

外部人材を積極的に受け入れ、変化とともに成長していく

株式会社久恵比寿・畑中稔さん

北海道の苫小牧市を拠点に、回転寿司、宅配寿司店を展開、さらに日本語学校も運営する株式会社久恵比寿。外部人材を積極的に導入し柔軟に成長していく秘訣を、株式会社久恵比寿の代表取締役社長の畑中稔さんにうかがいました。

■会社概要について教えてください

北海道の苫小牧、千歳、恵庭、白老のエリアで回転寿司店を運営しています。また、コロナ禍直前から宅配寿司事業もスタートしました。恵庭店が入っていたテナントで更新ができなくなり、やむを得ず閉店することに。今まで店舗に来てくれていたお客様をつなぎとめたくて宅配に切り替えたのですが、結果的にこれがコロナ禍で下支えとなりました。2023 年からは日本語学校も運営しています。

■日本語学校を始めたきっかけは？

苫小牧エリアは人口減少が進んでいます。地域の人口が減るということは、お客様はもちろん、働き手の減少にも直結します。行政による移住促進が進んでいますが、日本人を右から左へ移動させるのではなく、外国人の定住も視野に入れる必要があると考え、日本語学校を設立することにしました。

当校の特長は、留学で来日した外国人を対象に、「特定技能（外食）」の在留資格を取得し就職を目指す点です。特定技能コース以外に一般コース（職種をこだわらずに日本語を学ぶ）もあります。

■苫小牧を中心としたエリアの魅力を教えてください

店舗がある苫小牧、千歳、恵庭、白老はどれも札幌に近い地域です。北海道の経済の中心である札幌、北海道の玄関口である千歳空港、港と空港がある苫小牧と、利便性の高い地域へアクセス良好なのはメリットが大きいですね。恵庭から白老にかけては自然が多く残っているのも魅力です。

■人材の活用について、工夫されていることはありますか？

私自身、外部人材の受入には全く抵抗はありません。留学生も含め、弊社で働いてくれている外国人スタッフもたくさんいますし、今後もどんどん来てくれた方が良いと思っています。

また、弊社はスタッフの平均年齢が 30 代、若い人材が多いです。昔は魚を捌いたり、寿司

を握ったりする技術の習熟度を上げるために、「背中を見て学べ」と言われましたが、抽象度の高い教育は今の時代に馴染みませんよね。そこで、職人のコツを可視化できる動画マニュアルを自分たちで制作しています。動画は社員教育はもちろんですが、一部は一般向けにも公開しています。動画をみて、「面白そう」、「やってみたい」と思える人が増えればと思っています。

■将来の展望についてお聞かせください

弊社の経営理念は「変化と共生」です。店舗では外国人に調理技能も教えているので、将来的には外国にも出店できるんじゃない？と言われることも多いですが、まずはスタッフに物心共に豊かであってほしい、常に変化しながら社会に必要とされる企業であり続けたいと思っています。例えば、弊社では高齢者施設などへの出張サービスなども行っていますが、これはずっと利用してくれていたお客様が高齢により施設に入所し、外食が困難になったという声を聞いたから。じゃあ今度は私たちが施設に行って、お寿司を握れば喜んでもらえるのでは、と考えて始めたものです。弊社は親子3世代、4世代にわたって利用してくれるお客様も多いので、これからも「お客様の笑顔の拡大」に貢献していきたいと思っています。

【企業 HP】 <https://www.clipper-hisae.co.jp/>