

第9章 宿泊業, 飲食サービス業

1 減少傾向がみられるなか、大型化が進む宿泊施設

(1) 減少する旅館施設数、増加するホテル客室数

東京における旅館とホテルの推移をみると、旅館は、客室数が緩やかに増加しているものの、施設数の減少が顕著となっており、ホテルは、施設数がおおむね横ばいで推移していますが、客室数が増加傾向となっています。このように、旅館・ホテルのいずれも、1施設当たりの客室数が増加し、大型化が進んでいることがわかります。(図1)

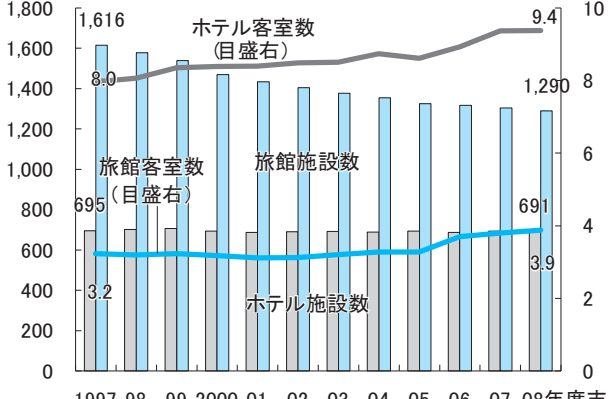
(2) 際立って多い東京の宿泊者数

全国における旅館業施設数を都道府県別にみると、東京は全国第4位となっていますが、ホテル営業施設数は全国第1位となっています。(図2)

なお、東京における2006年の事業所数・従業者数をみると、宿泊業のうち、旅館、ホテルが事業所全体の3分の2、従業者全体の8割超を占めています。(図3)

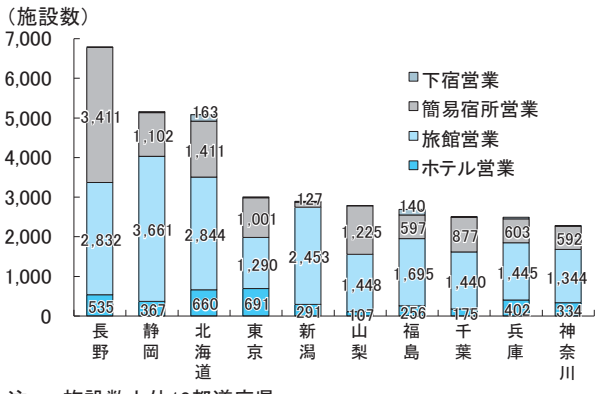
旅館・ホテル・簡易宿所における延べ宿泊者数を都道府県別にみると、東京が全国第1位となっています。特に東京の場合、観光目的の宿泊者が50%未満の施設に泊まった宿泊者数が、2009年では2,800万人と、全国でも際立って多いことが特徴となっています。また、宿泊施設の定員稼働率についても、大阪と並んで6割以上となっており、他県に比べて高くなっています。(図4)

図1 旅館、ホテルの施設数、客室数の推移 (東京) (万室)



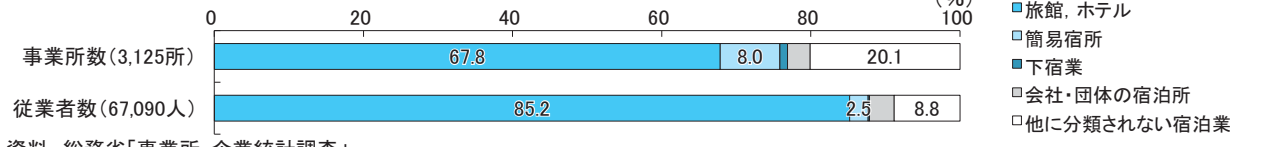
資料 厚生労働省「衛生行政報告例」

図2 都道府県別生活衛生関係(旅館業)施設数(全国、2008年度末)



