

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31年1月21日（月）14:56～15:34

2 場所 永田町合同庁舎1階第1共用会議室

3 出席

<WG委員>

座長 八田 達夫 アジア成長研究所理事長
大阪大学名誉教授

委員 阿曾沼 元博 医療法人社団滉志会瀬田クリニック代表

委員 安念 潤司 中央大学法務研究科教授

<関係省庁>

福原 申子 法務省入国管理局総務課企画室長

新藤 光明 農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課外食産業室長

<提案者>

高江洲 昌幸 沖縄県企画部企画調整課副参事

平良 勝也 沖縄県保健医療部衛生薬務課班長

土屋 淳 沖縄県企画部企画調整課主査

與儀 泰彦 沖縄県企画部企画調整課主査

<事務局>

田村 計 内閣府地方創生推進事務局長

森山 茂樹 内閣府地方創生推進事務局次長

蓮井 智哉 内閣府地方創生推進事務局参事官

（議事次第）

1 開会

2 議事 外国人調理師等の在留資格に係る特例（沖縄県提案）について

3 閉会

○蓮井参事官 それでは、本日3コマ目でございます。沖縄県と法務省、農林水産省にお集まりをいただきました。沖縄県からの御提案でございますけれども、外国人調理師等の在留資格に係る特例につきまして、御議論をお願いしたいと思います。

最初に、沖縄県のほうから御説明をいただくことになると思いますが、配布資料、それから、本日の議事要旨については公開の扱いということで問題ないと承っておりますけれ

ども、よろしゅうございますね。

○高江洲副参事 はい。

○蓮井参事官 では、そういうことで、八田座長、よろしくお願いいたします。

○八田座長 どうも皆さん、お忙しいところ、お集まりいただきまして、どうもありがとうございました。

それでは、最初は、沖縄県から御提案の御説明をお願いいたします。

○高江洲副参事 沖縄県企画部の高江洲と申します。

本日は、お忙しい中、御説明する機会を設けていただきまして、感謝申し上げます。

沖縄県から、これまで複数の提案をさせていただいておりますが、外国人の調理師、製菓衛生師に係る特区提案につきましては、今回初めて御説明をさせていただくものでございます。今回、沖縄県が提案する特区の特徴としましては、国家資格である調理師免許等の取得を希望する外国人材を育成しまして、インバウンドを含む観光客等に対して、食に対する安心・安全で付加価値の高いサービスを提供するところでございます。これは、現在、政府が検討しております人手不足に対応した制度や、日本料理のみを対象とする農林水産省の特定活動とは性格が異なるものと考えておりまして、今回、別途特区提案として議論できないかと考えたところでございます。

それでは、提案概要につきまして、資料に沿って御説明いたしますので、その後、御審議のほど、よろしくお願いいたします。

○平良班長 それでは、調理師等国家資格取得外国人の在留資格の緩和について、沖縄県からの提案について御説明いたします。私は、沖縄県保健医療部の平良と申します。よろしくお願いいたします。

まず、資料の1ページの「現状」ですけれども、沖縄県では、図の棒グラフで示すように、インバウンドを含めた観光客が、ここ数年で急増しており、これに伴って食に対する安心・安全で付加価値の高いサービスの提供が求められております。

しかしながら、折れ線グラフで示すように、宿泊業、飲食サービス業の労働者の推移は横ばいでございます。このような状況の中、先日、入管法が改正されましたが、この法律で示された在留資格は、人手不足解消に伴う受入れの停止があり、特定技能1号では、家族の帯同が認められていないため、調理師等の国家資格を取得し、高度な知識や技術を有する外国人が安心して就労できないという課題がございます。

そこで、今回の規制緩和の提案、赤の部分ですが、国家資格はもちろん、日本語検定や実務研修修了認定を取得した外国人の調理師や製菓衛生師の方について、特定活動として在留資格を認め、通算5年間の就労を可能とし、家族の帯同を認めるという内容でございます。

期待される効果といたしましては、観光客への受入れ体制・サービスの充実、食品衛生の維持向上、それから、専門性の高い人材を育成するということで、これらの人材を介した企業の海外展開促進や、日本の高度な技術等の普及などが挙げられます。

