【調査⑤】調理留学予備生キャリア意識調査

［調査対象：日本の調理・外食業分野に留学・就職したい在アジア学生120人（中国60人・ネパール30人・インド30人）］

問01　あなたは日本に留学（調理・外食業分野の学習）したいと思いますか。［1つ選択］

選択肢	全体		中国		ネパール		インド	
	n	%	n	%	n	%	n	%
1年以内に留学したい	54	45.0	26	43.3	17	56.7	11	36.7
2年以内に留学したい	34	28.3	18	30.0	7	23.3	9	30.0
検討中（時期未定）	25	20.8	13	21.7	4	13.3	8	26.7
現時点で予定なし	7	5.8	3	5.0	2	6.7	2	6.7

（N=CN60・NP30・IN30、SA）

問02　あなたは日本の外食業で就職したいと思いますか。［1つ選択］

選択肢	全体		中国		ネパール		インド	
	n	%	n	%	n	%	n	%
5年以上働きたい	38	31.7	23	38.3	8	26.7	7	23.3
1～4年程度働きたい	43	35.8	21	35.0	14	46.7	8	26.7
検討中（未定）	29	24.2	12	20.0	6	20.0	11	36.7
日本での就職を考えていない	10	8.3	4	6.7	2	6.7	4	13.3

（N=CN60・NP30・IN30、SA）

問03　あなたの日本語能力は（自己評価で）どの程度ですか。［1つ選択］

選択肢	全体		中国		ネパール		インド	
	n	%	n	%	n	%	n	%
JLPT N3以上相当	29	24.2	18	30.0	7	23.3	4	13.3
JLPT N4相当	34	28.3	19	31.7	9	30.0	6	20.0
JLPT N5相当	33	27.5	14	23.3	8	26.7	11	36.7
未学習・相当なし	24	20.0	9	15.0	6	20.0	9	30.0

（N=CN60・NP30・IN30、SA）

問04　あなたの調理・外食業に関する学習経験／実務経験は（自己評価で）どの程度ですか。［1つ選択］

選択肢	全体		中国		ネパール		インド	
	n	%	n	%	n	%	n	%
飲食店勤務や調理実務の経験があり、基礎技能がある	34	28.3	17	28.3	11	36.7	6	20.0
学校・講座等で基礎を学んだことがある	34	28.3	19	31.7	7	23.3	8	26.7
興味があり、独学で少し学んでいる	26	21.7	13	21.7	4	13.3	9	30.0
ほぼ未経験	26	21.7	11	18.3	8	26.7	7	23.3

（N=CN60・NP30・IN30、SA）

問05　日本で調理・外食業分野を学びたい／働きたい主な理由は何ですか。［3つ選択］

選択肢	全体		中国		ネパール		インド	
	n	%	n	%	n	%	n	%
和食・日本の調理技術を学びたい	47	39.2	27	45.0	9	30.0	11	36.7
日本での就職に直結する技能を習得したい	45	37.5	24	40.0	13	43.3	8	26.7
将来帰国後に日本式の飲食店を開業・経営したい	43	35.8	23	38.3	11	36.7	9	30.0
日本の食文化・地域文化に触れたい	43	35.8	21	35.0	9	30.0	13	43.3
将来の収入・生活の安定を得たい	36	30.0	19	31.7	13	43.3	4	13.3
日本の職業文化（品質・衛生・仕事の進め方）を理解したい	33	27.5	17	28.3	9	30.0	7	23.3
国際経験（多文化環境）を得たい	30	25.0	13	21.7	6	20.0	11	36.7
接客・サービス（もてなし）を体系的に学びたい	28	23.3	14	23.3	7	23.3	7	23.3
ホテル・観光分野等の幅広い職場で働く力をつけたい	24	20.0	9	15.0	4	13.3	11	36.7
在留資格や試験（特定技能・調理師等）に挑戦したい	19	15.8	7	11.7	6	20.0	6	20.0
その他（※）	12	10.0	6	10.0	3	10.0	3	10.0

