

3.5~3.8 アジア最大級の食の展示会「FOODEX JAPAN 2019」に神戸商工会議所ブースを出展 国内外のバイヤー企業に地元中小企業16社が自社商品をPR



当商工会議所は、地元中小企業の販路開拓支援の一環として、千葉県の幕張メッセで開催されたアジア最大級の食料・飲料の展示会「FOODEX JAPAN 2019」（来場者：8万人）にブースを出展した。

一般的に、首都圏で開催される大規模展示会は、高額な出展費用の面などから中小企業が単独で出展することは難しい。そこで、当商工会議所が大型ブースを設け、割安な費用負担で複数の中小企業が合同で出展できるスペースを提供した。

今回は、兵庫県下の中小食品メーカーなど16社がブースを構え、地元ならではの商品を来場者に紹介。開催期間

中に当商工会議所ブースで行われた商談・名刺交換の件数は合計2,082件にのぼり、見積もり依頼や後日のアポイントも326件になるなど、今後の取引につながる案件も多数あった。

また、出展企業は、他ブースの企業とも商品仕入れや新商品開発、トレンドの把握など積極的に情報交換を行った。

出展企業からは、「多くのバイヤー企業に自社商品のことを知っていただく機会になった」「他の出展企業との情報交換も有意義だった」「費用の面で自社単独での出展はできなかったのが、この機会を活用できてよかった」といった声が聞かれた。

経営支援センター

3.7 外国人労働者の受け入れを進め、人手不足解消に取り組む



外国人労働者の受け入れを拡大する改正出入国管理法が施行されることに伴い、神戸市との共催で制度の概要を解説するセミナーを開催し、295名が参加した。

これまで外国人労働者の受け入れは、技能実習生を除き経営や人文知識、国際業務に従事する高度専門職などに限られていたが、地方を中心に人手不足が深刻化。政府はこの課題に対処するため、介護や建設業など14の特定産業分野を対象に外国人労働者の受入体制の整備を進めている。

セミナーでは、大阪入国管理局統括審査官の若柳浩一氏から、新しい在留資格の特定技能要件をはじめ、受入企業

（機関）の義務や必要とされる手続きを中心に説明を行った。

今後、外国人労働者を採用するにあたり、海外から採用する場合や、技能実習修了済みの人材を採用する場合など、様々なケースが想定されることから、特定技能の資格要件や手続きの方法など入国管理局や所管省庁にその都度確認をとるようにアドバイスした。

参加者からは、特定技能資格にかかる日本語能力試験の有無や、現在雇用している外国人労働者の資格要件についての質問が多くだされた。当商工会議所では、今後も神戸市や関連省庁と連携し、説明会などの開催を検討していく。

会員事業部人材開発チーム

3.15 ハラル認証に頼りすぎないムスリム対応を学ぶ



貿易部会・食品部会は、立命館大学食マネジメント学部教授の阿良田麻里子氏を講師に迎え、「ハラルビジネスセミナー」を開催した。

近年、インドネシア、マレーシア、中東諸国などのイスラム教国が世界経済において急速に存在感を増す中、本セミナーでは、イスラム圏からの観光客の対応、またこれらの国々への食品の輸出に向けて、企業が行うべき対応を学んだ。

阿良田氏は、ムスリムの食文化とハラルの基礎を解説した上で、日本でのムスリム対応について過剰防衛の傾向

が強いと指摘。「ハラル認証を取得しなければ」と考える企業が多いが、ハラル認証は近代的な産業システムにおける制度にすぎず、取得は慎重に判断すべきと強調した。

その上で、今企業が求められているムスリム対応は、消費者が自分で商品・サービスを選ぶことができる環境づくりとし、商品・サービスの提供者はムスリム消費者が判断できる十分な情報を開示することが重要と語った。最後に、「目の前の少人数のムスリムへの対応から、コミュニケーションを取りながら商品・サービスの開発・改善を進めてほしい」と参加者にエールを送った。

産業部産業・国際チーム

2.26 適切な賃金設定で魅力のある会社に



社員の就業意欲の向上と定着を目的に、糟谷社会保険労務士事務所の砂山真氏を講師に迎え「中小企業のための賃金見直し5つのポイント」をテーマにセミナーを開催した。

砂山氏は、近年、中小企業の賃金水準が上昇傾向にある一方で、残業代の不払いによる労働基準監督署への相談など、賃金への不満による転職も多いと指摘。それらを解決するため、「限られた原資の効果的な配分」が重要とし、具体的な対策として、相場にあった給料や計画的な昇給、業績につながる手当支給などを挙げた上で、「公平な賃金水準への改定を進め、社員のやる気を引き出すことが必要」と解説した。

会員事業部人材開発チーム

3.11 乳牛のふん尿をバイオガスと液肥に変換



神戸の食の未来を考える会は、弓削牧場の弓削忠生場長を講師に迎え、「弓削牧場の経営とバイオガスエネルギーの取り組み」をテーマに講演会を開催した。

住宅街に近い弓削牧場では臭いの配慮も必要なため、密閉した発酵槽で家畜のふん尿を発酵させ、「バイオガス」と「消化液」を取り出すバイオガスユニットを導入している。

牛1頭で1日あたりカセットボンベ5~6本のバイオガスが発生し、ビニールハウスの暖房やガス灯などのエネルギーに活用している。また、消化液は臭いもなく、「液肥」として畑にまき、野菜や麦を栽培。弓削氏は、「食もエネルギーも牧場内で循環させ、都市酪農の理想形をつくりたい」と将来への抱負を語った。

東神戸支部