2 ページをお開きください。今回の提案と既存の類似する在留資格の異なる点について御説明いたします。図の横軸は、右に行くほど幅広い業務分野を、縦軸は上に行くほど高度な知識、技術の必要性を示しております。上のほうには、既存の制度である高度な知識と10年の実務経験を必要とする技能があり、下のほうには、新制度である特定技能1号がございます。今回、沖縄県が提案している赤い部分は、この間に位置しており、上の技能にも下の特定技能1号にも当てはまりません。

また、類似の制度として青い部分の特定活動、日本料理海外普及育成人材育成事業がございますが、日本料理のみが対象となっている点、それから、製菓衛生師が含まれていない点が本件の提案とは異なっております。

続いて、3 ページをお願いします。ただ今御説明した今回の提案と既存の類似する在留資格の異なる点について整理した表でございます。後ほど、御覧ください。

次に4 ページをお開きください。調理師、製菓衛生師の概要及び留学生の状況について御説明いたします。

調理師は、調理師法に基づく国家資格で2年の実務経験後、調理師試験に合格するか、調理師養成施設を卒業するかのいずれかで資格が取得できます。

また、製菓衛生師は、製菓衛生師法に基づく国家資格で2年以上の実務経験、または製菓衛生師養成施設を卒業し、製菓衛生師試験に合格して資格が取得できます。

調理師、製菓衛生師のいずれも養成施設においては、食品衛生学や栄養学等などの知識を習得しております。

右の図は、全国の調理師養成施設の留学生の推移を示しておりますが、平成25年度に比べ約3倍増加しており、専門性の高い知識や技術を有する高度人材への就労ニーズも高まっております。

続いて、5 ページをお開きください。「沖縄県の飲食サービス業を取り巻く現状と課題①」ですが、左上の図の折れ線グラフで示したように、有効求人倍率は、平成25年と比べ2倍以上増加しております。

また、右上の図が示すように、県内の飲食関連職種の平均賃金が年々増加しておりますが、なお人手不足の状況があり、下の平成28年に行われた沖縄県内主要ホテルの人手不足に関する調査では、9割のホテルで人手不足に伴う業務への支障が出ている。不足している割合の高い部門は調理スタッフ、サービススタッフという調査結果が得られております。

次、6 ページをお願いします。課題の②ですが、沖縄県の調理師免許取得者数は、左の折れ線グラフが示すとおり、横ばいでございます。

右の就業調理師数ですが、これは2年ごとの届出に基づくものですが、沖縄県は同規模人口の都道府県の中でも少ない状況でございます。

下の外国人調理師を求めるホテル等業界団体の意見ですが、現場では、和食や中華料理だけでなく、さまざまな料理に対応できるマルチな料理人が求められる。

また、介護や看護と同様、育成の段階から在留資格を認め、免許取得、就労まで一貫し

て行うことが望ましいなどといった御意見がございます。

以上、課題解決のため、高度外国人材の受入れについて、新たな仕組みの検討が必要と考えております。

次に、7ページをお願いします。ここで、今回の提案内容にあります、実務研修認定制度について御説明いたします。

研修を受ける対象は、国家資格の取得のために、専修学校に通う外国人留学生でございます。専修学校に通う間に、資格外活動として実務研修の受入れ先の企業で専門家の作成したカリキュラムによる実務研修を受けていただき、研修修了後は、研修認定団体に認定をしていただきます。研修認定団体としては、ホテル、飲食業関連団体を考えております。

8ページをお願いします。8ページは、留学生の養成施設入学から就労までの流れを示しており、次の9ページの事業スキームとリンクしております。時間の都合により、後ほど御確認いただければと思います。

9ページをお願いいたします。調理師等国家資格取得外国人の在留資格緩和のスキーム図をお示ししております。

まず、プレイヤーとしては、資格取得を目指す外国人留学生、それから、実務研修受入れ企業であるホテル及び飲食業関連団体の会員企業、研修内容や雇用状況等を管理する団体として、専修学校協会、ホテル・飲食業関連団体が連携して行うことを想定しております。