（N=CN60・NP30・IN30、MA3）

※〈その他〉例：「日本の有名店で学び、技術だけでなく考え方も学びたい」「自国で学べない衛生管理や食の安全について国際基準レベルで身につけたい」「映画・ドラマ等で見た日本の食文化に憧れており、その世界で働いてみたい」「日本で働きながら仕送りをして家族の生活を助けたい」「将来、日本と自国を繋ぐフードビジネス（輸出入・フードイベント等）をしたい」等

問06　あなたが日本の「調理系の専門学校」に抱く印象はどのようなものですか。［3つ選択］

選択肢	全体		中国		ネパール		インド	
	n	%	n	%	n	%	n	%
実務直結で就職に強い	49	40.8	24	40.0	14	46.7	11	36.7
企業連携・現場体験（実習・インターン等）が多い	41	34.2	21	35.0	11	36.7	9	30.0
設備が充実して技術を磨ける	38	31.7	18	30.0	9	30.0	11	36.7
日本語・接遇等も含めて総合的に学べる	37	30.8	19	31.7	9	30.0	9	30.0
卒業後の職種の幅が広い（レストラン・ホテル等）	36	30.0	19	31.7	8	26.7	9	30.0
留学生サポート（生活・就職）が手厚い	35	29.2	18	30.0	9	30.0	8	26.7
資格取得（調理師等）に強い	32	26.7	16	26.7	8	26.7	8	26.7
期間が比較的短く費用対効果が高い	30	25.0	14	23.3	9	30.0	7	23.3
指導が綿密で少人数	29	24.2	16	26.7	7	23.3	6	20.0
世界に通用するブランド・知名度がある	22	18.3	11	18.3	3	10.0	8	26.7
その他（※）	11	9.2	4	6.7	3	10.0	4	13.3

（N=CN60・NP30・IN30、MA3）

※〈その他〉例：「学費や材料費が高そうで経済的な負担も大きい」「学生寮等の生活サポートがしっかりしている学校が多い」「年齢や学歴を問わず、社会人も学び直しが出来る柔軟さがある」「コンテスト等への挑戦機会が多く、実績づくりに強そう」「留学生同士や日本人学生とのネットワークづくりに役立つコミュニティがある」等

問07　あなたが日本の外食業（飲食店・宿泊施設の飲食部門等）に抱く印象はどのようなものですか。[3つ選択]

選択肢	全体		中国		ネパール		インド	
	n	%	n	%	n	%	n	%
サービス品質・接遇が高い	41	34.2	21	35.0	8	26.7	12	40.0
衛生・安全（食の安全）への意識が高い	41	34.2	21	35.0	9	30.0	11	36.7
忙しくスピードが求められる	39	32.5	17	28.3	11	36.7	11	36.7
日本語ができないと難しい場面が多そう	39	32.5	19	31.7	9	30.0	11	36.7
体力的に大変そう	37	30.8	17	28.3	11	36.7	9	30.0
残業や長時間労働が多そう	34	28.3	16	26.7	11	36.7	7	23.3
外国人も活躍できる（多言語・多文化が活きる）	33	27.5	17	28.3	7	23.3	9	30.0
上下関係やルールが厳しそう	30	25.0	16	26.7	7	23.3	7	23.3
スキルを磨けば評価されてキャリアアップできる	28	23.3	16	26.7	6	20.0	6	20.0
賃金が低そう	27	22.5	14	23.3	9	30.0	4	13.3
その他（※）	11	9.2	6	10.0	2	6.7	3	10.0

（N=CN60・NP30・IN30、MA3）

※〈その他〉例：「期間限定や季節限定のメニューが多く、常に新しい料理を考え続ける必要がありそう」「クレーム対応や要望への細やかな対応等、精神的なストレスが大きそう」「正社員になるまでアルバイト等での雇用期間が長くなりがちな業界」「まかない料理で様々な料理を試せる等、食の勉強には非常に良い環境」「将来、自分で店を持ちたい人には、現場経験を積むのに最良の環境」等

問08　在留資格「特定技能（外食業）」や関連する試験について、あなたはどの程度知っていますか。[1つ選択]

