第９章　宿泊業,飲食サービス業

１　震災の影響からの回復がみられた2012年の宿泊業

（１）　旅館,ホテルが中心の東京の宿泊業

宿泊業の業態には､「旅館,ホテル」[1]や、宿泊場所を多人数で共用する「簡易宿所」[2]、主として長期間食事や寝具を提供して宿泊させる「下宿業」、リゾートクラブ、キャンプ場 などを含む「その他の宿泊業」と様々なものがあります。東京の宿泊業は「旅館,ホテル」が中心となっており、2009年の東京における事業所数では「旅館,ホテル」が全体の約６割の約２千所、従業者数では全体の約８割の約５万８千人となっています。**（図１）**（図１の2006年と2009年の非連続については目次ivページの３参照）

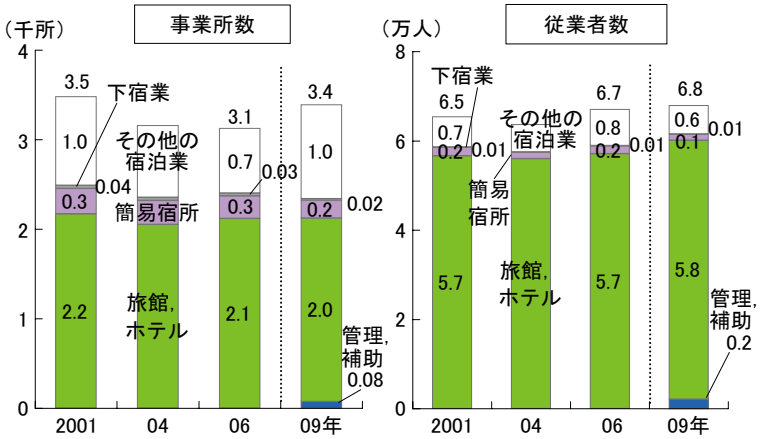
（２）　大型化が進む東京の宿泊業

東京における旅館･ホテルの推移をみると、施設数ではホテルはおおむね横ばい、旅館は長期的には減少傾向であるのに対し、客室数はともに増加傾向です。このように旅館、ホテルのいずれも１施設あたりの客室数が増加し、大型化が進んでいます。**（図２）**

旅館業施設数では、東京は長野や北海道、静岡に次いで全国で第４位で、そのうちホテルの施設数は全国で最も多くなっています。また、ホテルと旅館を合わせた客室数においても、東京は全国で最も多くなっています。**（図３）**

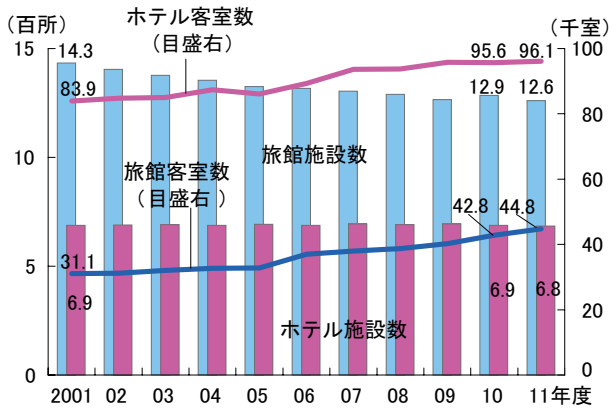
都内のホテルの客室が最も多いのが港区、次いで千代田区、新宿区、中央区と続いています。2000年代に都心を中心に客室数が増加した原因としては、例えば港区では、品川駅前や汐留の再開発地区に大型ホテルが開業し、六本木の再開発地区で外資系ホテルが開業するなど、都心部における大規模な再開発や外資系ホテルの進出等が指摘されています。**（図４）**

