

「国と地方の協議」(令和2年春)規制の特例措置に関する協議

整理番号	02109	特区名	京都市地域活性化総合特区		
提案事項名	特定伝統料理海外普及事業における外国人料理人の一事業所当たりの受入れ人数の拡大				
提案事項の具体的な内容	<p>外国人が京都市内の料理店で働きながら特定伝統料理(京料理)の知識及び技能を修得し、帰国後に京料理を世界に発信することを通じて、海外での和食文化の正しい普及を図っている。昨年1月の制度改正で「シルバー以上の調理技能認定」を受けている者を対象に追加したことにより、1年間で4名の外国人料理人の受入れを実現している。</p> <p>事業開始から6年以上が経過し、受入機関にノウハウが蓄積されるなど受入れ環境が整うとともに、京都市が特定非営利活動法人日本料理アカデミーとの緊密な連携による管理体制が確立している中、事業所の規模・体制によっては6人までの受入れが可能となっている。</p> <p>このような中、事業目的に必要な人材を更に増やすため、特定調理活動を行う者の受入れ人数を一事業所当たり「3人以内」から「6人以内」への拡大を提案するもの。</p>				
政策課題とその解決策	<p>現在、3名以上の受入れを希望されている事業所があり、一事業所当たりの受入れ人数の拡大変更により、意欲の高い外国人料理人の受入れが更に進み、海外での京料理を発信できる人材が増え、和食文化の正しい普及が促進されることが期待できる。</p>				
国と地方の協議 1回目	担当省庁の対応	B:条件を提示して実施		担当省庁名	出入国在留管理庁
	担当課名	政策課			
	規制法令	法務省関係総合特別区域法第五十三条に規定する政令等規制事業に係る告示の特例に関する措置を定める件(平成25年内閣府・法務省告示第2号)第2条第1号ホ			
	規制等の趣旨	<p>申請人が特定調理活動を行うため受け入れられる本邦の公私の機関の要件として、受入人数については下記のとおり定めている。</p> <p>特定調理活動を行う者の受入れ人数を一事業所当たり三人以内としていること</p>			
	担当省庁の見解	<p>(自治体の提案を実施した場合の社会的弊害、考え得る代替措置や対応策等を含む)</p> <p>本提案は特定の店舗における特定の人材の受入要請に端を発するものであること、受入可能人数を6人と回答した店舗が、現在受け入れている店舗のうち2店舗に留まること、各店舗における外国人調理人を指導可能な料理人(以下「指導可能料理人」という。)の平均が3.9人であることに鑑みると、本提案を受けて受入上限人数を一律に拡大した場合、店舗によっては指導体制等を踏まえた受入可能人数を大幅に超えた受入れが可能となることで、外国人調理人が適切な指導を受けられないことにより、本事業の目的である特定伝統料理の修得が適切に行われなくなる可能性がある。</p> <p>よって、受入上限人数を拡大するに当たっては、本事業の適正な実施が担保される要件を付すことが必要であると考えられるため、受入上限人数を6人とする場合、受け入れる外国人調理人の数が指導可能料理人の数を超えないことを要件とされたい。また、受入人数が拡大された場合において、各店舗における受入体制の管理等を含めた本事業の適正な実施について、京都市において適切に対応されたい。</p>			
