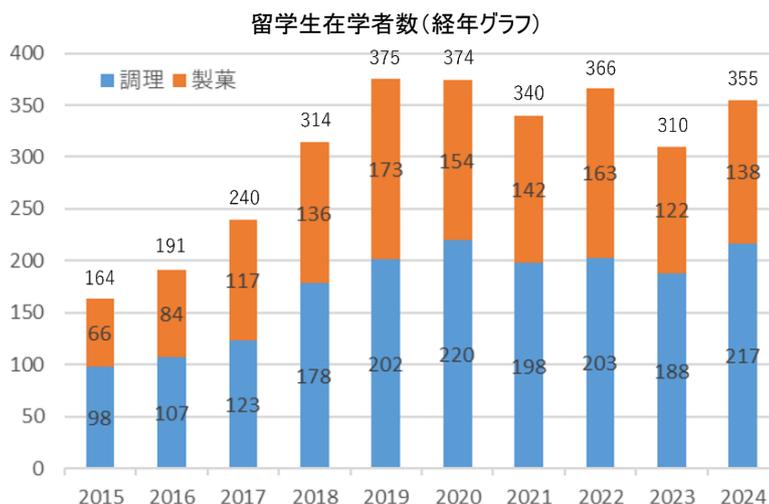


—辻調グループ 2024 年度留学生データ発表—
日本での就職希望者は 68%、就職内定率は 83% !
日本で学び働くことに価値を感じるという学生も

辻調理師専門学校、辻調理師専門学校東京(本部:大阪市、代表:辻芳樹、以下辻調グループ)では、2024 年度に在籍する留学生を対象にアンケート調査を実施しました。今年度は新しく辻調理師専門学校東京が開校し、初めて東阪の2校で留学生を迎え入れ、実績ある大阪のサポートシステムを取り入れながら、入学から就職までのサポートを行っています。

2024 年度に辻調グループに入学した留学生は 241 名で、うち 1 期生となる辻調理師専門学校東京には 61 名の留学生が入学しました。進級した在校生と合わせて全体で 355 名の留学生が在学しています。国別では、韓国 134 名、中国 60 名、台湾 39 名と上位 3ヶ国はこれまでと変わらず、アジア圏を中心に 13ヶ国から学びにきています。学びの内訳として、日本料理・西洋料理・中国料理を学ぶ学生は 217 名、洋菓子・製パン・和菓子を学ぶ学生は 138 名となります。また 2 月 13 日時点で就職内定を獲得した留学生は 92 名で、希望者の 83%となりました。



アンケート調査では、飲食業界でキャリアを志す海外の学生たちが、なぜ留学先に日本を選び、将来どのような展望を描いているのか、ご紹介いたします。

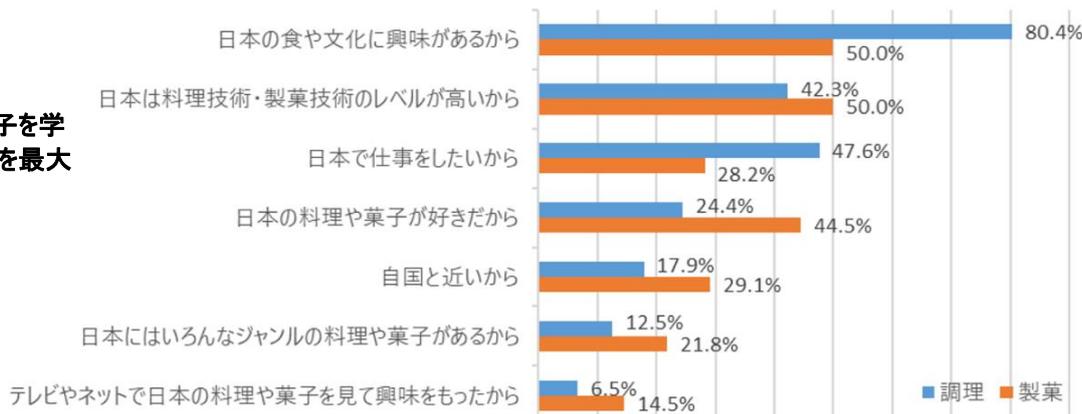
【アンケート調査概要】

対象: 辻調理師専門学校、辻調理師専門学校東京に在学している留学生 355 名
 期間: 2025 年 1 月 15 日~1 月 21 日(7 日間)
 方法: WEB アンケート
 有効回答数: 278 名(回答率 78.3%)、うち新入生 191 名

