

## 国家戦略特区ワーキンググループ ヒアリング（議事要旨）

---

### （開催要領）

- 1 日時 平成29年10月31日（火）10:42～11:05
- 2 場所 永田町合同庁舎7階特別会議室
- 3 出席

#### <WG委員>

- 座長 八田 達夫 アジア成長研究所所長  
大阪大学名誉教授
- 座長代理 原 英史 株式会社政策工房代表取締役社長
- 委員 阿曾沼 元博 医療法人社団混志会瀬田クリニックグループ代表

#### <提案者>

- 松本 正光 大阪府政策企画部特区推進監
- 浅田 英里子 大阪府政策企画部戦略事業室特区推進課主査
- 上澤 行成 大阪府健康医療部環境衛生課長補佐
- 吉田 智美 大阪府健康医療部食の安全推進課総括主査

#### <事務局>

- 河村 正人 内閣府地方創生推進事務局長
- 岡本 直之 内閣府地方創生推進事務局次長
- 村上 敬亮 内閣府地方創生推進事務局審議官
- 木村 順治 内閣府地方創生推進事務局参事官補佐

### （議事次第）

- 1 開会
- 2 議事 外国人調理師・製菓衛生師、外国人理容師・美容師の就労に関する提案
- 3 閉会

---

○事務局 それでは、次の議題は、「外国人調理師・製菓衛生師、外国人理容師・美容師の就労に関する提案」でございまして、本日は大阪府の皆様にお越しいただいております。

では、座長、よろしくお願いいいたします。

○八田座長 どうもお忙しいところをお越しくださいますとありがとうございます。

それでは、早速、御説明をお願いいいたします。

○松本特区推進監 大阪府の特区推進監の松本でございます。どうぞよろしくお願いたします。

それでは、早速説明に入らせていただきます。大阪府が今回提案をしておりますのは、クールジャパンとして海外への普及・展開が見込まれる分野において、外国人留学生が養成施設を修了し、免許を取得した場合に、大阪での就労を可能とするというものでございます。

お手元の資料に基づき説明をさせていただきます。表紙をおめくりください。大阪は「くいだおれ」の街と言われていまして、ニューヨーク・タイムズ紙におきましても「今年行くべき世界の都市2017」に選定されるなど、日本料理に限らない幅広い「食」が国内外の人気を博しております。また、「理美容」につきましても、アジア圏を中心に人気となっております。インバウンドの目的がいわゆる「爆買い」から理美容体験などの「コト消費」へとシフトしつつございます。

このような中、大阪の食文化や調理技術、理美容の技術やおもてなしに興味を持って来阪する留学生が増加をしております。資料右側の中ほどの表は、大阪にございます辻調理師・製菓専門学校の留学生在籍数の推移をグラフにしたものでございます。ご覧のとおり年々右肩上がりになってございまして、2016年で調理107名、製菓84名の計191名、2017年で調理が123名、製菓117名の合計240名という形で年々増えている状況にございます。

資料には記載しておりませんが、2016年の調理師養成施設の留学生は全国で339名ございまして、うち近畿、中国、四国で128名であり、調理で言えば全国の外国人留学生の3分の1が大阪近辺に来られているということがお分かりいただけるかと思えます。

理美容におきましては、調理・製菓ほどは多くはございませんけれども、日本の高度な公衆衛生技術を学ぶ留学生が大阪の理美容の養成施設に通っています。こうしたことから、「クール」と表される大阪の食や理美容分野は、インバウンド向けのサービスの充実とともに、海外への普及・展開を通じた成長の機会を有するものと期待しているところでございます。

次のページに参りまして、ただいま説明いたしましたように、多くの外国人留学生が来阪しておりますけれども、農水省が実施する一部の例外事業を除きまして、資料の中ほどの表にありますとおり、外国人留学生が日本の専修学校を修了し、調理師等の免許を取得しても在留資格が付与されずに就労できないというのが現状でございます。外国人留学生は日本の専修学校における学びにとどまらず、実務でしか身につけられない確かな技術、生きた知識を日本で習得することによって、帰国後、本物の大阪の食文化や高度な理美容技術を母国で普及・展開していただくことができると思っております。

