことが自明なのは「日本
人だから」であって、外国人が同じよう
にわかれると思うのは思い過ぎだった
と菊池氏は気づかされた。その日は結

局ファーストフードのフィッシュバーガー
を食べて帰った。「二ホンのごはん、たべた
かったのに……」。彼のつぶやきが、胸に深
く突き刺さった。

そうして菊池氏は行動を開始。通っ
ていた大阪外国語大学(現在の大阪大
学外国語学部)の留学生に片っ端から
ヒアリング。学食には食べられるもの
がない、日本語がわかるようになって
も食べ物のはわからない……そんな
意見がたくさん集まる。その夏の学
園祭で模擬店すべてに多言語の「食材
成分表示」を提案。実施すると評判は
上々。菊池氏はインターナショナルと食
を掛け合わせた「インターナショナル
」という団体を立ち上げ、食を通し
た多文化理解の活動をスタート。

調べてみれば日本で生活する外国人



食材ピクトグラム開発チームのメンバー。国内外1500人
以上の協力を得て完成した(真ん中が菊池氏)



APEC関係者の宿泊先ホテルで使用された食材ピクト
グラム。「料理が選びやすく親切な表示」との評価を得た