



JITCO交流大会のご報告 〈ポイント解説〉技能実習制度を考える





2023.1 Vol.152

表紙の写真:アンコールワット(カンボジア)カンボジア北西部にあるアンコールワットは、クメール語で「王都の寺院」の意味。12世紀前半に、スーリヤヴァルマン2世(在位紀元1113~1150年ごろ)が、30年以上の年月を費やして建造したといわれています。アンコール遺跡群の一つとして登録されているこの世界遺産は、圧倒的な存在感で観る人を惹きつけてやみません。2023年は「日・カンボジア友好70周年」の年。日本とカンボジアのさらなる交流の促進が期待されます。

CONTENTS

巻頭言

- / P.1 2023年(令和5年)年頭所感 公益財団法人 国際人材協力機構理事長 八木 宏幸
- / 📭 2 〈連載 外国人材の現場から〉第2回 マルイ事業協同組合
- / p.5 ウズベキスタンってどんな国?
- P6 JITCO交流大会のご報告
- / ෦.8 〈ポイント解説〉技能実習制度を考える
- /P-11 外国人材の受入れに関するQ&A
- /_{P.12} 今、気を付けたい! 季節の病気 「低温やけど」
- /P.14 技能実習生のお国ぶり·暮らしぶり
- /P.18 海外情報
- /P.19 JITCO News
- /P.20 JITCO Information

技能実習Days

- ●協同組合西日本技能センター/大起産業株式会社·大起水産株式会社 ●協同組合ケアサポート瑞穂
- ●協同組合ユニバーサルワークネット/株式会社鈴木木工

巻 頭 言

2023年(令和5年) 年頭所感

公益財団法人 国際人材協力機構 理事長 八木 宏幸



あけましておめでとうございます。謹んで新年のお慶びを申し上げます。

昨年は、新型コロナウイルス感染症により制限されてきた海外との人の往来について徐々に門戸が開かれ、現在では入国規制はほぼ解除となりました。2022年6月末時点で技能実習生と特定技能外国人の在留者数は合計約41万5,000人に達しており、特に特定技能外国人は2022年8月末時点で約10万人と2021年12月末時点から倍増するなど、日本で暮らす外国人の増加は今後も続くと思われます。

依然として感染状況は予断を許しませんが、社会生活においては、徐々にコロナ禍以前の状況を取り戻しつつあります。当機構でも、昨年10月には、2019年以来開催を見送っていたJITCO交流大会を3年ぶりに開催することができました。

本年は、国において技能実習・特定技能制度改正に向けた検討が本格化するものと思われます。当機構では、昨年末に外国人材の受入れに携わっておられる皆様から制度改正に関するご要望・ご意見を広く集めて公表し、政府に提出いたしました。今後とも、制度改正の動向につきましてはホームページやセミナー等で積極的に情報発信してまいります。

また、本年1月下旬より地方出入国在留管理局への諸申請の点検・取次を、従来の郵送方式に加え、オンラインでご依頼手続きを完結できるようにいたします。

当機構は、今後とも技能実習・特定技能両制度の総合支援機関として一層のサービス拡充に努めるとともに、外国人材と職場や地域との共生社会の実現に寄与してまいる所存です。本年も当機構の事業活動へのご理解とご協力を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

本年が皆様にとりましてより良い年となりますようお祈り申し上げます。

なるほど! 好事例!/

外国人材の現場から

第2回

マルイ事業協同組合

マルイ事業協同組合(鹿児島県出水市、高松信吾代表理事)は、全国有数の養鶏専門農協である出 水市のマルイ農協グループが設立し、養鶏や食品加工の技能実習生を受け入れている優良監理団体 です。マルイ農協グループの「組織としての利益を追求するだけでなく、企業のあり方を考えなが ら地域に貢献していく | という考え方は、本稿でご紹介する技能実習生の受入れだけでなく、地域 の学校の社会科見学・職場体験学習の受入れや子ども食堂への食材提供、小学校への図書寄付事業 など、様々な取り組みに生かされています。グループのモットーは「心に豊かさを 未来に夢を」。

今回は同組合の普段からの取り組みに加え、ウズベキスタンからの技能実習生の受入れの様子 について、権操専務理事や受入担当の廣島裕二さんらにお話を伺いました。現場の様子について は、マルイ食品株式会社業務部の松本文総務課長と橋口弘幸米ノ津工場長代理にもお話しいただ きました。

受入れ開始の経緯

マルイ農協グループ各社では、以前は外部の監理団体を 利用して技能実習生を受け入れていましたが、2012年から はマルイ事業協同組合(以下、マルイ事協)として受入れを 行っています。現在は特定技能外国人も含め、190名近くが 在籍しています。

グループ傘下では種鶏(卵を産む鶏の親鶏の飼育)から ふ卵、育雛・採卵や食鳥処理加工・食品加工までのすべて の工程を手がけており、養鶏や食鳥処理、惣菜加工の各作 業で技能実習生が活躍しています。

ウズベキスタンからの受入れ

マルイ事協では当初、養鶏関連の事業で取引があった中 国から実習生を受け入れていましたが、その後ベトナムやカ

ンボジアなど、送出し国の開拓を検討 してきました。他組合では年々インドネ シアやフィリピンの送出機関と契約する ところが増えているのも認識していまし たが、栫専務理事はより長期的に受入 れを継続していきたいという視点から、 東南アジアだけでなくさらに西側の送 出し国を模索して、中央アジアの中でも



廣島 裕二さん



駐日ウズベキスタン大使(右)と握手する栫専務(左)

日本への送出しに熱心なウズベキスタンに注目したそうです。 検討を進める中で、駐日ウズベキスタン大使や現地政府関 係者とも出会い、円滑で適正な受入れに向けて意見を交え ながら、2018年から何度かウズベキスタン視察を実施しまし た。ただし当時は政府間協定もなく、ウズベキスタンの送出機 関は政府機関のみでした。その後、2019年に政府間協定が 締結されると、ウズベキスタン政府は送出し業務を民間機関 にも解放することとし、民間の送出機関を認定しました。栫専 務らは同年にJITCOが開催したウズベキスタンセミナーで現 在契約している民間送出機関と出会い、候補者との面接な ど、本格的に受入れに向けて準備を進めたとのことです。当 時はウズベキスタン側の制度の過渡期でご苦労もあったよう

ですが、2020年にようやく最初のウズベキスタン実習生が入 国できました。その後、コロナ禍で採用や入国が滞りました が、今年の夏には50名近くのウズベキスタン実習生を入国さ せました。栫専務とともにウズベキスタンからの受入れを模索 し、普段から技能実習関連の業務を任されているマルイ事 協の廣島さんは、「技能実習生の受入れでは実習実施者と の調整や実習生のトラブル対応など大変なことも多いが、実 習生が帰国の時に『ありがとうございました』と涙してくれる 様子を見ると、その苦労も報われる」といいます。

現場の声

マルイ食品では四つの工場で技能実習生を受け入れて いますが、そのうち9名のウズベキスタン実習生を受け入れて いる米ノ津工場の橋口工場長代理にもお話を伺いました。 橋口さんは2020年から現職ですが、それ以前にもマルイの 別の工場で、生活指導員や技能実習指導員を経験。現在 は工場長として、技能実習生の労務管理などの傍ら、技能

実習生の日誌の添削や技能実習生か らの相談への対応もしています。慣れ ない環境で生活する実習生同士の悩 みやトラブルを聞いて調整したり、実習 生が体調不良を訴えた時は病院へ連 れて行ったり、リフレッシュの方法や市 販薬の使い方を教えたりします。



米ノ津工場 橋口工場長代理

「この米ノ津工場で初めて受け入れ

た実習生がウズベキスタンからの一期生でしたが、彼女らの 日本語が比較的上手だったため、日本人社員にもすぐに馴 染めました。実習生は入国時から日誌を書いていて、工場へ の配属後も、私と他の日本人社員が交代でその添削をして います。日誌は、日本語の勉強のためにも、技能実習2号への 移行試験に合格するまでは続け、いつもと違う出来事がある 時や、実習生が何か思うことがある時は日誌に書いてくれる ので、日本語の勉強になるだけでなく、実習生の様子も知るこ とができてよいと感じています」。

また、これまで他工場で受入れていたベトナム人実習生と ウズベキスタン人実習生で何か仕事上で違いがあるかうか がったところ、業務上では特に違いを感じることはないとのこ とでした。