TOPIC1 日本留学の決め手は「日本の食や文化への興味」「技術力の高さ」「日本での就職」

留学先に日本を選んだ理由については、料理と菓子を学ぶ学生の間で志向の違いが見られます。料理を学ぶ学生は「日本の食や文化に興味」を持ち、「日本で仕事をしたい」と希望する傾向が強いようです。実際、日本で就職することを目的に留学先を決めたという学生もいました。一方、菓子を学ぶ学生は「日本の製菓技術のレベルの高さ」に注目しており、日本では様々な国の菓子が本格的に学べるという点にも魅力を感じているようです。

Q.日本で料理・菓子を学びたいと思った理由を最大3つ選んでください。(n=278/MA)

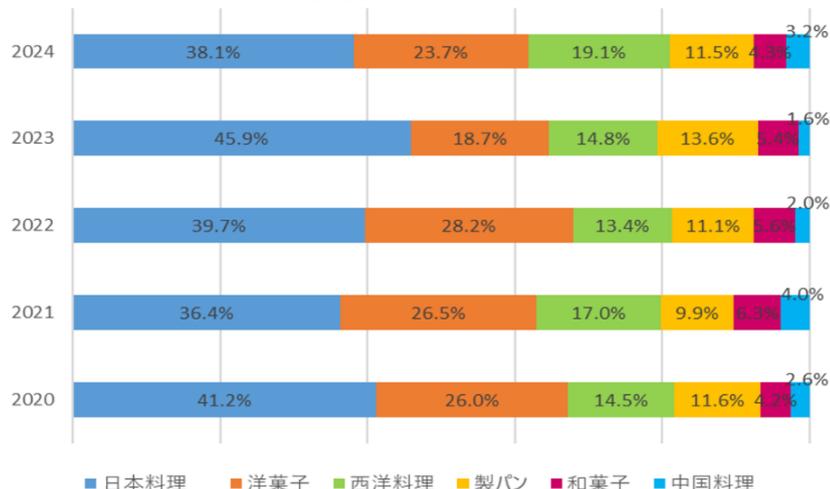


TOPIC2 学びたいジャンルの人気は「日本料理」、新入生は「和菓子」への関心も

留学生が学びたい料理・菓子のジャンルは、昨年より7.8ポイントダウンしたものの、38.1%で「日本料理」の人気は堅調です。「インドネシアで日本料理や日本文化の人気が高まっているため日本料理店を開いたら稼げる」「子供の頃から日本料理に興味があり理論的に学びたい」などのコメントがありました。また新入生だけの集計では、昨年に続き「和菓子」は「製パン」より関心が高く、「日本文化のひとつだから」「日本でしか学べない技術を学びたい」、また「元は洋菓子にしか興味がなかったが、どんどん和菓子が面白くなってきた」という声もありました。今年度も和菓子コンクールでは、本校の留学生が受賞するなど活躍しました。

<製菓衛生師養成施設技術コンクール全国大会結果>
https://www.tsuji.ac.jp/news/cat508/17_42859.html
 (和菓子部門で3位、大阪府のコンクールでも優勝しました)

