2025年度日系社会研修 コース概要

NO.	26
所管センター	中国
分野	日本文化
研修コース名（日）	日本の食文化（お好み焼き）の継承による日系社会の活性化
受入人数	1
受入時期	下半期
来日日	2025年10月5日（日）
帰国日	2025年11月1日（土）
提案団体（日）	（公財）ひろしま国際センター 研修部
提案団体 ウェブサイトアドレス	https://www.otafukusauce.com/e/
研修員必要資格	<ul style="list-style-type: none"> ○必要資格：年齢21～50歳 ○実習・OJTのために必要な日本語によるコミュニケーション能力を十分に有していること。 ○基本的な調理の知識及び技術がある方（包丁などが使える方）
研修員に必要な 実務経験年数	不問
日本語能力（選択） ※日本語能力試験認定の目安参照	N3
英語能力（選択）	不問
研修目標	<ul style="list-style-type: none"> ○日本で継承されているお好み焼きの作り方を学び、一定の品質で焼けるよう習熟し、自国の日系社会で指導することができるようになる。 ○お好み焼きを複数人で効率的に大量に作るオペレーション手法を学び、日系イベントやお祭り等で実践できるようになる。 ○イベント等にて、来場者等にお好み焼きの魅力や文化的な背景を伝えることができるようになる。 ○接客や衛生管理について、日本のやり方を参考とし、必要に応じてイベント等で実践する。
期待される成果 （習得する技術）	<ul style="list-style-type: none"> ○お好み焼きの調理法（品質管理、トッピング・アレンジ） ○お好み焼きを複数人で大量に作るオペレーション手法 ○お好み焼きに関連した食文化に関する知識 ○衛生管理 ○接客
研修計画 （内容）	<ul style="list-style-type: none"> ○オタフクソース株式会社で、お好み焼きに関連した食文化に関する知識を学び、イベント等でお好み焼きを効率的に大量に焼くためのオペレーション手法を学ぶ。 ○オタフクソース株式会社から紹介を受けたお好み焼き店の現場で実習を行い、品質管理が徹底された調理法、トッピングや現地で手に入りやすい食材を使ったアレンジ、衛生管理、接客の手法について学ぶ。
本研修実施の意義 中南米日系社会への裨益効果	<p>お好み焼きは、日本の戦後復興とともに発展し、今なお幅広い層に親しまれているという背景から、日系人のアイデンティティを刺激することができる食文化の一つである。お好み焼きは、栄養バランスに優れていることに加え、材料は世界中のどこでも手に入りやすく、その土地に合ったアレンジを加えることも容易であり、日系イベント等で大量に安価で提供することが可能である。このように、お好み焼きは質量共に日本の食文化として発信力が高いと考えられ、それが各国で評価されることにより、日系人であることに誇りを持ち、日系社会の共同意識と連帯を高め、活性化につながると考えられる。</p>
応募希望者への特記事項	<p>この案件は、2024年度から新規に始まったものであり、初年度はブラジルからの研修員の参加があった。研修員からのフィードバックは、とてもポジティブな内容であり、研修を通して学んだお好み焼きの作り方に係る技術等を母国に持ち帰り、現地での日本祭り等で販売したいとの思いを持ってきている。応募希望者の方には、是非とも本場の広島県でお好み焼きの知識・技術を学んでいただき、母国でのお好み焼き普及に貢献いただきたい。</p>