

※ 赤字の質問は説明会当日にあった質問

【制度内容について】

質問1 本校では、西洋料理を中心に、日本料理を学ぶカリキュラムを実施しているが、シルバー認定を受けることは可能か。

回答 調理技能認定ガイドラインのシルバーの認定要件は、「日本料理学校等の卒業生」又は「実務経験が概ね1年程度の者」となっており、かつ、同ガイドラインに規定されている知識及び技能を修得していることが条件となっている。

運用・管理団体である全調協では、認定団体となる調理師養成施設から、シルバーとしての知識及び技能を履修させるためのシラバス等を事前に提出していただき、養成施設を卒業できることの確認をもって、シルバー認定とすることとしている。

言い換えると、日本料理を学ぶカリキュラムにガイドラインに規定されている知識及び技能を修得させる要件を組み込む必要がある。 <全調協より回答>

質問2 留学生研修制度で2年間の研修を終えた学生がゴールドを取得することは可能か。

回答 調理技能認定制度のガイドラインで定めるゴールドの修得すべき知識、技能が修得されていなければゴールドには該当しない。2年程度というのは経験年数のボーダーラインと考えていただきたい。

質問3 この制度ができる前に卒業した留学生は、シルバー、ブロンズに認定できるか。

回答 留学していたことは経験年数に合致するとしても、修得すべき知識、技能がガイドラインに定める内容に達しているかどうかを確認する必要がある。何らかの方法で、本人の知識、技能の修得状況が確認できれば認定は可能。

質問4 この制度は日本料理に従事する留学生のみが対象となるのか。

回答 ガイドラインの要件を満たす知識、技能が修得されていることが確認できるのであれば、必ずしも日本料理の料理人に限定はしない。

質問5 ガイドラインに基づく試験はどこで作るのか。

回答 この制度の運用、認定は民間団体等によって行われることとしており、試験については、認定団体がつくり、運用・管理団体がその試験の制度や内容をチェックすることとなる。

質問6 試験は認定団体ごとで違うこととなっても問題ないのか。

回答 完全に同じ試験とはならない可能性はあるが、運用・管理団体の中で、一定レベルを保ち、バラつきがないよう調整を図ってもらいたい。

質問7 認定の時期は決まっているか。

回答 時期については特段の定めはない。

【普及状況について】

質問8 技能認定を取得した留学生在が母国に帰国した際、こういった活用方法が考えられるのか。

回答 これまで、日本料理に従事する外国人料理人は、自分の調理技能のレベルを対外的に示すツールがなく、また、自分の経歴をPRする術もなかったが、例えば、ブロンズ・シルバー・ゴールドの認定証を店内に掲示する、もしくは就職する際のPRなどに活用できると考えられる。また、店舗側としては、一定の技術を持つ料理人による日本料理店として、資質ある人材を活用していることがPRにつながるものと考えている。

質問9 海外において、この制度はどのように周知、普及されると想定しているか。

回答 この制度自体の課題として、PRが不十分であることと、制度のPRができたとしても、この制度を活用したい海外の組織が、認定を満たすカリキュラムを作るスキルがないことが課題となっている。

農林水産省としても海外にPRしつつ、この制度を活用できる何かしらの方法を模索していく予定としている。引き続きこの制度の改善と周知に努めたい。

質問10 この制度の今後の具体的なPRの予定はあるのか。

回答 農林水産省として海外に向けてPRを図るための予算を立てており、海外に向けて確実にPRができる運用・管理団体には補助事業として支援を行っている。実際に、中国やフランスなどでこの制度のPR活動を行った運用・管理団体がある。

ただし、これで十分とは考えておらず、認定団体としても自社のホームページ等でこの制度の周知、活用に協力をいただくとともに、農林水産省としても英文での案内のサイトの開設等、さらなる周知PRの方法を模索していきたい。

【その他】

質問11 留学生は調理師免許を取得できるのか。もしくは「調理技能認定」がその代わりなのか。

回答 調理師免許は、調理師法に基づく免許資格であり、国籍要件はない。従って

留学生であっても調理師養成施設を卒業すれば調理師免許は取得できる。

日本料理の調理技能認定は、農林水産省による外国人を対象とした認定制度であるから、双方は別個に考える必要がある。 <全調協より回答>