

04/11/08 第8回厚生科学審議会生活衛生適正化分科会議事録

第8回
厚生科学審議会生活衛生適正化分科会
議事録

厚生労働省健康局生活衛生課

厚生科学審議会生活衛生適正化分科会議事次第
日時：平成16年11月8日（月）14：00～15：40
場所：中央合同庁舎第5号館17階第21会議室

1. 開会
2. 議事
 - (1) 諮問及び審議
飲食店営業（めん類）、旅館業及び浴場業の振興指針の改正について
 - (2) その他
3. 閉会

[事務局]厚生労働省健康局生活衛生課 山田・加藤
〒100-8916 東京都千代田区霞が関1-2-2
TEL 03(3595)2301[ダイヤルイン]
FAX 03(3501)9554

○ 皆尾補佐

定刻になりましたので、ただいまから第8回厚生科学審議会生活衛生適正化分科会を開催いたします。

なお、本日は江森委員、田山委員、原委員、米窪委員から御欠席の連絡をいただいております。委員総数22名中16名の委員の方が出席されています。過半数に達しておりますので、厚生科学審議会令第7条第1項の規定により、本日の会議は成立いたしますことを御報告いたします。

次に、本日の会議資料の確認を申します。資料の欠落等がございましたら御指摘ください。

委員名簿の次に本日の議事次第でございます。
資料番号は付しておりませんが、3業種の振興指針についての厚生労働大臣から厚生科学審議会会長宛の諮問書。それに対します分科会長宛の付議書でございます。
資料1～3は、前回の分科会における意見を踏まえて修正を加えました3業種の振興指針とけ込み版でございます。
資料4～6は、そのく見え消し版でございます。
以降の議事の進行につきまして、会長よろしくお願いいたします。

○ 井原会長

早速でございますが議事に入ります。本日の議題でございます。厚生科学審議会の会長に対しまして、厚生労働大臣から飲食店営業（めん類）、旅館業、浴場業の3業種の振興指針の改正について諮問が出されております。

会長より当分科会に諮問の付議がなされておりますので、まず岡部生活衛生課長より諮問の説明をお願いしたいと思います。

○ 岡部課長

お手元の資料に沿いまして振興指針の概要を御説明申し上げたいと思います。

前回、10月13日に標準営業約款について御審議をいただいたのち、お時間をちょうだいいたしまして、第1回目目録の実質的な御審議をいただいておりますので、お手元の資料1～3までは、前回の御意見を踏まえて全体を通して直させていただいたものを含めて、全体をまとめ直したものを作らせていただいております。

資料4～6は、前回の御意見を踏まえて変更したところにアンダーラインを引かせていただいております。こちらのほうが見やすいと思います。資料の4・5・6それぞれ簡単に御説明をさせていただきたいと思っております。

まず資料4、飲食店営業（めん類）の振興指針の（案）でございます。最初に総論的なことを書かせていただいております。

総論を最後に書いてありますのは、前回御審議いただきましたときの御意見として、こういう点を書き込んだらどうかということと挿入したものです。3段目のパラグラフです。「本指針は、めん類飲食店営業における時代の流れを的確に捉え、新たな時代の社会的要請に積極的に応え、活力ある発展を遂げるための方策について取りまとめたものであり、本指針の積極的な活用により、真の豊かさを実感できる生活の実現、地域社会のづくりへの貢献など、めん類飲食店営業の役割を増大させ、新たな発展の可能性をもたらしめるものである。」というような趣旨の文を挿入させていただいております。

具体的な内容です。第1. 営業の振興の目標に関する事項、です。
一、めん類飲食店営業を取り巻く環境の変化について簡単に記載をさせていただいております。めん類というものは我が国の国民生活の間に密接に関連してきたということを書かせていただいております。近年、長引く景気の低迷による先行不安感ということと、経営の環境がだんだん厳しくなってきたこと。あるいは新たなコンビニとか郊外の駐車場を有するようなチェーン店の進出ということと、他の業態なり新たな経営形態が出てきている。
食品の安全性や産地、栄養素等を含めました情報開示に関する消費者の方々の関心が高まってきている。こういう点を踏まえて、めん類等の飲食店営業においても消費者の