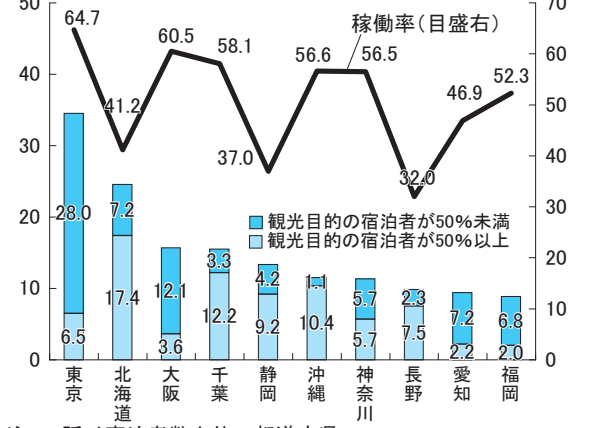
注 施設数上位10都道府県
資料 厚生労働省「保健・衛生行政業務報告」

図3 小分類別事業所数・従業者数構成比(2006年、東京)



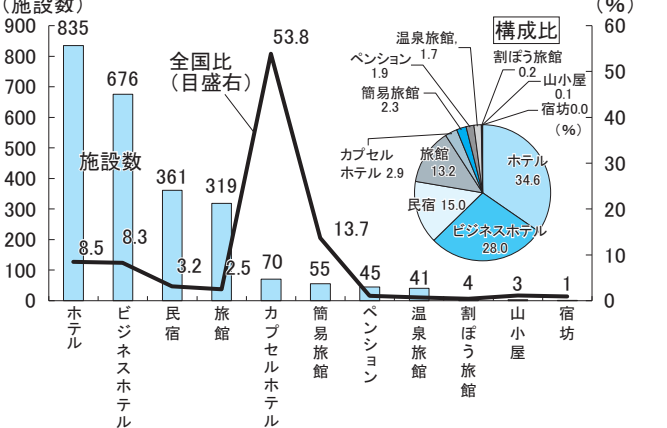
資料 総務省「事業所・企業統計調査」

図4 都道府県別延べ宿泊者数、定員稼働率 (全国、2009年)



注 延べ宿泊者数上位10都道府県
宿泊目的割合不詳を含まない。
資料 国土交通省「宿泊旅行統計」

図5 NTTタウンページデータ分類別施設数、全国比、構成比(2008年、東京)



注 2008年4月末日現在。施設数は電話帳搭載件数ベース
資料 (財)全国生活衛生営業指導センター

東京における宿泊施設の業態について電話帳登録件数ベースでみると、ホテルが34.6%、ビジネスホテルが28.0%を占めています。なお件数自体は少ないものの、カプセルホテルの過半数は東京に集積していることがわかります。(図5)

(3) 宿泊業の経営状況と課題

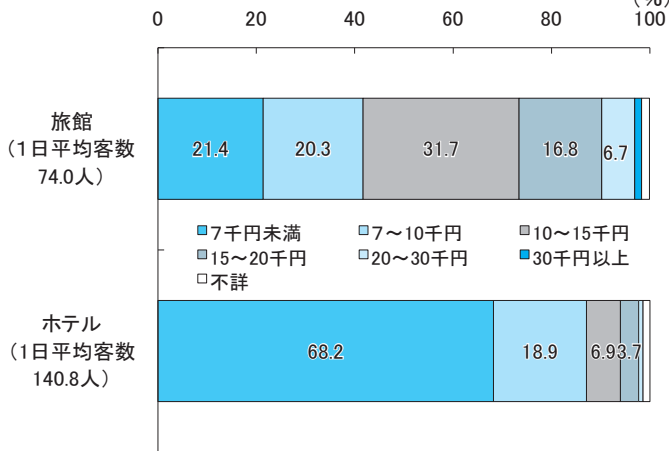
旅館業の1施設あたり客1人平均単価をみると、旅館に比べて、ホテルのほうが客単価が低い傾向がみられますが、1施設当たりの1日平均客数は、ホテルが旅館の2倍近くになっています。(図6)

設備状況をみると、全国、関東甲信越ともに、駐車場を備えた施設が9割と最も多く、次いで、クレジットカード取扱を行う施設が4分の3強となっています。一方、情報化設備、デビットカード関連機器は各4割にとどまっています。なお、関東甲信越では、デビットカード関連機器、分煙設備の導入率が全国より高くなっています。(図7)

不況等の影響による観光やビジネスの需要低迷が懸念されていますが、ホテル・旅館経営業者の倒産動向をみると、ここ数年、倒産件数が増加しています。一方、一件当たりの負債総額は減少傾向にあり、小規模倒産のシェアが高まっています。(図8)

