2026年度日系社会研修 コース概要

No	31
所管センター	横浜
分野	日本文化
	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
研修コース名	和菓子を通じた日系社会活性化
受入人数	8
受入時期	下半期
来日日	2027年1月20日(水)
帰国日	2027年2月25日(木)
提案団体	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	必須資格: 営利、非営利を問わず菓子の製造販売に携わっており、日系団体の活動に関わっている者。 帰国後、習得した技術を日系社会や周辺社会のために活かす意思のある者
研修員に必要な実務経験年数	実務経験 年以上
研修使用言語	日本語、スペイン語
日本語能力	不問
(JLPT目安)	
英語能力	不問
研修目標	研修員が、和菓子に関する知識を深め、より質の高いあるいは地域資源を活用した和菓子を製造販売するための技術を習得し、日系社会活性化に役立てる。
期待される成果 (習得する技術)	1. 和菓子に関連する全般的な知識・技術を習得する。 2. 和菓子を活用したビジネスモデルを考案する。 3. 持続可能な日系団体運営のための基礎的な知識を習得する。 4. 研修員が、帰国後の具体的実践計画を作成する。
研修計画(内容)	<和菓子に関する知識・技術> 【講義】和菓子の歴史と日本の食文化、季節と和菓子、茶道と和菓子/【実習】和菓子製造技術(生菓子・半生菓子・干菓子、創作)、茶道体験/【視察】和菓子工場、和菓子販売の現場、和菓子と道具
	【講義】ビジネスモデル構築法、和菓子とマーケティング/【演習】和菓子ビジネスモデル作成、和菓子ラッピング法/【視察】和菓子ビジネスの現場 〈日系団体運営〉 【講義】日系社会と日系団体活動、日系社会における和菓子の継承、ファンドレイジング手法
	✓【演習】ファンドレイジング計画立案、和菓子を活用したワークショップ <実践計画作成> ファシリテーション手法、討議、実践計画作成
本研修実施の意義現地日系社会への裨益効果	本コースは和菓子の伝統的な製造技術はもとより、和菓子の歴史、文化的背景、和菓子の販売促進技術等、和菓子に関する多方に渡る基礎知識を習得することにより、日本文化の継承および現地日系社会の活性化、並びに新たなビジネスリソースとしての和菓子製造販売方法の習得をを目指す。また、現地日系社会の状況に鑑み、簡略化が可能な部分は電子レンジや家庭用の鉄板を利用でき、家庭で作れる和菓子のレシピを学び、本格的な道具がなくとも現地で応用可能な技術を習得する。このようなレシピは現地のイベントにおける提供・販売や日系団体の活動のなかで和菓子教室を開く際に役立つほか、あわせて一般市場において和菓子が販売されるようになることはより裾野を広げた形式での現地における日本文化の継承・発信にもつながる。
応募希望者への特記事項	応募書類に菓子製造販売の経験について、内容と経験年数を明記すること。