図１　小分類別宿泊業事業所数､従業者数の推移（東京）



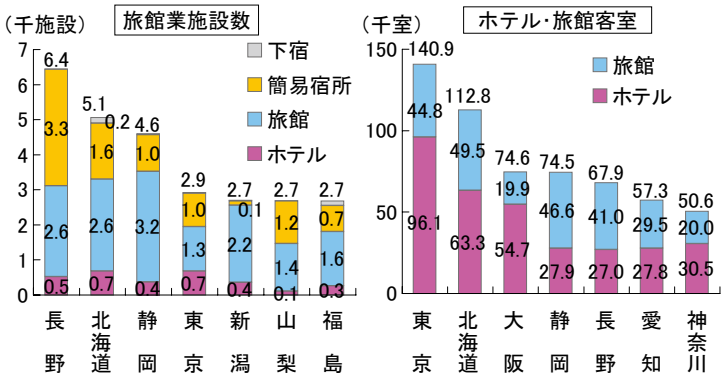
注　「管理, 補助」は管理, 補助的経済活動を行う事業所。
資料　総務省「事業所･企業統計調査」「経済センサス−基礎調査」

図２　旅館･ホテルの施設数､客室数の推移（東京）



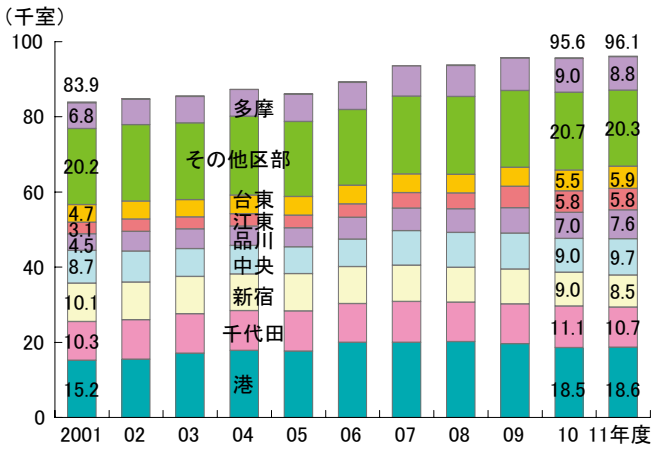
注　年度末の値。
資料　厚生労働省「衛生行政報告例」

図３　都道府県別旅館業施設数及びホテル･旅館客室数（全国､2011年度）



注　旅館業法施行令で旅館は客室が５室以上であることと規定されており､それ以下の客室数の施設は簡易宿所に分類される。簡易宿所の客室数は公表されていない。
資料　図２に同じ

図４　区市町村別ホテル客室数の推移（東京）



注　年度末の値。ホテルのみで旅館や下宿などは含まない。
資料　東京都「福祉･衛生統計年報」

注１　ホテルは洋式、旅館は和式の構造及び設備を主とする施設。ホテルが 10 室以上、旅館が５室以上の客室数を有することが要件。
注２　簡易宿所は宿泊する場所を多人数で共用する構造及び設備を主とする施設。

（３）　2012年は震災前の水準を上回った国内の宿泊者数

延べ宿泊者数上位６都道府県の中で、東京は、観光目的の宿泊者数の割合が50％未満の施設の宿泊者数が多く、宿泊者数全体の８割以上を占めています。客室稼働率についても、東京は大阪とともに高くなっています。**（図５）**

都道府県別の延べ宿泊者数では、東京は国内･外国人ともに最も多く、特に外国人宿泊者数は2012年に２位の大阪の約2.6倍となっています。一方、延べ宿泊客数の推移をみると、2012年の国内延べ宿泊客数は上位６都道府県のうち東京を含めた５都道府県で2010年を上回っており、これらの地域の国内延べ宿泊客数については震災による落ち込みから回復したことがうかがえます。また、外国人延べ宿泊客数については、2012年は震災前の水準にほぼ回復していますが、上位６都道府県のうち東京を含めた５都道府県では2010年を下回っています。**（図６）**

