

要請番号 (JL46916B12)

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
モロッコ	G238 料理		個別	交替 2代目	2年	・ 2017/1 ・ 2017/2

【配属機関概要】

1) 受入省庁名 (日本語)

観光省

2) 配属機関名 (日本語)

マラケシュホテル観光高等技術専門学校

3) 任地 (マラケシュ県マラケシュ市) JICA事務所の所在地 (ラバト)

任地からJICA事務所までの交通手段、所要時間 (鉄道 で 約 4.0 時間)

4) 配属機関の規模・事業内容

配属先は同省庁管轄のホテル・観光業の専門学校で、全国に16校ある観光専門学校のうちの一つである。高校卒業資格を持った者が受験し、合格した者だけが入学出来る専門学校。2年制でホテル学科、レストランサービス学科、料理学科からなり、観光業の効率的な経営に携わる人材育成を担っている。料理学科の学生は高校卒業後すぐに入学する者から、レストランでの就労経験のある者まで、調理経験がまちまちである。過去に3名のボランティア(JV1名(観光業)、SV2名(料理))が派遣され、観光業に関する講義や、日本料理の実習などの活動を行ってきた。授業期間は10月頃～翌年6月頃。

【要請概要】

1) 要請理由・背景

モロッコ観光産業は外貨獲得、雇用機会の創出、地域経済の活性化の観点から重要産業となっている。モロッコは世界観光客数ランキングで20位以内を目指し、海外からの観光客数の倍増などを掲げた観光開発計画を発表している。外国人観光客が増え、ホテル等の宿泊施設の拡充、ホテル・レストラン業の人材育成が進んでいる。モロッコでは寿司や日本料理の認知度が高まっており、大都市のホテルやレストランでは寿司を代表とする日本料理、特に巻き寿司(モロッコ風にアレンジが加えられたもの)を提供しているところもある。当専門学校の学生らはインターナショナルなホテルやレストランへの就職を目標にしている。モロッコ風味付けだけでなく、日本人観光客にも満足される、寿司を中心とした日本料理の知識及び技術を持つことは、学生の就職に有利になると考えられる。

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)

当専門学校の学生が、卒業時に日本料理(寿司の基礎となる「ご飯の炊き方」や「すし飯の作り方」などから五目寿司、巻き寿司など)を習得した証明を受領するために次の活動を行う。

- 1.現地で調達可能な食材を使った調理法の実技指導(1日4時間で週2～3回の授業)を行う。
- 2.調理実施の際に調理場や道具の準備・片づけについて、衛生の大切さを教えながら指導する。
- 3.前任は日本料理の基礎知識・技術の習得を段階を追って学ぶよう、家庭料理技能検定等をモデルとした授業を実施した。その方法を継続、やがては最良の方法が定着するように工夫改善を加える。
- 4.食にまつわる日本文化・料理の紹介を行う。前任はニュースレター形式で紹介した。

3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

調理器具、厨房設備、製菓用厨房、同職種のボランティアや前任が作成した教材を活用することもできる。

4) 配属先同僚及び活動対象者

調理講師: 西洋料理担当、モロッコ料理担当等(日本料理の授業への支援はない)

対象生徒: 料理科2年生(18～30歳)

*1回での実習グループは12人前後。1クラス24人程度を2グループに分け、それぞれを隔週で授業を実施。クラス数は年度により変わる可能性あり。

5) 活動使用言語	6) 生活使用言語	7) 選考指定言語
フランス語	アラビア語	

【資格条件等】

[免許]：（教員（家庭））	[学歴]：（ ） 備考：
[性別]：（ ） 備考：	[経験]：（指導経験）5年以上 備考：実技指導が必要なため
[参考情報]：	
・教員経験があればなおよい	

任地での乗物利用の必要性

不要

【地域概況】

[気候]：（地中海性気候） 気温：（5～35℃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】