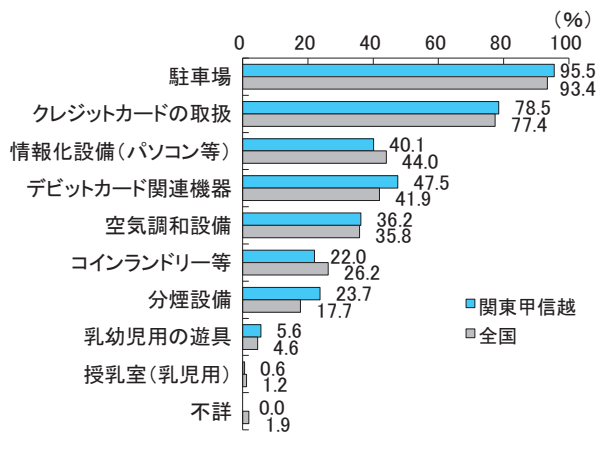
宿泊業者が抱えている経営上の問題点をみると、利用客数の減少を挙げる業者が6割と最も多くなっており、施設・設備の老朽化、諸経費の上昇についても、過半数の業者が問題と感じていることがわかります。宿泊産業は、開業時に多額の先行投資を要する、いわゆる装置産業の要素が強いのといえますが、施設や設備の老朽化は利用客数の減少にもつながりかねず、問題が相互に関連し合っていることがうかがえます。なお、100室以上の大型施設においては、人手不足・求人難を問題点とする業者が、いずれの規模の施設よりも多くなっています。(図9)

図6 営業形態別1施設あたり客1人平均単価 (全国、2006年)



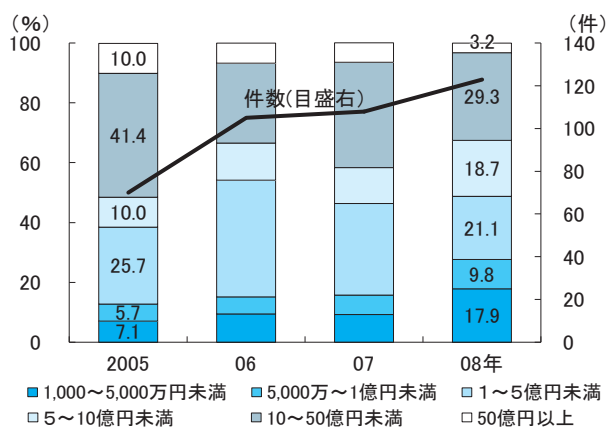
資料 厚生労働省「生活衛生関係営業経営実態調査(旅館業)」

図7 地域別保有している設備等の状況 (関東甲信越・全国、2006年)



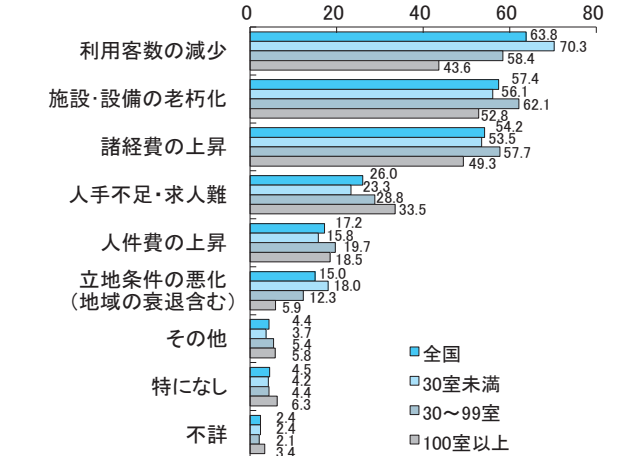
資料 図6に同じ

図8 負債額別ホテル・旅館経営業者倒産件数構成比、倒産件数の推移(全国)



資料 (株)帝国データバンク「ホテル・旅館経営業者の倒産動向調査」

図9 客室数別宿泊施設の経営上の問題点 (全国、2008年)



注 複数回答
資料 総務省「訪日外国人旅行者の受入れに関する意識調査」

2 消費者嗜好の影響を受ける飲食サービス業

(1) 多くの業態で減少している飲食店

全国における外食産業の市場規模をみると、1980年代後半から1990年代後半にかけて拡大していましたが、その後縮小し、ここ数年は横ばい傾向で推移しています。内訳をみると、宿泊施設、喫茶店・居酒屋等、料亭・バー等では、ピーク時より規模が縮小し続けていますが、飲食店については、ここ数年緩やかながら拡大傾向となっています。(図1)