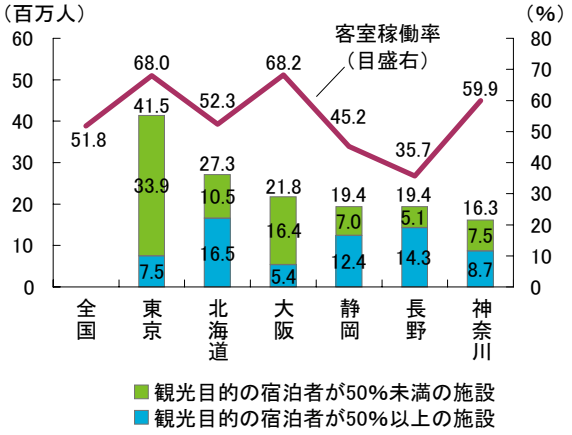
（４）　厳しい経営環境にある小規模な宿泊業の企業

宿泊業の企業の営業利益を資本金規模別にみると、資本金１億円以上の企業では、リーマンショックの時期などにおける落ち込みはあるものの、東日本大震災があった2011年度も前年より営業利益が増えており、長期的に比較的安定して推移しています。一方、資本金１千万円以上１億円未満の企業では、営業利益の変動の幅がより大きくなっています。また、資本金１千万円未満の企業では、過去11年間において半数以上の年で赤字となっており、厳しい経営環境にあることがわかります。**（図７）**

（５）　正社員、正職員の割合が低い宿泊業

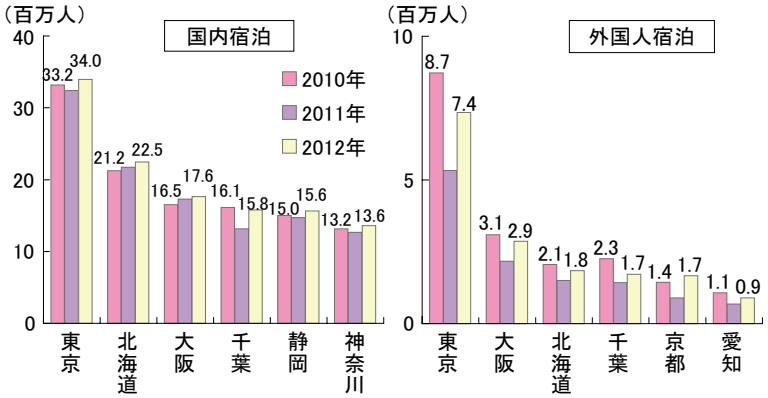
宿泊業に従事する労働者の内訳をみると、正社員･正職員の割合は５割強にとどまる一方、正社員･正職員以外が３割、臨時雇用者が１割を占めています。また、年齢別の内訳の推移をみると、2007年から2012年にかけて24歳以下の構成比が２割から１割へと半分近くに減少する一方、35歳以上の構成比は４割５分から６割弱に上昇しており、高齢化が進んだことがわかります。なお、職業については、飲食物給仕･身の回り世話から接客、調理、清掃など、多岐にわたっています。**（図８）**

図５　都道府県別延べ宿泊者数、客室稼働率（全国、2011年）



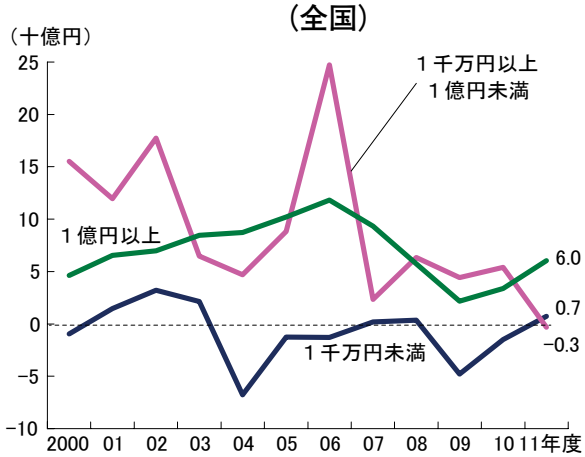
注　延べ宿泊者数上位６都道府県、従業者数９人以下の施設を含めた推定値。
資料　観光庁「宿泊旅行統計調査」