方に対する安心感を提供することが大切な経営課題になっているということを書かせていただいております。

また、社会全体の高齢化の中で、後継者の問題、あるいは顧客の層につきましても、お年寄りの方の顧客への対応ということも求められているところです。

二、今後5年間（平成21年度末まで）における営業の振興の目標、ということを幾つか記載をさせていただいております。

第1に、飲食店営業ということでございますので、安全で良質な商品を消費者の方々に提供するということが最も基本的な営業者の責務である、ということです。

第2に、消費者の方から安全で信頼される商品を提供するという観点から、情報の提供に積極的に対応する必要がある、ということです。

第3に、健康食としての側面への関心が高まっているということもございまして、そばの品質の向上、あるいは改善に取り組んでいただく必要があるのではないかと。

第4に、多様化する消費者の御要望を的確にとらえ、新たな顧客を確保するために新しいメニューの開発等々が必要になってくる、ということです。

こういう観点をそれぞれ十分に御認識をいただきながら、取り組んでいただく必要があるだろう、ということでございます。

第2. めん類飲食店営業の振興の目標を達成するために必要な事項、です。

一、 営業者の方々に取り組んでいただくべき事項です。

1. 衛生水準の向上に関する事項、ということがございます。

(1) 日常の衛生管理に関する事項につきましては、食品衛生法等との関係法令を遵守するというは当然のことですが、さらに専門的な知識を深めていただく。あるいは衛生管理を改善するために必要な器具等を整備していただく、といったようなことが必要になっていく。また、日常の器具営業においても衛生管理の自主点検等を積極的に行っていく。また、この結果を店内に表示する。

前回、標準営業約款の中でも、こういう取り組みを積極的に進めていこうということで整理をしたようなことを書かせていただいております。

(2)衛生面における施設・設備の改善ということについても、十分な対応が必要だということでございます。

2. 経営課題への対処に関する事項です。個々の営業者の方々の経営課題に対する取り組みです。

(1) 経営方針の明確化、独自性の発揮ということでございます。同じ業種の中にも含まれておられる営業者の方々も、立地条件、客層、経営規模、皆それぞれの経営環境が異なっている。こういう経営環境の違いを十分に把握した上でそれぞれの店の持ち味、あるいは得意な分野、あるいはどういう顧客を中心に自店が営業を重点的に取り組んでいくか、こういう経営方針を明確化することが重要であるというところで。

「こういう経営方針を十分に踏まえた上で、社会的な消費者の方々のニーズの変化というものに積極的に取り組んでいただくということが大切である、ということを書かせていただいております。

(2) サービスの見直し及びメニューの開発です。営業者の方々の立地条件、あるいはそういう経営方針を踏まえた上で、営業日、営業時間の設定、あるいは禁煙席の設置というようなことで、消費者の方々の立場に立ったサービスの見直しに努めていく必要があるだろう。

分商力うわま
十の総そ合い
方供養の報ご
い提養で情こ
扱いな栄すの
りな、まのこ
取スタリ商こ
やビタ、り、
法一すき、
製サす、
のサす、
めん。ま、
めす。い、
は供ご高、
い提でも、
るをとに、
あ類こ々、
材、んう、
の質、と、
の質、と、
等品、費、
粉高、消、
麦ら、あ、
やが、要、
粉が、必、
そばき、
そだ、こ、
いる、た、
をとい、
使御配改、
な品の口い

それぞれの営業方針に沿いながらオリジナルなメニュー、あるいは顧客層のニーズに対応したさまざまな工夫が大切である、ということもあわせて記載をさせていただきます。

この辺でも、前回御指摘をいただき文言を少し直させていただいております。「努める」ことも必要である。」あるいは「期待される」ということで若干字句の修正をここでさせていただいております。

