実施概要報告書

ネパール向けオンライン学校説明会

開催日	2025年1月19日
実施時間	①12:00〜 ②16:00〜
実施方法	オンライン（Zoom等を使用）
対象	ネパール国内の日本語学校生徒
参加人数	50名（2回合計）
実施主体	学校法人服部学園



現地の聴講風景

説明会の目的（ネパール）

本説明会は、以下の4つの主要な目的を達成するために企画・実施された。

01

学生の関心を高め
具体的な進学検討を促す

漠然とした留学への憧れを、
具体的な進路選択の行動へと繋げるための動機づけを行う。

02

日本の調理系専門学校への
留学促進

日本の高度な専門教育の価値を訴求し、
調理分野における留学先としての優位性を示す。

03

日本の食文化の
魅力を伝える

世界無形文化遺産である「和食」をはじめとする、
奥深い日本の食文化への理解と興味を深める。

04

日本でのキャリア形成の
可能性を紹介

卒業後の就職先や活躍のフィールドを具体的に提示し、
長期的なキャリアビジョンを描かせる。

参加者の主な質問内容と関心ポイント（ネパール）

今回の質問内容を踏まえ、5つの重視ポイントで学生の不安要素を可視化した。

重視ポイント（学生の不安要素）

- ビザ取得要件・手続き
- 日本語力・JLPT基準
- 学費総額と奨学金
- 生活費とアルバイト
- 就職・キャリアパス

入学資格・能力

ビザの種類と申請
留学に必要なビザの種類や申請手順、
審査の流れはどうなっているか。

語学要件
JLPTなど日本語検定の基準は何か。
合格の目安となるレベルはどの程度か。

年齢制限
入学にあたっての年齢制限はあるか。

入学可否
日本語学校を卒業すれば入学できるか。
日本語力に不安がある場合の対策はあるか。

費用・生活支援

総額の目安
学費だけでなく、
生活費を含めた留学費用の総額はどのくらいか。

経済的支援
ネパール人留学生限定の奨学金や授業料減免制度はあるか。

アルバイト
学校からアルバイト先の紹介サポートは
受けられるか。

学習内容・キャリア

学び直しのメリット
ネパールで大学を卒業している場合、
専門学校に入り直すメリットは何か。

就職実績
就職率はどのくらいか。
また、ネパール人の先輩はどこに就職しているか。

当日プログラムと現地の様子（ネパール）

プログラム内容（抜粋）

日本の専門学校の概要

学校の特徴、導入されている最新設備、
充実した実習環境、卒業生の活躍事例について解説した。

日本で「食」を学ぶ魅力

高度な調理技術の習得と、
世界無形文化遺産である日本食文化の深さを紹介した。

外食産業でのキャリア形成

就職先の幅広さ（ホテル、レストラン等）と、
日本における外国人材への期待の高まりを説明した。

現地の様子





現地の反応・雰囲気

ネパールの提携機関にて実施した。約50名の学生が参加しモニターのスライドを熱心に注視していた。
特に「日本での就業」を含めた卒業後の長期的なキャリアパスについて強い関心を示しており、質疑応答も活発に行われた。

本説明会を通じた気づきと今後の提言（ネパール）

今後の展開において、以下の3点を重点的に強化すべきであると考える。

01

入学資格・ビザ情報の詳細化

■不安の払拭と具体化

「ビザが本当に取れるか」
「今の日本語力で足りるか」
という根本的な不安に対し、
申請の仕組みや必要な日本語能力（検定ランク等）を数値や図解でより具体的に解説する必要がある。

02

現実的な収支シミュレーションの提示

■生活イメージの可視化

学費・生活費の必要額に対し、
「アルバイト（週28時間以内）」でどの程度賄えるのか。
日本での月次収支イメージを具体的な数字で提示し、経済面での安心感を与える必要がある。

03

大卒者に対する「専門学校の付加価値」の追求

■実践力とキャリアメリット

現地大学卒業生に対し、
改めて専門学校で学ぶ意義（技術習得による就職の有利さ、給与面でのメリット等）を明確にし、
大学教育にはない「即戦力・実践力」の魅力を強く訴求すべきである。