図６　都道府県別･国内外別延べ宿泊者数（全国、2010･2011･2012年）



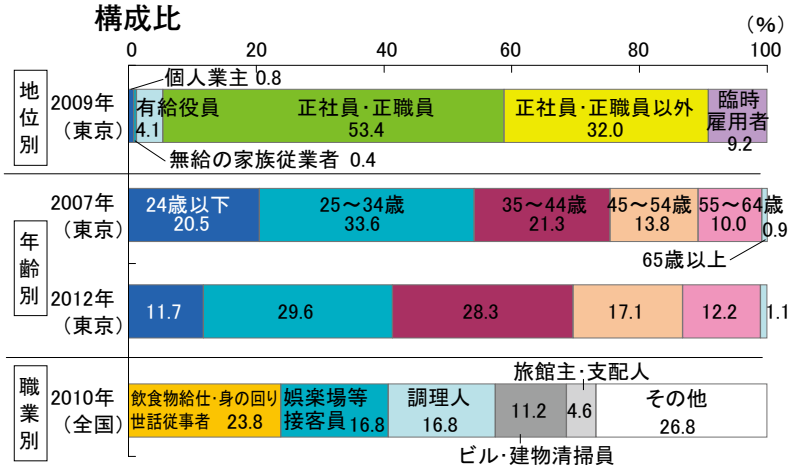
注　2012年の国内･外国人宿泊者数各上位６都道府県を掲載。従業者数９人以下の施設の宿泊者を除く。2012年の値は各四半期に発表された数値の合計値。
資料　図５に同じ

図７　資本金規模別宿泊業営業利益の推移（全国）



資料　財務省「法人企業統計調査」

図８　従業上の地位別･年齢別･職業別宿泊業労働者数構成比



注　年齢別は常用労働者数10人以上の企業規模の値、職業別（国勢調査）は、抽出速報集計。
資料　厚生労働省「賃金構造基本統計調査」、総務省「国勢調査」「経済センサス−基礎調査」

２　市場規模が縮小し、依然厳しい飲食サービス業

（１）　さまざまな飲食店が集まる東京

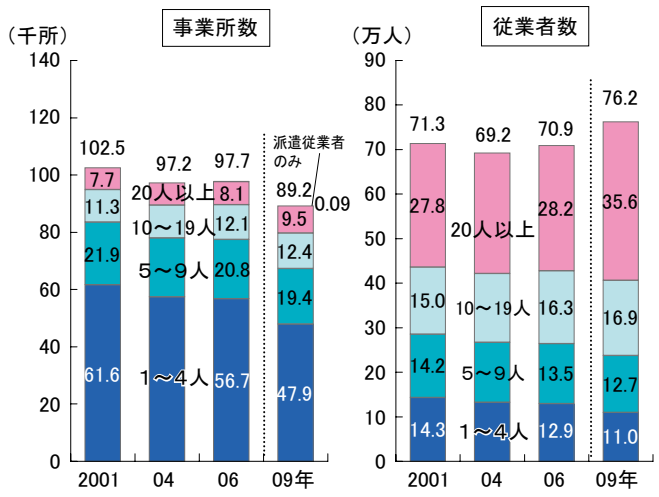
2009年の東京における飲食店の事業所数を従業者規模別にみると、従業者１～４人の事業所割合が半数を超え、５～９人の事業所を含めると約４分の３を占めており、小規模の事業所が中心です。一方、2001年から2006年までの事業所数の推移を従業者規模別にみると、９人以下の小規模な事業所が減少しているものの、10人以上の事業所は増加しており、規模の拡大が進んだことがわかります。また、従業者数については、2009年時点で20人以上の事業所で働く従業者数が全体の半数弱です。**（図１）**（図１の2006年と2009年の非連続については目次ⅳページの３参照）

