

平成 26 年 4 月 15 日  
株式会社日本政策金融公庫**ホテル・旅館の 4 社に 1 社、和食のユネスコ無形文化遺産登録によりプラスの影響**  
日本公庫「生活衛生関係営業の景気動向等特別調査（2014 年 1～3 月期）」より※調査の全文につきましては、[こちら](#)をご覧ください。

## 【特別調査結果のポイント】

## 1. 和食のユネスコ無形文化遺産への登録の影響

**○和食のユネスコ無形文化遺産登録により、「ホテル・旅館業」の 26.7%、「料理店」の 21.4%、「すし店」の 15.1%が経営に「プラスの影響がある」と回答。**

和食のユネスコ無形文化遺産への登録による経営への影響では、「プラスの影響がある」の割合が「ホテル・旅館業」26.7%、「料理店」21.4%、「すし店」15.1%となっています。プラスの影響として期待できること（複数回答）では、「日本人の和食に対する関心が高まることによる日本人客の利用増加」（76.9%）、「外国人観光客が増えることによる外国人客の利用増加」（64.2%）、「和食に興味を持つ人が増えることによる従業員・後継者の確保」（31.2%）の順に高くなっています。

## 2. 調理技術の次世代への継承

**○「すし店」「料理店」では「独自の調理技術を有しており、次世代に継承したい」が半数超。一方で、調理技術を「既に継承できている」は2割弱にとどまる**

経営者本人または調理責任者が有している独自の調理技術（注）の次世代への継承についての考えでは、「すし店」58.7%、「料理店」の 55.5%が「技術を有しており、次世代に継承したいと思う」と回答しています。一方で、継承の現状では、「既に継承できている」の割合は、「すし店」が 18.8%、「料理店」が 19.7%にとどまっています。

調理技術を次世代に継承する上で工夫していることでは、「レシピやマニュアルを作成する」「専門店や同業店で修業させる」「自店の料理に限らず幅広い分野の勉強をさせる」「やりがいを持たせ、忍耐力を培う」といった意見が寄せられています。

（注）本調査において独自の調理技術とは、容易に取得できない（習得までに3年以上を要する）専門的な調理技術をいいます。

## &lt;お問い合わせ先&gt;

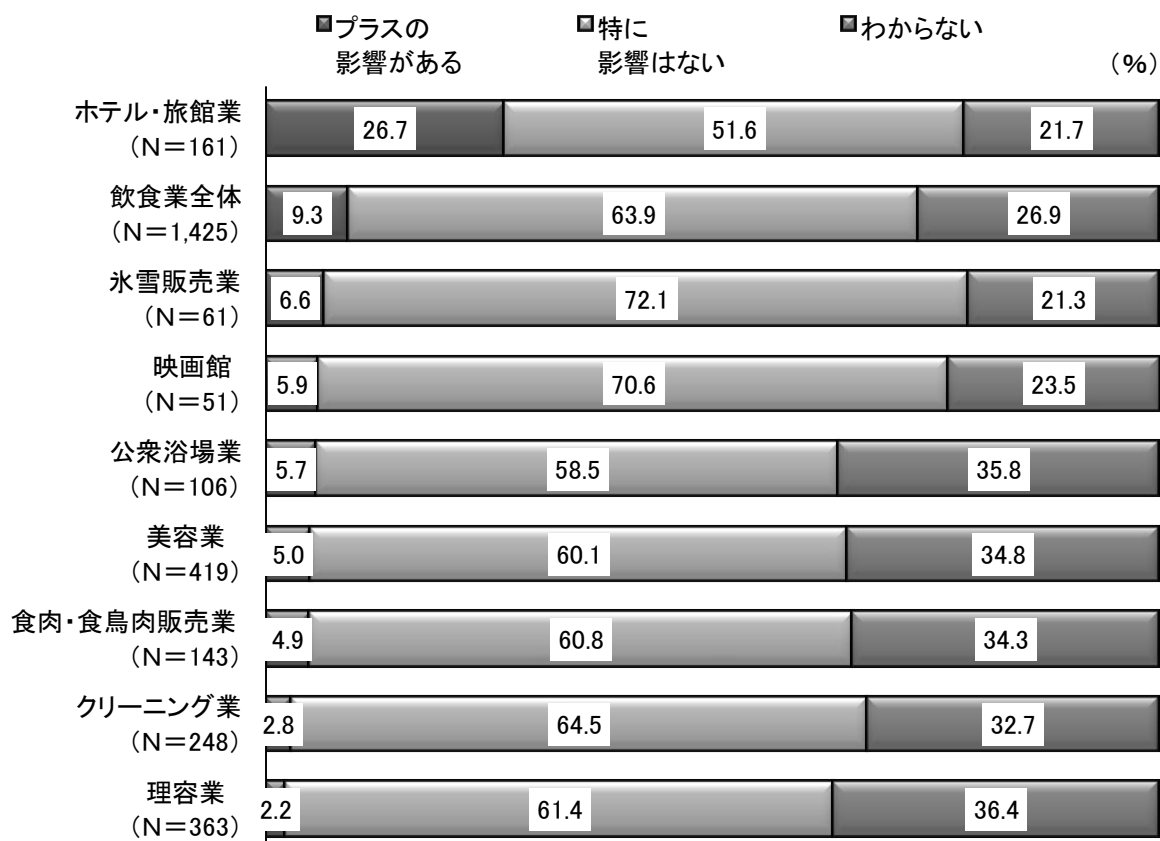
日本政策金融公庫 国民生活事業本部 生活衛生融資部  
生活衛生情報支援グループ 担当：野俣、谷藤 TEL 03-3270-1653