「違うといえば、食生活くらいでしょうか。ウズベキスタン人 実習生はパンなどの小麦が主食で、宗教上の理由から豚肉 を食べません。ベトナム人実習生には会社から米を支給して いましたが、ウズベキスタン人実習生は寮でパンを焼いたり、 揚げたりして食べているようですし。

その他、実習生の宗教面などで心配はないかという質問 に対しては、「勤務時間中のお祈りの可否や服装のルールな どについても、入国前から現地で事前に説明してあったた



コロナ禍前に開催した球技大会(バレーボール)の様子

め、特にトラブルはない |とのことでした。

技能実習生との交流の工夫

マルイ食品の松本総務課長によれば、コロナ禍で中断さ れたものも多くありますが、同社では社内交流会の企画や地 域の祭りへの参加など、社内外で技能実習生と日本人社員 や地域との交流を図っています。マルイグループの球技大会 では実習生がチームを作って練習して試合に参加したり、日 帰り旅行で鹿児島市や桜島、熊本の球磨川下り体験などを 実施したりしました。

また、受入れで驚いたエピソードがあるかうかがうと、「出 水市は外国人の受入れが多く、特にマルイの実習生も広く 住民に認知されているため、比較的外国人に理解があると 思っていました。しかし、最近宿舎を手配しようとした際、実習 生の宿舎になると近隣住民が知って難色を示されました。今 までそういったことがなく、初めての経験だったので驚きまし たしと松本総務課長。他方でウズベキスタンからの一期生の 実習生は、近隣住民から野菜をもらったり、温泉に連れて行 ってもらったりと、可愛がられているようです。

同社では、地域住民とトラブルが起きないように、たとえば、 通勤の送迎時に実習生の家庭ゴミも回収し、会社で処分す るなどの工夫を行っています。



地域のお祭りに、マルイグループの黄色いはっぴ姿で参加したかつての実習生の様子

Interview インダビュー

お話をうかがったのは、マルイ食品米ノ津工場で実 習中のヌルホンさん、ニルファルさん、グルサナムさ んら7名のウズベキスタンからの技能実習生の皆さん です。

一 いつ来日しましたか?

「一期生は2020年の2月、二期生は今年の6月に、三期生は8 月に入国しました。二期生はビザが早く取れたので先に来日 しました!

一 ウズベキスタンのどちらの出身ですか?

「一期生の2人はサマルカンド出身ですが、他はナマンガン出 身です |

「ナマンガンはウズベキスタンの首都があるタシケント州のす ぐ東の州です。ナマンガンよりサマルカンドのほうが宗教色が 薄いです!

一 ウズベキスタンで日本は知られていますか?

「日本は静かで安全な国で、人が優しいイメージがあります」 「ウズベキスタンと日本で民族性や生活習慣は違うかもしれ ませんが、伝統ある国であることは同じだと思い、親近感があ りました」

— どうして日本に来ようと思いましたか?

「以前から日本のアニメなどに興味があって、日本で働くチャ ンスを探していました」

「日本は安全だし、日本語を学んでみたら大好きになったから 来日を決めました

「子どもの頃に『おしん』を見てから日本が大好きでした。ウズ ベキスタンでは『おしん』が大人気でした」

一日本の食べ物や生活で好きなものありますか?

「日本の生活にはだんだん慣れてきました。ウズベキスタンは 海がない国なので、最初は生魚を食べられませんでしたが、 今はお寿司が大好きになりました | (注:ウズベキスタンは国境 を接するすべての国が内陸国で、海に出るまでに最低二回 国境を越えなければならない、世界でも珍しい「二重内陸 国 |として有名です)

「日本の料理はおいしいですが、豚肉を食べられないので普 段は自炊しています。納豆もベタベタして食べられません (笑) |

「日本のうどんが美味しいです」

「ウズベキスタンにも麺類の料理があります。日本のラーメンを 食べたいですが、スープに豚骨を使うものが多いので、チキ ンラーメンしか食べられません

「ウズベキスタン人は辛いものも好きです」

「最初に日本に来たときに先輩に作ってもらったカレーライス がとても美味しかったですし

「この工場で作っている若鶏のチーズと大葉巻がすごく美味 しくて大好きですし

一日本で行ってみたいところはありますか?

「富士山や京都の金閣寺に行ってみたい」 「日本の歴史のあるところに行ってみたい」

一休みの日は何をしていますか?

「会社が貸してくれた自転車で景色のきれいなところに出か けたりしています」

一仕事で難しいことはありますか?

「日本語がまだ上手じゃないので、時々指示がわからないし、 うまく話せない時があります」

一一一期生のお二人は帰国したらどうしますか?

「まだ考え中です」 「結婚したいと思っています」



ウズベキスタンからの技能実習生の皆さん



ウズベキスタンってどんな国?

ウズベキスタンは中央アジアに位置する内陸国で、カザフスタンやアフガニスタン、キルギスなどと国境 を接しています。昔からシルクロードの中継地として栄えたサマルカンドなどの都市があります。



社	会状況 データ出所:外務省			
人口	3,440万人 (2022年国連人口基金)			
言語	国家語はウズベク語。 またロシア語も広く使用されている。			
民族	ウズベク系が約80%。 そのほかタジク系、カザフ系、カラカ ルパク系、ロシア系など。			
宗教	主としてイスラム教スン二派			
国土	44.7万km ※日本の約1.2倍。			

人口は約3.440万人、国土の面積は44.7万㎞で日本の約1.2倍です。ウズベキスタンの平均年齢は約 28歳で、日本は約48歳、中国が38歳、ベトナムが32歳ですので、それらと比較しても、非常に若いことが わかります。また、ウズベキスタンではロシア語も広く使用されていますが、国家語であるウズベク語は、 語順や文法構造が日本語とよく似ているようです。ウズベキスタンの都市は紀元前からオアシス都市と して栄えており、8世紀頃からイスラームの文化が広まったといわれています。その後、モンゴル帝国やロ シア帝国の支配を受けますが、現在も人口のおよそ9割がイスラム教徒です。ただし、戒律は比較的緩 やかで、お酒を飲む人やラマダンという断食を実践しない人、女性ではヒジャブなどで髪や肌を隠さな い人もいるようです。

ウズベキスタンの気候は内陸性気候で、夏は非常に暑く、冬は比較的寒くなり、1日の気温差が大きい のが特徴です。肥沃なフェルガナ盆地などでは、ナッツ類や果物、特にドライフルーツなどが多く生産さ れ、輸出もされています。ウズベキスタンの料理で有名なのは、ピラフの語源ともいわれるプロフというお 米料理や、サモサという肉やタマネギなどが入ったパイ、一見すると小籠包のようなマンティなどです。

日本と関係のある建物としては、首都タシケントにあるナヴォイ劇場があります。この劇場は、第二次世 界大戦終戦後に抑留された日本人の方が建設に携わり、1996年にタシケントで起きた大地震の際に、 壊れることなく避難所として役立てられた経緯があり、ウズベキスタンと日本の友好関係の象徴とされて います。



オペラとバレエでよく知られるナヴォイ劇場 umikem/shutterstock.com



プロフ(中央)

■お問い合わせ先 国際部 03-4306-1151

JITCO交流大会のご報告

2022年10月7日、経団連会館(東京都千代田区)において 「2022年度JITCO交流大会」を開催いたしました。 当日の様子について以下にご紹介します。

第一部 13:00 ▶ 15:15

第一部前半では、東海大学 万城目正雄教授による「地域社会と外国 人材-技能実習と特定技能を中心に-」をテーマとした基調講演のほか、 大泉貴広様(公益財団法人 宮城県国際化協会)、冨田実様(公益財団 法人 愛媛県国際交流協会)による、多文化共生への取り組みにおける 事例紹介が行われました。

その後休憩を挟み、後半では新たにパネリストとして佐伯潔志様(瀬戸 中央テック協同組合)を迎え、技能実習生、特定技能外国人等の「外国 人材」を地域住民の一員として受け入れるための、交流と支援を推進す る地域社会の取り組みについて、パネルディスカッションを行いました。



パネルディスカッションの様子

また、コーディネーターにはフリーキャスターの伊藤聡子様を迎え、議論を率いていただきました。 当日の詳しい様子は、JITCOホームページからYouTubeでご覧いただけます。

https://www.jitco. or.jp/ja/channel/ 22596/





東海大学教授 万城目正雄様

大泉貴広様 (公益財団法人 宮城県国際化協会)