東京における飲食サービス業（飲食店及び持ち帰り･配達飲食サービス業）の中で事業所数が最も多いのは、「酒場,ビアホール」で約２万１千所となっており、次いで、「バー ,キャバレー ,ナイトクラブ」、「中華料理店」の順となっています。全国比でみると、西洋料理店やエスニック料理店が含まれる「その他の専門料理店」が最も高く、次いで「日本料理店」、「中華料理店」が高いなど、専門料理店で全国比の高いものが多くなっています。**（図２）**

区市町村別の事業所数では、「日本料理店」や「その他の専門料理店」、「バー ,キャバレー ,ナイトクラブ」は上位５区への事業所の集中度が高くなっています。港区など都心３区及び新宿はさまざまな飲食店が集まる一方､渋谷区は「その他の専門料理店」が多いなど､区市町村ごとに特徴がみられます。なお、「お好み焼き･焼きそば･たこ焼き店」は足立区、中央区が多くなっています。**（図３）**

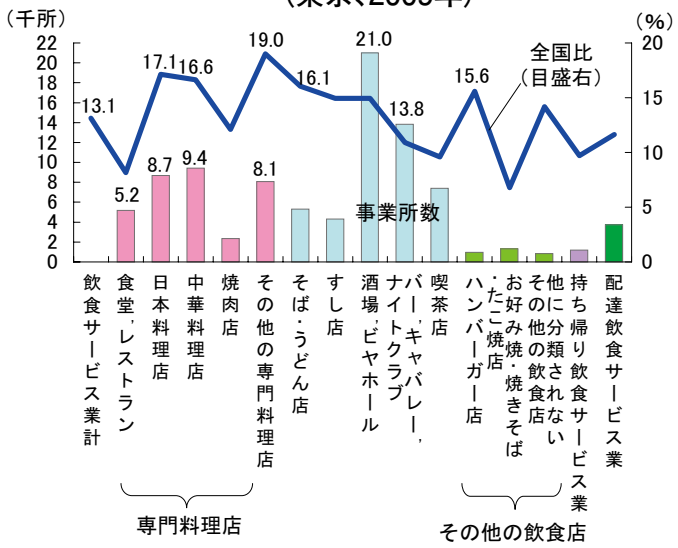
東京の全国比が特に高い「日本料理店」、「その他の専門料理店」(旧産業分類では主に西洋料理店）は、以前に比べると東京の全国比は低下しています。バブル経済以降、東京でも日本料理店や西洋料理店が増加する一方で、全国では東京を上回る増加があったため、90年代に全国比は低下しました。しかし、2000年代には、東京も全国も同様に店舗数が減少したため、全国比は横ばい傾向となりました。**（図４）**