最後、10ページですけれども、関係機関の役割を記載してございます。後ほど、御確認いただければと思います。

以上で、沖縄県の提案の御説明を終わりたいと思います。

御清聴ありがとうございました。

○八田座長 どうもありがとうございました。

それでは、最初にどちらでお願いしましょうか、法務省から。

○福原室長 法務省入国管理局でございます。よろしくお願いいたします。

沖縄県から在留資格の緩和ということで御提案をいただいているところでございます。いくつか、やはり技術のレベル感も含めて、さらに確認をしていかなければならない部分はあるかと考えているところでございますけれども、今のお話を伺っている限りにおきまして、やはり、技能の在留資格において対応することが困難であると考えているところでございます。

他方、そうしますと、特定活動という在留資格で新しい枠組みを作って対応していくということは考えられるのではないかとと思うところでございます。

なお、2ページにございますとおり、現在、既に行われております、これは、農林水産省のほうで中心に行われておりますけれども、日本料理海外普及人材育成事業、ここにおそらくレベル感としては重なってくる部分はあるかなと考えているところでございますが、先ほどのお話の中で、留学生の団体から育てていくというようなお話もございました。

ので、この留学生の段階から、何か特別な措置を取ることが必要なかどうかということについても、お話を伺いながら検討していきたいと考えております。

法務省からは、以上でございます。

○八田座長 では、農林水産省から。

○新藤室長 農林水産省のほうでは、2ページの図の水色の部分にございますように、特定活動として、日本料理海外普及人材育成事業、こちらを法務省と協力しながら進めさせていただきます。

今回の御提案とスキーム的にはかなり似通っている部分があるかなと思っております。日本国内の学校を卒業した方で、何がしかの国家資格を取られた方を対象として、卒業された学校と、それから、就職先のレストランなりホテルなりとが連携して、バックアップするような形で制度を進めていくということで、そのスキームとしては、それなりに前提があるものですので、仕組み自体を立ち上げる部分は、それなりに、それに沿ってできるのかなと。

先ほど、法務省からもありましたけれども、留学生の段階から制度に組み込んで育成をするというのは、かなり新しい御提案だと思っておりますので、そこは違う部分かなと。

あと、対象範囲が、特に現行の制度ですと、日本料理、日本食の普及を目的としたものということで、基本的に日本料理店での就労を前提とした制度ということになっておりますので、今回御提案のように、和洋中幅広くということになりますと、今回、農林水産省でやっているこの制度のスコープよりは少し広いのかなと。このまま、この制度を活用してできますというものではないかなと思います。

○八田座長 今お二人からの共通の質問は、留学生の段階から適用する制度にされる予定ですか、また、その必要性はどういうことでしょうかということです。

○安念委員 それについて、1点だけ確認をすみません。

○八田座長 どうぞ。

○安念委員 調理師の学校や製菓師の学校で、原則2年勉強されるときには、在留資格として普通に留学のビザで勉強していただくという、そういうことを念頭に置いていらっしゃるわけですか。

○平良班長 そうです。専修学校に行っている間は留学生としての扱いに。

○安念委員 最大5年とおっしゃるのは、その後の3年については、在留期間の更新はあるのかもしれないけれども、とにかく全体として2年プラス特定活動3年という、そういうことになるわけですか。

○平良班長 2年プラス5年。

○安念委員 そうですか。そうすると、留学のところを入れれば、通算7年日本にいらっしゃるという感じですか。

○平良班長 そうです。

○安念委員 分かりました。

では、それで今、八田座長からもおっしゃった留学ビザでおられるときに、何か特別の手当が必要かと、そういうお話だったのですね。

○八田座長 それはないということですね。ちゃんと学生のときは、学生ビザで切って、それから、あと5年間、この制度でやりたいと。

ということで、その点についてははっきりしたと思うのですが、今のお役所側からの御意見に対して、何かコメントはありますか。

○高江洲副参事 留学中の研修の内容なのですが、昼間は専修学校で調理の勉強をしながら、夕方にはレストランですとか、あとは食事を作るお店で、夜はまた実務研修という形でやっていただいて腕を磨くと、これを2年間やっていただくというようなイメージを持っております。