(3) 施設・設備の改善です。飲食物を提供する営業施設であるということから、定期的な内外装の改装、あるいは高齢者等に対する配慮したバリアフリー対策の実施等を含めた施設・設備の改善に努めていただくことが重要ではないか、という記載をさせていただきます。

個々の営業者の方々の取り組みとしまして、店独自の質の良いめん類を製造するための自家製の製めん設備を整備を図る、というようなことについても取り組んでいただく必要があるだろうということを、ごさいます。

(4) 情通報信技用活
機器器コ管一タ
顧客客管理のデ
り組だみとい
取り組むとこ
で、大に
下は切
で、大に
下は切
で、大に

(5) 表示の適正化と苦情の適切な処理です。それぞれの営業店の特質に応じ、わかりやすいメニューの表示をしていただく、それから価格の適正化に努めていただく、ということが必要になってくる。先般、御審議いただきました標準営業約款に従って営業していただくところにつきましては、そういう登録をしていただくながら約款の要旨を掲示する。あるいは苦情処理に対して誠実に対応していただく、万が一の事故等が発生した場合には、賠償責任保険等の活用により顧客との信頼回復に努めていただく、ということも合わせて記載をさせていただいております。

[illegible]

ります。

- (7) 経営診断の活用です。小規模な経営店におきましては経営手法が固定的になりやすいということもあり、都道府県の指導センター等の経営指導等を積極的に活用していただく、ということがこれからの経営改善に寄与するのではないかと考えています。

二. 営業者に対する支援に関する事項です。

1. 組合及び連合会等の支援に関する事項です。

- (1) 衛生に関する知識及び意識の向上に関する事項としては、衛生管理を徹底するための研修会、あるいは講習会等々、普及啓発なり消費者の方々に対する広報の推進を組合、あるいは連合会が積極的に取り組んでいただく。水準の向上等に対応した施設・設備の改善の推進に努めていただくというところでございます。
- (2) 施設・設備の改善の推進に努めていただくというところでございます。
- (3) 消費者の利益の増進及び商品の提供方法に関する事項です。それぞれの営業店が御自分の店の特質を踏まえながら接客の手引きとなるようなマニュアルの作成、あるいは消費者の方を対象とした啓発講座の実施、あるいはパンフレットの作成、さらには苦情の相談なり苦情処理を行うためのマニュアルの作成等々を進めていくというところでございます。
- (4) 経営管理の近代化及び合理化に関する事項です。さまざまな経営環境を踏まえた上でデータの収集、あるいは整理、あるいは必要に応じてそういう情報を営業者の方々に提供する、ということがその支援策として大事である、ということに触れさせていただいております。
- (5) 営業者及び従業者の技能の改善向上に関する事項です。基本的な調理技術、あるいは接客に関する研修会等の開催、あるいは技術の講習会、技能コンテスト等による技術水準の向上、というものに取り組んでいくということが組合なり連合会等々でやっていただくべき事業ではないかと思っております。
- (6) 事業の共同化及び協業化に関する事項です。地域の事業の共同化、協業化、こういう点についてもそれぞれの方々ニーズを踏まえながら積極的に取り組んでいただく。
- (7) 取引関係の改善に関する事項です。そば粉の原産地表示等を徹底する上で製粉業界との連携の強化、あるいは共同購入等の共同化の推進ということも望ましい一つの在り方ではないか、というふうに思っております。
- (8) 従業者の福祉の充実に関する事項です。従業者の方々の福祉の充実という観点から共済制度の整備・強化です。
- (9) 事業の承継及び後継者支援に関する事項です。この観点からは、円滑な承継に関するケーススタディ等の情報提供ということに取り組むべき、ということで整理させていただきます。

