

—辻調グループ 平成 26 年度留学生調査データを発表— 留学生在籍数が 7 年連続増加し、約 4.9 倍の 141 名に！

辻調理師専門学校など、東京・大阪・フランスに食のプロを育成するスクールを持つ日本最大の“食”の教育機関「辻調グループ」(大阪市、校長:辻芳樹)は、このたび、平成 26 年度在籍の留学生(141 名中、有効回答 126 名)を対象にアンケート調査を実施、その結果および動向をお知らせいたします。

本年度、当グループに在籍している留学生は、日本料理や西洋料理、中国料理などが学べる「辻調理師専門学校」に 70 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 71 名と、合計 141 名となり、2007 年度の 29 名から 7 年連続で増加しました。国別では、韓国 58 名、台湾 43 名、中国 26 名、タイ 6 名、インドネシアやアメリカ、カナダなど合計 10 カ国から学びにきています。

“和食”の世界遺産登録を受け、日本料理希望者も増加

昨年度までは調理を学ぶ留学生が多かったのに対し、本年度は製菓を希望する学生が増え、ほぼ同数に。特に、洋菓子学びたいと考える留学生が 54 名まで増加し、昨今のアジアでのスイーツブームを裏付ける数字となったほか、「日本の製菓教育力はアジアで一番だと思う」などの回答が挙がり、日本の高い技術力に期待する学生が多く見られました。調理においては、日本料理を希望する学生が昨年度 32 名から本年度 42 名に増え、西洋料理(昨年 25 名→今年 26 名)に差をつけました。日本で学ぶ理由として調理技術のみならず、「日本の文化やおもてなしを学びたい」といった、“和食＝日本の食文化全般”への興味関心が高く、世界遺産登録の影響も垣間見えました。

＜留学生アンケート結果より抜粋＞ ※本調査結果データを希望される方は別途お問合せください。

Q. なぜ日本で料理を学ぶことにしたのですか？(FA)

- ・自国で学ぶより日本で学んだ方が体系的に学べると思うから(韓国 28 歳・男性)
- ・日本はミシュランの星を持つ店が多く、きっと何かを自分のものにできると信じました(台湾 25 歳・男性)
- ・和洋中すべての料理文化、技術が学べるから(中国 28 歳・男性)
- ・一期一会をはじめ、日本のおもてなしを学びたい(韓国・女性)

Q. なぜ日本で製菓を学ぶことにしたのですか？(FA)

- ・日本のお菓子は見た目も味もレベルがとても高い(マレーシア 25 歳・男性)
- ・日本の製菓技術が世界で有名だから(韓国 30 歳・男性)
- ・日本のものづくりの繊細さに魅了され、職人の技術を学びたいと思ったから(台湾 35 歳・女性)

Q. 自国において料理人のステイタスは高いですか？(単回答・n=126 名)

ステイタスは高い 17 名／ステイタスは低い 32 名／どちらともいえない 64 名／その他 10 名

＜国際交流グループ マネージャー 久保昌弘のコメント＞

多ジャンルの料理を本格的に学べるカリキュラムを求めて本校を選択してくれる学生が増えているのは大変嬉しいです。国際交流グループでは、留学生が勉強に集中できるよう多面的にサポートしていますが、彼らが日本で、本校で、学んだ高い技術や知識を活かす術を教示し、卒業後まで長期にわたってサポートしていくことの重要性を強く感じています。昨今、留学生が増加している状況を鑑みて、当グループの対応幅を増やし、より一層サポートを強化するとともに、今後は、世界で活躍する卒業生同士のネットワークづくりにも積極的に取り組んでいく予定です。