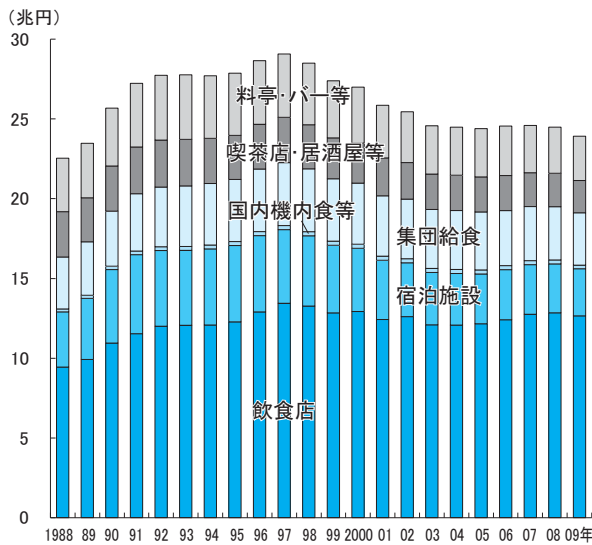
東京における事業所数をみると、酒場、ピヤホール、バー、キャバレー、ナイトクラブのいわゆる遊興飲食店が多くなっています。一方、全国比では、日本料理店、イタリアンやフレンチを含むその他の専門料理店などで2割近くと高くなっており、東京にはさまざまな専門料理店が集まっていることがわかります。(図2)

2001年から2006年にかけての事業所数及び従業者数の変化をみると、事業所数が4.7%減、従業者数が0.6%減と縮小傾向にありますが、なかでもバー、キャバレー、ナイトクラブ、持ち帰り飲食サービス業、配達飲食サービス業では、事業所数、従業者数のいずれもが二ケタの減少率となっています。一方、喫茶店、酒場、ピヤホール、食堂、レストラン、焼肉店では、事業所数が減少しているものの、従業者数では増加しており、従業者規模の大きな店舗のシェアが増えていることが考えられます。また、その他の専門料理店については、従業者数は若干減少しているものの、事業所数がここ5年で1割近く増加していることがわかります。(図3)

(2) 非正社員が大多数の飲食サービス業

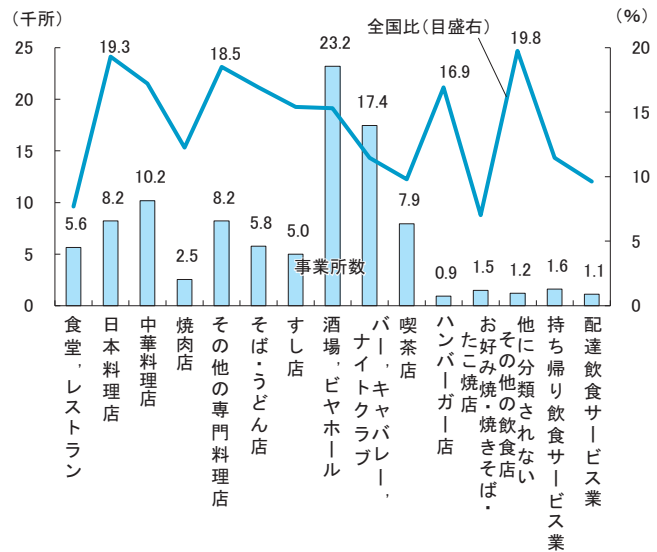
飲食サービス業では事業所規模10人未満の小規模店がほとんどであるのに対して、ハンバーガー店は、1事業所当たりの従業者数が約30人と群を抜いて多くなっています。

図1 外食産業市場規模の推移(全国)