2. 行政施策及び政策金融による営業者の支援、消費者の信頼性の向上ということでございます。

- (1) 都道府県に設置されている指導センターにおきましては、組合との連携を密にししながら、経営改善のための具体的な指導・助言、消費者の方々からの苦情や要望を適切にお伝えし、サービスの向上に反映させていくということに積極的に取り組んでいただく。

また、保健所をはじめとした行政とも連携を図りながら、組合の加入促進等も積極的に進めていくということでございます。

- (2) 全国の指導センターにおきましては、こうした都道府県センターの取り組みを推進するために、経営改善の取り組みに役立つデータの収集整理、あるいは情報提供、各種の苦情処理マニュアル等の作成ということ。さらには標準営業約款制度に関して、各都道府県センターと連携をとりながら登録の促進に努めていくということでございます。
- (3) 国、都道府県等の行政のサイドでございますが、消費者の方々から信頼をされ、あるいは営業者の健全なる振興を図るという観点から、関係法令の施行業務等を通じまして、食品衛生に関する指導監督、あるいは情報の提供というようなことを通じながら支援措置を実施おしきまして、ことを書かせていただいております。
- (4) 国民生活金融庫におきましては、施設・整備の改善等につきまして、生活衛生貸付等を通じた融資の実施など、必要な金融上の支援にも合わせて努めていただくということでございます。

第3. 営業の振興に際し配慮すべき事項ということです。これからの大きな社会環境の変化を踏まえた上での対応等につきまして、簡単に整理をさせていただきます。

一. 環境の保全及びリサイクル対策の推進ということでございます。めん類の飲食店営業におきましては、食品の廃棄物など発生しやすいわけですが、これまで環境の保全、あるいはリサイクル対策が必ずしも十分ではないところもございまして、こうした点について、地域の方々との身近な問題ということでございますので、地域の自治体あるいは自治会等々、あるいは事業者と連携しながら地域全体で取り組んでいただく、ということが必要になってくるだろうというところでございます。

また、食品資源等の再生利用に積極的に努めていただくということ。あるいは業態を超えた組合間等相互に協力を環境に保全というサイクルに積極的に取り組んでいただく。めん類飲食店営業に取組む環境の、平成18年度までに食品循環資源の再生利用の実施率を20%向上させるとのこと。あるいは再生利用なり食品廃棄物の発生抑制・減量に努めていただくということ。また、こういう取り組みに必要と営業者の方々に対して、融資の実施を公庫を通じて支援をさせていただく、ということを書かせていただいております。

二. 少子高齢化への対応です。めん類飲食店営業は、日常生活に非常に密接な営業でございまして、地域に密着した業態ということでございます。高齢者の方がだんだんこれから増えてくるわけですが、店舗経営の中でお年寄りや障害者の方々が利用しやすいようなバリアフリーの店舗に整備をしていただくということ。あるいは出前サービス等々の取り組みということが期待されるということでございます。

公庫の融資においても、こういう高齢化対策等々に積極的に支援をしていく。少子化

(2) サービスの見直し及びメニューの開発ということでございます。国内旅行は、海外旅行と比べて割高感があるということを書かせていただいておりますが、これはどこと比較するのかということもございますが、サービスの向上を図るということと合わせて、高齢化や国際化の進展にも積極的に取り組んでいただく必要があるだろうということでございます。

7/13

○ 井原会長

わかりました。ごもっともな御意見ですが、この中で今の発言の内容が書いてあるところは、3ページの日常の衛生管理に関する事項ですから今の御意見は、3ページに書いてあるのは衛生の管理に注意しないということが書いてありますが、御意見は不衛生を感じさせることがないような気配りが必要だと思います。だから単に管理をしつかりしないということではなく、そういうことを感じさせないような気配りが必要だと思います。