## 【調査概要】

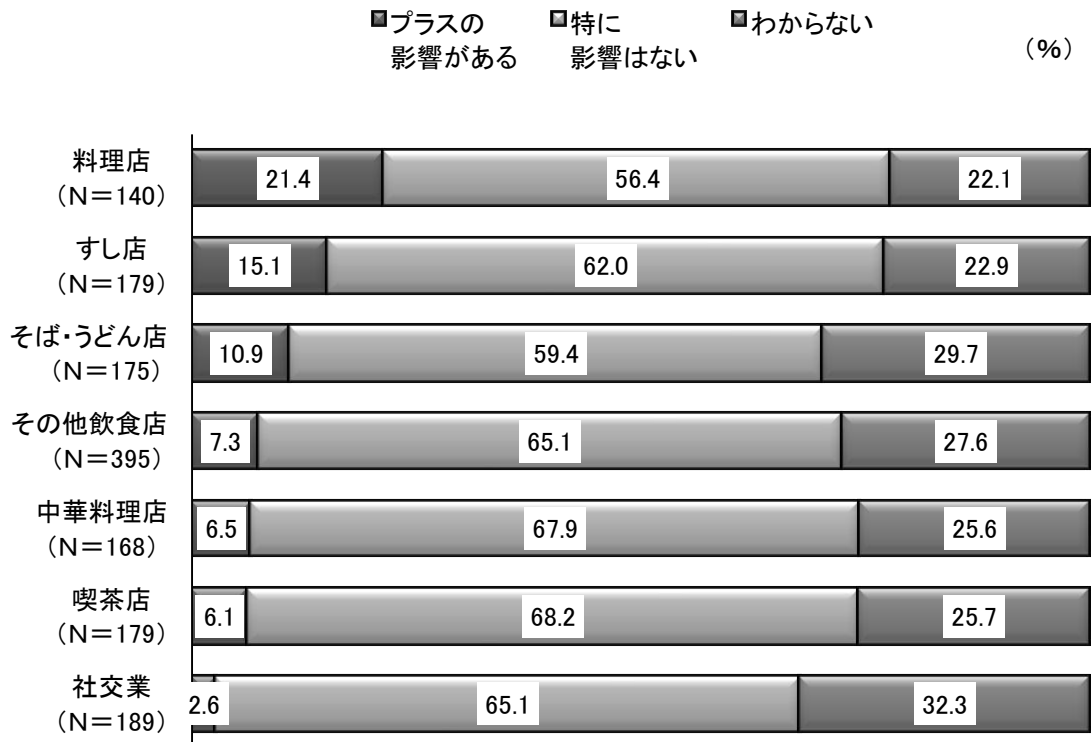
生活衛生関係営業の景気動向等調査は、全国の生活衛生関係営業の主な業種について、その景気や設備投資の動向などを把握するため、定期的に(年4回)実施しているものです。