選択肢	全体		中国		ネパール		インド	
	n	%	n	%	n	%	n	%
内容や要件を理解しており、活用も視野に入れている	41	34.2	24	40.0	11	36.7	6	20.0
言葉は知っているが、要件は詳しく知らない	34	28.3	19	31.7	8	26.7	7	23.3
聞いたことはあるが、外食業に関係すると知らなかった	27	22.5	11	18.3	7	23.3	9	30.0
知らない	18	15.0	6	10.0	4	13.3	8	26.7

（N=CN60・NP30・IN30、SA）

問09　あなたが5～7年後に取り組んでいたい主な進路・役割は何ですか。[3つ選択]

選択肢	全体		中国		ネパール		インド	
	n	%	n	%	n	%	n	%
日本の飲食店で調理人として経験を積む（一般職）	47	39.2	24	40.0	14	46.7	9	30.0
帰国して日本式の飲食店を開業・継承する	45	37.5	21	35.0	13	43.3	11	36.7
ホテル・旅館・観光施設の飲食部門で働く	43	35.8	18	30.0	12	40.0	13	43.3
日本で料理長・スーシェフ等のリーダー職を目指す	38	31.7	22	36.7	8	26.7	8	26.7
海外（日本以外も含む）で日本食に関る仕事をする	36	30.0	18	30.0	6	20.0	12	40.0
日本の外食チェーンで店舗運営・マネジメントを目指す	32	26.7	17	28.3	8	26.7	7	23.3
ベーカリー／パティスリー等の専門分野で働く	28	23.3	14	23.3	7	23.3	7	23.3
教育・指導（料理教室・講師等）をする	28	23.3	13	21.7	6	20.0	9	30.0
帰国して企業の食品・外食関連部門で働く	26	21.7	12	20.0	8	26.7	6	20.0
食品製造（セントラルキッチン等）や品質管理に関る	20	16.7	12	20.0	4	13.3	4	13.3
その他（※）	17	14.2	9	15.0	4	13.3	4	13.3

（N=CN60・NP30・IN30、MA3）

※〈その他〉例：「日本と自国を繋ぐ食のイベントやツアーの企画（フードツーリズム等）に携わりたい」「食とITを組み合せた新サービス（デリバリーアプリ・予約システム等）を企画・運営したい」「NGO/NPO等で栄養・食支援やフードロス削減等の社会貢献活動に関りたい」「フードコーディネーターやフードスタイリストとして撮影や広告の現場で料理を担当したい」「フードライターやグルメブロガーとして日本食や各国料理の情報発信を仕事にしたい」等

問10　あなたが今後、特に強い関心がある学び・活動テーマは何ですか。[3つ選択]

選択肢	全体		中国		ネパール		インド	
	n	%	n	%	n	%	n	%
外食業の日本語（メニュー説明・敬語・電話対応等）	46	38.3	22	36.7	12	40.0	12	40.0
調理技術（基礎〜専門、和食・日本の調理法を含む）	46	38.3	23	38.3	11	36.7	12	40.0
衛生・食の安全、アレルギー対応等	37	30.8	19	31.7	7	23.3	11	36.7
職場コミュニケーション（報連相・チームワーク等）	37	30.8	19	31.7	9	30.0	9	30.0
日本式就職活動（履歴書・面接・企業研究等）	36	30.0	18	30.0	9	30.0	9	30.0
店舗運営・経営（原価・発註・シフト管理・売上管理等）	35	29.2	17	28.3	9	30.0	9	30.0
一般日本語（生活・基礎）	34	28.3	14	23.3	11	36.7	9	30.0
在留資格・就労ビザ等の手続きの知識	29	24.2	14	23.3	8	26.7	7	23.3
販促・商品企画（POP/SNS・インバウンド対応等）	26	21.7	14	23.3	6	20.0	6	20.0
接遇・もてなし（第一印象・配膳、・レーム対応等）	22	18.3	12	20.0	6	20.0	4	13.3
その他（※）	12	10.0	8	13.3	2	6.7	2	6.7