そのためにも、国家資格を取得した留学生の就労は「クール」大阪の成長を後押しするものだと考えております。

次のページに参りまして、本府の具体的な規制緩和とスキーム案をまとめたものでございます。本日のヒアリングに際しまして、内閣府からは現行の上陸許可基準の代替基準と

なる資格または受賞歴等の実績を提案するだけでよいとお伺いしておりましたけれども、大阪府の提案の趣旨を御理解いただくために、少し説明をさせていただきます。

クールジャパンとして大阪の食文化、高度な調理、理美容技術の海外への普及、需要開拓、企業の海外進出、インバウンド向けサービスの充実などを図るためには、高度人材を海外から呼び寄せるのではなく、大阪で学び、一定期間就労することで経験を積み、技術を磨いた人材を育成して海外へ送り出すということが必要であると考えております。そのために規制緩和として「技能」「技術・人文知識・国際業務」における上陸基準に「調理師」「製菓衛生師」「理容師」「美容師」に係る「養成施設修了」と「免許取得」を追加すること。農水省事業である日本料理海外普及人材育成事業を参考に、養成施設が受入機関を援助・指導できるよう、両者による共同申請を原則とすること。外国人材受入の観点から、家事支援外国人受入事業で設置しております第三者管理協議会の仕組みを活用いたしまして、申請の認定や報告の受理などを行うこと。海外への普及・展開を担う貴重な人材を育成する観点から、確かな技術や生きた知識が身につく期間として5年以内とする在留期間に一定の上限を設けることなどを提案しております。

今、申しました第三者管理協議会の活用につきましては、こだわりがあるわけではございませんけれども、外国人材を受け入れて、学び、送り出すという一連の流れを円滑に進めるためには一定の仕組みが必要ではないかという考えから記載をしているものでございます。

今回の提案内容は、改正特区法の内容からはみ出た部分があるかもしれませんが、何とぞ御審議のほどよろしくお願い申し上げます。

説明は以上でございます。

○八田座長 御説明どうもありがとうございました。

それでは、早速、委員から御質問、御意見を伺いたいと思います。

○阿曾沼委員 基本的な質問ですが、公衆衛生の技術で日本特有のものというのは具体的にどういったことですか。公衆衛生の技術を日本で学びたいという要望が多いとの事ですが、国際的に見て例えばどんな特徴があるのでしょうか。

○松本特区推進監 いわゆるデザインパーマであるとか、そもそも理美容は国家資格がないと髪の毛すらさわってはいけないという業独占でありますから、衛生管理もそうですし、ヘアデザインもそうですし、日本のそういうものの技術を学びたいという学生が増えています。

○阿曾沼委員 公衆衛生の技術というのは、いわゆる衛生面の問題だけでなく、ヘアデザインも含む概念ということですか。

○松本特区推進監 理容技術も公衆衛生も含めてです。ですから、そういうものを学びたいということで来られており、インバウンドについてもそういうサービスを受けたいという方が来日されています。

○阿曾沼委員 日本特有の技術ということで、海外にはない何か特別なものが有るわけで

すね。

○上澤課長補佐 理美容師法という法律のような形のもが少なく、日本は理美容については結構、技術も当然そうなのですけれども、衛生的な措置基準も大事になってきますので、そういった観点があるということでございます。

○吉田総括主査 料理の養成施設もそうなのですけれども、外国だったらごみを捨てること、全てそういうことに対しても衛生面が全然できていないということがあるのですが、養成施設の中では公衆衛生という授業があって、衛生管理も一から学ぶということで、そういう技術を身につけている人が外に出ていくことで、それが海外でやっている人たちと違うということを知っています。

○阿曾沼委員 廃棄物の問題とか薬品の扱いということを含めて、日本には対応する法律があり、その下で教育プログラムが構成されて人材養成出来ることが特徴だと云う事ですね。その点が注目されているという理解でよろしいですね。

○原座長代理 美容については、私たちはこれまでもいろいろな御提案を聞いていて、クールジャパンそのものであると思いますし、また、特に海外からのお客さんが来られて、それへの対応という観点もあるのだらうと思っておりますが、調理のほうについては、大阪の調理学校に通って免許を取れば直ちにクールジャパンというところ、もう少し御説明をいただくとありがたいのですが。

○八田座長 今に関連してですけれども、ここで挙げられている辻料理学校というのはそれこそ料理学校の東大ですね。桁違いにすぐれたところですね。しかし、調理師免状自体はもっと簡単に取れるものですね。

○吉田総括主査 簡単には取れるのですけれども、日本人の方と違って、外国から来られる方は、日本語でN2という基準の試験を合格しているレベル以上の人でないと授業を受けられないというか、ついていけない。全て日本語で授業をするので、一定のレベルがないと留学生を受け入れてもらえないので、その辺で簡単に取れるというのは、日本人が取るよりは十分難しいのではないかと思います。

○八田座長 では、まとめてお願いします。

○松本特区推進監 確かに今、日本料理だけが「特定活動」で認められているということですが、料理そのものは別に日本料理だけではなくて、中華料理であろうと西洋料理であろうと海外に引けを取らない技術が日本に当然ありますし、海外から日本料理だけを食べに来られているわけではありませんから、日本の高度な技術を学んだ方を世界に送り出して、企業の海外展開の現地での人材の供給の一助にするということも目的としてあるのです。