冨田実様 (公益財団法人 愛媛県国際交流協会)





佐伯潔志様 (瀬戸中央テック協同組合)



フリーキャスターの伊藤聡子様



公益財団法人 国際人材協力機構 斎藤保会長



公益財団法人 国際人材協力機構 八木宏幸理事長

第二部 15:30 ▶ 16:30 第30回日本語作文コンクールの表彰及び受賞作品朗読

第二部として、JITCO日本語作文コンクールの表彰式を行いました(詳細は右ページ)。

第30回外国人技能実習生・研修生日本語作文コンクールの表彰式

JITCO交流大会第二部として行われた 第30回外国人技能実習生·研修生日本語 作文コンクールの表彰式では、厳正な審査 の結果1.094編の作品の中から選ばれた最 優秀賞、第30回記念特別賞、優秀賞、優良 賞の受賞者に表彰状を授与しました。また、 最優秀賞及び第30回記念特別賞の受賞者 には、受賞作品を朗読していただきました。



(敬称略)	最優秀賞受賞者				第30回記念 特別賞受賞者
氏名	蘭 従艶	張 博文	BATTUR NADMID	AUNG MOE TUN NAING	TIN HTET AYE
作品名	見知らぬあなたへ	もう一度 チャンスをください	みんなで支え合う 社会をめざして	桜とパダウ	私が先生に なったら
国籍	中国	中国	モンゴル	ミャンマー	ミャンマー
監理団体 実習実施者	北陸対外事業協同組合 サンユー精密株式会社	PNJ 事業協同組合 医療法人社団晃進会	九州ネット協同組合 藤田螺子工業株式会社	全国中小事業協同組合 辰口自動車販売株式会社	全国中小事業協同組合 辰口自動車販売株式会社

公益社団法人 国際日本語普及協会 会長 関口 明子 様 講評

今回のコンクールはここ数年の間では一番少ない応募数でしたが、コロナ禍でまだ閉塞感のある中、よくぞ 技能実習生の皆様が素晴らしい作文をお送りくださったと感謝いたします。

最優秀賞には、素直な日本語が響く手紙形式の作品、介護職の専門性の重要さを訴える作品、障碍者へ の優しい視点が心を打つ作品、日本と母国の花を平和と皆の幸せを願う象徴として取り上げた作品がそれ ぞれ選ばれました。また、本コンクールが第30回を迎えた記念として設けられた「第30回記念特別賞」には、 実習先で素晴らしい先生に出会い、自分もよい指導者になるという意気込みが伝わる作品が選ばれました。



その他優秀賞、優良賞を含め、入賞作品全29編は、いずれも1,094編の中から選ばれた素晴らしい作品です。実習生の皆様、関係者 の皆様、本当に心を打つ作品をありがとうございました。

コロナ禍を乗り超え、平和な世界の実現を信じて来年に向け頑張りましょう。

第30回外国人技能実習生・研修生日本語作文コンクールの最優秀賞受賞者・記念特別賞受賞者による作品朗読の 様子は、JITCOホームページ「JITCOチャンネル」でご覧いただけます。 🚱 https://www.jitco.or.jp/ja/channel/



ポイント解説 技能実習制度を考える

東海大学 教養学部 人間環境学科教授 万城目 下雄

政府が技能実習及び特定技能制度の在り方を検討する有識者会議を設け、具体的な議論を始めまし た。このため今回は、連載いただいている「外国人材 今とこれから」を休載し、万城目教授に技能実 習制度のこれまでの経緯と、制度見直しのポイントとなる事項について解説していただきます。

1 はじめに

2022年11月1日で「技能実習の適正な実施及び技能 実習生の保護に関する法律」(技能実習法)が施行さ れてから5年を迎えました。この間に、新型コロナウイルス の感染拡大、ロシアのウクライナ侵攻などもあり、世界情 勢は大きく変化しました。国内では関連する施策として、 2019年4月から特定技能制度がスタートしています。こう した状況下で、技能実習制度の見直し論が浮上してい ますが、技能実習生受入れの実務に携わる監理団体・ 実習実施者として、この問題をどのように考えればよい のでしょうか。残念ながら、本稿執筆時点では、次の技 能実習制度見直しの行方について、具体的な事項は明 らかにされていません。

そこで本稿では、技能実習法案成立までの経緯を振 り返り、技能実習法施行後の制度の評価が問われるこ とになることを前提に、技能実習法案に対する附帯決議 の内容を再確認することによって、監理団体・実習実施 者の皆様が、技能実習制度の在り方を検討する際の一 助としていただければと思います。

2 技能実習法制定までの経緯

(1)技能実習法制定の背景

技能実習制度は、今から約30年前の1993年にスター トしました。バブル経済崩壊後の景気低迷やアジア通貨 危機の影響もあり、1990年代は、技能実習生数が伸び 悩むという時期でした。その後2000年代に入ると、2002 年2月~2008年2月まで73ヶ月続いた、「いざなみ景気 | といわれる戦後最長の景気拡張期間を通じて技能実 習生数が増加するようになり、技能実習対象職種の追加

(農業等を含む)、技能実習期間の延長(最長2年から3 年へ)といった制度拡充の効果も相まって、2007年には 新規入国者数(当時は研修生)が10万人を超えるよう になりました。

しかしその一方で、入管法令・労働法令に違反する 受入れ企業等の存在が指摘されるようになり、技能実 習生を保護するための法令の整備が求められるように なりました。こうした状況を受けて、政府は2007年6月22 日に閣議決定(2008年3月25日改定)した「規制改革推 進のための3か年計画 | の方針に基づき、技能実習生 (当時は研修生を含む)の保護の強化を目的として、 2009年7月に出入国管理及び難民認定法(以下、入管 法)の一部改正を行い、在留資格「技能実習」を新設 し、2010年7月に施行しました。

ただし、2009年7月の入管法の一部改正に基づく技 能実習制度の見直しには、衆参両院の法務委員会が 「技能実習生の保護の強化等のために早急に対処す べき事項についての必要な措置にとどまるものであること に鑑み、同制度の在り方の抜本的な見直しについて、で きるだけ速やかに結論を得るよう、外国人研修生・技能 実習生の保護、我が国の産業構造等の観点から、総合 的な検討を行う」旨の附帯決議を行っていました。

つまり、在留資格「技能実習」が創設された2009年の 制度見直しは、技能実習生の保護の強化等のために 早急に対処すべき事項について必要なものにとどまるも ので、制度の在り方の抜本的な見直しについては、その 後の課題として検討されることになったのです。

(2) 技能実習制度の抜本的見直しと技能実習法

技能実習制度の抜本的な見直しは、2014年6月に閣

議決定された「日本再興戦略2014」で示された「外国人材」の活用拡大策の一環として進められることになりました。つまり、アベノミクスといわれる政府の経済政策の一環として、技能実習制度が抜本的に見直されることになりました。

具体的には、技能実習制度の監理・監督体制の強化 を前提に、制度を拡充するという方針の下で政府にお ける検討が重ねられ、2015年3月に技能実習法案及び 入管法の一部改正案が国会に提出され、衆参両院で の審議を通じて一部修正が行われ、2016年11月に可 決・成立しました。

本誌読者の皆様はよくご存知のとおり、技能実習法では、開発途上地域等の経済発展を担う「人づくり」に協力するという制度趣旨を徹底するため、監理・監督体

外国人の技能実習の適正な実施及び技能実習生の保護に関する法律案に対する附帯決議(平成28年10月21日/衆議院)

