

2025年2月吉日

立憲民主党神奈川県総支部連合会
組織・団体委員会
委員長 牧山 ひろえ

2024年 国への制度及び予算要望等に対する 立憲民主党神奈川県総支部連合会との懇談のお礼と報告

時下、ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。また、日頃より立憲民主党に対するご支援、ご鞭撻を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、昨年8月6日及び7日の両日に渡り、立憲民主党神奈川県総支部連合会において各種団体の皆さまから国に対する制度・政策要望並びに予算要望等をお聞きし、国の施策・予算等に反映させて頂くために「懇談」を実施致しました。その節は、ご多忙の中ご参加賜り有り難うございました。

「懇談」にて承りましたご要望内容につきましては、私共の事務局で整理し取りまとめた上で、要望内容を所管する各省庁に内容を伝え、善処を求めると共に、所轄官庁として、各要望事項にどのような見解を持ち、どのように対応する方針なのか返信を求めました。それに対する各省庁からの回答を取りまとめましたので、大変遅くなり恐縮ですが、報告としてここにお届けさせていただきます。

ご要望事項への返信が全て前向きな方向とは限らないとは思いますが、現場の実情と要望を繰り返し当局に伝え、言挙げしていくことは、何らかの形で政策形成に影響を及ぼすことに繋がります。また、頂いた要望内容は、当日「要望ヒアリング」に参加した議員だけではなく、立憲民主党神奈川県連全体で共有させて頂き、皆様と同様の問題意識を持ちつつ、各ステージでの政策の議論に反映させていただきます。特に県市レベルでのご要望については、この懇談会が国への要望という位置付けであったこともあり、回答には含まれていませんが、懇談会当日も多くの県議が出席し、直に皆様からのご意見を承っておりますことも付記させていただきます。

今回お伺いした件に関連するご要望、ご意見、それに限らず、政治に求めるものについて、今後ご意見を賜れましたら、大変幸いです。

今後とも御指導ご鞭撻の程、よろしくお願い申し上げます。

* 今回の件に関してなにかございましたら。
参議院議員 牧山ひろえ事務所（担当：平澤）
東京都千代田区永田町 2-1-1-1007
TEL 03-6550-1007 FAX 03-6551-1007
yokohama@makiyama.sakura.ne.jp

一般社団法人神奈川県調理師連合会への回答

1. 調理師試験の実施について

調理師試験は、従来厚生労働大臣の定める基準により各都道府県主体で実施をしてきましたが、平成20年より指定試験機関による調理師試験の実施が始まりました。

東京都が調理技術技能センターへの委託、京都府・大阪府が関西広域連合へ統合となり、従来年に2回試験を実施していた都道府県が年に1回の実施となっております。

神奈川県においては、調理師を目指す方々が多く、現在調理師試験を年に2回実施しています。

調理師を目指す多くの方々に広く門戸を開くためにも、今後も今まで通りの神奈川県主体による年2回の調理師試験の実施を要望します。

(答)

- 「調理師」とは、調理師の名称を用いて調理の業務に従事することができる者として、都道府県知事の免許を受けた者です。

- そのため、調理師試験は、厚生労働大臣の定める基準により、調理、栄養及び衛生に関して必要な知識及び技能について、都道府県知事が行うこととしており、都道府県知事は、試験事務の全部又は一部を指定試験機関に行わせる

ことが可能です。

- 各都道府県においては、各都道府県の現状に鑑み、調理師試験の回数を設定しているものと承知しています。

(健康・生活衛生局健康課・田中・連絡先 03-3595-2245)

一般社団法人神奈川県調理師連合会への回答

1. 飲食店への調理師の必置義務について

調理師法は、昭和 33 年に制定されて以来、逐次改正が重ねられてきました。特に、昭和 56 年の調理師法の一部改正において、飲食物を提供する施設ごとに調理師を置くよう努めなければならないとされましたが、未だ努力規定にとどまっています。現在の制度においては、飲食物の調理・製造等を行う施設は、食品衛生責任者を設置することが義務付けられていますが、これは短時間の講習のみで資格が与えられています。

毎年、夏季だけでなく冬季でも大量の食中毒患者が発生し、また偽装表示事件など、消費者の食に対する信頼が揺らいでおり、食の安心・安全の確保が課題であり、調理の業務に従事する調理師の役割が重要になっています。

飲食物を提供する一定規模以上の施設における調理師の必置の義務化、及び調理師免許取得後の定期的な講習受講を義務化すること及び免許の更新を要望します。

(答)

- 調理師については、「調理師の資格等を定めて調理の業務に従事する者の資質を向上させることにより調理技術の合理的な発達を図り、もって国民の食生活の向上に資すること」を目的に、調理師法が定められています。

- 調理師が持つ調理技術や衛生面での高度な知識・技術に着目して、調理師法においては、多数人に対して飲食物を調理して供与する施設における調理師の配置の努力義務を課しています。
- 飲食店等における食品衛生責任者の設置については、食品衛生法に基づき既に対応されており、調理師は食品衛生責任者を担うことが可能です。なお、飲食店営業については、食品衛生責任者に調理師を選定することを努めるよう通知しています。
- このような中、更に調理師に係る必置規定を設けることは、雇用側の営業施設において過度の負担となることから、慎重な検討が必要と考えます。
- また、調理に関する知識や技術の維持・向上は重要である一方で、調理師免許取得後の定期的な講習受講の義務化や調理師免許の更新制については、他の資格の状況等も鑑み、慎重な検討が必要と考えます。

(健康・生活衛生局健康課・田中・連絡先 03-3595-2245)

ご 要 望	回 答
<p>交際費の損金算入について 法人の交際費について、現在は資本金一億円以下の中小企業は、年度で支出した交際費のうち800万円を上限に経費として計上する、若しくは、飲食費の50%を経費として計上する、この二つのどちらかの選択であり、資本金一億円以上の大企業は、接待交際費のうち飲食費の50%を経費として計上です。 この交際費の全額を経費計上可能としたら、企業は交際費を自粛することなく飲食店等の活性化にも繋がると思われるため、交際費全額経費として計上を可能とするよう要望します。</p>	<p>○ 交際費等の損金不算入制度については、令和6年度税制改正において、会議費の実態の変化を踏まえて、交際費から除外される飲食費の基準を一人あたり5,000円以下から10,000円以下まで引き上げたところです。</p> <p>○ その上で、仮に、交際費課税制度を全廃する場合には、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 冗費や濫費の増大につながる、 ・ 大企業と中小企業の格差が拡大するなど公正な取引を阻害する <p>といった可能性があるため、その全廃には慎重な検討が必要です。</p>