○八田座長 向こうに送り出すのもだけれども、日本に来る外国人のお客さんがレストランや料理屋に行って、言葉の面で対応する人がいないから困るというようなことも大阪で結構ありますか。

○松本特区推進監 今、道頓堀やその辺は多くの外国人観光客でにぎわっているのですけ

れども、やはり人材が不足しているというのは事実としてございます。そういう場面で、今は留学生がアルバイトで対応しているというのが現実としてはございますけれども、先ほど5年間と言いましたが、そこで就業している間、実際には言語の対応なども期待はできるだろうと思いますが、単純労働者として期待しているということではなくて、結果的にはそういうこともあるかと思っておりますけれども、基本的な狙いとしては、学んでいただいて、海外へ出ていただくのが狙いだということでございます。

○原座長代理 八田先生の御質問は、外国のお客さんが来たときの外国語対応ですね。多分、今、念頭に置かれているのは調理のほうだから、調理とフロアサービスは基本は分けられている場合が多いとすると、そこはあまり想定されていないと思います。

○八田座長 美容師のほうは直接お客さんと接するところに言語が要りますね。

○原座長代理 調理ののところにに関してですけれども、養成校、養成施設を絞られるのですか。この学校を出た人だったらクールジャパンだろうと。

○松本特区推進監 養成施設と受け入れていただける事業所が共同で申請をする。それを基に労働面とかを全てチェックをした上で、問題ないということであれば認める。そういう計画を出していただくというスキームにしておりますので、当然、申請を受けたときに審査をすることになるかと思っております。

○八田座長 先ほどの試験の難しさと関係しているのですけれども、美容師の場合には、とにかく美容師の国家試験を通るまで教育するというのは結構大変なことで、それ以上特定する必要もないだろうと思うのです。ところが、調理師学校の場合には、別に調理師免許を取るために学校をやるわけではないと思うのです。だから、そこでの差別化はどうしても要るのではないかと思うのです。

○吉田総括主査 調理師のほうは、今回ここで挙がっているのは、免許を取るためだけの養成施設に絞られていると思うのです。

○八田座長 それは何年なのですか。

○吉田総括主査 1年のコースもありますし、2年、3年というのもあって、大阪の辻調理専門学校においては3年生で40名というコースも設けているのですけれども、現在2年目で、2学年80名の中で海外の留学生が今10名で、8分の1を占めているということです。

○八田座長 最後に受ける国家試験は同じなのですか。

○吉田総括主査 養成施設を出ると、調理師に関しては自動的に免許付与という形になりまして、製菓衛生師に関しては、1年、2年で養成施設を出た後、受験資格をもらってから試験を受けるという形になっています。

○八田座長 ということは、調理師の場合には、1年だけの授業でも、受けたらそれで自動的に取れると。

○吉田総括主査 調理師は、受けなくても、養成施設を出れば。

○八田座長 卒業しただけで取れる。

○吉田総括主査 はい。規程科目である960時間を修了すれば。

○八田座長 ただし、そういう調理師学校のカリキュラムとかには、かなり厳しい認定があるということですか。

○吉田総括主査 衛生法規、公衆衛生等、全て日本人の学生と同じ授業を受けて、テストを受けてということになってくるので、かなり厳しいとは思いますが。

○八田座長 では、特に選ばなくてもそれでいいではないですか。

お話を伺っていると、結局、調理、製菓のほうは、インバウンドというよりはクールジャパンの目的で来る学生さんに対してそれができるように、5年間ぐらいのトレーニングができるような仕組みをつくりましょうと。美容師の場合には、インバウンドのことも非常に重要で、すぐお客さん対応してほしいということがあるとしたら、むしろ需要はそちらのほうが大きいかもしれないですね。

○松本特区推進監 理美容などでも今、大手企業を中心に、海外展開をしており、そういう人材が欲しいという声も聞いております。ですから、実際に来たお客さんの対応もあるでしょうけれども、企業の海外進出に資するという部分もあろうかと思えます。

○八田座長 なるほど。そうすると、具体的に両方とも、理美容と調理で大阪府さんがこれで提案してこられるということは、大阪府の政治的な状況は大丈夫ですか。

○松本特区推進監 いわゆる業界団体という意味ですね。この提案の前に説明にはあらかじめ伺っておりまして、その感触では、賛成はしないけれども、反対もしませんという状況です。それは、安い労働者を入れてということであれば当然反対でしょうけれども、日本人と同等の待遇でございますし、あとは手挙げといいましょうか、希望するところが手を挙げたらという仕組みですから、強制するものではありませんよという説明をしておりますので、それならばということで、賛成ではないけれども、反対でもないというような形で聞いてございます。

