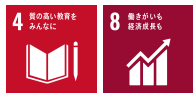


要請番号 (JL74525A23)

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
キルギス	G238 料理		個別	交替 3代目	2年	・ 2026/1 ・ 2026/2



【配属機関概要】

1) 受入省庁名 (日本語)

教育科学省

2) 配属機関名 (日本語)

第10職業訓練校
日系社会

3) 任地 (ビシュケク市) JICA事務所の所在地 (ビシュケク市)

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

配属先は、1940年に設立された職業訓練校で、料理、美容、デザイン、服飾などのコースがある。その中でも特に料理に注力しており、毎年1,000人程度の学生が入学する中、約400名(24年度)が料理コースの生徒である。新学期は9月始まりで、高卒者を対象とした長期(10か月)コースと社会人を対象とした2か月コースがある。卒業前の5月以降、地元レストラン等でインターンシップを行い、卒業生は国内外のホテルやレストラン、カフェ等に就職する。事務職含め教職員数は90名、年間予算は20万USD。アジア開発銀行やドイツのGIZから支援を受けている。2024年2月まで2代目となる隊員が活動した。

【要請概要】

1) 要請理由・背景

配属先では、キルギス料理のほか、西洋、中華、日本料理、製パンなど幅広い料理を学ぶことができる。キルギスでは日本料理の人气が高く、ビシュケク市内にも多くの店(主に寿司)がある。配属先では2名の日本料理担当が長年授業を行っているが、その知識・技術は限定的であり、配属先はこれをより充実(対応可能な料理幅の拡大等)させたいと考えている。初代隊員は、キルギスで入手可能な食材でできる日本料理のレシピを多数作成し、更に自身の専門であったイタリア料理の授業とレシピ改善にも取り組んだ。2代目隊員は、初代の残したレシピの更なる活用と新レシピの開発等に取り組んだ。

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)

- 同僚と共に調理実習(日本料理、製パン・製菓のいずれか)の授業を行う。
 - 既存レシピの改善や新レシピの開発、カリキュラムの改善により授業内容をより充実させる。
 - 日本語や文化紹介など、自身にでき配属先業務に貢献できそうなものを自由に提案して実践する。
- ※一クラス20名前後、一コマ2時間、週5回の調理実習を想定

3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

オーブン、コンロ他一般的調理器具。プリンタ、プロジェクタ等事務機器

4) 配属先同僚及び活動対象者

- ・日本料理、製パン・製菓担当の同僚:女性4名、40代、経験10年超
- ・生徒:男女、17歳～(希望制もあり生徒数はその時々で異なる)

5) 活動使用言語

キルギス語

6) 生活使用言語

ロシア語

7) 選考指定言語

英語(レベル:D)

【資格条件等】

[免許]：(調理師)

[学歴]：() 備考：

[性別]：() 備考：

[経験]：(実務経験) 3年以上 備考：指導に必要

[参考情報]：

- ・経験はレストラン、個人店舗での調理経験
- ・または、大量調理の経験

任地での乗物利用の必要性

不要

【地域概況】

[気候]：(高地地中海性気候) 気温：(-20～40℃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】

- ・調理経験は日本料理、製パン、製菓いずれかで良い。日本料理(寿司、てんぷら、お好み焼き、オムライス、コロッケ、酢の物、ポテトサラダ等)以外にも得意な料理があると尚よい。
- ・赴任後の現地語学訓練で、活動言語のキルギス語に加え、ロシア語の基礎会話を学びます。