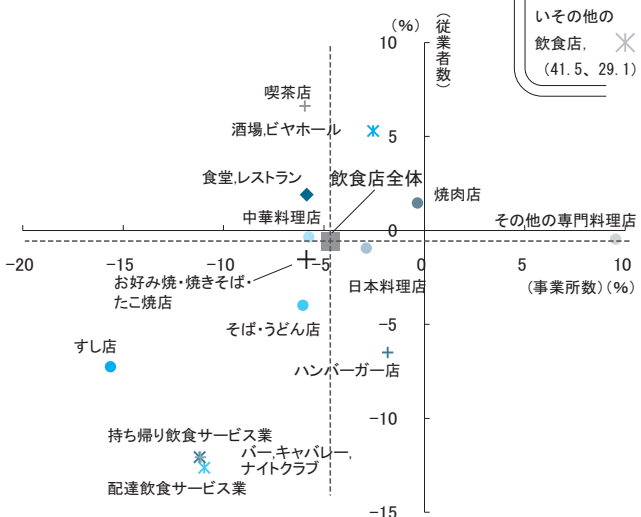
資料 (財)日本フードサービス協会「外食産業動向調査」

図2 小分類別事業所数、全国比(東京、2006年)



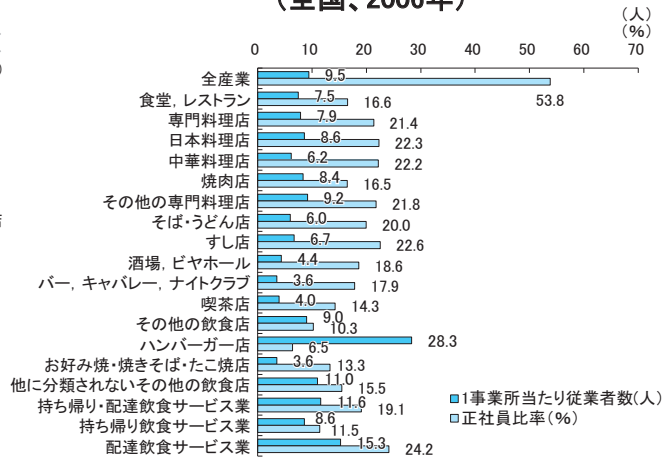
資料 総務省「事業所・企業統計調査」

図3 小分類別事業所数・従業者数増減率 (2006/2001年)



資料 図2に同じ

図4 小分類別1事業所当たり従業者数、正社員比率 (全国、2006年)



注 正社員比率は、従業者数全体に占める正社員・正職員の割合算出
資料 図2に同じ

従業者の正社員比率については、いずれの業種も全産業平均を大幅に下回っており、非正社員が大多数の職場が多くなっています。特にハンバーガー店は、飲食サービス業のなかでも最も低く、1割未満となっています。(図4)

(3) 業態によって違いがみられる外食産業の経営状況

飲食店売上金額前年比の推移をみると、数年前までは増加していたディナーレストラン、パブレストラン・居酒屋、ファミリーレストラン、喫茶において、2009年には軒並み減少しています。なお、ファーストフードについては、伸び幅が小さくなったものの、6年連続で増加しており、消費の冷え込みが直撃している他の業態に比べて、比較的好調な様子が見えます。(図5)

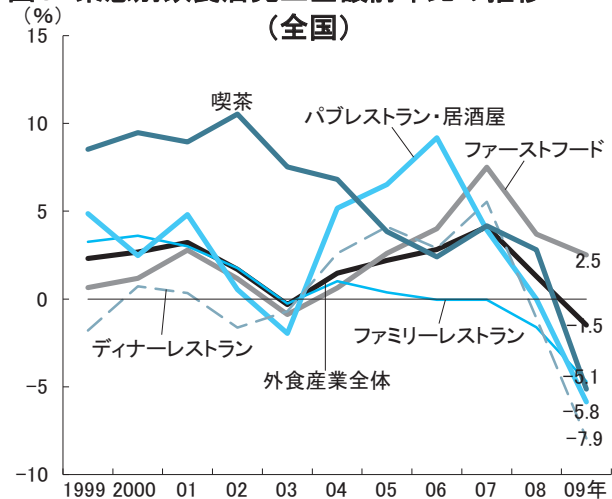
売上金額別に一般飲食店の分布をみると、いずれの業態も5,000万円未満が過半数を占めていますが、ファースト・フード及びディナー・レストランについては、5,000万円以上の店舗が3割程度を占めており、売上が比較的高い店舗が多くなっています。(図6)

一般飲食店の食材費を仕入先別にみると、いずれの業態においても、食材費の過半数は、商社を含む食品卸売業からの仕入れとなっています。ただし、ファーストフードにおける食材費の3割弱、ファミリー・レストランにおける食材費の2割弱については、本部(本社)からの配送分となっており、一部の店舗では、フランチャイズ・チェーンや大手企業等による食材仕入れがシステム化されていると考えられます。(図7)