○八田座長 はい。

○原座長代理 希望するところは手を挙げられて、なおかつ第三者管理協議会でクールジャパンやインバウンド対応という目的に資するかどうかをきちんと確認されるということと理解してよろしいのですね。

○松本特区推進監 そうですね。第三者管理協議会は基本的に労働条件でありますとか、そういうところを確認することになるかと思えます。

○原座長代理 実施基準に適合していることの確認も含まれている。

○松本特区推進監 そういうことです。

○八田座長 阿曾沼先生は何かありますか。

○阿曾沼委員 特にございません。

○原座長代理 もう一点、就労期間は、今の制度は「技能」か「技術・人文・国際業務」の在留資格が与えられることとなりますけれども、それはどうなりますか。

○松本特区推進監 今、その在留資格の在留期間は、1年、3年、5年とございますけれども、これは更新が可能だと聞いておりますが、更新でずっとこちらに来ていただくとい

うことを目的にしているものではございませんので、どういう書き方ができるのかは分かりませんが、可能であれば告示などでそういう書き込みができるのか。そこがもしできないというのであれば、違う提案で扱っていただくことになるのかと思うのですけれども、そこがどういう扱いになるのかはわかりません。

○原座長代理 制約を課すということですね。

○松本特区推進監 そのように考えております。

○原座長代理 できないことはないような気がしますけれども、協議をしてみてください。

○八田座長 そうすると、これを前に進めない理由はなさそうですね。あとは役所と折衝ということですか。

○阿曾沼委員 教育修了、経験、帰国で普及という一つのサイクルがちゃんとできれば、すごくいいことですね。

○松本特区推進監 そういう思いで今回提案させていただいています。

○八田座長 業界としては、理美容関係と調理師関係では、この必要性はどちらが感じている感じですか。

○松本特区推進監 調理師などはかなりウエルカムかなと思っております。

○吉田総括主査 特に海外から来られた方は、期限が決まっているということもあるし、技術を吸収して帰ろうという気持ちがあるので、日本人の働いている人よりも熱心に真面目に働いているというのは聞くのです。

○八田座長 日本のフランス料理屋の質がこんなに上がったのは、向こうで下働きを長いことやった人達が帰ってきてシェフになるからですね。それはフランスが自由に置いてくれるからこんなことになったわけです。

○松本特区推進監 日本の国家資格を持って帰国すると、その国家資格が母国では結構ステータスになるという部分もあると聞いております。

○原座長代理 事務局で気になられているところは何かありますか。

○村上審議官 今後、各省に回していくときに、要件化してくれということではないのですけれども、養成施設・機関のイメージとか、ここを修了する人の技能の水準みたいなものがもう少し分かりやすい材料があるとさらに説得しやすいかなという感じがあるので、もし追加的にその辺を御準備いただけると。

○松本特区推進監 私どもは、いわゆる国家資格を取得した者というふうに提案をしておりますので、国家資格の水準というのが、なかなか私どもでこういう水準と説明しにくいかなと思うのです。

○村上審議官 少なくともこんな養成機関のこんなプログラムを終わる人のイメージとか、先ほどお話があった3年やっている中にも10人いてみたい。

○松本特区推進監 実際にどういうカリキュラムで国家資格が取れるのかというのはお示しできると思います。

○村上審議官 その辺を伝えてあげると議論のフックを引っ掛けやすいと思うのです。

○上澤課長補佐 各教科、恐らく決まっていますので、理美容も当然やる時間数は決まっていますので、それはお示しできると思います。

○原座長代理 だから、理美容については国家資格を取っていますと。それから、調理師施設は3年コースで、それは要件がきちんと決まられているのだと思います。

○八田座長 1年、2年のコースもありなのでしょう。

○吉田総括主査 はい。

○松本特区推進監 同様に当然、国家資格を取りますから。

○吉田総括主査 1年制は1年で取れて、2年制、3年制は、さらにスキルアップするために勉強するという形になります。

○阿曾沼委員 先ほど960時間と言ったのは、1年でもう960時間取れると。

○吉田総括主査 そうです。そこで、あとはそれぞれ皆さん、自分の決めた料理に分かれて、それはもっと専門的に2年なり3年なり勉強することでスキルアップしていくということになっていきます。

○八田座長 それはもう国家資格とは関係ない。

○吉田総括主査 卒業しないともらえないので、卒業したときに免許をもらうという形になります。

○八田座長 最後にもらうわけですね。

○吉田総括主査 そうです。卒業して初めてという形になります。

○八田座長 最初に標準コースを卒業して資格をもらってしまって、それから修士、博士とかがあるわけではないのですね。

○吉田総括主査 はい。

○八田座長 分かりました。

では、本当に遠方からいらしていただきありがとうございました。大変参考になりました。どうもありがとうございます。