

What's New



平成30年2月1日

柳津町商工会

http://www.yanaizu.net/

TEL(058)387-6464

FAX(058)387-6878

yanaidu@m.gifushoko.or.jp

地域経済の動き、消費動向・トレンド等、経営に役立つ情報を定期的にお届けします。

無期転換ルールの継続雇用の高齢者に関する特例について (第二種計画認定・変更申請)

本年4月1日から労働契約に関する「無期転換ルール」の本格的運用が始まります(平成29年10月既報)。

本ルールの適用により、通常は定年後引き続き雇用される有期雇用労働者についても無期転換申込権が発生しますが、有期雇用特例措置法(平成26年法律第137号)により

- ①適切な労務管理に関する計画を作成し、都道府県労働局長の認定を受けた事業主の下で
- ②定年に達した後、引き続いて雇用される労働者(継続雇用の高齢者)

については、無期転換申込権が発生しないとする特例(継続雇用の高齢者の特例)が設けられています。

特例に適用に当たり、事業主は**本社・本店を管轄する都道府県労働局に申請**を行う必要があります。

詳しくは、厚生労働省の「無期転換ポータルサイト(無期転換サイト)で検索」をご覧ください。岐阜労働局雇用環境・均等室(☎058-245-1550)へお尋ねください。

▲▽▲▽ 注目の話題 ▲▽▲▽

蘭州拉麺(らんしゅうラーメン)

手打ちで伸ばして茹でた麺に牛肉のスープを入れた蘭州拉麺は、中国では国民食とも言える料理ですが、日本での知名度は高くありませんでした。ところが、2017年になって首都圏を中心に次々と専門店がオープンし、新たなブームになっています。



蘭州拉麺は中国・西北部の甘粛省蘭州が発祥の麺料理です。中国西北部に多いイスラム教徒の人たちが食べる、豚肉などを使わないハラール(※)料理でもあります。10種類以上のスパイスと牛骨を

煮込んだコクのあるスープと、手延べした細い麺の上にラー油やパクチーなどをのせて食べるのが特徴です。

日本のラーメンに比べると麺はやわらかめでスープも少しスパシーですが、背脂のようなこってり感はなく、薬膳料理のような感覚で食べられます。

もともと中国には日本のようなラーメンはなく、中国でも「日本のラーメン店」が少しずつ増えていますが、まだまだどこにでもあるとはいえません。

※ハラール(Halal)：イスラム法において合法的なもののこと、ハラールともいう。

▲▽▲▽キーワード▲▽▲▽

「メルトダウン」と「スペクター」

ほとんどのコンピュータやスマートフォン(スマホ)に使われているCPU(中央演算処理装置)の脆弱性のことで、悪用すれば他人のデータを読み取ることができるといいます。

メルトダウンは、1台のコンピュータの内部で、本来なら区別・分離されていなければならないはずのOS(基本ソフト)が管理するメモリーと、ハードウェア上で動作するプログラムとの間で発生します。この境界を越えてデータが漏れ出す可能性が存在する事態は、大きな穴がぽっかりと開いているのに等しいものです。悪意のあるプログラムをコンピュータ上に植え付けることのできる者なら、誰でも、理論的には、コア・システム・メモリーをのぞけることとなります。しかし、この脆弱性は、少なくともOSを更新すれば修正できます。

油断がならないのはスペクターです。この脆弱性により、チップ上で動作するあるアプリケーションが、ほかのアプリケーションが使っているデータを見ることができてしまいます。多くのプロセスを同時に処理するチップは全て、この脆弱性を抱えている可能性があります。つまり、**スマホから極めて複雑なサーバー群に至るまで、汎用目的のコンピューティングシステムならどんなものもこの危険を内包しています。**

現在、多くのIT企業がこの脆弱性に対処すべく連携しています。英半導体設計大手ARMなどの企業は、この問題が純粋に理論上のものであると強調し、「わずかなデータ」が漏れる可能性があるだけだと述べていますが、今後の動向に目が離せません。

▶12月の岐阜県の経済・雇用の状況

(1月12日、岐阜県商工労働部「ぎる経済レポート」から抜粋)

【景況感】景気は、緩やかに回復している。
(前月から据え置き)

【製造業】機械工業を中心に持ち直しの動きが継続

【地場産業】一部に持ち直しの動きもみられるが、厳しい状況が継続

【設備投資】投資意欲とともに投資実績も上向いており、底堅く推移している

【観光】天候に恵まれず、入込観光客数は伸び悩んだ

【個人消費】消費は一部に弱さがみられるが、緩やかに回復している

【資金繰り】資金繰りは改善しているが、小規模企業には厳しい状況が継続

【雇用】雇用情勢の改善とともに、人手不足感の拡大が継続している

外食に「仮想レストラン」の波 出前代行サービスが起こす地殻変動

スマートフォンなどで注文を受けて、「出前」を代行するサービスが、首都圏を中心に急増しています。飲食店等は、自前でバイクやスタッフを用意することなく、サービス提供会社（代行会社）に手数料を支払い、出前を委託できる便利さがあります。

代行会社が自社の配達員を使って提携する飲食店の料理を届ける形態の他、代行会社に登録した大学生など一般の人が空き時間を利用し、原付きバイクや自転車を使って配達する形態もあり、大手回転ずし店チェーンや大手ファストフード店もこのサービスを活用しています。

対照的に新聞販売店の従業員など配達のプロを増やしている会社もあります。一般の人に比べて地域に精通しているため、配達の正確性が強みとといいます。この代行会社は2016年12月に大手新聞社と資本業務提携し、パートナーとなる販売店を増やしています。新聞販売店にとって朝刊と夕刊の配達の間は、空き時間となるケースが多く、その時間帯を活用できます。この代行会社の社長は「ドライバーの現金決済の手間を省くためにネット決済を導入。出前の効率化を支援している」と話しています。

こうした出前代行インフラを活用すれば、店舗を増やさなくても事業を拡大するチャンスがあります。外食業界の中で、おいしさに評判がある「個店」の存在感が高まる契機になっています。さいたま市の駅近くのあるグルメバーガー店は、客足が途絶えた後も店の活気は続いています。代行会社を経由した注文が途絶えないからです。この店の店長は「デリバリーを始めたいと思ったが、コストや交通事故のリスクを考えて二の足を踏んでいた。出前代行は渡りに船だった」と語っています。

また、千葉市内のインド料理店は、1年前からこのシステムを使って本格的な出前をスタート。「当初は注文が入るか半信半疑だった」(店長)が、始めてみるとマンションの一人暮らしなど新しい顧客から多くの注文が入っているそうです。

ある調査会社によると、外食産業の宅配市場規模は年間4,039億円（16年6月～17年5月）と、ここ1年間で11%増えているとといいます。外食市場全体が伸び悩むなかで、その成長性は際立っています。

既に米国ではネットサービスが先行普及したことで、バーチャルレストランが次々と登場しています。工業団地や地下室に専用のキッチンをもてば簡単に起業ができます。日本でも配達員の人手不足があるものの、働く女性の増加などで、出前のニーズは高くなる一方です。このチャンスをうまくつかむ企業が成長することで、飽和感も指摘されていた外食業界が活性化しそうです。