（N=CN60・NP30・IN30、MA3）

※〈その他〉例：「コーヒー・紅茶・カクテル等、ドリンク・バリスタ・ソムリエ分野の専門知識とサービス」「ビーガン・ベジタリアン・ハラール等、宗教・ライフスタイルに配慮したメニュー開発」「フードフォトグラフィーや動画制作等、料理を魅力的に見せるための撮影・編集スキル」「フードライティング（レビュー記事・メニュー紹介等）の文章表現」「地域食材をテーマにした商品開発・マーケティング・ブランディング」等

問11　日本への留学や日本での就職について、あなたが抱く不安や課題は何ですか。[3つ選択]

選択肢	全体		中国		ネパール		インド	
	n	%	n	%	n	%	n	%
日本語能力（JLPT等）	45	37.5	24	40.0	9	30.0	12	40.0
学費・生活費	44	36.7	19	31.7	16	53.3	9	30.0
在留資格・手続き（ビザ・特定技能等）	43	35.8	22	36.7	9	30.0	12	40.0
奨学金・資金計画	40	33.3	19	31.7	14	46.7	7	23.3
就職活動の進め方（応募・面接・試験等）	40	33.3	21	35.0	8	26.7	11	36.7
職場の文化・コミュニケーション	37	30.8	19	31.7	7	23.3	11	36.7
働き方・労働時間（シフト・休日等）	32	26.7	16	26.7	9	30.0	7	23.3
衛生・安全、アレルギー等の責任の重さ	27	22.5	14	23.3	6	20.0	7	23.3
学校選び・入学準備（出願・面接・書類等）	26	21.7	14	23.3	6	20.0	6	20.0
差別・ハラスメント	19	15.8	9	15.0	4	13.3	6	20.0
その他（※）	7	5.8	3	5.0	2	6.7	2	6.7

（N=CN60・NP30・IN30、MA3）

※〈その他〉例：「宗教的な習慣（礼拝時間・食事制限等）が日本の学校や職場でどこまで理解されるかが不安」「家族や親から長期間離れて暮すことへの精神的な不安や孤独感」「体調不良や病気になった時に日本の医療制度や病院でのコミュニケーションに対応できるかが不安」「日本の災害（地震・台風等）に対する備え方や緊急時の情報収集の方法が分らない不安」「自国に戻った時に日本での経験や資格がどの程度評価されるかが判らない不安」等

問12 **【想像してください】**あなたは飲食店で働いています。忙しい時間帯に、来店客から「私にはアレルギーがあります。このメニューは大丈夫ですか」と質問されました。あなたが最初に取る行動として最も近いものは次のうちどれですか。[1つ選択]

選択肢	全体		中国		ネパール		インド	
	n	%	n	%	n	%	n	%
自分の知識で判断して「大丈夫」と答え、すぐに提供を進める。	9	7.5	4	6.7	2	6.7	3	10.0
いったん提供を止め、表示・レシピ等で確認し、必要であれば責任者に確認してから回答する。	75	62.5	39	65.0	19	63.3	17	56.7
「わからない」と正直に答え、別のメニューを勧める。	24	20.0	11	18.3	6	20.0	7	23.3
忙しいため、「あとで確認します」と答え、先に他の作業を優先する。	12	10.0	6	10.0	3	10.0	3	10.0

(N=CN60・NP30・IN30、SA)

問13 **【想像してください】**あなたはキッチンで盛り付けを行っています。その時、同僚が一度床に落した食材を拾い、そのまま皿に戻そうとしました。忙しい時間帯で、提供時間は迫っています。あなたが最初に取る行動として最も近いものは次のうちどれですか。[1つ選択]

選択肢	全体		中国		ネパール		インド	
	n	%	n	%	n	%	n	%
全体の進行と時間を優先し、そのまま提供するように促す。	7	5.8	3	5.0	2	6.7	2	6.7
すぐにその料理の提供を止め、食材を廃棄して作り直すように提案し、必要であればリーダーに報告する。	76	63.3	39	65.0	18	60.0	19	63.3
同僚の気分を害してはいけないから、自分で黙ってその食材を抜き取り、見た目だけ整えて提供を続ける。	24	20.0	11	18.3	6	20.0	7	23.3
注意すると雰囲気が悪くなりそうであるため、何も言わずに様子を見る。	13	10.8	7	11.7	4	13.3	2	6.7