	実施時期	令和3年度内	スケジュール	特区自治体と検討を進める	
	指定自治体の回答	a:了解	書面協議(2回目)の希望	希望しない	
	理由等	<p>特定伝統料理海外普及事業では、受入れ時に定めた実習計画に基づき、調理場の持ち場も変えながら段階的に調理技能を身に付けていき、最終的に海外で和食を正しく普及できる人材に育成するものである。外国人料理人に対して特定の指導者が常にマンツーマンで指導するものではないことから、外国人料理人の数が指導可能料理人の数を超えないべきであるとの帰結が論理的に導かれるものではない。</p> <p>一方で、受入れ人数を増やすうえで、適正な実施を担保するために指導体制面での基準を設ける必要があることは認識しており、3人を超えて外国人調理人を受け入れる場合には、受入れ人数は指導可能料理人の数を超えないとする御指摘の要件を付すことを了解する。については、今後、提案実現に向けて必要となる手続や規定整備について、引き続き、御指導をいただきたい。</p> <p>なお、本事業においては、外国人調理人の受入れを行う度に、事業所ごとに管理体制や受入状況を個別に確認して受入れが可能と本市が判断した場合に限り受入機関として指定するスキームとなっている。受入れ人数が拡大された場合においては、京都市と日本料理アカデミーとの緊密な連携による管理体制の下、適切に受入れの適否を判断し、また、半年に1回以上の監査等を通じて、これまで以上に指導体制の確認を強めることにより、本事業の適正な実施に努めてまい</p>			
	内閣府整理	i:取組を実現するため、法令等の措置を行うことについて国と地方で合意に至ったもの			
	コメント	<p>法務省より、受入上限人数を拡大するにあたっては、本事業の適正な実施が担保される要件を付すことが必要であると考えられるため、受入上限人数を6人とする場合、受け入れる外国人調理人の数が指導可能料理人の数を超えないことを要件とすること、受入人数が拡大された場合において、各店舗における受入体制の管理等を含めた本事業の適正な実施について京都市において適切に対応されたいとの見解が示された。</p> <p>これに対し指定自治体は、京都市と日本料理アカデミーとの緊密な連携による管理体制の下、適切に受入れの適否を判断し、また、半年に1回以上の監査等を通じて、これまで以上に指導体制の確認を強めることにより、本事業の適正な実施に努めるとともに、法務省から示された要件について、受入れ人数は指導可能料理人の数を超えないとする法務省から指摘された要件を付すことを了解したことから、協議を終了する。</p> <p>今後は内閣府の調整の下、担当省庁と指定自治体間において、本事業の適正実施に必要な要件を調整した上で、法務省において令和3年度内に告示改正を行うこと。</p>			

