

第34回国家戦略特別区域諮問会議
松井大阪府知事 提出資料

平成30年 3月26日

大阪府における国家戦略特区の主な取組み

地域限定保育士試験の実施

- H27よりこれまで計3回実施 **全国最多!**
 - 合格者数 計**1,549名** (通常試験の約**1.2倍**)
 - 来年度は、実技試験による通常試験と講習会による地域限定試験を後期試験で同時実施 **全国初!**
- ⇒ 受験者に多様な選択肢を提供(増効果見込: **220名**)



外国人滞在施設経営事業 (特区民泊)

- H28.4月～ 認定開始 (H29.1月から2泊3日～)
 - 大阪の宿泊施設客室稼働率は全国1位
- 認定施設数 (H30.2月末現在)
533施設1,500室 **全国最多!**



公設民営学校の設置

- 開校時期 **H31.4月**
 - 運営法人 **大阪YMCA**
 - 特色
 - ・英語教育に重点をおいた教育課程編成
 - ・高等学校で国際バカロレア・ディプロマプログラムを実施
- 中高一貫教育校は全国初!**



医療分野の取組み

- 保険外併用療養の特例 **全国初!**
 - ・阪大医学部附属病院
 - ・国立循環器病研究 C
- 特区医療機器薬事戦略相談 **府の提案により実現!**
- 革新的な医薬品の開発迅速化 **府の提案により実現!**
- 課税の特例措置活用事業

・大研医器(株)

・大日本住友製薬(株)



家事支援外国人受入事業

- **H28.6月** 特定機関の受付開始
- **H29.6月** 家庭向けサービス提供開始



待機児童解消に向けた人員配置基準の緩和について ①

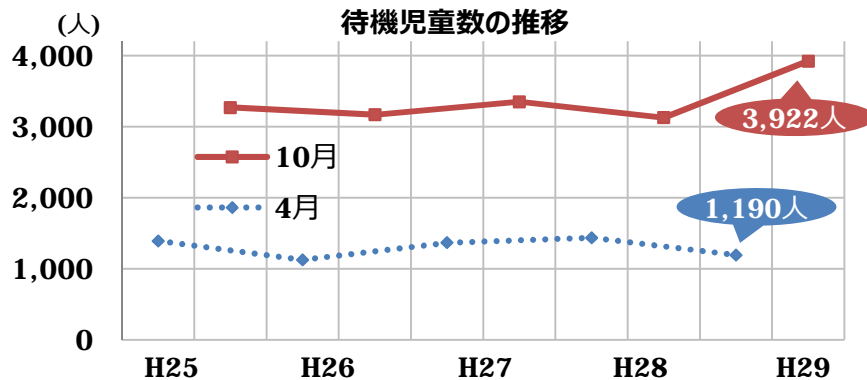
大阪の現状

<待機児童数>

○ 平成29年 4月時点 1,190人

○ 平成29年 10月時点 3,922人

⇒ 依然として高止まり

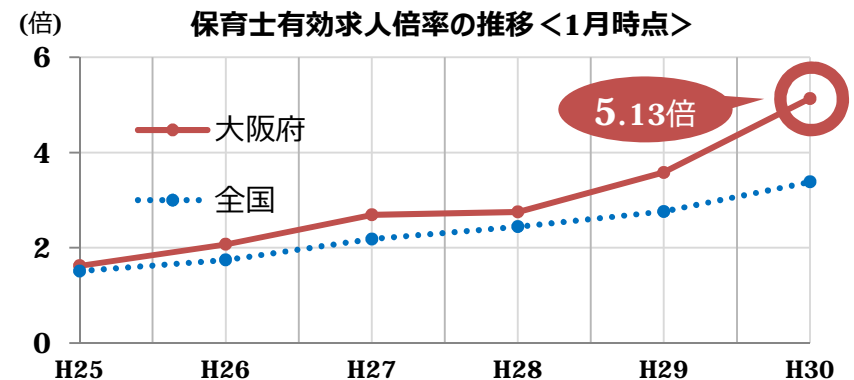


<保育士の有効求人倍率>

○ 有効求人倍率 5.13倍 (平成30年1月)

(求人数 5,286人 / 求職者数 1,031人)

⇒ 人材確保が非常に困難な状況



今後見込まれる保育ニーズの増大

- 子育て安心プランに基づき、**2020**年度末までに全国で約**32**万人分の保育の受け皿拡大が必要
- 幼児教育無償化に伴い、さらに保育需要が増えることが見込まれる

