



定価5000円+税

DVD 紹介

『コンビニの秘密——便利で快適な暮らしの裏で』

制作・アジア太平洋資料センター

身近にあつて、何かと便利なコンビニ。でも、その

闇の部分はあまり知られていない。食品廃棄が多いほど本部がもうかる特殊な会計システム。権利も裁量もなく追い詰められていく加盟店オーナー。そのしわ寄せをブラックバイトの形で受ける若者たち…。こうした実態を広く社会に知ってもらおうと、NPOアジア太平洋資料センター（PARC）がDVD「コンビニの秘密——便利で快適な暮らしの裏で」（土屋トカチ監督）を制作した。

特殊な会計システム

びつくりするのは、その特殊な会計システムだ。おにぎり販売を例に、利益配分がどうなるかを表に示した。ロイヤルティー（上納金）は60%と仮定。DVD

食品廃棄すれば本部がもうかる!?

	売れ残り廃棄 ケース(A)	売れ残り廃棄 ケース(B)	見切り販売 ケース
コンビニ本部	120円	288円	240円
加盟店オーナー	80円	-88円	160円

- ※ 70円のおにぎりを20個仕入れ、1個100円で売って4個売れ残ったと仮定
- ※ ケース(A)はコンビニ以外を想定。③でマイナスが出るのは、廃棄おにぎりの仕入れ値がオーナー負担となるため
- ※ ロイヤルティー 60%は大手3社のほぼ平均値

では図入りで詳しく計算式を解説している。

売れ残りを廃棄したケース(B)では、オーナーに損害が発生するが、本部には大きな利益となる。一方、半額にして見切り販売した場合、オーナーは一定の利益を確保できるものの、本部の取り分は少なくなる。このため、コンビニでは見切り販売を認めないところが大半なのだという。

この計算式は契約書にははつきり書かれていない。元オーナーは「契約書を全て理解している人は誰もい

ない」と言い切る。途中で気が付いても後の祭り。本部に文句を言えば「あなたとは信頼関係がつかれない」と、契約更新を拒否されてしまう。泣き寝入りせざるを得ないのだ。

DVDは、オーナーらでつくるコンビニ加盟店ユニオンの活動も紹介。三井義文副委員長は「オーナーは事業主といわれているが、実際は奴隷と同じ」と語る。不正を正すため、フランチヤイズ規制法の必要性も訴えている。

「高校生・大学生に見てほしい」

土屋トカチ監督

NPOアジア太平洋資料センターは8月22日、東京の連合会館でDVD「コンビニの秘密」の上映会とシンポジウムを開いた。ブラック企業などを取材してきた土屋トカチ監督は「コンビニでは『給料の2割はおでん』などおかしなことがまかり通っている。高校生や大学生に見てほしい」と訴えた。

DVDを監修したルポ

ライターの高川琢也さんは「一般のコンビニイメージは悪くなく、実態との分離は広がるばかり。雑誌や新聞は店に売り上げを依存しているため批判できない。私が雑誌の企画会議でコンビニ批判を提案しても採用されない」と語った。

一時期、弁当などの廃棄食品をブタのエサに再生するビジネスがメディアで大きく紹介されたことがある。コンビニ加盟店ユニオンの三井副委員長は「実際には、店舗から出る廃棄食品は再利用されていない。『(健康上の理由で)ブタに食べさせられない』と養豚業者に拒否されたためだ」と述べた。

会場から発言した元オーナーの男性は「セブン・イレブンだけで年間300〜500人のオーナーが過労などで倒れていると聞く。自殺者も多い。独立した自営業者でこんなことがありうるのか、異常だ」と告発。自身も本部にものを言っただけで「信頼関係を構築できない」と契約を切られたと語った。