「国と地方の協議」(令和2年春)規制の特例措置に関する協議

整理番号	02109	特区名	京都市地域活性化総合特区			
提案事項名	特定伝統料理海外普及事業における外国人料理人の一事業所当たりの受入れ人数の拡大					
提案事項の具体的な内容	<p>外国人が京都市内の料理店で働きながら特定伝統料理(京料理)の知識及び技能を修得し、帰国後に京料理を世界に発信することを通じて、海外での和食文化の正しい普及を図っている。昨年1月の制度改正で「シルバー以上の調理技能認定」を受けている者を対象に追加したことにより、1年間で4名の外国人料理人の受入れを実現している。</p> <p>事業開始から6年以上が経過し、受入機関にノウハウが蓄積されるなど受入れ環境が整うとともに、京都市が特定非営利活動法人日本料理アカデミーとの緊密な連携による管理体制が確立している中、事業所の規模・体制によっては6人までの受入れが可能となっている。</p> <p>このような中、事業目的に必要な人材を更に増やすため、特定調理活動を行う者の受入れ人数を一事業所当たり「3人以内」から「6人以内」への拡大を提案するもの。</p>					
政策課題とその解決策	<p>現在、3名以上の受入れを希望されている事業所があり、一事業所当たりの受入れ人数の拡大変更により、意欲の高い外国人料理人の受入れが更に進み、海外での京料理を発信できる人材が増え、和食文化の正しい普及が促進されることが期待できる。</p>					
担当省庁の対応	B:条件を提示して実施		担当省庁名	厚生労働省	担当課名	職業安定局外国人雇用対策課
規制法						
の規制旨等						
担当省庁の見解	<p>(自治体の提案を実施した場合の社会的弊害、考え得る代替措置や対応策等を含む)</p> <p>新型コロナウイルス感染症の影響等により、外国人離職者が発生するなど我が国の雇用情勢(飲食業含む)について注視が必要な状況が続いていることを踏まえ、海外からの外国人材の受入れに当たって上限人数を一律に拡大することについては、慎重な対応が必要と考える。そこで、現下の状況を踏まえてなお一律の拡大が必要な理由を、改めて伺いたい。</p> <p>また、当該状況下では、新たに受け入れる外国人労働者が適切に技能を習得するなど、雇用管理が適切に行われるよう担保することはもとより、本事業が「京料理の世界への発信・普及」に資するものであることをより明確にすることが求められる。後者については、現行制度でも把握に努めているとのことだが、受入店舗での受入期間中の取組状況や技能修得の成果に加え、それが帰国後にどのように活かされているか(例えばどのような店舗でどのようなポジション・業務に着任しているか、本事業で習得した京料理の技術が日々の業務や社会への発信・普及にどのように活かされているか等)をより詳細かつ確実に把握することとされたい。</p>					
実施時期	-		スケジュール	-		
指定自治体の回答	a:了解		書面協議(2回目)の希望	希望しない		
理由等	<p>本事業においては、外国人調理人の受入れを行う度に、事業所ごとに管理体制や受入状況を個別に確認して受入れが可能と本市が判断した場合に限り受入機関として指定するスキームとなっており、実際には、各事業所の状況に応じて適切な外国人料理人の受入れ人数を決めるものである。今回の提案は、受入れを行う能力のある事業所が現行の上限である3人を超えて受入れを行うことができるよう緩和を求めているものであり、一律の拡大を目指しているものではないことを御理解いただきたい。そのうえで、法務省からの御指摘も踏まえて、3人を超えて外国人調理人を受け入れる場合には、受入れ人数は指導可能調理人の数を超えないとすることについて了解する。</p> <p>現在は、新型コロナウイルス感染症の影響により、外国人調理人を受け入れられる状況ではないが、新型コロナウイルス感染症収束後に再び多くの外国人観光客を受け入れ、飲食での消費拡大を図るとともに農水産物の輸出拡大につなげるため、和食の魅力を世界に伝える本事業の更なる推進に向けた条件整備として拡大を実現したい。また、今回の提案の発端となったマレーシア国以外からも、本事業を活用した就労を希望する外国人からの希望・問合せが多数寄せられている。</p> <p>なお、外国人調理人の帰国後の活動については、現時点ではまだまだ修了者が少ない取組であり、調理人としてのキャリアの一環として我が国における活動があることを踏まえれば、本事業の成果は長期的な目で見る必要があると考えているが、本市としても本事業が「京料理の世界への発信・普及」に資するものであることをより明確にすることが必要と考えており、御指摘も踏まえ、今後は受入れ時・受入れ中・終了時のそれぞれの段階において、外国人料理人に対する本事業の趣旨説明を強めるとともに、新たに様式を定め、帰国後は年に1回の書面での報告を求めることにより活動状況の確実な把握に努めることとする。</p>					
内閣府整理	i.取組を実現するため、法令等の措置を行うことについて国と地方で合意に至ったもの					
コメント	<p>厚生労働省より、外国人料理人の受入れ人数の上限を一律に拡大することについて、新型コロナウイルス感染症の影響等の状況を踏まえてなお一律の拡大が必要な理由を求めた上、外国人調理人の帰国後の活動にどのように活かされているかをより詳細かつ確実に把握することが必要ではないかとの見解が示された。</p> <p>これに対して指定自治体から、一律に拡大するものではないこと、新型コロナウイルス感染症収束後の再び多くの外国人観光客を受け入れ等にあたり、本事業の更なる推進に向けた条件整備として拡大が必要であること、外国人調理人の帰国後の活動について活動状況の確実な把握に努めるとの回答を示した上で、担当省庁の見解に対して了解したため、協議を終了する。</p> <p>今後は内閣府の調整の下、担当省庁と指定自治体間において、本事業の適正実施に必要な要件を調整した上で、法務省において令和3年度内に告示改正を行うこと。</p>					