保育士不足に拍車がかかり、さらに待機児童が増えることに！

待機児童解消に向けた人員配置基準の緩和について ②

提案内容

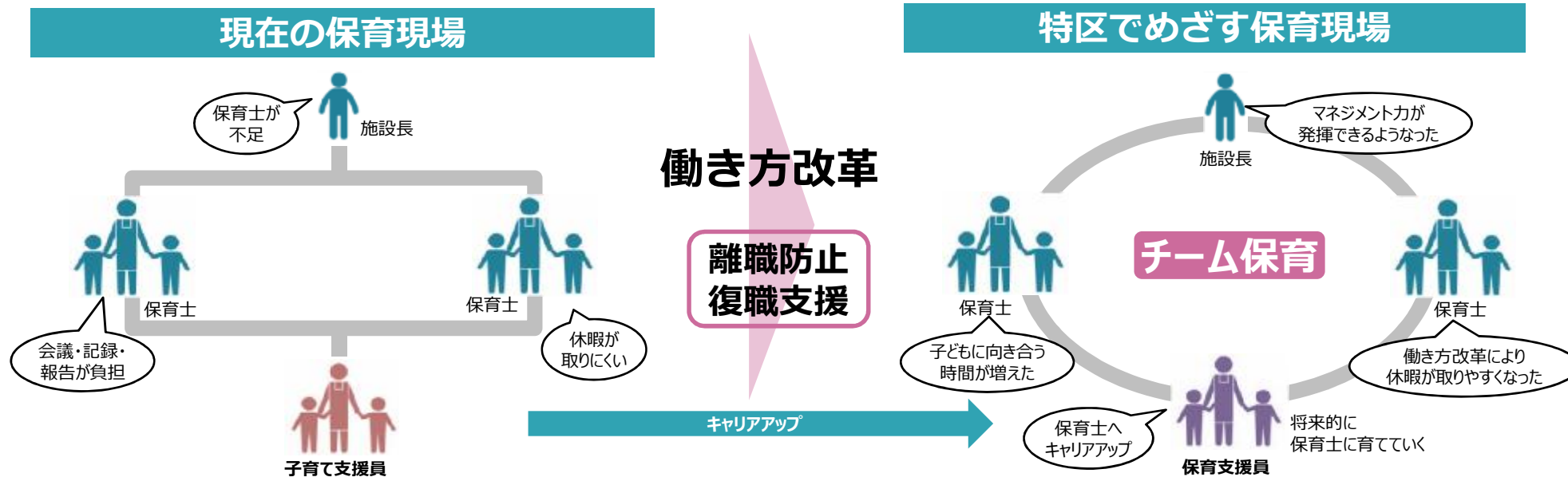
人員配置基準に算入する対象職種に、「保育支援員」も位置付けていただきたい

<保育支援員とは>

- 現在の子育て支援員にOJTを中心とした研修（約500時間）を実施し、育成
- 人員配置基準に位置付け（1/3の範囲）
- 保育士1に対し、1.5の割合で配置

<緩和によるメリット>

- 人員配置基準への位置付け
 - 保育業務を分解し、保育士は専門的業務に特化
 - 保育士の負担軽減
- ▶ 保育量の増
 - ▶ 多忙な保育現場の「働き方改革」を実現
 - ▶ 保育士の新規就職者の増と離職の防止



