# 要請番号（JL01225A25）

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 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| フィリピン | G238 料理 | | 個別 | 新規 | 2年 | ・2025/3・2026/1・2026/2 |

## 【配属機関概要】

### 1）受入省庁名（日本語）

国家経済開発庁ボランティア調整局

### 2）配属機関名（日本語）

セブ技術大学 メインキャンパス 観光・ホスピタリティ学部

### 3）任地（ セブ州セブ市 ） JICA事務所の所在地（ マニラ首都圏マカティ ）

任地からJICA事務所までの交通手段、所要時間（ 飛行機+ﾊﾞｽで 約 2.5 時間 ）

### 4）配属機関の規模・事業内容

同大学は1911年セブ貿易学校として設立され、2009年に州立学校として認可された。州内に9ヶ所のサテライトキャンパスを有し、情報通信、工学、教育、水産、農業、メカトロニクス等の11学部で構成されている。配属先となるのは、セブ市内に位置するメインキャンパスで、全学部学生数は約16,000名。観光・ホスピタリティ学部は担当教員5名、生徒数560名。マクタン-セブ国際空港から車で30分弱に位置しており、近隣には世界中から集まる観光客向けリゾート施設やレストランが多くあり、これら観光産業に従事する人材の排出を目的とした高等教育を提供している。

## 【要請概要】

### 1）要請理由・背景

セブ島はフィリピン国内でも随一の観光地として知られており、毎年国内外から多くの観光客が訪れる。当大学の観光・ホスピタリティ学部では観光産業への優秀な人材輩出をめざし、ホテル・レストラン業界へ対応できる観光人材育成のために、各種料理(アジア料理、西洋料理)を正規の授業として学生に提供している。特に日本食の寿司やてんぷら、刺身、ラーメンなどは外国人観光客だけでなく地元フィリピン人からも非常に人気のある料理であるため、学生の料理レパートリー拡大と料理技法の体得を目指し、JICA海外協力隊の要請に至った。

### 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）

配属先同僚と共に、以下の活動を行う。
1. アジア系料理(主に日本食)の授業を担当し、生徒に調理方法を指導する
2,「日本食を含むアジア料理」の要素を持つ新しいメニューの開発と、講師及び学生に対するその調理方法の指導
3. 調理やレストランを運営して行く上での、食中毒などの危険性を学生に伝え、衛生管理の重要性を伝える
学生に向けて日本の食文化を紹介し、それらを通じた異文化理解の促進も期待されている

### 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(30名程度が一度に使用可能)、オーブン、冷蔵庫、ミキサー、フードプロセッサー、調理器具一式

### 4）配属先同僚及び活動対象者

配属先同僚:
講師(40代女性、指導経験17年、ホテル勤務経験10年) (30代女性、指導経験12年、レストラン勤務経験2年)

活動対象者:
観光・ホスピタリティ学部生約560名

| 5）活動使用言語 | 6）生活使用言語 | 7）選考指定言語 |
|---|---|---|
| 英語 | その他 | 英語(レベル:B) |

## 【資格条件等】

[免許]：（調理師）

[性別]：（　　）　備考：

[学歴]：（専門学校卒）　備考：理論的に学んだ経験が必要

[経験]：（実務経験）2年以上　備考：実務経験に基づく助言を行う

[参考情報]：

・ｱｼﾞｱ料理の知識･経験があるとなお良い

### 任地での乗物利用の必要性

不要

## 【地域概況】

[気候]：（熱帯モンスーン気候）　気温：（25～35℃位）

[通信]：（インターネット可　電話可）

[電気]：（安定）

[水道]：（安定）

## 【特記事項】

COPYRIGHT(C)1995-2015 JAPAN INTERNATIONAL COOPERATION AGENCY. ALL RIGHTS RESERVED.