政府及び外国人技能実習機構は、本法の施行に当たり、次の事項について万全を期すべきである。

- 一 技能実習生の待遇について、本法の基本理念の実現及び実習実施者による出入国又は労働に関する法令遵守の 確保のため、以下の取組を行うこと。
 - 1 外国人技能実習機構は、技能実習計画の認定に当たり、実習実施者に対し、技能実習生の報酬の額が、日本人が従事する場合の報酬の額と同等以上であることの説明責任を課すとともに、技能実習生の技能等の修得等に応じてその処遇も向上するよう、第二号技能実習生及び第三号技能実習生の予定賃金の定めが、それぞれ当該技能実習生の第一号技能実習及び第二号技能実習における賃金を上回るように留意すること。
 - 2 政府は、技能実習生の報酬にとどまらず、報酬からの控除の把握にも努めるとともに、本法第七条第二項の基本方針において、技能実習生に支払われる報酬から、不当な控除が行われることにより技能実習生の生活に支障が生じることがないよう留意すべき旨を定めること。
 - 3 外国人技能実習機構は、実習実施者及び監理団体の実地検査を、適時、予告をしない検査も含めて行うこととし、 その際、1を含む法令の規定及び2を含む基本方針にのっとった割増賃金等の報酬の支払いを、帳簿類の点検のほか、技能実習生及び日本人従業員からの聴取など、実態を的確に把握できる方法により確認すること。
 - 4 外国人技能実習機構は、本法を含め、出入国又は労働に関する法令に違反する事実を把握した場合には、地方 入国管理局、都道府県労働局等に対し、通報、情報提供等を行うとともに、事案の重大性に応じ、告発を行うことも 視野に、厳格な指導監督に努めること。
- 二 技能実習生の実習先の変更について、本法の目的の達成及び技能実習生の人権保障の観点から、以下の取組を行う こと。
 - 1 外国人技能実習機構は、実習先の変更を求める技能実習生からの相談に丁寧に応じ、2の基本方針の内容を踏まえ、適切な支援により円滑な実習先の変更を図り、技能実習生がその意向に反して帰国を余儀なくされる事態が生じることのないように努めること。
 - 2 政府は、基本方針において、技能実習生が実習先の変更を求めることについてやむを得ない事情があると認めると きは、実習先の変更を認めることとする旨を定めること。
- 三 二国間取決めについて、送出機関の適正化に向けた送出国政府との連携の必要性に鑑み、以下の措置を講ずること。
 - 1 政府は、送出国との二国間取決めを速やかに作成し、その内容を公表するよう努めること。
 - 2 二国間取決めにおいて、送出国が送出機関に対し本法第四十七条と同様の規制を行うこと及び規制に違反した 送出機関に対し送出国政府当局が迅速かつ厳正な対処を行うべきことを定めるよう努めること。
 - 3 二国間取決めに違反する行為が認められた場合、当該送出機関に係る技能実習計画について、新たな申請に対する認定をしないことや、事案によっては、既に認定された技能実習計画の認定の取消しを行うことも含め、厳格な対応を行うこと。
- 四 帰国後の技能実習生に対するフォローアップ調査について、今後も毎年行うとともに、回答の回収率の目標を定め、二 国間取決めにおいて送出国及び送出機関の調査への協力に関する規定を設けるなど、回収率向上に向けた方策を講ずること。
- 五 以下略(介護職種の追加について)

制を強化するとともに、技能実習生の保護等を目的とし た見直しが図られたのです。具体的には、技能実習制 度が、国際協力という制度の目的に反して使われること がないように、基本理念として、技能実習は、技能等の 適正な修得、習熟又は熟達のために整備され、かつ、技 能実習生が技能実習に専念できるようにその保護を図 る体制が確立された環境で行われなければならないこ と、労働力の需給の調整の手段としては行われてはなら ないことを定め、技能実習生一人ひとりの技能実習計画 を個々に認定制とすることが盛り込まれました。また、技 能実習生保護のため、人権侵害行為等の禁止行為を 定め、違反に対する所要の罰則規定が整備されたほ か、技能実習生に対する相談、情報提供、転籍の連絡 調整が行われることとなり、これらの業務を執行する機 関として「外国人技能実習機構」が新設されました。ま た、このような制度適正化措置とあわせて、優良な監理 団体・実習実施者については技能実習3号の受入れ (最長3年から5年へ)や人数枠の拡大が認められること になったのです。

3 次の見直しの論点として(技能実習法案に対する附帯決議)

国会では、法律案に対して附帯決議が付されることが あります(p.9参照)。附帯決議というのは、「政府が法律 を執行するに当たっての留意事項を示したものですが、 実際には条文を修正するには至らなかったものの、これ を附帯決議に盛り込むことにより、その後の運用に国会と して注文を付けるといった態様のものもみられます。附帯 決議には、政治的効果があるのみで、法的効力はありま せん |。(参議院ホームページ)

技能実習法案に対しても、衆参両院の法務委員会 が附帯決議を付しています。その内容は、①技能実習 生の待遇②実習先の変更③二国間取り決め④帰国後 の技能実習生のフォローアップ⑤介護分野の適切な処 遇確保と介護サービスの質の担保が五つの柱となって います。次の制度見直しがどのような形で進められる か、本稿執筆時点では不明ですが、技能実習法施行 後の制度の評価を議論する際の論点として、技能実習 法案に対する附帯決議で付された事項が、ポイントの

一つになるのではないでしょうか。

4 おわりに

紙幅の関係もあり、附帯決議の事項を一つひとつ取り 上げて技能実習法施行後の技能実習制度の実情を示 すことはできませんが、最後に技能実習生の給与と生 活環境全般に関するデータをご紹介したいと思います。

2022年7月に公表された出入国在留管理庁による 「技能実習生の支払い費用に関する実態調査」によれ ば、技能実習生が来日前にもらえると期待した金額と比 べて実際に受け取った給料が「期待どおり」または「期 待より多い」と答えた者の割合は79.4%でした。また、同 庁が2022年8月に公表した「在留外国人に対する基礎 調査 |によると、技能実習生の83.5%が生活環境全般に ついて「満足している」または「どちらかといえば満足し ている」と回答しています。同時に、技能実習生の20.6% は給料が「期待より少ない」、10.7%は生活環境全般に 「満足していない |または「どちらかといえば満足してい ない」と回答していますので、さらなる改善が求められて いることはいうまでもありません。

受入れ実務を担う監理団体・実習実施者の皆様に は、見直しの時期を迎えるといわれている技能実習制度 が、これから一層社会的な関心を集めることを前提に、 日々の業務に当たることが求められていると思います。

技能実習制度に携わる方々が長年にわたり積み重 ねてきたノウハウと経験が生かされる形で、技能実習制 度がよりよい制度となるような見直しが図られることを期 待したいと思います。

東海大学 教養学部人間環境学科教授 万城目 正雄(まんじょうめ・まさお)



主な著書に『移民・外国人と日本社会』(共著、原書房、2019 年)、『インタラクティブゼミナール新しい多文化社会論』(共編 著、東海大学出版部、2020年)、『岐路に立つアジア経済ー米 中対立とコロナ禍への対応(シリーズ:検証・アジア経済)』(共 著、文眞堂、2021年)などがある。政府、政府機関、公益法人 の委員等を務め、メディアでも発言が取り上げられている。

外国人材の受入れに関する 🔾 💩 🔼



今回は、「休日」に関わる相談を2例ご紹介します。「休日出勤」と「有給休暇」に関するご相談です。職場であり がちなケースと思われますので、考え方をまとめてみました。

(特定技能外国人の就労において) 業務繁忙の ため休日出勤の必要が生じ休日の振替を依頼し たところ、振替休日ではなく、代休にしてほし いと主張されました。どう対応すればよいでし ようか。

休日に出勤することによる休日出勤手当(割増 賃金)が欲しい、との主張だと思われます。 労働 者からすれば、同じ1日を勤務するなら賃金が多 い方がよい、と考えるのは当然です。

労使間での納得があれば、代休にしてもよい話 ではありますが、代休を主張されても、就業規則 等で法の定めに沿った振替休日の規定があるなら ば、使用者側が拒否することは可能です。

そもそも「振替休日」と「代休」は意味合い が異なります。原則的な考え方としては、休日労 働が必要になった場合に事前に代わりの日を休日 に指定するのが「振替休日」、休日労働が発生し たあとで代償として代わりの休日を決めるのが「代 休」です。

「振替休日」は労働義務のある日を取り替えて いるだけなので、元々割増賃金の対象とはなりま

このことは、外国人材だけではなく、日本人従 業員に関しても同様です。

もうすぐ実習期間満了で雇用契約が終了し、帰 国する実習生がいます。取得できずに残ってし まった有給休暇はどう処理したらよいですか。

有給休暇は、労働義務がある日について労働を 免除されるものです。雇用契約が終了した退職後 では、労働義務のある日がなくなってしまうので、 消化する余地はありません。

ご質問のような場合、退職日から有休残日数分 をさかのぼって取得させているケースが多いと思わ れます。

有給休暇は、使用者が取得を促すものではあり

ますが、取得する、しないは労働者の意思により ますので余ったらどうしなければならない、というも のではありません (ただし、2019年4月の労働基 準法改正により年5日の有休を取得させることが使 用者の義務となっていることにご注意ください)。

また、有給休暇の買い上げは原則として認め られませんが、①法定の付与日数を超えて与えて いる分②退職時に残った分③時効となって消滅 する分の有休を買い上げる場合は法律違反とは なりません。

一方、有給休暇の取得についての考え方は国 によって異なります。有休をすべて消化するのが 労使ともに当たり前の国もあります。日本人との感 覚の違いを考慮しつつ、外国人労働者の労務管 理を行うことが望まれます。

お知らせ

JITCOホームページに 「よくあるお問合わせ」を掲載しました!