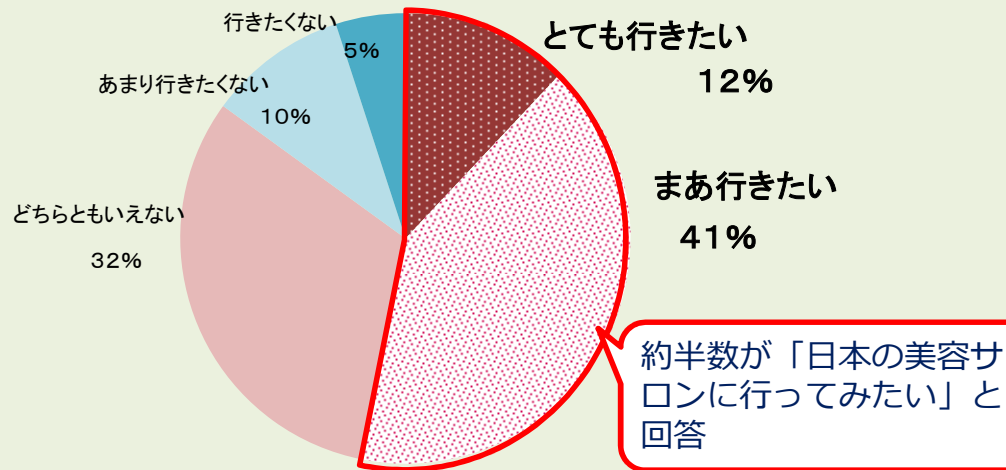
外国人調理師・製菓衛生師・理容師・美容師の就労について ①

現状

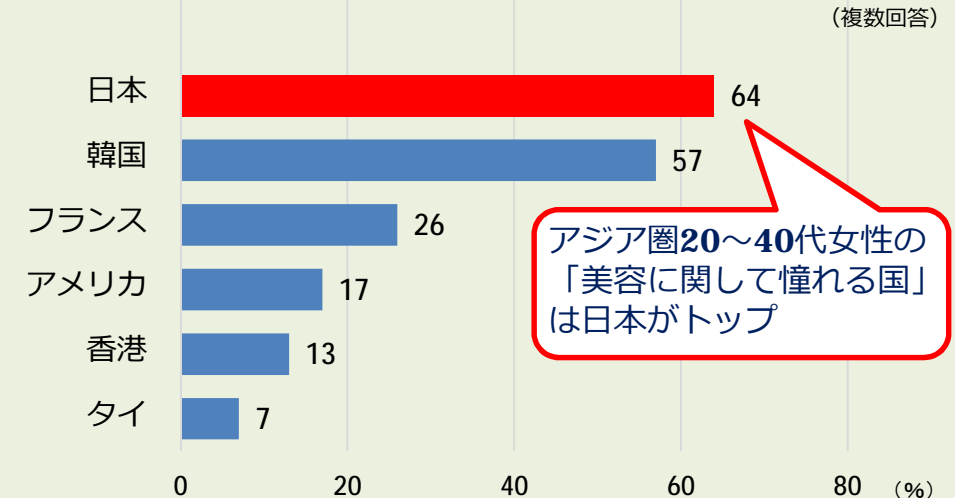
- ◇「ヘアデザイン」技術や日本流サービス、くいだおれ大阪の「食」は海外から人気。
- ◇理美容の技術、日本流の「おもてなし」、幅広い食文化を学ぶ留学生の増加と就労ニーズの高まり。



次回来訪時に日本の美容サロンに行ってみたいですか？



あなたが「美容に関して憧れる国」はどこですか？



(ホットペッパービューティーアカデミー「インバウンド美容に関する調査」) 2015年8月調査 N = 800 (来日経験のある中国・台湾・韓国・香港の20~49歳の女性)

※現状では、外国人留学生が、理容師・美容師等の国家資格を取得しても日本で就労不可。

クールジャパンの発信・普及には、実務経験等がある人材を海外から呼び寄せるだけでなく、大阪で学び、一定期間の就労で経験を積み、日本流の技術を磨いた人材を海外に送り出すことが必要。

外国人調理師・製菓衛生師・理容師・美容師の就労について ②

提案内容

国家戦略特区法「外国人海外需要開拓支援等活動促進事業」を活用

養成施設を修了し「理容師」「美容師」「調理師」「製菓衛生師」の国家資格を取得した外国人留学生に、「技能」又は「技術・人文知識・国際業務」による在留資格を認める。

<理容師・美容師>

- 日本では業務独占資格、海外からは高水準技術と称賛。
- 感染症やアレルギーへの対応など、公衆衛生面からの知識、技術が必要とされる専門性の高い資格。



<調理師・製菓衛生師>

- 食品衛生学、栄養学などの知識や高度な調理技術を習得。
- 養成施設で規程科目は1年間で履修可能だが、さらに1年間、より専門的な調理技術やサービス、経営等の知識を習得する留学生が多数。



- 理美容や食の分野における国家資格を有する外国人材の活用は、日本産物の輸出や海外店舗展開等の海外需要開拓、外国人観光客に対するサービスの充実が期待。
- 大阪から世界へ輩出するクールジャパン人材は、「クール」大阪の成長を後押し！