○ 井本委員

そうですね。そういうことを身につけた者を売り場に出させるということですね。

○ 井原会長

そういう御意見です。ちょっと3ページに書いてある話とは次元が違う。

○ 井本委員

どこかに抵触してないかと思ってさっきから探しているのですが、検討してください。しかし、あまりリアル過ぎるのですが、現実はそういうことです。

○ 井原会長

わかりました。後ほど検討させていただきます。その他に何かございませんか。

○ 増田委員

7ページの取引関係の改善に関する事項のところでは、「製粉業界との連携の強化」と書かれております。私も前回お休みをしまして、標準営業約款ができたというところで、読みながら本日参っておりますが、約款のほうで「めん及びつゆは自家製である」ということと「めんを店頭で表示すること」となっておりますが、このめんというのはどういふものかちょっとわからないのです。おそば屋さんうどん屋さん出すめんは、手打ちで、そこのお店で作る場合もあれば、製めん業界が製粉業界と飲食の間に製めん業界が入っている場合がありますよね。ここでもいうめんが自家製というのは、ゆであげることとめんが自家製というのか、打つことも含まれているのか、この約款の中ではわからなかった。もしかしたら取引関係の改善の中に製粉業界と製めん業界と入れないと、原産地についてきちんと表示できないのではないかと感じたのです。

○ 井原会長

そこをどなたかお答えいただけますか。

○ 鵜飼委員

もう一度、製粉業界とめん業界の関係の話をもう少し詳しくお願いします。

○ 増田委員

おそば屋さんとかうどん屋さんに行って食べるときのめんというのは、ゆで上がったものですよ。ですが普通は製めん業界というのが普通にはありますよね。手打ちで作っているおそば屋さんとかうどん屋さんなら、それは粉から作っているというのはわかるのですが、製めん業界というのが間に入っていて、おそば屋さんとかうどんさんに下ろしている場合がありますよね。そこでこの取引関係のところでは、製粉業界との連携の強化という言葉だけで良いのでしょうかということ。ここにももしかしたら製めん業界ということを入れなくても良いのか、というふうに疑問に思ったということです。

○ 鵜飼委員

その辺でお答えさせていただきます。これは製粉業界との連携の強化というのは意味がまた違います。前段のことにお答えいたします。関東でも90%以上が自家製めんです。ほとんどがね。関西に行きますと製めん屋さんから製めんをもらっているところとか、ゆでめん屋さん、製めんをしてゆでる、そこから仕入れて商いをしているところがあります。関東は90%が自家製めんです。つまり粉を仕入れて自分のうちで製めんをして、ゆでてお客様に提供しております。ですから地域によって多少は違いますが、おっしゃることもございます。

○ 増田委員

すると関東の場合でも10%のところは自家製めんでないが、標準営業約款の中で、当店のめん及びつゆは自家製ですというふうにすると、これを表示するのなら、めんは自家製であると言えるのでしょうか、ということになりますよね。

○ 鵜飼委員

自家製とは言えないのではないかとということですか。そうですね。そういうように分けることは当然なのかもしれません。しかしながら、我々の業界の中では両方の立場があるということです。

○ 増田委員

そうしますと、このめん及びつゆは自家製ですというときには、めんをゆであげている状態を自家製というのでしょうか。

○ 鵜飼委員

そうなります。

○ 増田委員

するときょうの7ページの(7)のところに「製粉業界」だけでよろしいのでしょうかというところで、間に「製めん業界」ということを入れたほうが良いのではないかと思います。ようするに何%かはあるわけですから。

○ 鵜飼委員

指針のほうにですか。この場合には製粉業界との関係があります。つまり原そばを仕入れて、最近増えてきた自家製粉をするところも増えてきました。ほとんどのおそば屋さんが増えた製粉屋から粉を仕入れています。その時に消費者に提供するために必要な製粉業界との連携の強化というのは、産地、もっと先にいきますと、この間もその辺の議論があったわけですが、我々でもそれをしていくのですが、なかなか産地の表示が難しいということから、製粉業界との連携の強化をしていくように今後は努めていかないといけないということではないかという方向です。