○八田座長 学生のビザで。

○高江洲副参事 学生の留学の中でです。

○蓮井参事官 その確認でございますが、専門学校で学んでいらっしゃる2年間の間は、プラス28時間以内ですかね、ということの枠組みの中で実務的な研修を受けられると、そういう理解だということでしょうか。

○高江洲副参事 おっしゃるとおりです。

○蓮井参事官 分かりました。

○與儀主査 個別許可を取って36時間の拡大ということで、今は考えております。

○蓮井参事官 それは、個別にさらに許可を取る形ではなくてですね。

○與儀主査 はい。通常、今、外国人の方々は居酒屋等でのバイトも色々と見受けられるのですけれども、単純に料理を運ぶということではなくて、やはり、育成という段階に注目しております、将来的に就労を目指した研修をするということがポイントであります。

ですので、アルバイトである資格外活動というよりも、単純なアルバイトという位置付けではなくて、やはり、今の農林水産省の日本料理普及事業をもとに、その先の就労を見据えた、一人前になるには時間が必要ということ、やはり、業界のほうからの意見がありますので、そういう意味では、やはり、学生の頃から専門学校で学ぶ技術と知識プラス現場での経験というものを育成段階から養成して、そして、日本の高度な技術を持ち帰っていただく。そして、また、日本の国内で高い専門的な人材として働いていただくということを考えているところです。

○八田座長 後で、在留資格を延長するときの申請要件に使うということですね。学生のときは普通の学生のビザですからね。そのときに、別に将来ビザがどうなるかということとは関係ないわけで、後での将来のビザを与えるときの条件で、こういうことをしていたかということを知ると、そういうことですか。

○與儀主査 そうです。留学後に、仮に特区で特定活動という枠組みで、もし、新たな在留資格等的な形で認めていただければ、留学期間の活動を実務研修認定制度というものをを要件として、次のステップとして就労できるというような流れを作ればなというところ

でございます。

○八田座長 学生のときは、普通の学生ビザで普通で行って、そこから先に新しい制度というふうに理解できるのか、それとも、全部引くくめてやるのかという話なのですが、先だけの制度だと、議論は少し簡単になりますね。

○阿曾沼委員 留学時代の修業形態、研修形態を客観的に認定して、それを資格要件にするということになると、話が少し違ってきますね。議論の観点は、そうではないのですか。物を運ぶだけではなくて、調理室に入って調理の実習研修の場としてのアルバイトという観点ですね。

○與儀主査 はい。

○阿曾沼委員 それは、どういうメリットに結び付くとお考えですか。資格要件を取る上でということですか。

○與儀主査 あくまで民間が認定する実務研修認定制度ということ、あくまで沖縄県内の認定資格として制度を飲食関係団体で作り上げて、こういう資格で実務経験、時間数もクリアして認めていただいた留学生は、卒業後、今回、仮に特区で、特定活動として就労が認められるという制度が創設された場合は、あくまで研修の学生は、次のステップの在留資格として認め得る人材であるというような流れということを考えております。

○八田座長 一般的には、学生でアルバイトはしないほうがいいですね。普通は学業に専業すべきで、その学業の中に、後で実務に役に立つことを入れるなら、就学の中に入れてしまえばいいことで、それは学校のカリキュラムの話のように思いますがね。

そうすると、問題は、今の特定活動では日本料理のみでできるのだけれども、これを日本料理以外のものも5年間の間にやらせる、そういう制度にできないかというのが、まず、第一の論点で、今はそれはちょっと趣旨と違うのではないかというのが農林水産省の話でした。これについては、どういうふうにお考えになりますか。

○高江洲副参事 やはり、日本料理だけだと、沖縄県の業界が望んでいるニーズというのが、寿司やそばというものだけではなくて、フランス料理や欧米の料理も含めて、ホテルでよく出されるバイキング料理的なものも、マルチの料理ができるような人材を欲していると、ニーズがあるというところですので、そういう料理ができるような形で対象を少し広げていただきたいということを今考えております。

