

—辻調グループ 2018 年度留学生データ発表—

日本の高い技術や食文化が人気！

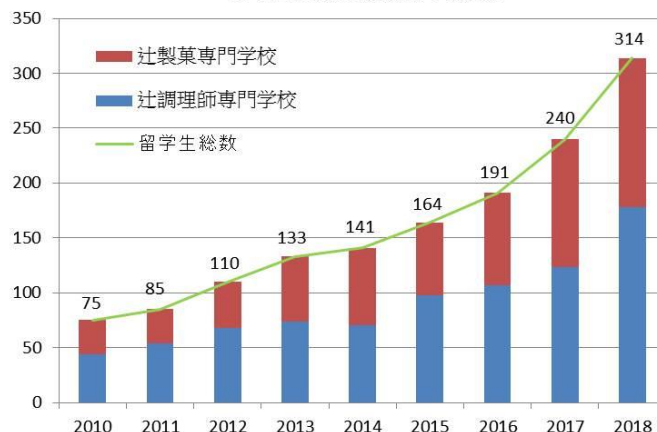
**留学生新入生の 42%は洋菓子を学びに日本へ
在籍する留学生は 11ヶ国 314名**

日本学生支援機構が発表する 2017 年度の資料によると、日本に学びにきている留学生の数は昨年比 11.6%増の 267,042 名と、年々増加しています。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、2018 年度、新たに 204 名の留学生を迎え、本校で学ぶ留学生は、調理、製菓と合わせて合計 314 名となりました。留学生の数は年々増加していますが、特に今年は昨年比 74 名増と増加率が加速しています(右下図参照)。

今年度は、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」には **178名**、洋菓子や和菓子、製パンなどが学べる「辻製菓専門学校」には **136名**の留学生が就学。国別では、韓国 144 名、台湾 87 名、中国 67 名と上位を占め、アジア圏を中心に 11ヶ国から学びにきています。増加の要因としては、本校を卒業した留学生が自国で活躍する姿を見て、先輩への憧れと口コミでの情報収集によるものと、アジア各国の外食産業事情が変化してきた影響も考えられます。

本校では、生活や進路の相談、日本語能力アップの補講授業を行うなど 4 か国語でサポートしています。

留学生在籍者数(経年変化)



2018 年 4 月に入学した留学生を対象にアンケート調査実施

辻調理師専門学校(以下、調理)、辻製菓専門学校(以下、製菓)に、今年度入学した 204 名の留学生を対象に、アンケート調査(有効回答 176 名)を実施いたしました。その結果をご紹介します。

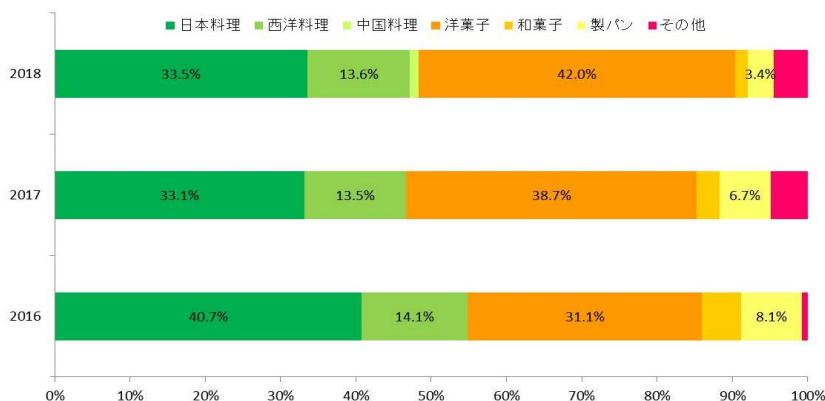
TOPIC1 留学生に人気No.1 は洋菓子

新しく入学した留学生に、もっとも学びたいジャンルは何か聞いてみたところ、洋菓子を希望する学生が全体の 42.0%を占め、昨年より 3.3 ポイントアップ。「自国で洋菓子店が人気だから」「洋菓子が好きで自分でも作りたい」といった声が多くあがり、なかには「糖尿病の患者さんも食べられるケーキを作りたい」と意欲的な学生もいました。日本料理は安定した人気があり、「日本料理を基本にしていろんな料理と組み合わせることができると思う」「日本料理を学びながら日本人の職人精神と食文化を学びたいと思う」などのコメントがありました。また西洋料理を日本に学びに来たという学生からは、「日本の西洋料理が面白いから」や本校を経由してフランスに行くことで自信をつけたいという声も聞きました。

国別で、韓国からの留学生の 71.5%は料理人を目指すのに対し、台湾からは 58.6%が製菓職人を目指して入学したというデータはおもしろい特徴といえます。

その他、料理・菓子のジャンルを超えて学びたいことについて聞いたところ、日本の地方文化や家庭料理、行事菓子、茶道、日本酒などがあがり、日本滞在中に積極的に日本文化に触れたいという姿勢がうかがえました。