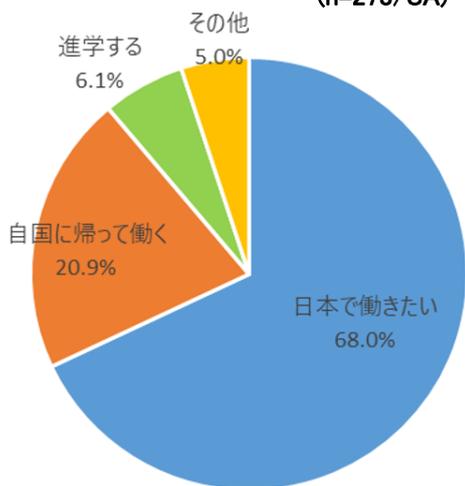
Q.どのジャンルを勉強したいですか。(n=278/SA)



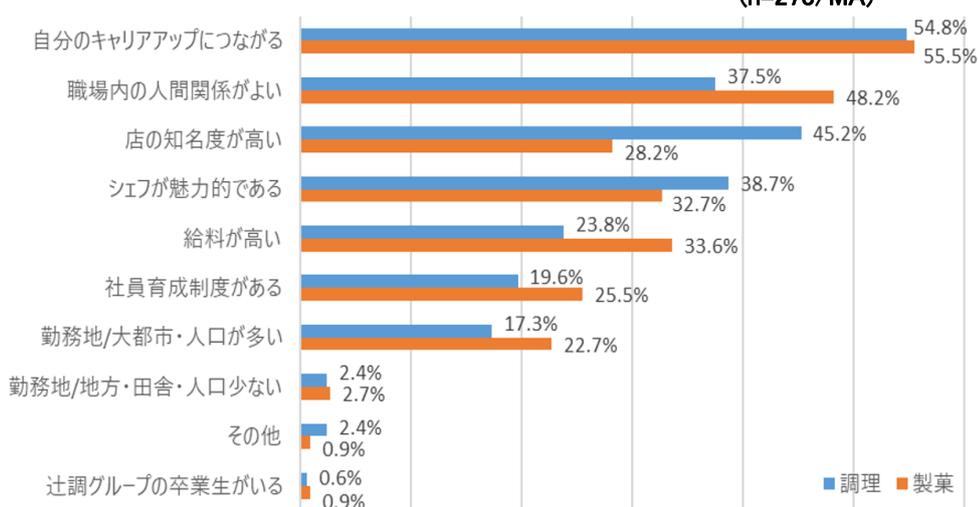
TOPIC3 就職先を選ぶ基準は「キャリアアップにつながるか」日本での就職も大きなポイント

日本での就職を希望する学生は68.0%と年々増加しており、日本で働きたい理由としては「自国より成長する機会や成功する機会があると思うから」「外国で店を開く際に日本で修行していた事がブランディングに繋がるから」「技術をもっと身につけて帰りたい」などのコメントがありました。また就職先を選ぶ基準について、料理・菓子を学ぶ学生は共に「自身のキャリアアップにつながる」ことを重視しており、日本で働くことでキャリアを積みたいと考える学生も多いようです。その他、料理を学ぶ学生は「店の知名度」や「シェフが魅力的である」ことをあげ、菓子を学ぶ学生は「職場の人間関係」がよく「給料が高い」ことを望んでいるようです。また留学生は独立志向が高く、「将来は自分の店を持ちたい」と考える学生は63.3%でした。

Q.卒業後の進路について教えてください。(n=278/SA)



Q.就職先を選ぶとき優先する条件は何ですか。上位3つを選んでください。(n=278/MA)



そのほか、新入生に「“入学前”と“今”の心境変化」について聞いたところ、「食材や技術に対する理解が深まり、より本格的に挑戦したい気持ちが強くなりました」「習えば習うほどもっと勉強したくなった」「入学前は食を単なる栄養補給と考えていたが、今は料理の持つ文化的価値や人々をつなぐ力に気づきました」などのコメントがあり、これからも意欲高く学んでくれることを期待します。また2025年4月に日本で開幕する「EXPO2025 大阪・関西万博」については、「興味ある」と答えた留学生は全体の57.2%という結果でした。