○八田座長 ということは、学校は、一応日本食のみでいいのか、それとも、学校のところも色々マルチなことを教えてということですね。

○與儀主査 はい。

○八田座長 その後、今の枠組みでやるとしたら、それこそ日本食プラス何かをすることによってやってほしいということですかね。

○與儀主査 そうです。

○八田座長 それならば、この特定活動の中でできるわけでしょうかね。日本食もだし、ほかもやると。

○新藤室長 要は、日本料理海外普及人材育成事業は、基本的にお店ごとに対象になるかどうかという判断をしております、実際には産業分類に照らしてやっているのですけれども、基本的に日本料理のお店と言えるかどうかという基準で判断をしています。

ですので、当然日本料理のお店で洋風の料理を一品たりとも出してはいけないというわけでもないのですが、一方で、主として日本料理の技術を習得するのに適したお店であるかという点で対象かどうかということ判断していますので、日本料理も含まれるというぐらいのときに対象になるかというのは、ケース・バイ・ケースの判断になってきてしまうかなと思いますけれども。

○八田座長 日本料理が、ある程度の重みを置いたところであれば、ほかのものを出しても、それはそれで構わないと。

○新藤室長 現行の制度とは、そういうふうになっています。

○安念委員 法務省と農林水産省のお考えを伺って、法務省からは技能では読めないだろうと、農林水産省からは、日本料理海外普及のスキームでもすっきり乗るとまでは言えないだろうと。ただ、だから沖縄県の御提案はダメだとおっしゃっているわけではなくて、いわば、今の手持ちのスキームにはきれいには乗らないと、ただ、そういう事実認識をおっしゃっただけなのではないかと、私は伺いました。

その上で、沖縄県の御提案なのですが、これは法制度上どういう説明をするかはともかくとして、学校で学ぶことと、それと同時進行の研修というものが、スキームが始まれば、特定活動の要件となるという運用になるのだと思うのです。本邦に在留したまま在留資格を変更するときの要件になるのだとすると、学校で何を学ぶのかということと、それから、研修というものとがどういうふうに有機的に結び付いているのかということが極めて重要になるわけで、当然のことだけれども、安い労働力として使い倒すなどというのはもってのほかだし、学校でも、ここは八田座長もおっしゃったけれども、日本料理しかやりませんというのではやはりダメなはずで、色んなものを作って、単なるバイトではなくて、腕を磨くための研修なのだという、そのところが明瞭になっているということが何よりも必要だなということを痛感いたしました。ただ、感想を申し上げただけです。

○阿曾沼委員 今のお話なのですが、例えば、シラバスを作りカリキュラムを作っていく過程で、当然2年間の実習という項目があるわけですね。この実習と、さっきおっしゃった学校の就学時間以外で実習を認めてほしいということになると、カリキュラムそのものが完全に変わってくるわけですね。独自の時間数とか、独自のカリキュラムというのを別途作ることになるのですね。

そうすると、アルバイトと言わないのいではないかと思いますが、実習の時間が相当長く2年間という要件を作らなければいけないというのは、それはそれで結構なハードルになるのではないのでしょうか。専修学校としてのカリキュラムのあり方はどんなふうに整理をされているのですか。

○高江洲副参事 夜の実習、アルバイトと言いますか、実務研修をやる理由としましては、

今、法務省から技能でやると、10年本国でそういう経験がないと来られないと、在留資格がないと。2年の専門学校の勉強で同等になるというのはないのではないかとということから来ていると思いますので、それに近付けるために、昼間の専修学校の勉強プラス夜の研修と、その夜の研修に関しては、専修学校のほうも加わってカリキュラムを作って、レストラン等で調理長なりが指導に当たるというような形で見えていくということですので、この昼と夜を合わせることで、技能にいくらか近付けるような形にして、2年後には国家戦略特区を活用して在留資格5年間ということができないかというようなイメージで考えているところです。