調査時点	2014年3月上旬			
調査方法	郵送調査			
調査対象	生活衛生関係営業 3,220 企業			
有効回答企業数	2,977 企業 (回答率 92.5%)			
(業種内訳)	飲食業	1,425 企業	映画館	51 企業
	食肉・食鳥肉販売業	143 企業	ホテル・旅館業	161 企業
	氷雪販売業	61 企業	公衆浴場業	106 企業
	理容業	363 企業	クリーニング業	248 企業
	美容業	419 企業		

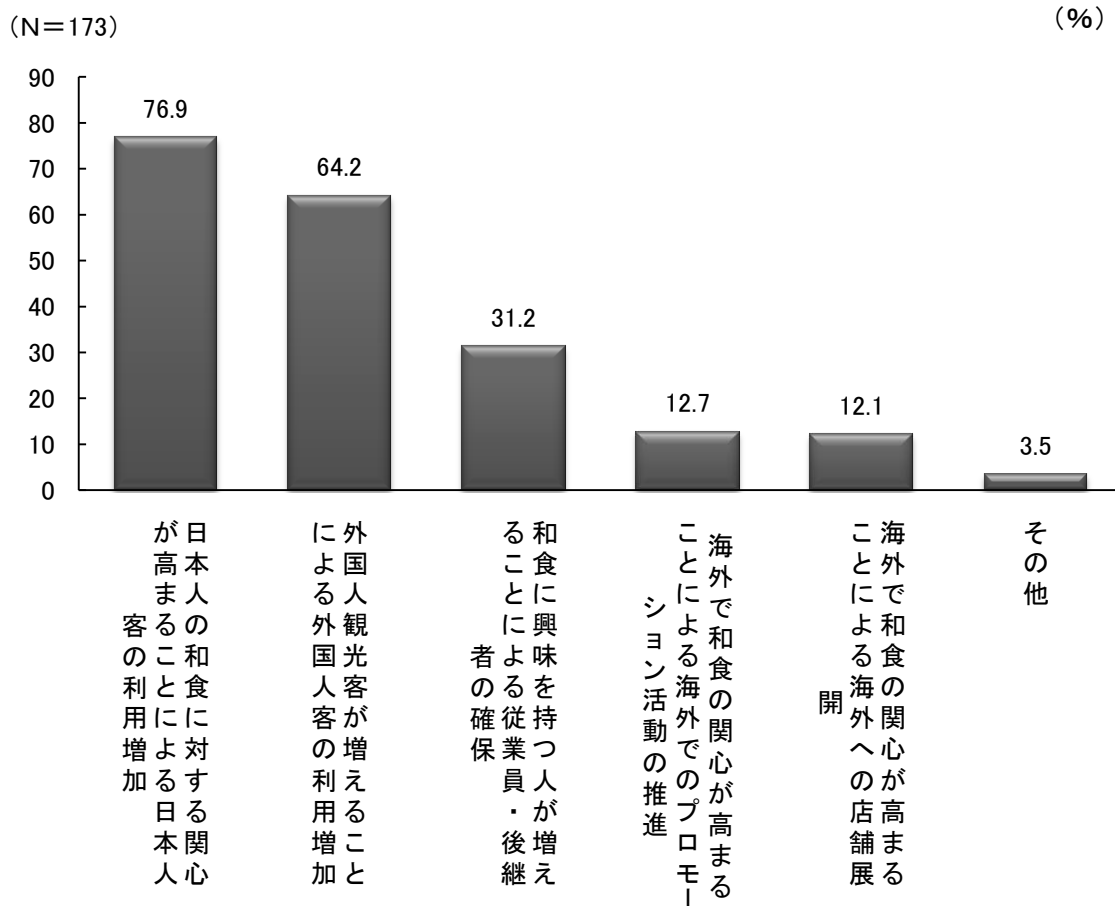
## 参考1 和食のユネスコ無形文化遺産への登録による経営への影響（業種別）



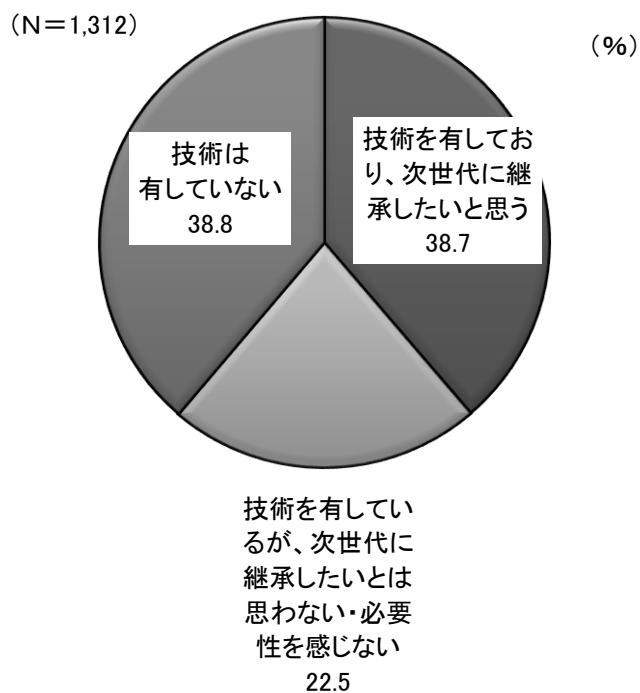
参考2 和食のユネスコ無形文化遺産への登録による経営への影響（飲食業の業種別）



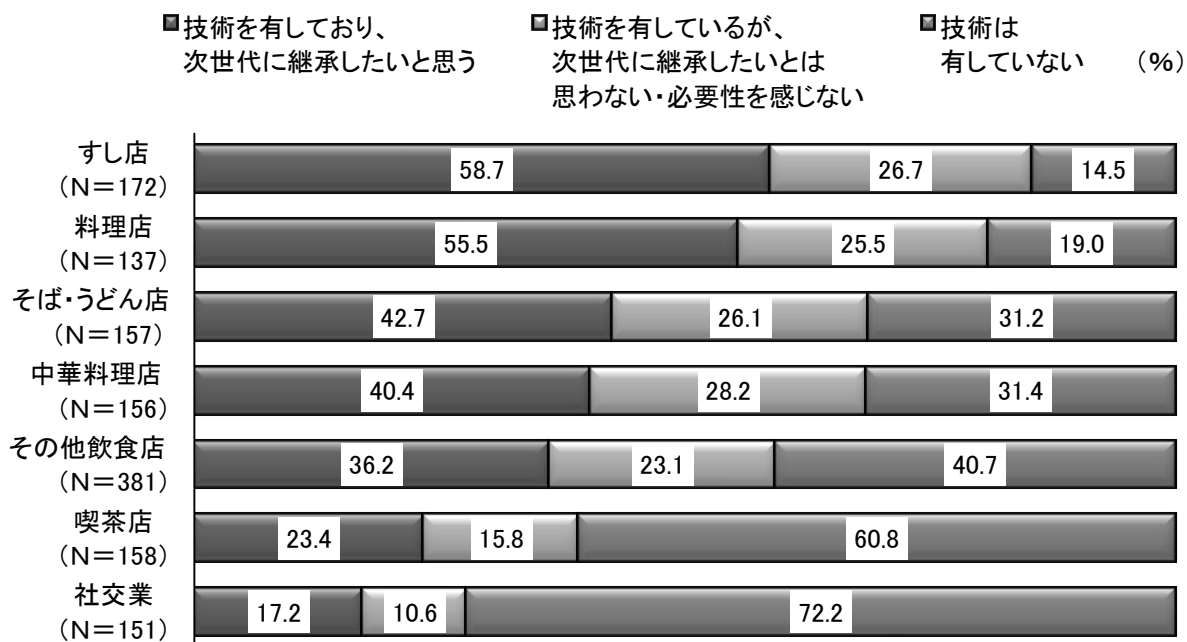
参考3 プラスの影響として期待できること（複数回答）【飲食業、ホテル・旅館業】



