

管理コード	提案事項(事項名)	該当法令等	制度の現状	求める措置の具体的内容	具体的事業の実施内容・提案理由	措置の分類	措置の内容	各府省庁からの提案に対する回答	再検討要請	提案主体からの意見	「措置の分類」の見直し	「措置の内容」の見直し	各府省庁からの再検討要請に対する回答	再々検討要請	提案主体からの再意見	「措置の分類」の見直し	「措置の内容」の見直し	各府省庁からの再々検討要請に対する回答	プロジェクト名	提案事項管理番号	提案主体名	都道府県	制度の所管・関係府省庁
000070	調理師指定養成施設等で学んだ留学生の在留・就労可能化	出入国管理及び難民認定法第2条の2、第20条	入管法別表第1の1及び第1の2に就労目的の在留資格が規定されている。	日本料理を学ぶため、調理師指定養成施設等に留学した外国人が、卒業後、海外において日本料理の魅力を十分に発信していために、一定期間(2年又は3年で更新なし)日本料理の分野で就労することができるよう、「特定活動」などの在留資格を認める。	①現状 欧米、アジア地域では、日本料理への関心が高まり、調理師のニーズも膨らんでいる中、大阪にある複数の調理師指定養成施設では、日本料理を学びたい留学生を受け入れている。 ②問題点 外国人は、調理師免許を取得しても日本で就労することが認められていないため、留学生は、養成施設卒業後は、海外で日本料理人として就労することを希望している。しかし、養成施設等における経験だけでは、日本料理人として十分な実務力がつかないと言えず、海外で日本料理の技術・文化を正しく伝えるためには、卒業後、日本料理の現場で「見習い期間」として一定期間就労することが必要である。(就労を不可能とする合理的根拠がある場合は、具体的に申し込んだくない) ③解決策 調理師指定養成施設等で日本料理を学んだ留学生に限り、一定の要件(例えば、就労先は指定養成施設との契約先に限定する等)を満たした場合、一定期間(2～3年間)、「特定活動」等の在留資格を認める。 ④効果 外国人の創発については、我が国の企業及び国民生活に与える影響を十分に勘案し、国民のコンセンサスを踏まえつつ、多方面から慎重に検討していく必要があるものの、実務的な技能を身につけた留学生が積極的に日本料理を正しく広めることで、日本が世界に誇る文化のひとつである日本料理の職業技術、文化、サービスなどを世界にPRしていくことが可能となる。また、カリキュラムの魅力が高まることで、留学生の受入れ拡大にもつながる。食文化を誇る大國には、留学生の受け入れ可能な調理師指定養成施設や日本料理店も十分にあり、本件について、特段として取組むにふさわしいと考え	C	I-III	我が国においては、専門的・技術的分野での外国人労働者の受入れを政府全体の基本政策としており、現在では専門的・技術的分野に該当する国は評価されてない分野における受入れについては、政府全体として、我が国の産業及び国民生活に与える長期的な影響を十分に勘案し、国民のコンセンサスを踏まえつつ、多方面から慎重に検討していくこととしている。日本料理の現場で「見習い期間」として就労期間就労するという場合は明らかに専門的・技術的分野の外国人労働者とは考えられないことから、現在の政府方針に基づき、御要望の実現は困難である。	右提案主体からの意見を踏まえ、再度検討し、回答された。いい。	「日本料理人」としての能力を確立するには、調理師指定養成施設での教育のみならず現場での実務が必要である。本提案は、調理師指定養成施設等が提供するホテル等においてのみ留学生を受け入れ、一定期間中は実業に専念する条件での在留資格であるので、懸念されている外国人労働者の実務的な受入れの技術的なスキルアップが図れない。逆に、留学生が帰国後日本料理を営むなど広範な心と意を日本に受け継ぐ必要が高くなる。さらには、本件における調理師指定養成施設が開設し、本提案が国内の労働市場の需要に満たない点を踏まえては、判断の合理的な根拠を示さないと。	C	I-III	我が国においては、専門的・技術的分野での外国人労働者の受入れを政府全体の基本政策としており、現在では専門的・技術的分野に該当する国は評価されてない分野における受入れについては、政府全体として、我が国の産業及び国民生活に与える長期的な影響を十分に勘案し、国民のコンセンサスを踏まえつつ、多方面から慎重に検討していくこととしている。日本料理の現場で「見習い期間」として就労期間就労するという場合は明らかに専門的・技術的分野の外国人労働者とは考えられないことから、現在の政府方針に基づき、御要望の実現は困難である。	日本料理(食料料理、料亭料理等)が大切にするものは、味、香気感、素材のよさ、見た目、美しさ、食感、店内のつらら、周囲の美しさ等多岐にわたる。総合的な日本料理を学ぶために日本の調理師指定養成施設に留学した外国人が、卒業後、料理等で修行することは、単なる外国人労働者の受入れではなく、日本の食文化の伝播の育成という観点から、「研鑽」としてとらえるべきである。安芸の伝統的・技術的分野でいい外国人労働者の受入れと見なさない。併せては、研修期間等の要件を厳格にすればよい。特に研修期間が確保できれば、その合理的根拠を示されたい。	我が国においては、専門的・技術的分野での外国人労働者の受入れを政府全体の基本政策としており、日本料理の現場で「見習い期間」として就労期間就労するという場合は明らかに専門的・技術的分野の外国人労働者とは考えられないことから、現在の政府方針に基づき、御要望の実現は困難である。	留学生受入れ 北大・日本文化の魅力発信	1 0 8 3 0 4 0	大阪府	大阪府	法務省 厚生労働省			