○ 井原会長

要するに粉が重要なのだという話ですか。

○ 鵜飼委員

今の御質問はそうだと思います。

○ 井原会長

ここの文書はということです。要するに間に製めん業者が入っても、その業者というよりもどこでできた粉であるかということが重要なのだということが、ここに表示されている内容ですね。

○ 鵜飼委員

そうです。ですから(7)の下に行ですが、「そば粉の原産地表示を徹底する」ということです。これは将来はそうしていかないといけない、しかしなかなか難しい部分がいっぱいあるということです。

○ 井原会長

そこが私にもわからないのですが、いま質問が出ております。

○ 井本委員

めんを作るということとで合理化を図るといこと、めんを作るということについての合理化を図るといこととでいくなら、うちはあま屋さん、10万軒のうちの6割と聞いていますが、めんの方々はできるだけ手間をかけないようにして、お客さんがきたらすぐにゆがいて出せるといものと、本式のところでは、いよいよこだわりですか一歩も譲らない。特にそば屋さんのがこんな経営者の方ではね。だからおいしいそばを食べさせていただくと思うのですけどね。だから二つある。将来の傾向としたら、製めん屋さん、そば屋さんのことについて私はエキスパートではないのですが、常識的に考えると、ますます製めん屋さんが増えていくのではないかな。

○ 来生委員

私は食べ物か好きで、自分でも作るのが好きです。手打ちであるか機械打ちであるのかということに関係なく、どのような粉を使おうとしたいのか、それが自分の製品を差別化するポイントです。この営業でめんを作るといふときは、自家製めんというのとは、手打ちだけではなく機械打ちも自家製めんを作るといふときは、必ず、ほとんどの自家製めんにならなければならない、というのが多分この業界の傾向であると思います。ですから、営業とで、その方向を多くに強調するといふのが、多分こういう業界がラーメン屋さんとか他の飲食店と比較してより繁栄していく非常に重要なポイントであると思っております。

○ 原田委員

おそば屋さんでも信頼できるおそば屋さんというのは、当然自家製めんの方に行くと思います。それを消費者の側は期待して食べに来ていると思いますから、標準約款でやっているというところをうたったからには、自家製めんでないやつが標準約款でやっているとうたうというところは詐欺に近いわけですから、その辺のチェックさえきちんとできれば、標準約款でやりましては良いのではないかと僕は思います。そば屋さんの方向性として良いのではないかと僕は思います。それがインチキ表示でミスリーディングに結びつくような形のもものは、業界でチェックをするとか、そういう形で対応されることが望ましいのではないかと思います。

○ 鵜飼委員

おっしゃる通りです。当然そういうチェックは必要だと思いますし、それをやっていけないといけないと思っております。もう一つは標準約款に加盟してくるようなお店は、積極的な改善をしているはずで、そうでないと手を挙げません、当然、手を挙げて出てきてもいまおっしゃるようなことが当然ながら裏側に100%ないとは限りませんので、そういうときのことに関しては、必ずチェックをするということは必要だと思うし、やっていけないといけないと思っております。

○ 井原会長

あとはございませんか。ではこの最初の飲食店営業（めん類）に関しては、先ほど井本委員の御発言の内容、それがこの中に組み込めるかどうか、それを検討させていただきたいと思っております。その結果に関しましては私に一任していただいてもよろしいでしょうか。