JITCOホームページ右上の > お問合わせ から

個別事案のお問合わせ先 受入れ支援 相談課 技能実習制度、特定技能外国人の受入れに 実習支援部 よくあるお問合わせはこちら 🕏

相談課に寄せられるご質問・ご照会の中から、制度、要 領、関係法令の基本的事項に関するものをピックアップし 「特定技能」と「技能実習」に分けて、Q&A形式で載せて おります。回答とともに参照先(資料・URL)もご案内して おりますので、必要な情報を確認したい時などに、お役立 てください。

■お問い合わせ先

実習支援部相談課 03-4306-1160



今、気を付けたい! 季節の病気

低温やけど

日本には四季があり、季節によって なりやすい病気も変わります。今回の テーマは「低温やけど」。職場の技能 実習生や特定技能外国人など、日本の 生活に不慣れな方々にもぜひ気を付け てもらいましょう。





監修

村松 英之(むらまつ・ひでゆき)

医療法人社団CRS きずときずあとのクリニック豊 洲院院長。昭和大学医学部を卒業後、昭和大学 医学部形成外科に入局。前橋赤十字病院形成 外科をはじめ、国内外の形成外科で診療実績を積 む。2017年きずときずあとのクリニック豊洲院を開 業。2020年には医療法人社団CRSを設立し、理 事長に就任。

低温やけどとは

やけどというと、熱湯やアイロン、蒸気など、高温のも のを想像しがち。しかし、この時期に多いのが低温やけ どです。低温やけどとは、熱いというより、暖かくて心地よ い程度の温度(44~50度)のものに長時間触れている ことで、気付かないうちに皮膚の深部にまで熱が達して しまい、やけどを起こしてしまうことをいいます。

低温やけどの原因にはどんなものがある?

夜、布団に入ると冷やっとして寝付けない……。そん な時につい、使いたくなるのが湯たんぽやあんか、電 気毛布ではないでしょうか。人によっては、寝る際に使 い捨てカイロを付けたままにしている、という人もいるよ うです。

……が、それ、実はとても危険です!

寝ている間はやけどの進行にも気付きにくく、いつの 間にか皮膚の深部にまで達してしまっていた、なんてこ とも珍しくありません。

低温やけどを防ぐには

- ●電気あんかや湯たんぽは寝る直前まで入れ て布団を暖めておく
- ●使い捨てカイロの就寝時の使用は避ける
- ●外出時であっても、使い捨てカイロを直接皮 膚に貼らない
- ●下着の上から貼っていたとしても、使い捨てカ イロが熱すぎると感じたらすぐに剥がす
- ●電気毛布はタイマーなどをセットし、朝まで付 けっぱなしにしない



また、お酒を飲んで寝てしまった、といった時は特に、 意識がもうろうとなりやすく、低温やけどを起こしやすい ので注意しましょう。

低温やけどになってしまったら……

程度の差があるので一概にはいえませんが、あっとい う間に重症化していることが多いのが低温やけど。低 温で起きたやけどだから簡単に治るかというとそうでは なく、高温のやけどより治癒までに時間がかかることが ほとんどです。

ヒリヒリ痛い場合は流水でしばらく冷やしますが、表 皮の状態にかかわらず痛みさえ感じない場合は、水で 冷やすよりすぐに病院を受診した方がよいでしょう。

低温やけどは、すねやふくらはぎ、足の甲や裏など、 比較的脂肪の少ない、表皮から骨までの距離が近い 部位で起こることが多く、それが余計重症化を招きやす い原因でもあります。重症の場合はⅢ度相当のやけど (右上の表参照)となり、治療は数ヶ月に及びます。治癒 したのちも、数年後に傷跡が白く変色する場合が多いよ うです。

また、見た目には特に変化がないように見えても、長 時間湯たんぽを当ててしまったりして、「やけどをしてい るかどうかは不明だが、なんとなく不安」といった場合 も、自己判断せず、病院を受診しましょう。

やけどの深度の目安

	損傷 レベル	皮膚症状	治癒にかかる 期間
I度	表皮	赤くなって ヒリヒリする	数日
Ⅱ度	表皮、 真皮	水疱(水ぶくれ) やけどが深くな るにつれ、痛み は減少。	1~4週間
Ⅲ度	皮膚全層、皮下組織	無痛	数ヶ月

まとめ

外国人技能実習生や特定技能外国人は特に、ベト ナムやインドネシアといった、1年中暑い国出身の人が少 なくありません。そういう方々は、暖房器具の取扱いにも 不慣れでしょうし、低温やけどという概念自体乏しいで しょう。

本誌をお読みの皆様だけでなく、低温やけどについ てあまり知らない職場の外国人がやけどをしてしまわな いよう、ぜひ気を付けてあげましょう。



技能実習生のお国ぶり・暮らしぶり



これは絶対食べて欲しい! おすすめのお菓子

各国で入国制限が緩和され、海外出張も復活しつつある今日この頃。技能実習生の受入れもコロナ禍以前に戻りつつあるようです。今回は、子どもも大人も大好きなお菓子についてご紹介いただきます。伝統的な手作りのお菓子から、現地のコンビニで手軽に買えるものまで、現地に行った際にはぜひ試してみて欲しいものばかりです。



Vietnam [ベトナム]

ファム・ラン・アイン(元 JITCO 母国語相談スタッフ)

味わってほしいベトナムの菓子

今回、ベトナムの北部、中部、南部という三つの地方の代表的なお菓子を紹介したいと思います。北部は、ハイズオンの「バイン・ドウ・サィン(Bánh đậu xanh:緑豆菓子)」、中部は「ケオメースン(Kệo mè xừng:ごま飴)」、南部は「ケオズアーベンチェー(Kệo dừa Bến Tre:ココナッツ飴)」です。

バイン・ドウ・サィン(緑豆菓子)

バイン・ドウ・サィンという菓子は、砂糖と植物油またはラードをまぶした緑豆のペーストで作られ、型に入れて固めたお菓子です。小さな正方形にカットされ、ホイルに包まれて小さな箱に入れられています。北部で有名なのは、ハイズオンの緑豆菓子です。

ハイズオンの緑豆菓子は20世紀初頭に誕生しました。現在では、50を超えるブランドの緑豆菓子があります。緑豆菓子は、ハイズオンを訪れる観光客へのお土産であるだけでなく、多くの北部の人たちにとって、遠く故郷を離れた家族や知人・友人たちへの大切な贈り物でもあります。緑豆菓子は、現代のトレンドに合わせて、緑茶やドリアン、タロイモ、蓮の実などのさまざまな味があります。

私は里帰りをして日本に戻る時にはいつも、日本に住むベトナム人の友達だけではなく、日本人の友達にも、贈りものとしてよく買っています。



緑豆菓子

ケオメースン(ごま飴)

ケオメースン (ごま 飴) は、タピオカの粉、 ピーナッツ、オイルと麦 芽糖で作られ、小さな 正方形にカットされてい





ごま飴

る、ごまで覆われた甘いグミのような飴です。ごま飴は、19世紀に中国の潮州からの移民が、フエ市のザーホイ地区に定住した時に持ち込んだ、特産品の一つです。今日、古都フエの文化的シンボルとなっています。

ごま飴の種類も豊富です。一般的なごま飴は弾力性があって、 丸めたり曲げたりできますが、手の力を抜くと元の形に戻ります。一方、サクサク系ごま飴の方は、餡の具材が多めで砂糖は 少なめ、焼いたライスペーパーで包んであり、食べるとサクサクします。透明なごま飴は、指でつまんで眺めると、まるで鏡のように透き通っています。黒ごまのごま飴は、黒ごまで丸ごと作られ、栄養たっぷりです。

柔らかく歯ごたえがありますので、よく噛んで食べる必要があります。特に歯の弱い人がごま飴を食べる時には、注意が必要です。

ケオズアーベンチェー(ココナッツ飴)

اداف فو کرنگ آنرانی ا

ケオズアーベンチェー(ココナッツ飴)は、ココナッツの胚乳と 麦芽糖を主な原料とした飴です。西部地域の文化が息づく伝統 工芸品の銘菓です。

初代のココナッツ飴は、モーカイ (Mo Cay) 地区が発祥の地ですので、最初は「モーカイ飴」と呼ばれていました。その後、ベンチェーに住んでいたグエン・ティ・ビンさんが、1970年に、加工方法を刷新して、ベンチェー初のタインロン・ココナッツ飴

製造施設を設立し、「ケオズアーベンチェー」と名付けました。

ココナッツ飴は日本のキャラメルに似ており、シンプルで廉

価なのに美味しいので、ギフ トにもうってつけです。ベト ナムに行く機会があったら、 ぜひ試してみてはいかがで しょうか?



