

# R・B・K EYE

VOL. 169

2015. SEPTEMBER

編集責任 飯嶋 薫

## 1. 「日本製の裏側にある悩ましい問題」

インバウンド（訪日外国人）需要の拡大で、「メード・イン・ジャパン」が各分野で注目を集めている中、繊維・ファッショング業界の取り組みも官民挙げて進んでいます。日本ファッション産業協議会（JFIC）の純正国産アパレル製品の認証制度「J∞QUARTY」（JQ）がそれですが、その背景にはどう受け止めたらよいのか、悩ましい問題が潜んでいます。外国人技能研修生問題です。

日本の縫製現場では、すでに中国人を中心とする外国人研修生が貴重な戦力になっていることはご承知の通りです。「途上国支援の一環としての技能実習制度」ですが、その形骸化は多くの関係者が認めるところです。そんな中で職場から逃げ出した実習生が、支援している労働組合に駆け込み、難民申請するといった新たな問題も発生しています。

統計によりますと、外国人技能実習生の数は2014年末で16万7600人。このうち繊維・衣服関連は9400人です。国内縫製で貴重な労働力になっていることは間違いないありません。国別では、中国人に加えてベトナムやミャンマーが増えています。繊維・衣服関連分野全体では、減少傾向にありますが、それでも重要な労働力になっていることは事実です。

昨今、街を歩くといたるところで「求人」の募集広告を目に入れします。パート・アルバイトの時給も上昇しています。こうした労働環境もあって、また、若い縫製工が集まりにくくなっている状況は深刻さを増しています。

国内縫製を維持するためには、外国人技能実習生に依存しなければならない状況が改善される方向にあるとは言えないでしょう。むしろ、若年労働力不足から依存度が高まるのではないかでしょうか。しかも、時代はグローバルです。国内の縫製能力を維持するためには、外国人の手が必要不可欠になっている現実は直視すべきでしょう。

「メード・イン・ジャパン」は、「メード・バイ・チャイニーズ」や「メード・バイ・ミャンマー人」によって成立する現実。もちろん、縫製工が外国人であっても、日本水準の技術、丁寧さが認められていれば、れっきとした「メード・イン・ジャパン」製品です。しかし、どこかしつくりこない気分がぬぐい去りません。

この問題は、移民をどう考えるか、につながる重たい要素を含んでいます。ただ、言えることは、利潤の適正配分で日本人が縫製現場に魅力を感じるような環境を整えることと、時に新聞の社会面をにぎわす外国人研修生に対する「労働搾取」的な扱いはやめてもらいたい、という2点です。

## 2. BEAMS AT HOME が面白い

一社員266名の生活が宝島社から出版されて大好評一

BEAMS の設楽社長、遠藤副社長始め、バイヤー、プレス、販売、海外駐在スタッフの自宅と私服・私物を宝島社が取材し、なんと定価1500円の本として出版され7万部も売れました。第一巻が大好評で、この度、第二巻が発売され書店を賑わせています。理想の家と部屋造りの教科書として、BEAMSファンだけでなく、多くの生活者に支持されているようです。設楽社長から送呈され、中味を見て、今まで見たことのない新鮮な驚きに、暫し時間が経つのを忘れ、社員の生活に食い入りました。そのリッチ感、センス、アイディア溢れる部屋、とっておきのインテリア、クローゼット、趣味の私物、家族の笑顔等々

が、一人につき約8ページのカラーで紹介されています。インテリアのよくある本に比べ、実際の社員の生活空間ですからリアリティーがあります。部屋の紹介の後に、インタビューコーナーがあり、その問に対する答えが、より個性的な生活感を強く感じさせます。例えば①生活スタイルで大事にしている事 ②休日の過ごし方 ③インテリアのテーマ ④家の中で一番好きな場所 ⑤好きなファッショントピック ⑥座右の銘 等々です。先日、設楽社長とお会いし、この本の話題になりました。設楽氏いわく、「実は社員の生活には大変関心があり、見たかったのですが、社員からの提案で宝島社が企画し、皆で取材に応じ、出版の運びとなりました。驚いたのは皆、リッチでセンス良く、心地よい空間があり、決めすぎない適度な緩さが共通していました。決して給料は高額でなく、世間並みの普通人であるのにです。これはBEAMSが提案してきた『暮らしの中に、ファッションがあり、インテリアがある』の証でした。更に感動したのは社員の家族が笑顔で、会社はこの家族に支えられていることを痛切に感じた事でした」と。BEAMSが発信する文化はこの社員、家族の生活が源といえるでしょう。この出版物は個性を大事にする、BEAMSだから出来る、従業員満足(ES)の理想形です。

