—辻調グループ 2020 年度留学生データ発表—

コロナ禍でも日本での就労を希望する留学生 54.7%

「日本文化を理解してもっと技術を磨きたい」と意欲的

辻調理師専門学校、辻製菓専門学校（大阪市、校長：辻芳樹）では、2020 年度は 214 名の留学生が入学し、進級した在校生と合わせて合計 374 名、11 ヶ国からの留学生が在学しています。内訳としては、日本料理や西洋料理、中国料理が学べる「辻調理師専門学校」に 220 名、洋菓子や和菓子、製パンなどが学べる「辻製菓専門学校」に 154 名となります。2020 年度は世界的な新型コロナウイルス感染拡大の影響を受け、本校では 6 月まではオンライン授業を取り入れながらも実質休校となりました。その後、入国制限を受けていた留学生を迎え、全学生がそろった形で授業を再開したのは 9 月に入ってからですが、一方で、入学延期や休学を申請した留学生は 50 名にのぼりました。

◆2020 年度国別留学生数内訳 ※上位 5 ヶ国

（人）

韓国	中国	台湾	インドネシア	タイ
203	76	64	10	9

その他、ベトナム、マレーシア、シンガポール、ミャンマー、イタリア、メキシコからの留学生が在学中

留学生を対象にアンケート調査実施

昨年 10 月、辻調理師専門学校、辻製菓専門学校の留学生を対象にアンケート調査を実施しました。卒業後の進路や日本で料理・菓子を学ぶ目的などについて調査しました。

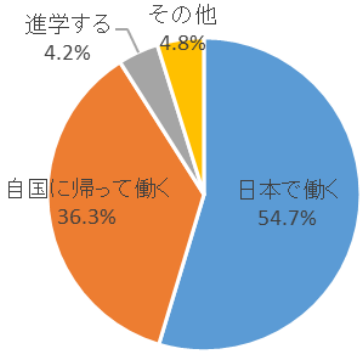
【アンケート調査概要】
対象：辻調理師専門学校、辻製菓専門学校に在学している留学生
期間：2020 年 10 月 22 日～10 月 28 日
方法：WEB アンケート
有効回答数：311 名

◆コロナ禍での卒業後の進路／就職先を選ぶ基準について

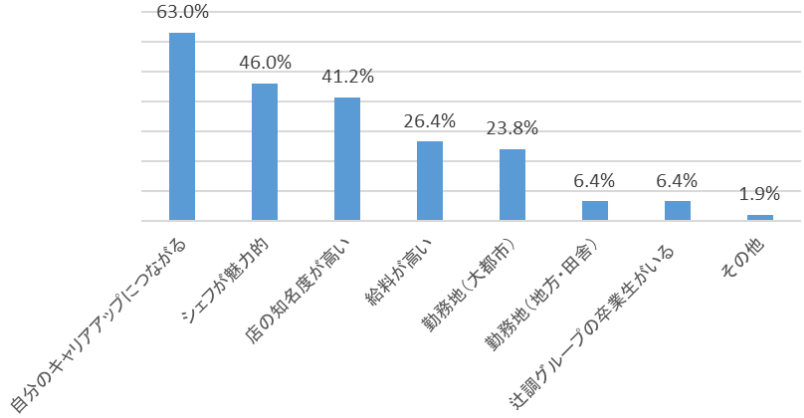
卒業後の進路について聞いたところ、「日本で働く」ことを希望する学生は 54.7%で、「自国に帰って働く」という学生の 36.3%を大きく上回りました。理由としては、「日本の文化を理解してもっと技術を身に付けたい」、「日本で経験を積んで自国で店を開きたい」、「日本の飲食店の経営を学びたい」などがあげられました。一方、自国に帰る選択をした学生については、新型コロナウイルス感染拡大下であることが進路選択にも大きく影響しているようです。