ココナッツ飴



China [中国]

羌国華(元JITCO 母国語相談スタッフ)

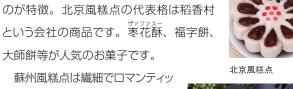
おすすめの中国のお菓子

お菓子は中国語では「点心」と「糕点」といいます。「糕点」の起 源は中国の商の時代に遡るといわれます。商(紀元前17~11世紀、 殷ともいう)の紂王が武王と戦った時、薪に火をつけて鍋をかけ、 食事を作る時間を稼ぐため、汁飴を焼いた米粉と混ぜて「糖餅」(甘 味のある菓子)を作ったのが、糕点の起源といわれています。

もう一説では、東晋(317~420年)の将軍が昼夜を問わず血 なまぐさい戦いを繰り広げていた兵士たちを労うため、"点点心 意" (ちょっとした気持ちを表して) で美味しい 「糕点」をみんなに 配ったことから、「糕点」が「点心」とも呼ばれるようになったと いわれています。

時代の変遷で点心は包(饅頭)、餃(ギョウザ)、糕(ケーキ)、 団(団子)、巻(春巻き)、餅(月餅)、蘇(小麦粉を油で捏ねて砂 糖を加えて焼いた菓子)等の種類となり、現在、京式(北京風)、 蘇式(蘇州風)、閩式(福建風)、広式(広東風)と四つの流派が 形成されました。

北京風糕点は油が多めで砂糖は少ない のが特徴。北京風糕点の代表格は稻香村 という会社の商品です。東花蘇、福字餅、



クです。医食同源の考えでお菓子 の中に金木犀の花やバラ等の自然 の食材、薬材、天然のスパイス等 を入れ、健康食品にもなります。



蘇州風月餅

福建風糕点は甘味が好まれ、雪片糕(もち米の粉、砂糖、ごま、 クルミ等で作られたもの)、猪油糕(もち米とうるち米の粉、砂 糖、ごま、クルミ、植物油等で作られたもの)等があります。

広東風糕点はスタイルが斬新、多様な味があり、塩味と甘味 の両方を兼ね備えます。 嶺南地方(広西省東部、広東省東部及 び湖南省、江西省との省境)の軽食を基礎に、西安、南京、北 京、洛陽、開封、杭州等六つの古都の宮廷菓子と西洋菓子の 特徴を取り入れて発展してきました。鮮虾荷葉飯(新鮮なエビ、 米、肉、マッシュルーム、植物油、ハスの葉等で作られたもの)、 煎萝卜糕(大根の千切、エビ等で作られたもの)、叉焼包(チャー シューまん)、芝麻包(ごま団子)、干蒸蟹黄焼麦(蟹みそシュウ マイ)等があります。

2022年糕点のベストテンには①上海杏花楼糕点(1851年から の老舗、月餅等が有名)②北京御食园食品(北京果脯、茯苓夹 餅、怀柔甘栗等) ③泉州達利園④福建盼盼食品⑤北京稻香村 (1895年からの老舗)⑥雲南嘉華食品(点心、月餅、粽等)⑦中 山市咀香园食品 (1918年からの老舗) ⑧広東揭阳市港荣食品⑨ ハルピンの秋林食品(1900年にロシア人により設立された)⑩福 建回頭客食品が選ばれています。京式、蘇式、閩式、広式の 代表で、おすすめの中国のお菓子です。



Philippines [フィリピン]

畠山 エルサ(JITCO 母国語業務委託スタッフ)

みんな大好き<フィリピンのお菓子>

フィリピンには、日本の"3時のおやつ"と似たミリエンダ (Merienda) というスペインから持ち込まれた文化で、午前10 時頃と午後3時頃に軽食やお菓子を食べる習慣があります。本 家スペインのミリエンダは午後の1回ですが、フィリピンでは植 民地時代の重労働に耐えるため、午前と午後の2回になったま ま、今もその習慣が残っています。フィリピンの小学校では、 お弁当の他にミリエンダ用のお菓子を持参したり、会社では休 憩時間として近所のお店や屋台に並んで食べている風景を見る ことができます。

フィリピン人が日常どのようなお菓子を食べているのか、い くつかご紹介させていただきます。

①ブコパイ(Buko Pie)

ブコとはタガログ語でココナッツのこと。ブコパイはカスター ドクリームとココナッツの果肉を層にして、ぎっしりとパイ生地 に包んで焼いたフルーツパイです。外側のパイ生地はサクサク、 中身はコリコリとしたココナッツの果肉の歯ごたえに、しっとりし たクリームの甘さは控えめ。激甘なスイーツの多いフィリピン の中では、日本人にも食べやすいお菓子の一つです。

②エンサイマダ(Ensavmada)

エンサイマダはふんわり柔らかな 丸いパンの上の部分に甘いバターク リームを塗り、その上に細切りにし たチーズをたっぷりかけた甘さと塩 気の絶妙な菓子パンです。お店で エンサイマダ



買ってきてそのまま食べても美味しいのですが、レンジで少し 温めると、クリームとチーズがトロッと溶け出してきて最高です。 また、パン生地の中にウベ(大薯・紅山芋)やチョコレートチップ を混ぜこんだものもあります。

③米粉のお菓子

お米が大好きなフィリピン人、米粉を使ったお菓子もたくさ んあります。代表的なものに日本のお菓子のういろうに似たク チンタ(Kuchinta)と、米粉蒸しパンのプト(Puto)があります。 クチンタは、日本でいう上新粉と白玉粉を混合し、黒糖で甘み を、アチュエテ (熱帯植物アナトの種子) で色と香りをつけて生 地を作り、蒸した餅にココナッツフレークや細切りチーズをかけ て食べます。プトは上新粉に、ココナッツミルクやエバミルク、 砂糖を入れて香りと甘みをつけ、ベーキングパウダーなどを加

え、蒸して作ります。白いプトがオリジ ナルですが赤・黄・緑・紫等、薄く着色 されたものもあります。一般家庭では お菓子として出すだけではなく、朝食と して食べる家も多いので、街中では朝 早くから販売している店もあります。



プト

④レチェフラン(Leche Flan)

ここまでに紹介してきたお菓子は日本人にも食べやすい甘さ でしたが、次に紹介するレチェフランは激甘濃厚なフィリピン式 焼きプリンです。普通のプリンは卵と牛乳と砂糖を混ぜ合わせ て型に入れ、蒸し焼きにしますが、レチェフランは卵黄にコンデ ンスミルクとエバミルクを混ぜ合わせ、蒸し焼きにして作ります。

型から出してお皿に移し、カラメルシロップがたっぷりかかった 状態で提供されます。少し固めで濃厚な味にねっとりとした舌 触りで激甘ですが、ほんのり苦みのあるカラメルソースがマッ チ。初めて食べると驚きますが、きっとまた食べたくなる美味 しさです。

海外渡航の規制も緩和され、フィリピン旅行も再開されまし た。フィリピンの伝統的なお菓子やアイスクリームはフィリピン 国際線空港内の免税店でも販売しています。フィリピン滞在中 に気に入ったお菓子があったら、ぜひお土産に購入してみてく ださい。



Indonesia 【インドネシア】

秋谷 恭子(JITCO 母国語業務委託スタッフ)

楽しいインドネシアの菓子

スーパーマーケットの棚や、下町の小さな店先に並ぶお菓子。 外国資本が製造するお菓子や、日本のアジア食材店でも取り扱 うほどに認知された現地メーカーのお菓子など、以前からイン ドネシアではよく見かけるお菓子もあれば、初めてお目にかか るものもたくさんあります。

