2025年度日系社会研修　コース概要

NO.	1
所管センター	横浜
分野	日本文化
研修コース名（日）	食を通じた日系団体活性化
受入人数	6
受入時期	上半期
来日日	2025年5月11日（日）
帰国日	2025年6月12日（木）
提案団体（日）	公益財団法人海外日系人協会
提案団体 ウェブサイトアドレス	https://www.jadesas.or.jp/
研修員必要資格	所属日系団体において和食に関する活動の実施に関わったことのある者。 帰国後、習得した技術を日系社会や地域社会のために役立てられる者。
研修員に必要な 実務経験年数	実務経験3年以上
日本語能力（選択） ※日本語能力試験認定の目安参照	不問
英語能力（選択）	不問
研修目標	研修員が、食を通じた地域活性化のための日系団体活動に関する知識を習得する。
期待される成果 （習得する技術）	1.研修員に、日本食を中心とした基礎的な調理技術が習得される。 2.研修員に、食を通じた特産品の開発や地域活性化に関する知識が習得される。 3.研修員が、所属団体が抱える課題解決のための新規活動計画を作成する。
研修計画 （内容）	1.講　義；日系社会と日系団体活動、日本の非営利活動等 2.視　察；先進農協、地域団体他 3.実　習；調理実習等
本研修実施の意義 中南米日系社会への裨益効果	近年、和食、日本のポップカルチャーが世界的にブームとなっていることに伴い、様々なイベントに焼きそばや焼鳥などの和食、イベント食を提供されている。 本研修では和食について学ぶとともに団体運営管理について学び、更なる日系社会及び地域社会の活性化を目指す。研修内容もイベント食やケータリングサービス等、幅広く和食を学ぶと同時に、特に食を通じた地域活性化に取り組む地域団体の視察を通し、地域社会の活性化及び課題解決手法を学ぶとともに、現地における農産物加工および様々なイベントにおいて提供できる新メニューの考案及び既存メニューの改良を目標とする。和食を通じた日系団体活性化は、和食という日本文化の継承につながると同時に、日系団体の活性化のみならず地域社会の活性化及び地域社会に貢献する活動となることが期待できる。
応募希望者への特記事項	食に関するどのような活動にどのように関わったことがあるかを応募書類に記載していただきたい。（一定の調理経験がないと、帰国後に日本で学んだことを活用できないと考える。）