就職先を選ぶ基準としては、1 位「自分のキャリアアップにつながる」、2 位「シェフが魅力的である」、3 位「店の知名度が高い」という結果になりました。

卒業後の進路



就職先を選ぶ基準



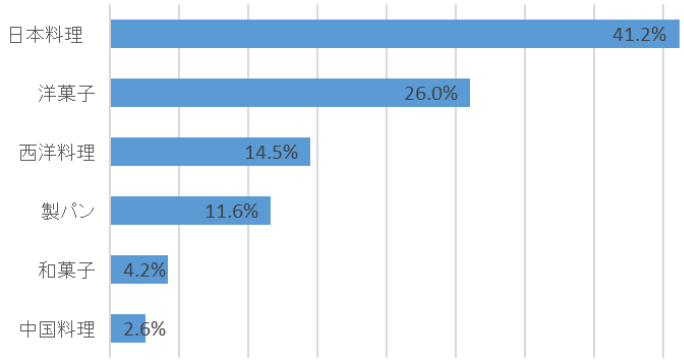
◆将来の夢

料理を学ぶ学生は、69.0%が「自分の店を開きたい」と回答し、続いて「ホテルレストラン、個人店で働く」が 18.6%、「食に関する研究・開発をしたい」が 5.5%でした。一方、製菓を学ぶ学生も 68.5%が「自分の店を開きたい」と答え、留学生の独立志向の強さがうかがえました。料理を学ぶ学生と同様に、日本で経営方法や衛生管理の仕方をしっかり身に付けて自国で店を開きたいというコメントが多く見られました。続いて、「ホテルレストラン、個人店で働く」が 16.5%、「菓子を教える先生になりたい」と希望する学生が 7.9%という結果でした。

◆学びたい料理・菓子のジャンルについて

日本で学びたい料理・菓子のジャンルは、「日本料理」が 41.2%で、年々人気が高まっているように感じます。学びたい理由としては、「ひと皿で料理人の心を伝えられる料理だと思うから（韓国）」、「盛付けや食材の味を活かす考え方を学びたいと思ったから（中国）」、「初めて会席料理を食べたときとても感動したから（メキシコ）」などがあげられました。続いて、「洋菓子」を学びたい 26.0%の学生は、「日本は技術が高く、日本風の洋菓子に興味があるから（タイ）」、「日本のスタイルが入ってる洋菓子を学びたい（インドネシア）」などを理由に、「西洋料理」を学びたいという 14.5%の学生は、「日本特有のフレンチが学びたくて（韓国）」、「地元にイタリア料理店が少ないので自分の店を持ちたい（中国）」などが理由にあげられました。

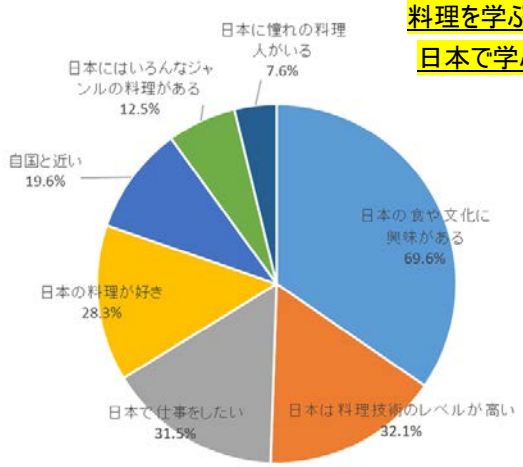
日本で学びたい料理・菓子のジャンル



◆日本での就職について

料理を学ぶ学生においては、そもそも日本で学びたいと思った理由に、1 位「日本の食や文化に興味がある」、2 位「日本は料理技術のレベルが高い」に次いで、3 位には「日本で仕事をしたい」があげられており、日本での就労に対して前向きな姿勢がうかがえます。

料理を学ぶ学生が日本で学ぶ理由



本校の留学生たちは日本での就労ビザを獲得するために、在学中に自ら「技能測定試験」を受けるなどしながら、日本での就職活動を進め、日本人学生と同様に内定を獲得しています。留学生たちは、「外国人に対して差別なく人材を採択してほしい」と願い活動していますが、実際は、就労ビザ等の扱いについて、業界の理解度がまだまだ低く、受け入れ側の準備が整っていないことを実感しています。現在大打撃を受けている飲食業界ですが、状況が明るくなれば、日本人学生と変わらぬ技術と知識を持ち、語学能力の高い留学生の活躍の場として、就労門戸が拡大することを期待したいと思います。

＜お問合せ＞

辻調グループ企画部：渡邉、尾藤　TEL：06-6629-0206　E-mail：tsujichopress@tsujicho.com