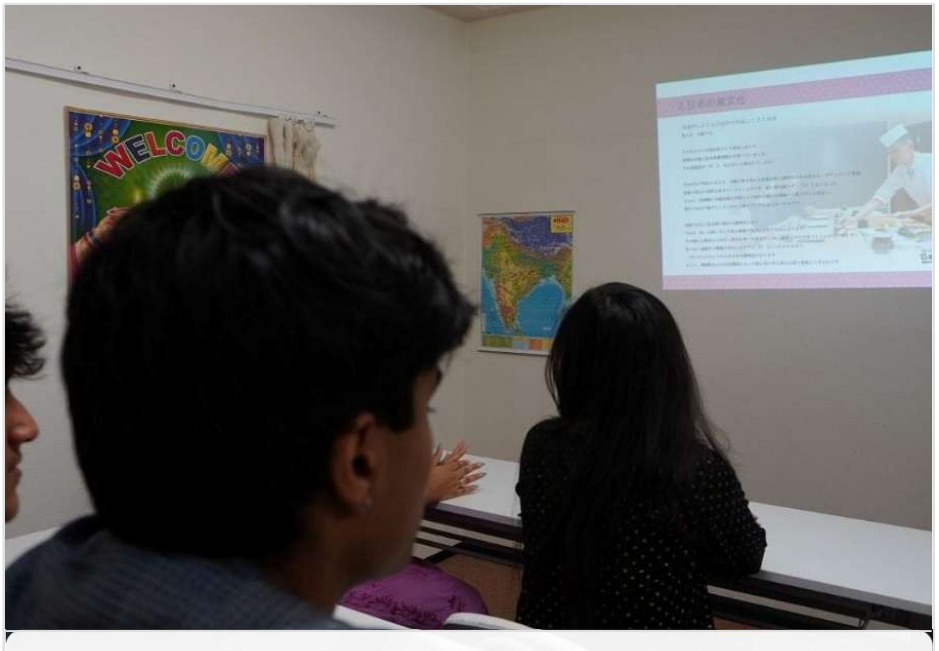
実施概要報告書

インド向けオンライン学校説明会

開催日	2025年1月28日
実施方法	オンライン（Zoom等を使用）
対象	インド国内の日本語学校生徒
参加人数	5名
実施主体	学校法人服部学園

特記事項

ネパール（50名）と比較し参加者が大幅に少ない結果となった。
インドの学生は英語力に自信があり、日本語を学ぶ層は
「ITエンジニア」「経営層」「高度専門職」を目指す傾向が強く、
単なる「専門学校への招待」では自分たちのニーズに合わないと
判断した可能性がある。



スライドに注目する参加学生たち

説明会の目的（インド）

本説明会は、以下の4つの主要な目的を達成するために企画・実施された。

01

学生の関心を高め
具体的な進学検討を促す

漠然とした留学への憧れを、具体的な進路選択の行動へと繋げるための動機づけを行う。

02

日本の調理系専門学校への
留学促進

日本の高度な専門教育の価値を訴求し、調理分野における留学先としての優位性を示す。

03

日本の食文化の
魅力を伝える

世界無形文化遺産である「和食」をはじめとする、奥深い日本の食文化への理解と興味を深める。

04

日本でのキャリア形成の
可能性を紹介

卒業後の就職先や活躍のフィールドを具体的に提示し、長期的なキャリアビジョンを描かせる。

参加者の主な質問内容と関心ポイント（インド）

インド人学生特有の、学位の質や生活の質に関する具体的な質問が目立った。特に学位の比較と投資対効果への関心が高い傾向にある。

今回の重視ポイント（インド人学生の特有関心）

- 専門士vs学士号
- マネジメント学習
- 英語での就労可能性
- 投資回収率(ROI)
- ベジタリアン対応

学位・カリキュラム

学位の比較

日本の「専門士」は、インドの「学士号」とどう違うのか。
国際的な通用性はあるか。

学習範囲

調理技術だけでなく、マネジメントや経営についても学べるか。
将来的な独立開業に役立つスキルは習得できるか。

言語・就労条件

英語での就労

英語が話せる場合、
日本語がN2以下でも働ける場所（外資系等）はあるか。

投資回収率

卒業後、日本の平均的な給与で働いた場合、
最短何年で留学費用（学費・生活費）の元が取れるか。

生活・食事対応

実習での対応

ベジタリアンに対応した実習内容はあるか。
肉や魚を扱わずに卒業することは可能か。

生活環境

寮の食事でベジタリアン対応は可能か。
また、周辺にインド料理店やスーパーはあるか。

当日プログラムと実施状況（インド）

プログラム内容（抜粋）

日本の専門学校の概要

学校の特徴、最新設備、実習環境、
および卒業生の活躍事例について紹介した。

日本で「食」を学ぶ魅力

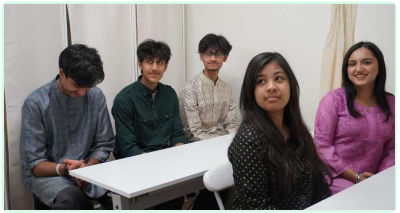
高度な調理技術の習得と、
世界的に評価される日本食文化の奥深さを
解説した。

外食産業でのキャリア形成

多様な就職先の紹介と、
日本市場における外国人材への期待について
説明した。







実施結果の分析

参加人数（5名）の要因：ニーズ乖離

インドの日本語学習層は、**「ITエンジニア」「経営層」「高度専門職」**を目指すエリート層が主流であり、従来の「実技習得」中心の広報では彼らの高いキャリアビジョンに合致しなかった可能性がある。

「学位（専門士）の国際的価値」や「将来の独立・経営スキル」

広報戦略上の課題

日本語学校の生徒という「日本への関心が高い層」に対し、
専門学校で学ぶことが「大卒後の高度なリスキリング（学び直し）」として、
いかにキャリアアップに直結するかを論理的に提示しきれなかった点が課題である。

今後は「学位としての優位性」や「具体的な投資対効果」を明確に示す必要がある。

本説明会を通じた気づきと今後の提言（インド）

インド市場での展開において、以下の3点を重点的に強化すべきであると考える。

01

「専門士」の国際的価値とキャリアパスの提示

■学位の優位性と再教育

インドの学士号と比較した際の、
日本の専門士の優位性（実技への特化、就労ビザ取得の確実性）を論理的に説明し、
大卒者の「学び直し」としてのメリットを明確に訴求する必要がある。

02

「英語＋日本語」のハイブリッド戦略

■年収・昇進への直結

英語ができる強みを活かしつつ、
日本語を学ぶことが日本での年収や昇進にどう直結するか、具体的な成功事例を見せ、
キャリアビジョンを提示する必要がある。

03

多様な食文化への完全対応

■ベジタリアン対応の可視化

インド人学生の最大の懸念点である「食」に対し、
実習での代替食材の利用や、
ベジタリアン対応の生活環境が整っていることを視覚的に証明する必要がある。