○安念委員 専修学校としては、それだけ負担が増えるわけですね、やってくれそうですか。

○與儀主査 今回の調理師・製菓衛生師の本提案自体は、専門学校のほうから是非高度人材として就労をやっていききたいという部分がありまして、まさに安念先生がおっしゃったように、学校と企業が何をやるかの部分につきましては、既存の農林水産省の事業でも、専門学校から実際の研修に行くお店でも、研修内容のカリキュラムも提供していて、それと同様に、やはり専門学校から今回の認定制度で実際に働く現場のお店にも、こういうカリキュラムを調整して、やはり、現場と専修学校が十分調整した上で、この人を一人前にやっていくというようなことで民間団体と専修学校がまさに連携してやっていくというようなスキームを考えています。

また、専修学校につきましても、今既に外国人の学生たちが働いていなくて、日本料理の農林水産省の事業でもあるのですけれども、やはり、日本人も含めて就労してから専修学校のほうは、きちんと学生に対してフォローアップということも日本人に対してもやっていきますので、それは外国人の学生であっても、当然同様にやっていきますと。やはり、専修学校のイメージとしては、高度な人材であるにもかかわらず、どうしても帰らなければいけない部分もありますし、せっかくの日本の高度な技術をもっと日本で就労して身に付けて帰っていただくというようなことを是非やっていただきたいという強い要望があって、今回の提案に至っております。

○八田座長 同じような一部の他の県に比べて、沖縄県は調理師の数が半分以下なので少ないのですよね。要するに、調理師の賃金が低いのではないですか。そこに外国人を入れたら、ますます低くなってしまわないかと思うのです。

要するに、十分賃金を高くして、少なくとも同等の県と同じくらいに調理師が自県で集まるくらいに魅力的にしたら、そのあとは、色んな話も説得的かなと思うのですが、これを見る限りは、ほかの業種に比べてものすごく賃金が低いのではないかなという気がするのです。それをずっと維持し続けるために外国人を入れるというのは、ちょっとどうかなと思います。こんなに低い原因は何なのですか。

○與儀主査 賃金が低いと。

○八田座長 直接的には、賃金ではなく、調理師数です。これが低いということは、6ペ

ージですけれども、私は、これは賃金が低いからだろうと推測したのですが、ほかに何かもっともらしい理由はあるのですか。賃金が上がればもっと来るでしょう。

○高江洲副参事 ちょっと要因については確認します。

○八田座長 それから、調理師不足を補うということを、制度改革の趣旨にすべきではないと思います。例えば、日本料理を2年間きちんと研修してもらって、その後でホテルとかで働くときに、日本料理だけでなく、ほかのこともやると、そういうことを従来よりもう少し広げるということならば、日本の料理を海外に普及するためにやるのだという目的に沿います。その場合は、多少沖縄県の調理人の低い賃金を圧迫することはあるかもしれないけれども、それを上回る便益があると言えるかもしれない。

しかし、外国人学生には学校では日本食以外も何でも教えますと、そして、5年ぐらいでどんどん交代していく。その上、学生時代も働かせます。ホテルの賃金を安いまま続けます、というのでは、それはちょっと趣旨が違うのではないかなという気がするのです。目的を明確にする必要があると思うのです。

目的を明確にして、やはり、日本料理を普及する、特に沖縄の料理などを普及させるということに重点を置いたら、それはそれで一つの道があるのではないかと思いますけれどもね。

沖縄県、どうぞ。

○土屋主査 土屋と申します。

今、賃金が低いのではないかという御指摘をいただいたところですけれども、沖縄県、御承知のとおり、全体的に賃金水準が低い中で、その中でも飲食関連職種については、今どんどん伸びてきて、なお、この状況であるということで、5ページの資料はお示したところでございます。

見ていただくと、4年で15万円台から18万円台にということで、2割以上上がっているということで、賃金の伸び自体は、今すごい勢いで伸びているところであるので、伸びてもなお不足している現状があるので、今回の提案になっているということで、我々としてはお話をさせていただいているという認識でございました。

