

ラ

ンニングマシンに、サンドバッグ。板張りのスペースにはストレッチ用のマットが並び、ピラティスや筋トレ、瞑想のプログラムが1日10前後行われる。

フィットネスジムさながらの設備が目を引くこの空間は、アパターアプリ「ポケココ」などを展開するココネ社内の一角だ。社員は就業時間中も、運動プログラムやパーソナルトレーニングを受けることができる。

東京、ソウル、仙台などで約400人の社員が働くココネでは、運動、食事など、社員の健康面を会社がフルサポートしている。「いい人材がいい職場環境で仕事をする」ことは事業成長の前提。自宅より長い時間を過ごす会社だからこそ『ここにいれば健康になれる』という状態をつくりたい。健康関連の施策を統括する取締役の石渡真維氏はそう話す。

同社のジム・デリ（社内レストラン）施設では健康士4人、調理担当者6人が社員として働く。

彼らがつねに社内にも身を置くからこその施策も多い。健康面ではジムでのプログラム実施に加え、健康士が社内を巡回し簡単なマッサージやストレッチのレクチャーなどを即席で行う取り組みもある。デリチームも、社員ごとに

常勤の健康士、シェフがフルサポート

ココネ



デリではアレルギーへの配慮はもちろん、社員の体調に合わせたメニューも提供。ジムには無料プログラムも

アレルギーを把握し配慮したメニューを提供するだけでなく、体調の優れない社員にはおかゆを用意するなど至れり尽くせりだ。

社員の健康面のケアに力を入れる動きは、IT・ネット企業で顕著だ。成長産業であり激務になりやすい、一日中パソコンに向かうエンジニアの比率が高いなどの理由もある。楽天、DeNAなど、社員の心身の健康施策を統括する役員を置く企業も増えてきた。

Zホールディングス（ヤフー）も2016年、現在のオフィスへ

の移転をきっかけにCCO（チーフ・コンディショニング・オフィサー）を設置し、健康経営を強化している。

事業面でも「データの会社になる」（川邊健太郎社長）と打ち出しているだけあり、健康施策にもデータをフル活用する。好例は社内レストランだ。社員証に内蔵する電子マネー機能で利用動向を把握し、社員の摂取カロリーや栄養の傾向を可視化。データから見えてきた課題を踏まえ、専門チームがメニューの改善などを行う。

「揚げ物税」を導入

Zホールディングス

（ヤフー）



社員の摂取カロリーや栄養の傾向をデータで把握し、メニュー作りに生かしている

今月からは揚げ物料理の一部を値上げ（プラス100円）し、その値上げ分を原資として魚料理を値下げ（マイナス150円）する「揚げ物税」も導入した。

今後の課題は、「社員に、会社から提供する施策に乗ってもらわなくてなく、健康管理を自分ごと」と捉えて日々の生活を見直してもらおうこと（湯川高康CCO）だという。20〜30代の従事者が多いIT・ネット企業。社員の健康リスクを先送りしない取り組みが注目される。（長瀧菜摘）