まずご紹介したいのは、コピコ(KOPIKO) です。こちらは数年前に、日本の100円ショッ プで偶然見かけ、郷愁に誘われた記憶があ ります。最近では、韓国ドラマの主人公ら の傍らに添えられるようになった、インドネ シアのお菓子メーカーが製造する、コーヒー



フレーバーキャンディーです。今ではいくつか味の種類がありま すが、私のお気に入りは、苦みと甘さのバランスが抜群に取れた、 しっかり甘いミルクコーヒー味です。そこには、いつまでも愛さ れる理由があります。

次に、日本のアジアンスーパーで最近 目にし、弾けるようなパッケージに惹かれ て手に取った、ポップ・アイス(POP ICE) です。アイスという名前ですが、中 身は粉末で、水や氷を加えておしゃれに 飲むタイプのお菓子のようです。フレー



バーもマンゴー風味、グレープ風味、チョコレート風味、と豊富です。どのような食べ方があるのかと Facebook で見てみると、インドネシアの今時の若者たちがたくさんアレンジレシピを紹介していました。アイスで、ホットで、シェイカーで、ブレンダーで、アイスクリームやホイップクリーム、ココナッツの果肉などを添えています。まるでインドネシアのかき氷のエスチャンプルー(Es Campur)や、エスドゲル(Es Doger)、エステレール(Esteler)のようですね。トッピングには、タピオカ、ピーナッツ、お好みのフルーツ、ココナッツミルク、タペというキャッサバ芋の発酵食品などを盛り付けます。キャッサバを蒸して作られるタペは、まるで日本酒風味の……(食感は忘却気味?)、アルコールの香り立つスイーツです。インドネシア出身の人は一様に好きな発酵食品の一つのようですが、アルコール成分を含むので、イスラム教徒として食べる、食べないはあるようです。

また、パッケージがとてもキュートなインドネシアのグミ、ユピ (YUPI) のストロベリーキッスを手に入れたところ、中身が入っていないものがあったり……、形もハートの形のはずが、つぶれたハートが混ざっていたり……と、なんともインドネシアらしいものでした。

この他にも、チョコレートウエハースバーのベンベン (Beng-

beng) やシンコンチップス (キャッサバ芋をスライスして、油で揚げたチップス)、ピーナッツスナックのミスターピー (Mr. P) やガルーダ (Garuda) などもおすすめです。また、食事に添えられるスナックでクルプック (Kerupuk: エビせん) というものもあります。楽しいですよね。



ガルーダ(ピーナッツ菓子)



小森 里江子(元 JITCO 国際部母国語スタッフ)

和菓子だと小豆、タイのお菓子に よく使われる食材とは?

ここ数年エスニック料理ブームということもあり、タイ料理に 詳しい方がまわりに増えてきた気がします。グリーンカレー、ト ムヤムクン、マッサマンカレーが特に人気で、筆者のまわりで もスーパーなどで料理の素を買って作るほど、ハマっている知り合いが多くいます。さて、前述の三つで共通する食材といえばココナッツミルクですが、実はタイのデザートにも大変多く登場するのをご存知でしょうか?前半ではココナッツミルクを使ったタイの伝統的なお菓子をいくつか、後半では気軽にタイ土産として買えるスナック菓子をご紹介したいと思います。

ココナッツミルクのお菓子としてまず真っ先に思い浮かぶのはカオニャオ・マムアンです。カオニャオはタイ語でもち米、マムアンはマンゴーという意味です。どんなものかというと、ココナッツミル



カオニャオ・マムアン

クなどで炊いたもち米の上にマンゴーを載せ、その上にココナッツミルクをかけるというシンプルなデザートなのですが、甘酸っぱいマンゴーとまろやかなココナッツミルク、モチモチしたもち米が意外にもマッチして、とても美味しいです。二つ目に紹介するのが、ルークチュップです。このお菓子に決まった形はありませんが、大体はさくらんぼや葡萄など、何かの果物の実のよ

うな形で売られています。実は過去に筆者は果物だと思って間違えて買ってしまった経験があります。 中身はというと、白餡によく味の似た物が入っていて、甘くてとても美味しいです。



ルークチュップ

ここからはお土産に買えそうなスナック菓子ですが、最も有名なのは皆様お馴染み、プリッツのトムヤムクン味やラープ味です。プリッツのさっくりとしたビスケット生地が棒形という見た目はそのままで、味付けがタイ限定になっています。

また、タイオリジナルのお菓子としてはタロー(TARO)がおすすめです。パッケージには日本語(?)に似た文字が書いてあり、怪しいお菓子ではないかと躊躇しそうになりますが、お菓子自体は魚のすり身を加工して味をつけたもので、噛めば噛むほど味が出て止まらなくなります。特にスパイシー味は辛いものが好きなタイ人に大人気です。他には、アメリカのブランドですが、ポテトチップスの Lay's も人気です。プリッツと同様にタイ限定のバジル味やタイのシーフードソース味などがあり、日本のポテトチップスよりも厚いので、とっても食べ応えがあります。どれも安く買えるお菓子ばかりなので、ぜひ試してみてください。

海外情報

JITCOの活動

■ベトナム労働・傷病兵・社会省副大臣来日セミナー

2022年9月6日に東京、9月8日に大阪にて、ベトナムの グエン・バ・ホアン労働・傷病兵・社会省副大臣ご列席の もと、JITCOとベトナム労働・傷病兵・社会省海外労働局 (DOLAB)は共催で「コロナ後のベトナム人材の派遣促 進について | のセミナーを開催しました。

当日は、東京会場では約170名(日本側参加者:約100 名、ベトナム側関係者:約70名)、大阪会場では約130名 (日本側参加者:約60名、ベトナム側参加者:約70名)が 参加しました。日本の労働市場と外国人材ニーズ及びべ トナムの労働事情をめぐる動きについてJITCOが講演を 行い、2022年1月施行の海外派遣労働法の詳細な内容 についてファン・ヴィエット・フーンDOLAB副局長から説 明がありました。また、出入国在留管理庁中川勉審議官 からは技能実習と特定技能の現状と見直しについて、 OTIT国際部からは技能実習制度について、それぞれ説 明がありました。そのあと、海外派遣労働法の内容等に おける質疑応答が行われ、さらにベトナムの送出機関 (約30機関)と日本側参加者の間で、活発な交流が行わ れました。



ファン・ヴィエット・フーンDOLAB副局長

■スリランカ労働・海外雇用大臣との協議

2022年10月3日、JITCOはスリランカのマヌーシャ・ナー ナーヤッカーラ労働・海外雇用大臣一行と協議を行いま した。

スリランカからの技能実習生や特定技能外国人のさら なる送出し拡大を推進するため、JITCOは在京大使館と 協力し、セミナーの開催等を可能な限り実現していく旨を 伝えました。

スリランカでは、海外での技能修得や就労に対する関 心が大変高まっており、政府として初等教育に日本語や 日本文化を組み込む計画があることから、労働・海外雇 用省としては今後、日本への送出しを活発化していきたい とのことでした。



マヌーシャ・ナーナーヤッカーラ労働・海外雇用大臣(右)

■バングラデシュ人材セミナー開催

2022年11月8日、JITCOと駐日バングラデシュ大使館 は、バングラデシュのモハンマド・シャムスル・アレフィン内 閣官房副長官ご列席のもと、「バングラデシュ人材セミ ナー」を開催しました。

当日は、監理団体など約100名が参加しました。バング ラデシュ大使館一等書記官からはバングラデシュ人材と 送出しの概要について説明があり、JITCOからは世界の 労働市場情勢と今後の日本について講演を行いました。 また、実際にバングラデシュ人材を受け入れている法人 から好事例の紹介があり、送出機関や日本にいるバング

ラデシュの技能実習 牛•特定技能外国人 の生の声も届けられ ました。セミナーのあ とは、各関係者の間 で名刺交換など、活 発な交流が行われま した。



当日のセミナー風景

■お問い合わせ先

国際部 03-4306-1151

JITCO News

~JITCOの活動をピックアップしてご紹介~

オンラインによる各種申請書類等の書き方相談を始めました

JITCOでは、技能実習計画認定申請書類、技能実習及び特 定技能に係る入国・在留諸申請及び諸届の記載例集を作成し、 販売させていただいておりますが、さらなる支援サービス向上の ために、Zoomを利用したオンラインによる各種申請書類の書き方 相談を開始いたしました。この相談は、各種申請書類の作成に当 たってご不明な点があった場合に、画面上で資料を共有しなが ら、担当者がわかりやすくピンポイントで説明させていただくもので す。ぜひご活用ください。



