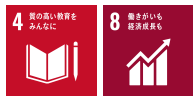


要請番号 (JL00623A06)

募集終了



国名	職種コード 職種	年齢制限	活動形態	区分	派遣期間	派遣隊次
インドネシア	D261 食品加工	20～45歳のみ	個別	新規	2年	・ 2023/4 ・ 2024/1 ・ 2024/2 ・ 2024/3

【配属機関概要】

1) 受入省庁名 (日本語)

労働省

2) 配属機関名 (日本語)

パンケップ職業訓練センター

3) 任地 (南スラウェシ州パンケップ県) JICA事務所の所在地 (中央ジャカルタ市)

任地からJICA事務所までの交通手段、所要時間 (飛行機+バスで 約 4.0 時間)

4) 配属機関の規模・事業内容

人口ボーナス期にあるインドネシアの課題の一つに挙げられるのが、若年層10代後半～20歳代の失業率を減らすことである。配属先は、若年層に職業訓練を実施し就業支援を実施する機関で、全国21箇所にある職業訓練センターの一つ。訓練生に対して2～6か月のプログラムにより、様々な職業訓練を無償で提供し、就職支援を実施している。講師数は25名、講職員給与を含む年間予算は約2億4千万円。自動車整備、溶接、電気、美容、食品加工、コーヒーバリスタ、料理等、7つのコースを設けている。2022年度にコースを修了したのは約1500名で、要請元の食品加工部門では7回のコースにて、修了者は224名。外国からの支援はない。

【要請概要】

1) 要請理由・背景

要請元の食品加工部門は、年間約220名の訓練生に対して訓練を提供している。今後、食品加工コースでは地域で獲れる魚を使い、インドネシア料理に使う日本のつみれに似たフィッシュボール、ふりかけなどの保存食に加工する技術を広め、地域で就業できる人材を育成・支援しようと計画している。しかし、コースの指導教官は料理・製菓・パン製造の基本的技術しかなく、地域の特色に沿った食品加工技術を持たない為、巡回活動によりニーズを調査し、センターで担える食品加工コースに作り上げていくことが課題である。これに対し、食品加工技術と簡単な調理技術を持った協力隊員の支援が求められて要請に至った。

2) 予定されている活動内容 (以下を踏まえ、隊員の経験をもとに関係者と協議して計画を立て、柔軟に内容を変更しながら活動を進めます)

- 巡回活動により地域の食材、調理方法を調査する。
- 調査結果を基に、特産品になりうる食品加工技術をコースの主任教員と相談し、コース運営を作り上げていく。(具体的には、調理・加工技術の研究、機材の調達及びコース運営立案への助言を行い、コース運営へと導いていく)
- 同僚教員の協力を得てテキストを作る。

3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

実習用キッチン室と料理道具。

4) 配属先同僚及び活動対象者

配属先同僚:1名(インドネシア料理、洋食、飲料等)

活動対象者:料理学科の学生約35名/各コース。大多数の学生は19～20歳代、男女は半々。

5) 活動使用言語

インドネシア語

6) 生活使用言語

インドネシア語

7) 選考指定言語

言語問わず(レベル:D)

【資格条件等】

[免許]：（ ）

[学歴]：（大卒） 備考：配属先要望

[性別]：（ ） 備考：

[経験]：（ ） 備考：

任地での乗物利用の必要性

不要

【地域概況】

[気候]：（熱帯雨林気候） 気温：（25～35℃位）

[電気]：（安定）

[通信]：（インターネット可 電話可）

[水道]：（安定）

【特記事項】

インドネシア側の査証手続きの都合により、他国の同隊次より赴任時期が1～2か月程度遅れます。自衛隊勤務経験者及び海外における軍歴保持者には査証が発行されないため、本案件には応募いただくことができません。