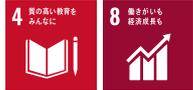


## 要請番号 (JL00624A07)

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 | G238 料理  | 20~45歳のみ | 個別   | 新規 | 2年   | ・2024/3・2025/1・2025/2 |

## 【配属機関概要】

## 1) 受入省庁名 (日本語)

観光・創造経済省

## 2) 配属機関名 (日本語)

パレンバン観光ポリテクニク

## 3) 任地 (南スマトラ州パレンバン市) 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+車で約2.0時間)

## 4) 配属機関の規模・事業内容

全国に6か所ある観光ポリテクニク(職業訓練単科大学)のうちの一つである配属先は、ホテル業務、料理、給仕の3部門で3年間の就学コース、加えて4年間のイベントマネジメントに関する専門職コースを運営している。学生数は約1000名。協力隊員が所属する料理コースには、インドネシア料理、欧米料理、中華料理を担当する教員が在籍し、各専門の料理実技のほかにレストラン産業にかかる職業訓練が実施されている。料理コースを履修する学生は約300名。ホテル産業コースの学生が日本でのインターンシップを実施したことがある。現在、外国からの支援はない。

## 【要請概要】

## 1) 要請理由・背景

インドネシア政府はスマトラ島開発を含む国内10か所の観光振興を目的にして、全国の観光ポリテクニクの整備を始めた。生産人口比率が70%に達するインドネシアでは、観光産業に多くの人材が従事できるようにポリテクニク施設のリノベーションが進み、次の課題である質の高い教育コンテンツの提供に取り組んでいる。近年インドネシア全国に広がりつつある和食ブームに対応するための調理技術をコースに取り入れることが課題であるが、和食の調理技術を指導できる教員がいない。レストラン産業のニーズに対応し、学生の就職機会の増加につなげることを期待されて、日本の一般的な定食や家庭料理を指導できる隊員の支援が要請された。

## 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)

- 中華料理の実技で実施されている内容から、ハラール(イスラム教徒向けの食材)認証を把握し、和食への転用を研究する。
- ハラール食材研究結果に基づいて実技講習を実施する。週に1回、クラス約40名を対象とした1コマ4時間の実技コースを中心に活動する。時間割は料理コースの主任教員と相談し、順次決定する。
- 調理手順・レシピが揃う毎に、洋食など他科の同僚教員の協力を得てテキストを作る。
- 学内レストランで和食(家庭料理を含む定食)を提供できるよう、調理実習に加えて給仕サービス習得のための授業を考案し、実施する。

## 3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

実習用キッチンと料理道具 (和食用食器等は不備)。パレンバン市内でハラール食材が調達可能。

## 4) 配属先同僚及び活動対象者

配属先同僚:10名(インドネシア料理、洋食、飲料等)

活動対象者:料理学科の学生は全校で300名。大多数の学生は19～20歳、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]：(調理師)

[学歴]：(専門学校卒) 備考：当国での受け入れに必要

[性別]：( ) 備考：

[経験]：(実務経験) 2年以上 備考：授業実施に必要なため

#### 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2～3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。