## <レストランレポート>

### 3. 隠れ家ビストロ「Bec」

神戸、三ノ宮の県庁近くの閑静な住宅街にあるビストロ、というかワインバー「Bec」オーナーの岸本シェフが1人で切り盛りしています。場所がわからていないと存在に気づかない小さな入口。お店の中も11人が座れるカウンターのみ。落ち着いた照明のしっとりとした店内、シャンソンが静かに流れています。メニューはビストロの伝統的な料理。パテにレンズ豆、キャロットラペやジャガイモのグラタン、牛ほほ肉の赤ワイン煮込み。どれも丁寧に調理されていてワインにあう美味しさです。スタンダードなメニュー程シェフの実力がでますが、こちらの料理はどれも完璧。余計な物は全て排除し、ちいさな一工夫が絶妙な美味しさをかもし出しています。例えばキャロットラペにはオレンジの風味をがっしりと効かせたりと。あまりの居心地の良さと美味しさに出張時2回続けて通ってしまいました。常連さんが多い店ですが、初めてのお客様でも、1人でもくつろげる、そんな素敵なお店です。小さな店なので予約はして行かれる事をお勧めします。

お値段は7000円~。神戸出張の際には是非寄ってみて下さい。

兵庫県神戸市中央区中山手通4-2-2 TEL:078-321-0346

営業時間：18:00~24:00

定休日：日曜日

カード：不可



# 今月のPATROL

話題のロケーション・流行のスロウ  
フードに甘んじない接客に期待！



SHOP DATA>>> Table Ogino 湘南 T-SITE

住所：神奈川県藤沢市辻堂元町6丁目20番-1

関連URL: <http://real.tsite.jp/shonan/floor/shop/table-ogino/>

## おもてなし評価

総合

90点



挨拶



笑顔



パーソナルな対応



再来店したいか



第一印象・ビジュアル共にハナマル！

店を出るまで満足させてくれるの？ by 調査員 C.Y.

休日を利用し、湘南 T-SITE を訪れた時のこと。歩きまわって少し小腹がすいた私を刺激する、美味しそうなデリのショーケースが目に入ってきました。引き寄せられるように私の足はショップの方に向かい…気付くとニコニコのスタッフが「いらっしゃいませ！」と私を出迎えてくれました。第一印象ハナマルで期待は高まりますが、対応はいかに。

**Point!**

R・B・K 調査隊長よりヒトコト！

セルフスタイルにもかかわらず、フロアマップのお渡しをし、再来店時にはスタッフから話しかけてくれるなんて、会話が自然にできるスタッフのレベルに感動しました。  
これぞ、フェイス TO フェイスですね。



自店のアピールだけでなく  
「モール」を宣伝する意識がある

店内に入ると2階が吹き抜けになっていたので、「上も同じレストランですか？」と尋ねると、「別のお店が入っています、よろしければどうぞ」と笑顔でフロアガイドを手渡してくれました。さり気ない気遣いだけど、これには素直に感心しました！実際私、今まで店舗のスタッフにフロアガイドを手渡された経験はありません。欲を言えば、「あのお店、〇〇が美味しいらしいですよ」なんて言葉も欲しかったかな。モール内で店舗同士がおすすめし合える、これってモールの活性化として重要ですよね。



オーダーはファストフードスタイル  
注文をサポートするお声掛けが徹底

美味しそうなデリのビジュアルにテンションUPの私は、即「何を食べようか！」モードに突入。豊富な品揃えを前に迷っていると笑顔でお声掛けがあり、「1品チョイスのセットもおすすめですよ」と言ってお得なメニューを紹介してくれました。それでも迷っていると、せかすことなく笑顔で「迷いますよね」と共感の態度。カウンター注文のファストフードスタイルは、メニューの把握と料金比較に時間がかかり、後で他の人のオーダーを見てそんなのあったのか！なんて思う事もしばしば。でも今回はスタッフからのフォローが早く、カウンターを前に孤独に悩む事もなく、納得のオーダーができました。



「顔を覚えている」「話のきっかけを作る」  
“私”に向けられた言葉が嬉しい

一度店を出て他店を見てまわった後、パンを買って帰ろうと入店すると、スタッフは笑顔で再来店を歓迎してくれました。そして私の手荷物を見ると「お買い物されたんですね」と話しかけてきて、「どこから来られたんですか？」とさらに会話を広げました。このスタッフは、食事をした際にオーダーした小豆茶の販売について尋ねたところ、Yes/No を答えるだけでなく、人気のあるネットショップ等について情報提供してくれました。スロウフードを謳ったこだわりの商品はそれだけで人気を集められそうですが、商品力に甘んじることのない温かみのある接客に、心身共にほっこりしました。