(N=CN60・NP30・IN30、SA)

問14 **【想像してください】**あなたはホール担当として働いています。その時、ある客から「料理が遅い」という苦情と、別の客から「隣の席がうるさい」という相談が同時にありました。また、キッチンから「早く片付けてほしい」と声を掛けられました。あなたが最初に取る行動として最も近いものは次のうちどれですか。[1つ選択]

選択肢	全体		中国		ネパール		インド	
	n	%	n	%	n	%	n	%
1人で全て対応せねばならないから、目の前の苦情から順に処理してゆく。	16	13.3	8	13.3	4	13.3	4	13.3
状況を短く整理し、リーダーや近くのスタッフに応援を依頼して役割分担を決めた上で、客対応とキッチン対応を進める。	67	55.8	32	53.3	18	60.0	17	56.7
全体の進行が大切であるから、まづキッチンの指示を優先して片付けに戻り、客の苦情・相談の対応は落ち着いてからまとめて行う。	11	9.2	6	10.0	2	6.7	3	10.0
店の評判が大切であるから、一番に怒っていそうな客に集中し、他のリクエストは優先順を考慮しながら対応を試みる。	26	21.7	14	23.3	6	20.0	6	20.0

(N=CN60・NP30・IN30、SA)

問15 「仕事」について、あなたが特に重視する職業意識は何ですか。[5つ選択]

選択肢	全体		中国		ネパール		インド	
	n	%	n	%	n	%	n	%
コミュニケーション・報連相	44	36.7	22	36.7	11	36.7	11	36.7
協調性・チームワーク	42	35.0	22	36.7	11	36.7	9	30.0
誠実・正直	41	34.2	21	35.0	11	36.7	9	30.0
モチベーション・チャレンジ精神	41	34.2	21	35.0	11	36.7	9	30.0
顧客志向	39	32.5	21	35.0	9	30.0	9	30.0
責任感	38	31.7	21	35.0	11	36.7	6	20.0
学び続ける姿勢	37	30.8	19	31.7	7	23.3	11	36.7
自律	30	25.0	14	23.3	7	23.3	9	30.0
自己管理	29	24.2	14	23.3	9	30.0	6	20.0
迅速性（スピード）	28	23.3	14	23.3	7	23.3	7	23.3
礼節・対人作法	27	22.5	14	23.3	7	23.3	6	20.0
正確性（ミスがない）	27	22.5	14	23.3	7	23.3	6	20.0
改善・工夫・探究心	27	22.5	14	23.3	4	13.3	9	30.0
忍耐力	22	18.3	8	13.3	7	23.3	7	23.3
公平性（倫理観）・公正性（法令遵守）	22	18.3	14	23.3	4	13.3	4	13.3
多文化理解・配慮	21	17.5	8	13.3	4	13.3	9	30.0
帰属意識・忠誠心	19	15.8	8	13.3	7	23.3	4	13.3
公共性（使命感・社会貢献）	18	15.0	8	13.3	4	13.3	6	20.0
創造性（クリエイティビティ）	18	15.0	8	13.3	4	13.3	6	20.0
論理思考	17	14.2	9	15.0	4	13.3	4	13.3
その他（※）	13	10.8	6	10.0	4	13.3	3	10.0

（N=CN60・NP30・IN30、MA5）

※〈その他〉例：「ユーモア・ポジティブさ（忙しくてもチームの雰囲気を明るくする姿勢）」「柔軟性（状況や客ニーズの変化に合せて手法を変えられる姿勢）」「サステナビリティ意識（フードロス削減や環境への配慮等を大切にする姿勢）」「創業者精神（自店や自ブランドを立ち上げる意欲、オーナー目線で考える姿勢）」「メンタルヘルスへの配慮（自分と仲間の心身の健康を守ることを重視する姿勢）」等