○八田座長 そのまま続けたらいいのではないですか。

○土屋主査 そうですね。ただ、それによる不足も相当ある中で、それをある意味緩和する、先ほど八田先生がおっしゃったとおり、多少の影響は出るけれども、この事業によって、この伸びが止まってしまうということはないのではないかなと考えられるのではないかなというところなのですが。

○八田座長 目的ですね、やはり、沖縄料理や日本料理を外国に普及させたいという目的を明確にし、そこで押していく。

ただし、卒業してから、全部日本料理、沖縄専門のところだけではできないかもしれない。それを含めて出すところにも、もっときちんと働けるように明確にしてもらいたいと、そういうのならば、趣旨がはっきりしている。

しかし、そういう限定なしに、ホテルの人が要望するから、何とか安く外国人を入れたいというのは、やはり、ちょっとまずいのではないかなという気がします。

大体、先ほど、沖縄県の賃金水準は低いとおっしゃったけれども、それを上げるための一番いい政策は人を入れないことですね。中の賃金をどんどん上げていくことですね。

どうでしょう。色々また御検討の余地はあると思うのですけれども、また、持ち帰って、ちょっと練り直していただくということはできますか。

○與儀主査 すみません、確認なのですけれども、先生がおっしゃったのは、まず、目的を明確化する部分を検討した上で、実際には、そもそも就労自体が日本料理を限定したとして、特定技能1号で就労をするというようなイメージで先生はおっしゃっていたという理解でよろしいでしょうか。

○八田座長 特定活動ということで、現状の制度でということですね。特定技能1号になると、また、別に変わってくるのかもしれませんが。

○與儀主査 失礼しました。農林水産省の事業で日本料理普及の事業を活用しながら、日本料理プラスでその他の料理も研修するというような枠組みで検討してはどうかという部分で。

○安念委員 あえてもう一つ言わせていただければ、むしろ沖縄を世界に売り込むための戦術的な手段であると位置付けられたほうが、私は色んな意味で通りがいいのではないかなと思うのです。沖縄の魅力というのは大変なものですから、その中で、何も沖縄食だということを私は言いたいのではないのですよ。そうではなくて、食の側面から沖縄を世界に一層売り出すための手段である。

また、沖縄の文化や食を故国に持ち帰っていただければ、ますますファンが増えるわけだから、1人帰れば、そこで50人、100人と、また送り込んでくださるかもしれない。そういう沖縄の魅力を世界に売り込む先兵となっていただくというふうに位置付けたほうが私はいいような気がするのですね。

○八田座長 私も全くそう思う。これは、建前ではなくて本音として。

○安念委員 私もそうです。

○八田座長 本音として、それも価値があることだと思います。

○安念委員 もう一つ、賃金水準について言えば、スキームが仮に動き出したとして、毎年どれくらい調理師のマーケットに参入するかという、その規模感によって変わってくるのです。1万人いるところに10人入ったって、それは大したことはないですよ。そのところも少し数的に裏付けができると、ある種の低賃金政策ではないかという疑念も払拭できるのではないかと思います。

○與儀主査 ありがとうございます。

○高江洲副参事 日本料理の中に沖縄料理も含まれているという形なのかなと思いますが、その中で、プラスアルファで色々日本料理、沖縄料理以外の今ニーズとしては、やはり、多国籍な料理も作れるマルチな料理人を。

○安念委員 それはそれで全然構わないですよ。

だけれども、やはり、沖縄に来た以上は、沖縄の料理は当然できますという打ち出し方が、私はいいと思うな。

○八田座長 私もそう思う。それは、後で農林水産省が出てきた案に対してどう対応されるか、これは分かりませんが、しかし、だから、沖縄料理、日本料理、それから、中華料理も含めてレストランでもって出しますというようなことだったら、非常に説得性があるのではないかと思います。

○蓮井参事官 そういうことで、後で整理をしていただいて、それから、最初のほうで論点になりましたけれども、研修生というか、留学生の方から次に行くところということで、そこは別に通常の制度だという前提で、そこを整理していただくというものもあると思いますので、それも含めて、若干論点を整理し直して、また、引き続き交渉ができればと思いますので、よろしくお願いします。

○八田座長 どうも皆様、お忙しいところ、ありがとうございました。