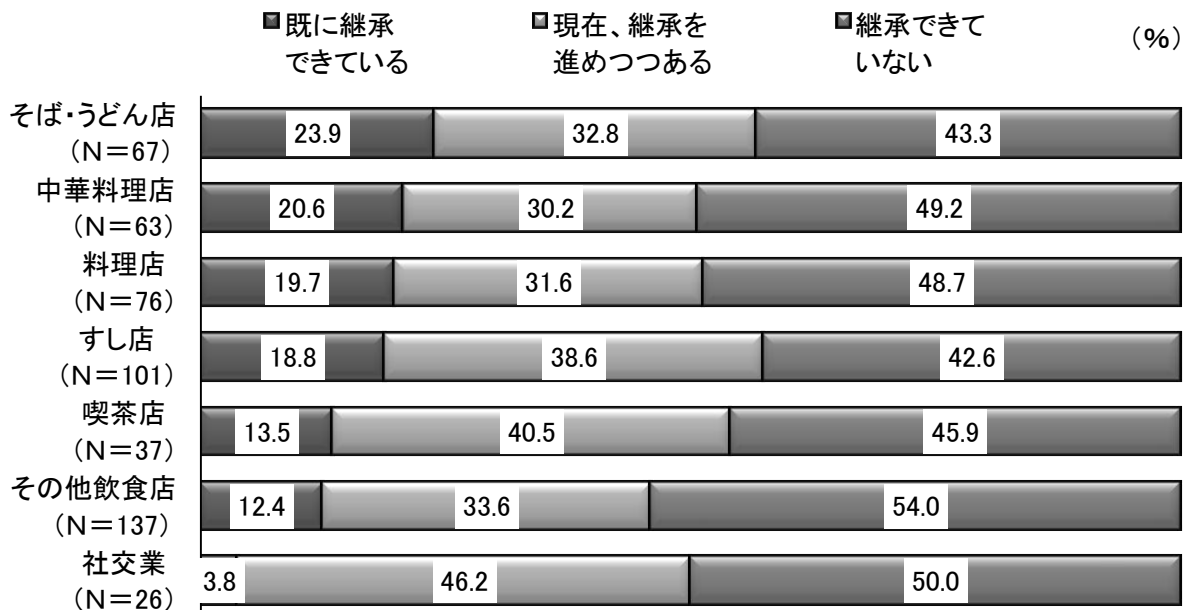
参考4 調理技術の次世代への継承についての考え方（飲食業全体）



参考5 調理技術の次世代への継承についての考え方（飲食業の業種別）



参考6 調理技術の次世代への継承についての現状（飲食業の業種別）



参考7 調理技術を次世代に継承する上で工夫していること（記述回答）

すし店	青森県	常に従業員と一緒に厨房に入り、些細な疑問にも答えている。言葉だけでは現場の指導は難しい。目で見て覚えさせる。
	栃木県	本人の意思や考え方を尊重した上で、必要なアドバイスを行う。
料理店	長野県	レシピの数値化により技術的な差異を最小限に抑えた上で、マニュアルでは分からないポイントやコツを伝授している。
	滋賀県	調理の担当を決めず、調理全般に関わらせる。
	兵庫県	材料、器、盛り付けなど、季節感を取り入れる感覚を身につける。
	和歌山県	若い料理人は基本を習得する前に離職してしまう者が多い。やりがいを持たせて、修業に耐えうる力をつける。
そば・うどん店	福岡県	こだわりの重要性。いかなる時も手抜きを許さない。自分の個性を出すこと。主にその点を指導している。技術は自ずと付いてくる。
中華料理店	栃木県	①専門店で学ばせる②幅広い分野（西洋料理など）の勉強をさせる③独立心を養うために単身赴任の生活体験をさせる
	新潟県	自身の限界を認識するために同業店に限らず色々な店を食べ歩くようにする
喫茶店	神奈川県	メニューの調理をマニュアル化している。
	埼玉県	珈琲の自家焙煎のノウハウと理想的な提供の仕方を日常業務の中で伝えている。
社交業	大分県	「丁寧に教える」「教えたらやらせる」「出来たら任せる」をモットーに教育している。
その他飲食店	茨城県	レシピ本を作成している。
	千葉県	技術講習等を月に1回開催している。
	静岡県	自分の技術を見せながら、本人が気付くように仕向けている。他店を利用させ、違いを確認するとともに、自分の料理方法を工夫させる。
	富山県	同業者の店で経験を積ませることが一番。人の気持ちが理解できるようになる。