○ 井本委員

はい。

- 井原会長
その他の点に関してはこれでよろしいという議決にもっていてもよろしいでしょうか。
(異議なし)
ではそのようにさせていただきます。
次に旅館業の振興指針に関しての御審議をお願いします。
- 安田委員
安田でございます。前回来ておりまして気になっていたもので、発言しなかったことを後悔しております。追加になります。
9ページですが、今日、めん類さんと浴場業と合わせて見たときにハッと気づくのは、二が高齢社会への対応となっております。他の業界さんは少子高齢化社会と子どもに対する何らかの配慮がなされているというのが、明らかに下の文書にも見えるので、具体的には「幼児連れの家族でも泊まりやすいような」という一文を入れるなり、子どもを含めた家族が来やすい宿のような目指せないか、どこかにそういう文言を加えて、少子高齢社会への対応とそろえて行かれたほうが良いのかなと思いました。以上です。
- 井原会長
ここで少子というものをお入れにならなかったのは、最初に何らかの意図があったのでしょうか。
- 皆尾補佐
特に意図はないのですが、前回の5業種も、多分、少子が入ってない業界があったと思います。それは私どもと業界の方といろいろと相談しまして、少子化については特化したものが、その時には意見が出なかったということで、今の段階で何かございましたらまた業界の方と考えさせていただこうと思います。
- 井原会長
ありがとうございます。
- 小原委員
旅館業の会長の小原でございます。本日の御審議大変にありがたく御礼申し上げます。ただいまの少子高齢化のことでございます。例えば旅館業の2ページの下から6行目にありますが、「第3に、家族的な雰囲気の中で心のこもった」という雰囲気の問題ではありますが、一貫して大型温泉旅館の時代は終わった、個人客、家族連れ、グループを客層として大きくとらえないと旅館業はやっていけないというのは、委員の皆様には恐縮でございますが、我々の業界としては団体の時代は終わったわけでございます。私も九州で旅館を経営しておりますが、いま私の旅館でも500名ぐらひは収容するのですが、100人を超す団体は年に数本しかありません。平均を取ると多分10数名から30名にいかないと思います。それをあえて文字にしなかった点については、私の業界の不足であったと思います。そのように感じております。
もう一つは、少子高齢化というとりえ方になりますと、私どもの業界では少子高齢化で日本の定住人口が減っていくから、観光で外国なり国内相互なり交流人口を増やして地域の経済を支えていこうという意味で、少子高齢化の時代というようにとらえることと合わせて、御報告を申し上げたいと思います。
- 井原会長
ではここは入れたほうがふさわしいということですね。
- 小原委員
入れてもらって結構でございます。当然、お子様連れのお客様は大歓迎でございますし、そのような時代であると思っております。
- 井原会長
では、そのように入れさせていただいてよろしいでしょうか。
- 来生委員
別の観点から入れないほうが良いのかなと思っていました。めん類のほうも浴場業のほうも、子どもに対しての何か特別の対応策を取るという観点で説明がなされております。でも旅館業の場合には、子どもに対して特別の対応を取るということではなく、多分、家族ぐるみで来るということですから、少子であるかどうかというのはあまり関係ない、要するに家族を大事にする営業ということと、それは旅館業のある意味では基礎であると思っております。子どもに対して何か特別にするということがあんなら、これはほかのものと横並びの標記になるとは思います。特にそういうものがないとすればこのままで良いのかなと思います。特別に、何か旅館業として子どもに対するサービスをするというなら横並びですから、少子という言葉で説明をして、なおかつ説明の部分も子どもへの対応について書き込むということではないかという気がいたします。
- 井原会長
それも一つの御意見であると思います。安田委員いかがでしょうか。
- 安田委員
旅館業はやはりバリアフリー対策のようなどころを含めて、小さいお子さん連れでも来やすいということ、団体客目当てから家族単位に、子ども連れ単位に、客層を少しずつずらしていき一生懸命回復に目指しているという状況がありますので、私自身は「障害者等でも気軽に宿泊できるよう、バリアフリー対策に積極的に取り組む」ここに「幼児連れの家族でも」と一言入れていただいて、子どもへの対策もちりりと入っているという感じにしていいただければと思います。御一任いたします。

う観点で見るという形式がございますが、その手続きを速やかに行いまして、官報に掲載をさせていただきたいと考えております。以上でございます。

○ 井原会長
その他の点で何か事務局からございませんでしょうか。

○ 岡部課長
特にございません。

○ 井原会長
これですべての審議が終了いたしました。本日の厚生科学審議会生活衛生適正化分科会をこれで終了させていただきます。ありがとうございました。

了