図１　従業者規模別飲食店事業所数､従業者数の推移（東京）



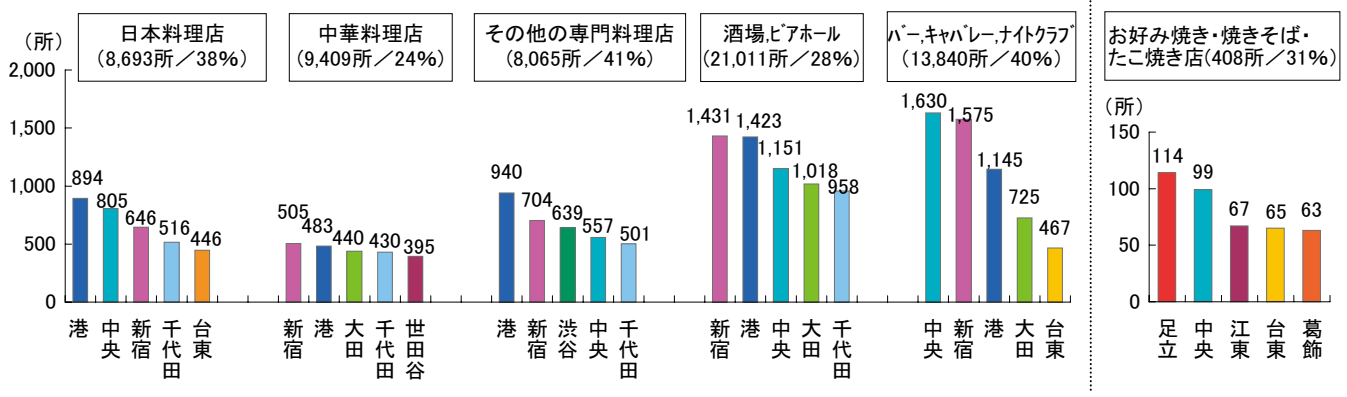
資料　総務省「事業所企業統計調査」「経済センサス-基礎調査」

図２　小･細分類別飲食サービス業事業所数､全国比（東京､2009年）



注　飲食サービス業計は､全国比のみ。
資料　総務省「経済センサス-基礎調査」

図３　区市町村別細分類別飲食サービス業事業所数（東京､2009年）



注　上位５位まで記載。囲みの中は都内事業所総数／上位５区の事業所数計の都内事業所総数に占める割合。
資料　図２に同じ

（２）　近年やや縮小傾向の外食産業市場規模

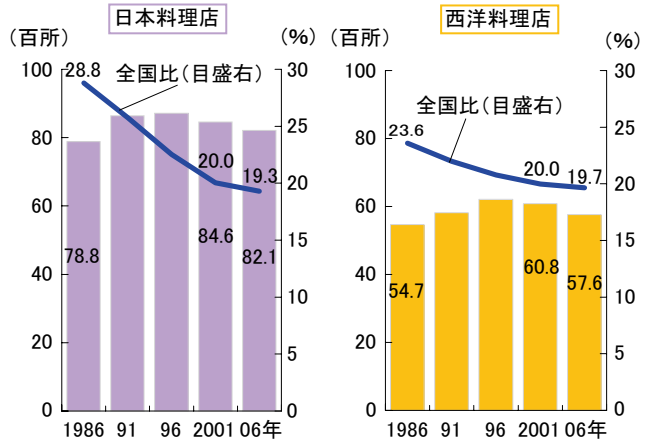
都民の生計支出のうち、食費の内訳についてみると、家庭で素材から調理して作る「内食」の割合は2000年から2012年にかけて緩やかな減少傾向にあります。これに対し「外食」や、調理食品を家庭で食べる「中食」、そして「菓子類･飲料･酒類」の割合は少しずつ増加しており、食生活の変化が見受けられます。また、前年比をみると､「中食」は４年連続で増加しており、「外食」は震災の影響等で落ち込んだ前年の反動等から、2012年は前年に比べ大きく増加しています。**（図５）**

全国における外食産業の市場規模は、1997年をピークにその後縮小が続いています。ここ数年はやや縮小傾向で推移しましたが、2012年の市場規模は約23.2兆円となり前年に比べ増加しました。内訳をみると、食堂･レストランなどの「飲食店」の割合が高く、近年では５割強を占めています。**（図６）**

（３）　正社員･正職員の割合が低い飲食サービス業

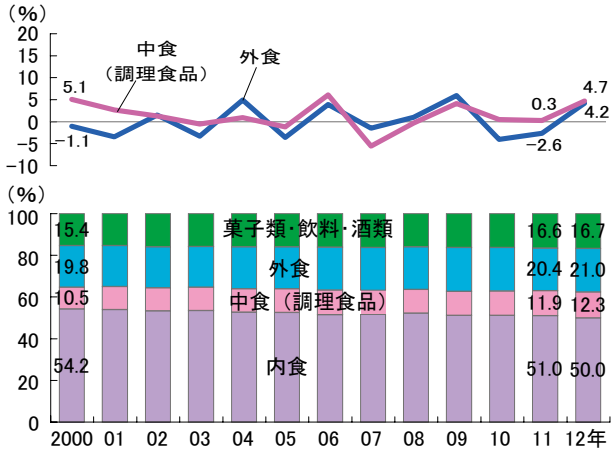
飲食サービス業に従事する労働者の内訳をみると、正社員･正職員の構成比は２割強と、他の業種に比べても低くなっている一方、正社員･正職員以外は約６割を占めています。正社員･正職員以外と臨時雇用者を合わせると、正社員･正職員の３倍以上にのぼり全体の３分の２を占めています。また、年齢別にみると、2007年から2012年にかけて、24歳以下の若い世代が減少する一方、35歳以上は増加しており、年齢が上昇したことがわかります。なお、職業別では、全体の過半数は調理人であり、そのほかでは「飲食物給仕･身の回り世話従事者」が３割弱を占めています。**（図７）**

