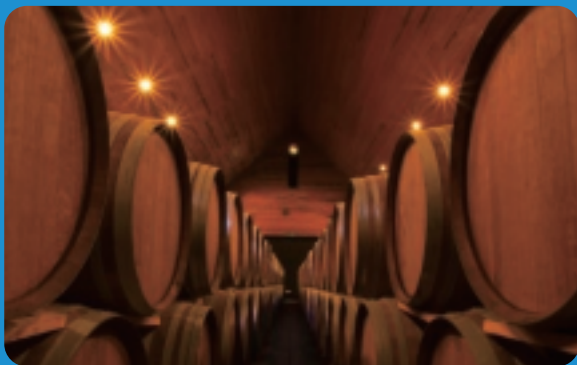


株式会社 紅乙女酒造



■所在地	久留米市田主丸町益生田214-2
■業種	製造業、小売業
■事業内容	焼酎・リキュールの製造・販売
■設立年	昭和53年
■従業員数	42人(うち65歳以上6人)
■高齢者雇用制度	定年60歳(希望者全員65歳まで再雇用。以降、必要に応じて再雇用)

高齢者雇用の背景

●会社の魅力を引き出す高齢者

当社が誇る「ごま焼酎 紅乙女」は、創業者林田春野の強い思いと試行錯誤を経て、1977年に誕生しました。この焼酎を知っていただくためのアプローチの一つとして、酒蔵を観光蔵として開放し、移築した古民家では食事処も営業しています。

里山の豊かな自然に囲まれたこの場所には落ち着いた雰囲気の人が合うと考え、積極的に高齢者を採用。酒蔵の案内人と食事処の従業員は全員60歳以上です。軽妙な話術で酒蔵を案内したり、地元食材を使った田舎料理に腕を振るうなど、心を込めたおもてなしで、観光シーズンの11月には6千人のお客様に来ていただきました。食事処は再訪される方も多く、開業した5年前に比べて売り上げは6倍に伸びています。

高齢者雇用に係る取組み

●負担を軽く、転倒の防止も

食事処の従業員は週3日程度で10時～16時勤務としています。ランチタイムのみの営業でメニューは2種類と負担は軽くなっています。また、古民家の雰囲気を壊さない範囲で段差を少なくしたり、滑りにくい靴を導入するなど転倒事故の防止にも努めています。高齢といっても皆さんとても意欲があり研究熱心。新メニューの開発にも積極的に取り組み、酒蔵ならではの麴を使った「金山寺納豆」は人気の一品となっています。

●少人数だからこそ取組み

年1回社長との面談を実施しています。面談では、勤務の希望のほか、業務上の様々な提案を社長が直接聞き職場環境の改善にも役立てています。従業員の研修は外部研修を活用。パートも含め新規採用の従業員は、人材育成会社が実施する接客研修に必ず参加します。接客の基礎を学べるだけでなく、同じ研修に参加する他社の人との交流がとても良い刺激になるので、参加した従業員にとって有意義な研修になっていると思います。

ひとこと



お話上手で評判の村井さん

村井羊一さん(71歳)

こちらに勤めて、23年になります。酒蔵の案内人として、見学に来られた方への説明をしていますが、空き時間には敷地内の見回りや清掃もしています。酒造場ということで、特に清掃には力を入れているので、お客様に「綺麗にしていますね。」と言われるのはとても嬉しいです。家庭的な雰囲気のある会社でとても居心地がよく、働けるうちは頑張ろうと思っています。

食事処で働くKさん(68歳)、Sさん(76歳)

仕事をしていると高齢になっても吸収することが日々たくさんあります。職場の仲間として受け入れてもらって仕事ができることが本当に嬉しいです。また、「こんな料理が食べたかった。」「また、来ますね。」など、お客様の声を実際に聞くことができることも喜びの一つです。地元の食材を使った身体に優しい料理をこれからも作り続けたいと思います。