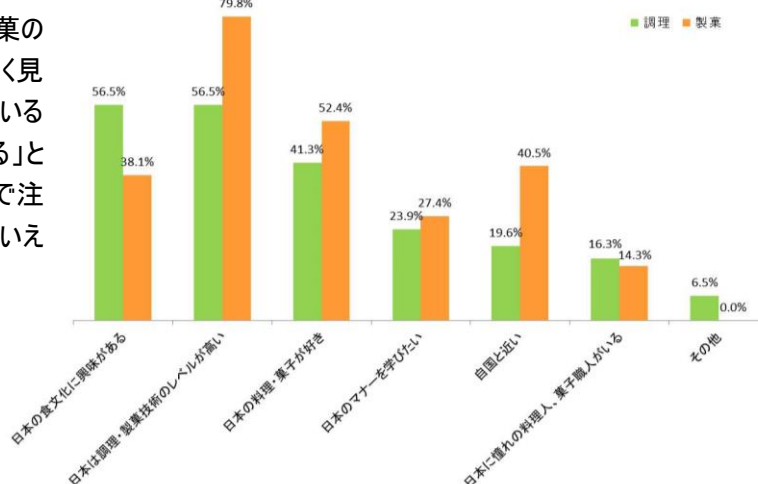
Q. あなたはどのジャンルの料理・菓子を勉強したいと考えていますか？



TOPIC2 日本で学ぶ理由の第1位は「日本の高い技術力」

調理・製菓ともに、日本で学ぶ理由として「日本の技術レベルの高さ」が上がり、特に 78.9%とポイントの高かった製菓の学生からは「洋菓子は芸術品のようだ」というコメントが多く見られ、本場ヨーロッパに劣らぬ日本の技術力を評価しているようでした。調理の学生は「日本の食文化に興味がある」という理由も同率で高い結果に。調理と製菓の学生間で注力するポイントが違うのも双方の特性が現れた結果だといえます。

Q. あなたはなぜ日本で料理・菓子を学ぶことにしたのですか？

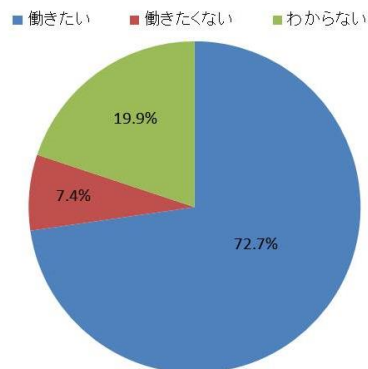


TOPIC3 卒業後、日本で働きたい留学生は全体の 72.7% 調理は長期就労、製菓は短期就労を希望

日本で料理人・製菓職人としての就労規制が緩和されたら日本で働きたいか、という問いに対して、全体で 72.7%の留学生が働くことを希望していることがわかりました。昨年より 6.4 ポイントダウンしたものの、働きたくないと答える学生数はほぼ変わらず、まだ決めていないという学生が増えた結果に。また就労を希望する学生の中で、調理の学生の半数以上が 5 年以上の長期就労を希望するのに対して、製菓は 1-2 年の短期を希望するという結果でした。

また就職先を選ぶ基準としては、店の知名度よりも「自分のキャリアアップになる」「シェフが魅力的である」など、自分の将来像を見据えて冷静に判断する傾向がうかがえました。

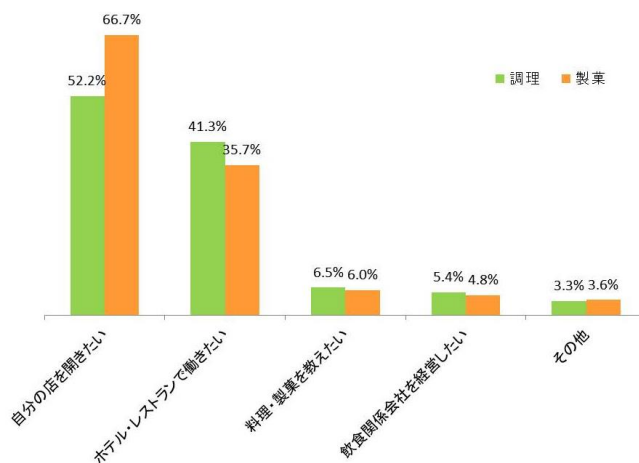
Q. 将来、就労規制が緩和されたら日本で働きたいと思いますか？



TOPIC4 将来「自分の店を開きたい」と希望する学生は半数以上

将来どんな仕事に就きたいか、という問いには、調理・製菓ともに「自分の店を開きたい」と希望。特に製菓の学生は、昨年に続き、独立心が高い学生が多いことがわかりました。一方、調理は、昨年の調査ではレストランで働くことを希望する学生が 63.8%だった結果から今年度は逆転し、レストラン就労の希望者は 41.3%となりました。

Q. 卒業後、どんな仕事に就きたいですか？



<お問合せ>

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