



- 首都圏のアルバイトの平均時給は1,000円を超える時代がやってきました。「東京オリンピック景気のため」とも言われますが、人口減少の時代となりつつあり、人余りは期待できそうにありません。「おもてなし」を無償の労働力で実現するのではなく、適正な対価でサービスを提供する時代に来たのではないかと思います。

2018年4月度アルバイト・パート募集時平均時給調査

首都圏の平均時給は1,062円

- 株式会社リクルートジョブズの調査研究機関「ジョブズリサーチセンター」が2018年4月度の『アルバイト・パート募集時平均時給調査』を公表しました。
- 前年同月より18円増加(増減率+1.7%)、前月比は4円増加(同+0.1%)となりました。
- 職種別では全職種で前年同月比プラスとなっています。さらに前月比についても4職種でプラスとなりました。

大分類	小分類	今月	前年同月比較 (2017年4月)		前月比較 (2018年3月)	
		平均時給 (円)	増減額 (円)	増減率	増減額 (円)	増減率
販売 サービス系	コンビニスタッフ	1,004	30	3.0%	▲ 1	-0.1%
	CD・ビデオレンタルスタッフ	918	11	1.2%	6	0.7%
	キャンペーンスタッフ	1,244	▲ 38	-2.9%	▲ 51	-3.9%
	販売・サービス系全体	1,046	23	2.2%	6	6.0%
フード系	ホールスタッフ(飲食店)	1,040	11	1.1%	▲ 4	-0.4%
	ファストフード	1,013	30	3.1%	8	0.7%
	パン職人・パティシエ	997	15	1.5%	8	0.8%
	フード系全体	1,030	17	1.7%	▲ 1	-0.1%
製造 物流 清掃系	製造・生産(重工業除く)	980	▲ 53	-5.1%	▲ 48	-4.7%
	構内作業(フォークリフト等)	1,171	16	1.7%	▲ 0	0.0%
	ビルメンテナンス・施設管理	1,092	6	0.5%	9	0.9%
	製造・物流・清掃系全体	1,052	18	1.8%	5	0.4%
事務系	受付	1,068	37	3.6%	9	0.9%
	一般事務	1,075	▲ 3	-0.3%	7	0.6%
	コールセンタースタッフ	1,199	▲ 71	-5.6%	▲ 6	-0.5%
	事務系全体	1,088	2	0.2%	5	-3.3%
営業系	営業	1,121	▲ 9	-0.8%	▲ 28	-2.4%
	テレフォンアポインター	1,214	29	2.4%	▲ 26	-2.1%
	営業系全体	1,155	7	0.6%	▲ 39	-3.3%
専門職系	看護師	1,743	4	0.2%	24	1.4%
	介護スタッフ	1,088	34	3.2%	▲ 7	-0.7%
	塾講師	1,487	227	18.0%	277	22.9%
	専門職全体	1,191	21	1.8%	15	1.3%
首都圏全体		1,062	18	1.7%	4	0.4%



- 非正規労働者の時給が1,000円というのは高い印象を受けるかもしれませんが、フルタイムで月給制の正社員の時間当たりの単価と比較すると、まだまだ、正社員の時間単価の方が高いケースも多いと思います。
- 正社員とパート・アルバイトの仕事の価値の違いは何か？その違いを踏まえると賃金の格差は妥当なのか？についても議論していくことが求められると思います。



～ 法改正等のお知らせ ～

労務管理に関する重要な動きがあり、動向に注目する必要があります。

■ 正社員と非正規社員の待遇格差について、最高裁が初判断(6月1日)

- ・ 正社員と非正規社員の通勤手当や給食手当など、「手当の格差」に関する訴訟(ハマキョウ レックス事件)と「再雇用時の賃金の引き下げ」に関する訴訟(長沢運輸事件)の最高裁判決があります。
- ・ いずれも、非正規社員との均等待遇に関する線引きの判断基準となりますので、注目するテーマになります。(労働契約法20条)

■ 働き方改革法案の修正合意案が衆議院で、5/23に採決の見込み。

- ・ 働き方改革関連法案の「高度プロフェッショナル制度」の適用対象者が、労働者の意志で撤回ができる規定を追加する旨が盛り込まれる見込みです。



- 同一労働同一賃金や過重労働抑制に関する法整備が進んできています。「会社と労働者のどちらが有利なのか？」という次元ではなく、生産的で多様な人材を活用できる生産的な会社づくりが求められる時代になってきていると考えます。

～ 今月のおすすめ～

さばの水煮の和え物

【50文字で言うと…】

わかめときゅうりにさばを加えて酢をかけて、冷やした後に白ごまをふって混ぜたら出来上がり！

【材料】

さばの水煮缶 1缶
きゅうり 1本
乾燥わかめ 適量

【調味料】

すし酢 適量
白ごま 大さじ2

【もうちょっと詳しく】

- ①わかめは水で戻したら水気を絞り、食べやすい大きさに切る
- ②きゅうりは薄くスライスして、塩を少々ふり、10分ほど置いてから絞って水気を切る
- ③ボウルに①と②を入れ、ざっくりとほぐしたさばを加え、すし酢を回しかけたら冷蔵庫で1時間ほど冷やす。
- ④白ごまを加えてひと混ぜしたら出来上がり！

これからの季節にぴったりなさっぱりとした副菜です☆

ビール好き女子担当
のゆるゆるちょっと
おつまみ。



★おすすめ書籍のご紹介★

人事の超プロが明かす評価基準
～「できる人」と「認められる人」は
どこが違うのか～ 西尾 太著



各企業が作成し運用している「評価」の基準ですが、拝見すると、多くの企業が似たような項目を選んでしています。例えば「マナー遵守」や「成長意欲」など、若手の評価に組み入れている会社が多いのではないのでしょうか。

この本では、そうした共通してみられる評価基準を集め、若手～課長クラス～部長クラス～役員とそれぞれの職位において必要な評価の基準を区分し記載しています。例えば若手で必要とされる「誠実さ」などは部長クラスには入らなくなります。これは、その評価が不要になったのではなく、その基準は既にクリアしているから、という認識です。

読むと「そんなことは分かっている」という基準ばかりなのですが、人事制度の評価基準を作るとき「なんとなくダメな社員」「なんとなくできる社員」という具合に、多くの会社では評価の基準を言語化することに非常に苦戦します。なぜ彼がよくて彼がダメなのか、迷ったときの字引きの一冊です。



気付き日報



社会保険労務士法人アイプラス
代表社員 社会保険労務士 今井洋一

TEL : 03-3791-1181 FAX : 03-6674-2508 Mail : info@sr-plus.co.jp

受付時間 9:30～18:00 (土日祝日および弊社休日を除く)

<http://sr-plus.co.jp/>

いかがでしょうか？引き続き、定期的に参考になりそうな情報をお届けさせていただければ幸いです。

もし、ご不要な場合は配信停止を致しますので、ご連絡ください。