要請番号（JL13025A08）

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
トンガ	G238 料理		個別	新規	2年	・2025/3 ・2026/1

【配属機関概要】

1）受入省庁名（日本語）

教育訓練省

2）配属機関名（日本語）

アホパニロロ職業訓練校
NGO

3）任地（ ヌクアロファ ） JICA事務所の所在地（ ヌクアロファ ）

任地からJICA事務所までの交通手段、所要時間（ 徒歩 で 約 0.0 時間 ）

4）配属機関の規模・事業内容

同校はトンガタプ島にある1986年開校のカトリック教会系の職業訓練学校である。料理・接客、観光・ホスピタリティ、服飾(洋裁・デザイン)、美容、カウンセリング、就職支援コース等があり、2学期制/年で基本的に2年制である。入学対象は17または18歳以上で、全職員数は24名うち料理コーススタッフは4名。政府からの資金援助はなく、学費や教会、父兄からの寄付などで運営されている。これまで同校へは美術職種でJICA海外協力隊を派遣しており、日本やニュージーランドからの支援の他に、アメリカからもボランティアを受け入れたことがある。

【要請概要】

1）要請理由・背景

コロナ禍以降、海外からの旅行客が増え、ホテルやレストランの需要が高まっており、同校を卒業した生徒の飲食店・ホテル業界での活躍が期待されている。同国では中国料理店の他にBBQ、フライドチキンなどのファーストフードショップも身近な存在だが、人々の食の多様化により食への関心も高まっていることから、配属先は他国のレシピを学びたいという希望を持っている。また、NCDsが国民の課題となっており、多くの国民が減量を必要としていることを背景に、同校の料理コースでもヘルシーフードを取り入れたいという要望があり、おいしくかつカロリーオフできる調理法の指導が期待される。日本料理は健康的であるという認識があり、また寿司などの日本食はトンガでも人気があることから今回の要請に至った。

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）

・同僚とともに生徒に対し授業を行う
・現地の食材を利用した健康的なメニューや日本食のレシピと調理法を教える
・野菜や果物など食材を無駄なく使えるよう長期保存できるよう、保存食および保存方法を指導する
・カービングテクニックなど調理技術を同僚に指導する
・学校で企画されるポットラック(学生食堂)やケータリングサービスなどへの支援

3）隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

調理施設2か所、ガス台、電気オーブン、冷蔵庫、冷凍庫、電子レンジ、ミキサー、調理器具、学生食堂(ポットラック)会場x1か所

4）配属先同僚及び活動対象者

配属先同僚:校長、30代女性
講師、男女、20-40代、21名。うち、料理コースは男女30-50代男女4名
事務、女性、2名
合計24名
活動対象者:料理コースの17歳-30代の男女

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:C)

【資格条件等】

[免許]：（調理師）

[性別]：（　　）　備考：

[学歴]：（専門学校卒）　備考：専門的技術が必要なため

[経験]：（実務経験）2年以上　備考：経験に即した指導が必要となるため
（指導経験）　備考：生徒へ指導するため

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：（15～33℃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】

派遣前訓練では英語を学習するが、生活や活動で現地語を使うことも想定される。現地語は、トンガ派遣後の現地語学訓練で学習する。

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