図４　日本料理･西洋料理店舗数･全国比の推移（東京）



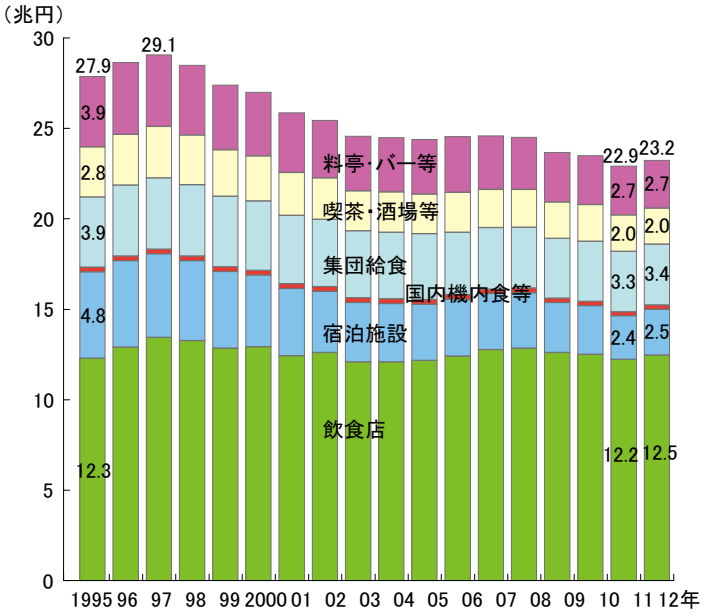
資料　総務省「事業所･企業統計調査」

図５　種類別食費構成比、前年比の推移（東京）



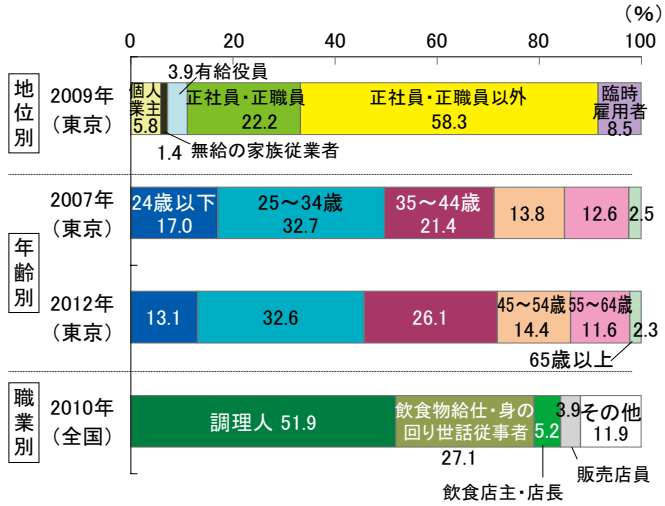
注　内食は、外食、調理食品、菓子類、飲料、酒類を除く食費として算出。
資料　東京都「都民のくらしむき」

図６　外食産業市場規模の推移（全国）



資料　（財）食の安全･安心財団資料

図７　従業上の地位別･年齢別･職業別飲食サービス業労働者数構成比



注　年齢別は常用労働者10人以上の企業規模、年齢別の2007年は飲食店の値、職業別（国勢調査）は抽出速報集計。
資料　厚生労働省「賃金構造基本統計調査」、総務省「国勢調査」「経済センサス-基礎調査」