国と地方の協議
1 回目

「国と地方の協議」(令和2年春)規制の特例措置に関する協議

整理番号	02109	特区名	京都市地域活性化総合特区		
提案事項名	特定伝統料理海外普及事業における外国人料理人の一事業所当たりの受入れ人数の拡大				
提案事項の具体的な内容	<p>外国人が京都市内の料理店で働きながら特定伝統料理(京料理)の知識及び技能を修得し、帰国後に京料理を世界に発信することを通じて、海外での和食文化の正しい普及を図っている。昨年1月の制度改正で「シルバー以上の調理技能認定」を受けている者を対象に追加したことにより、1年間で4名の外国人料理人の受入れを実現している。</p> <p>事業開始から6年以上が経過し、受入機関にノウハウが蓄積されるなど受入れ環境が整うとともに、京都市が特定非営利活動法人日本料理アカデミーとの緊密な連携による管理体制が確立している中、事業所の規模・体制によっては6人までの受入れが可能となっている。</p> <p>このような中、事業目的に必要な人材を更に増やすため、特定調理活動を行う者の受入れ人数を一事業所当たり「3人以内」から「6人以内」への拡大を提案するもの。</p>				
政策課題とその解決策	<p>現在、3名以上の受入れを希望されている事業所があり、一事業所当たりの受入れ人数の拡大変更により、意欲の高い外国人料理人の受入れが更に進み、海外での京料理を発信できる人材が増え、和食文化の正しい普及が促進されることが期待できる。</p>				
国と地方の協議	担当省庁の対応	B:条件を提示して実施		担当省庁名	農林水産省
	担当課名	食品製造課			
	規制法令				
	規制等の趣旨				
	担当省庁の見解	(自治体の提案を実施した場合の社会的弊害、考え得る代替措置や対応策等を含む)			
実施時期	-	スケジュール	-		
指定自治体の回答	b:条件付き了解		書面協議(2回目)の希望	希望しない	
理由等	<p>日本の食文化海外普及人材育成事業においては、同実施要領において調理師養成施設等が「取組実施機関」として評価や監査、面接といった外国人の管理を行うこととなっており、同事業において受け入れている外国人を本市が直接的に管理できるものではなく、また、特定技能においても同様と考えるが、日本料理の知識及び技能を修得し、正しい日本料理の海外への普及を図る本事業を進めるに当たって、受入機関が複数の事業を活用して外国人を受け入れる場合には、各事業間の調整が重要になるということを御指摘の趣旨として受け止める。</p> <p>ついでに、本事業について受入れ人数の拡大が認められた際には、日本料理アカデミーとの緊密な連携による管理体制の下、店舗が日本の食文化海外普及人材育成事業等で受け入れている外国人料理人の状況も勘案しながら、引き続き、本事業における受入れ時の対応や、受入れ中の監査の実施等、責任を持って対応してまいります。特に、本事業と同様に日本の食文化の普及を目的とする日本の食文化海外普及人材育成事業との連携は重要であると考えており、今後、それぞれの受入れ状況を共有し、連携するためのスキームづくりについての協議をお願いしたい。</p> <p>なお、法務省からの指摘も踏まえて、3人を超えて外国人調理人を受け入れる場合には、受入れ人数は指導可能料理人の数を超えないとすることについて了解することを申し添える。</p>				
内閣府整理	i:取組を実現するため、法令等の措置を行うことについて国と地方で合意に至ったもの				
コメント	<p>農林水産省より、受入れ人数の拡大にあたっては、特定伝統料理海外普及事業のみならず日本の食文化海外普及人材育成事業、特定技能(外食)を含めた外国人の管理を京都市及び事業者が責任を持って対応されたいとの見解が示された。</p> <p>これに対して指定自治体は、日本料理アカデミーとの緊密な連携による管理体制の下、店舗が日本の食文化海外普及人材育成事業等で受け入れている外国人料理人の状況も勘案しながら、引き続き、本事業における受入れ時の対応や、受入れ中の監査の実施等、責任を持って対応していくとし、農林水産省の見解を了解したため、協議を終了する。</p> <p>今後は内閣府の調整の下、担当省庁と指定自治体間において、本事業の適正実施に必要な要件を調整した上で、法務省において令和3年度内に告示改正を行うこと。</p>				