(4) 徐々に減少する内食

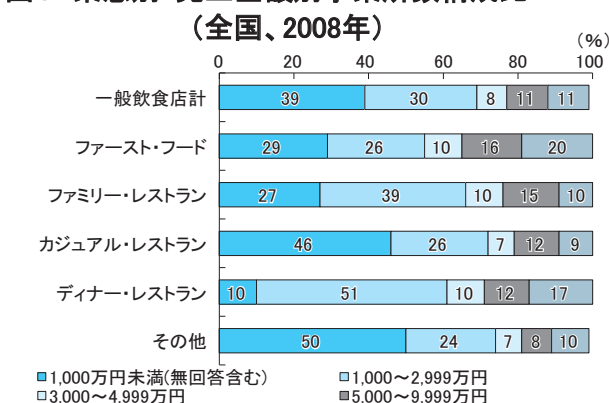
都民の食費構成比をみると、10年間で、外食及び中食(なかしょく)と近年表現されることが多い調理食品の占める割合が、わずかながら増加傾向にあります。それと同時に内食の占める割合は、過半数であることに変わりはないものの、徐々に減少しています。(図8)

図5 業態別飲食店売上金額前年比の推移



注 新規店を含む全店ベース
資料 (社)日本フードサービス協会「外食市場動向調査」

図6 業態別・売上金額別事業所数構成比

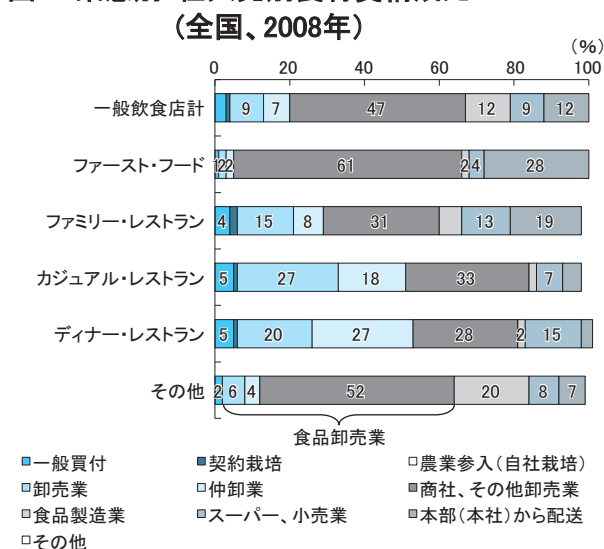


注 業態区分は下表のとおり

業態区分	来客1人あたりの消費金額	料理提供時間
ファースト・フード	700円未満	おおよそ3分未満
ファミリー・レストラン	700円以上1,500円未満	おおよそ3分~10分
カジュアル・レストラン	1,500円以上2,000円未満	おおよそ3分~10分
ディナー・レストラン	2,000円以上	おおよそ10分以上
その他	喫茶店及び上記以外	

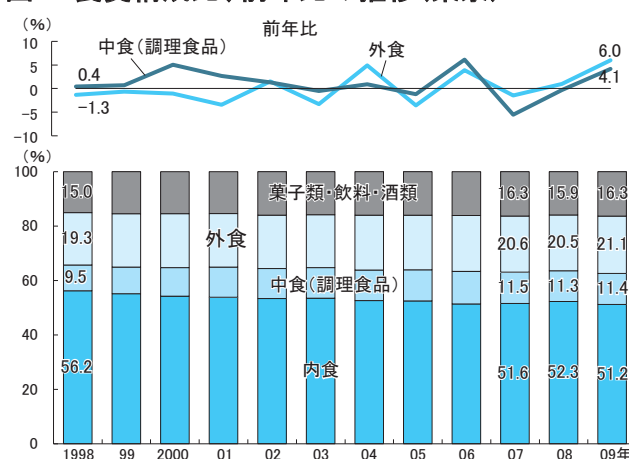
資料 農林水産省「外食産業に関する基本調査」

図7 業態別・仕入先別食材費構成比



注、資料 図6に同じ

図8 食費構成比、前年比の推移(東京)



注 内食は、外食、調理食品、菓子類、飲料、酒類を除く食費として算出
資料 東京都「都民のくらしむき」