

## 出入国管理法改正：外国人の在留資格新設に際して 「外食産業の国際化を担う人材育成を考える研究会」開催 2019年3月28日(木)16:00-18:00 @大阪

食のプロを育成する教育機関、辻調理師専門学校(大阪市、校長:辻芳樹)は、今春より施行される外国人就労の新しい在留資格について、日本マーケティング学会との共催で、2019年3月28日(木)に「外食産業の国際化を担う人材育成を考える研究会」を開催いたします。

出入国管理法の改正によって2019年4月から施行される新しい在留資格は、深刻な人手不足と認められた14の業種で外国人就労を認める「特定技能1号」と、2つの業種で残留期間更新などが可能な「特定技能2号」です。その中で、辻調理師専門学校に在籍する多くの留学生は、「特定技能1号」の対象である外食産業界に該当する人材となります。しかし、受け入れ側となる外食産業界は、14業種の中で唯一、これまで外国人の技能実習生を受け入れてきておらず、外国人材の受け入れ体制や育成制度の設計・整備などが遅れているのが現状です。今後、日本国内での就労を希望する留学生に対して制度理解や就労サポートを行っていく本校にとって、外食産業界の国際化の遅れは喫緊の課題であり、外国人材の受け入れ体制や育成のあり方について共に考えていく必要性を感じ、本研究会の開催に至りました。

今回は農林水産省より外食産業室長の新藤光明氏をお招きして、外国人材の受け入れ経験がある企業やヨーロッパの事例をご紹介いただきながら、外食産業界のあり方、国際化の方向性について共に考えたいと思います。

### 【記】

#### ■開催日時

2019年3月28日(木)16:00-18:00 (15:30 受付開始)

#### ■開催場所

エコール 辻 大阪(辻調グループ) 1階カレッジホール (大阪市阿倍野区松崎町3-16-3)

#### ■プログラム

##### 16:00 開会挨拶

辻芳樹(辻調理師専門学校 校長)

##### 16:10 講演「外食産業における外国人材の活用について」

新藤光明(農林水産省 食料産業局 食文化・市場開拓課 外食産業室長)

##### 16:40 講演「企業戦略と外国人材のキャリア支援」(仮)

菊地唯夫(ロイヤルホールディングス株式会社 代表取締役会長 兼 CEO)

##### 17:15 パネルディスカッション／テーマ「外食産業の国際化を担う人材育成を考える」

パネリスト:新藤光明、菊地唯夫、萩原大作、尾藤環／ファシリテータ:小林哲

※登壇者プロフィールは別添参照

#### ■申込方法

[tsujicho-event@tsujicho.com](mailto:tsujicho-event@tsujicho.com) までメールを送信

件名に「3/28 研究会参加」、本文に「氏名(ふりがな)・所属・メールアドレス・電話番号」をご入力ください。

**申込締切:3月27日(水)17:00**

#### ■主催:日本マーケティング学会、辻調理師専門学校

#### ■協力:学校法人エール学園

## ■登壇者プロフィール

### 新藤光明(農林水産省 食料産業局 食文化・市場開拓課 外食産業室長)



1996年東京大学農学部農業経済学科卒業。同年農林水産省入省。大臣官房、経済局を経て、人事院制度により米国留学(アメリカン大学・国際開発学修士)、国際部(WTO 農業交渉等)、OECD 日本政府代表部(パリ駐在)、食糧部(MA 米、事故米対応等)、経営局(経営・所安定対策等)、農政局(災害対策等)を経て、2016年食料産業局輸出促進課課長補佐(日本産食品に対する原発事故関連輸入規制の撤廃・緩和交渉等)、2017年9月より現職。

### 菊地唯夫(ロイヤルホールディングス株式会社 代表取締役会長 兼 CEO)



1965年神奈川県生まれ。早稲田大学政治経済学部 経済学科卒業後、日本債券信用銀(現あおぞら銀行)に入行。その後、ドイツ証券投資銀行本部ディレクターを経て、2004年ロイヤルホールディングスに入社。2010年3月同社代表取締役社長に就任。2016年3月代表取締役会長兼CEO(最高経営責任者)に就任。

### 萩原大作(学校法人エール学園 校長)



大阪府専修学校各種学校連合会留学生委員会の委員として、ここ数年アセアン諸国の大学と大阪との連携、ネットワーク作りに関わる。特にベトナムの大学との強いネットワークがある。2018年4月より、関経連のアジア・ビジネス・クリエイション プラットフォーム(ABC プラットフォーム)の「人材育成・活用」部会のPM(プロジェクトマネジメント)として、外国人人材の関西企業への適正な活用と育成に関わる。

### 尾藤環(辻調理師専門学校 産学連携教育推進室 室長)



同校でのPR、CSR、CSV および産官学連携を推進。現在、内閣府クールジャパン「官民連携プラットフォーム」に参加。地方創生のモデル化や次世代の料理人のロールモデル化に取り組んでいる。2018年大阪まちづくり「CITE さろん」アドバイザー、慶応義塾大学SFC研究所研究員、鹿児島相互信用金庫そうしん地域おこし研究所客員研究員に就任。

### 小林哲(大阪市立大学 経営学研究科 教授) ※ファシリテータ



明治学院大学経済学部卒業。慶應義塾大学大学院商学研究科修了。博士(商学)。主な業績として、『地域ブランディングの論理－食文化資源を活用した地域多様性の創出』などがある。「食の都・大阪」推進会議・幹事。