<対象の相談内容>

- ①特定技能に係る「入国・在留諸申請及び諸届 | ②技能実習に係る「技能実習計画認定申請及び諸届 |
- ③技能実習に係る「入国・在留諸申請及び諸届」④その他各種申請書類

<相談実施日>

毎週火曜日及び木曜日の規定の時間帯(相談時間は30分です。) ※本サービスは無料です。詳しくはJITCOホームページをご覧ください。

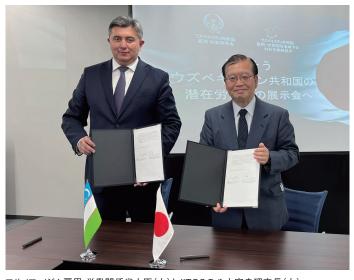
https://www.jitco.or.jp/ ia/news/article/21582/



■お問い合わせ先 申請支援部企画管理課 03-4306-1126/1127 Mail:immi-soudan@jitco.or.jp

ウズベキスタン雇用・労働関係省とR/Dを締結しました

2022年10月14日、JITCOは東京において、ウズベキスタン雇用・労働関係省との間で討議議事録(Record of Discussions: R/D)を締結しました。今回のIITCOとウズベキスタン雇用・労働関係省との新しいR/D(討議議事録)は、技



フサノフ・ノジム雇用・労働関係省大臣(左)とJITCOの八木宏幸理事長(右)

能実習法・入管法と二国間協力覚書という政策的枠組 の下、技能実習生や特定技能外国人の送出し事業及 び受入れ事業の促進と円滑化を目的とし、締結したもの です。新しいR/Dのもと、JITCOとしては、監理団体及び 実習実施者、登録支援機関及び特定技能所属機関の 皆様への支援サービスをさらに一層強化していきたいと 考えています。

今後、IITCOとしては、二国間協定を締結した各国と の間で新R/Dを締結していき、送出し国・送出機関との 関係において、皆様の業務の促進と円滑化が図られるよ うに体制を整えていきます。

■お問い合わせ先 国際部 03-4306-1151

JITCO information

■ JITCOの各種セミナーのご案内

詳細とお申込は、こちらから https://www.jitco.or.jp/ja/seminar/

JITCOでは、外国人材の受入れに関する各種セミナーや、技能実習法に基づく 養成講習を開催しております。詳細とお申込みは、JITCO ホームページのセミナー ページをご確認ください。皆様のご参加をお待ちしております。

セコナー・3202 2021年11月17日 [再周] 11~2月・技能移得支援セミナー「モチベーションのスイッチが入る職場指導の実施」のご案内 COT 課題 2021年11月16日 「日本語師専担当者実践セミナー」のご動内2022年2月4日(金) 福岡 セナー課題 2021年11月16日 「日本語師専担当者実践セミナー」のご動内2022年1月14日(金) 大坂

セミナーカレンダー

E	日程	セミナー内容	場所	担当部	お問合せ先
	12日(木)	技能実習制度説明会 (テウェビナー)	JITCO東京本部から配信	実習支援部相談課	03-4306-1160
	20日(金)	技能修得支援セミナー 🛜 ウェビナー	JITCO東京本部から配信	実習支援部職種相談課	03-4306-1185
1月	20日(金)	技能修得支援セミナー	JITCO東京本部	実習支援部職種相談課	03-4306-1185
	26日(木)	外国人材受入れセミナー(申請等取次制度について)	JITCO東京本部	申請支援部企画管理課	03-4306-1127
	26日(木)	【サテライト】外国人材受入れセミナー(申請等取次制度について)	札幌·長野·名古屋·松山	申請支援部企画管理課	03-4306-1127
	2日(木)	特定技能制度説明会 🤝 ウェビナー	JITCO東京本部から配信	実習支援部相談課	03-4306-1160
	3日(金)	日本語指導担当者実践セミナー	広島	講習業務部日本語教育課	03-4306-1168
	9日(木)	技能検定等受検対策セミナー つっぱナー	JITCO東京本部から配信	実習支援部職種相談課	03-4306-1185
2月	9日(木)	技能検定等受検対策セミナー	JITCO東京本部	実習支援部職種相談課	03-4306-1185
<i></i> /J	17日(金)	技能実習生受入れ実務セミナー	JITCO東京本部から配信	講習業務部業務課	03-4306-1138
	17日(金)	技能実習生受入れ実務セミナー	JITCO東京本部	講習業務部業務課	03-4306-1138
	28日(火)	在留資格「特定技能」書き方セミナー つっぱナー	JITCO東京本部から配信	申請支援部企画管理課	03-4306-1127
	28日(火)	在留資格「特定技能」書き方セミナー	JITCO東京本部	申請支援部企画管理課	03-4306-1127
	2日(木)	技能実習制度説明会 🤝 ウェビナー	JITCO東京本部から配信	実習支援部相談課	03-4306-1160
	3日(金)	日本語指導担当者実践セミナー つっェビナー	JITCO東京本部から配信	講習業務部日本語教育課	03-4306-1168
3月	3日(金)	日本語指導担当者実践セミナー	JITCO東京本部	講習業務部日本語教育課	03-4306-1168
	17日(金)	特定技能外国人受入れ実務セミナー つつエビナー	JITCO東京本部から配信	講習業務部業務課	03-4306-1138
	17日(金)	特定技能外国人受入れ実務セミナー	JITCO東京本部	講習業務部業務課	03-4306-1138

^{※2022}年11月30日時点。開催情報は追加・変更することがございます。

かけはし(JITCO JOURNAL) 第31巻152号

発行日 2023年 (令和5年) 1月1日

発 行 公益財団法人 国際人材協力機構 〒108-0023 東京都港区芝浦2-11-5 五十嵐ビルディング (受付11階)

企画編集 総務部 広報室 Tel:03-4306-1166 Fax:03-4306-1116

E-mail:kouhou@jitco.or.jp JITCOホームページ https://www.jitco.or.jp/

※本誌掲載の記事・画像等を無断で複写・複製・転載することを禁じます。

[※]お申込み受付を開始しているセミナーについては、すでに満席となっている場合がございますがご容赦ください。

^{※ 🤝} ヴェビナー はインターネットを利用したオンライン上での開催方式です。JITCO東京本部から配信いたします。



特定技能外国人、外国人技能実習生総合保険(海外旅行傷害保険)のご案内

講習期間を含む実習実施期間中の

全期間をカバーする保険

在留資格の変更に伴う保険加入漏れを防ぐことができます。

本国出国から一定期間は治療費用を100%補償 国民健康保険、健康保険等の社会保険が

法律上の損害賠償責任を負った場 保険金をお支払いします。**〈示談交渉サービス付〉**

自転車運転中の交通事故に伴い、

割引が適用された割安な保険料 公益財団法人国際人材協力機構(JITCO)が 窓口となるので割安な保険料になります。



適用になるまでの間も補償されます。					窓口となるので	割安な保険料にな	ilyます。
	-		保 険	金額			保 険 料
タイプ	悪力 傷 死亡・ 後遺障害	治療費用	死 亡	治療費用	賠償責任	救援者	滞在期間12か月 (※治療費用100%補償1ヵ月付帯)
1	1,000万円	100万円	1,000万円	100万円	1億円	300万円	13,810円
2	1,500万円	100万円	1,500万円	100万円	1億円	300万円	17,910円
3	2,000万円	100万円	2,000万円	100万円	1億円	300万円	21,460円
5	1,000万円	100万円	1,000万円	100万円	3億円	300万円	14,800円
K	1,000万円	70万円	1,000万円	70万円	5,000万円	200万円	11,430円
Α	700万円	100万円	700万円	100万円	3,000万円	200万円	11,130円
С	1,500万円	100万円	1,500万円	100万円	3,000万円	200万円	17,650円

- (注1)保険料は、ご加入の被保険者数により変更される場合があります。
- (注2)他の保険期間でのご加入希望の場合は、株式会社国際研修サービスにお問い合わせください。 (注3)治療費用100%補償期間は1ヵ月以外もございます。
- ※保険金をお支払いする場合、保険金のお支払額、保険金をお支払いしない主な場合等については「パンフレット」等をご確認ください。
- ※この広告は外国人技能実習生総合保険の概要を記載したものです。ご加入にあたっては「重要事項説明書」をよくお読みください。また、詳しくは「パ ·フレット」等をご確認ください。
- ※これらの保険契約は共同保険に関する特約に基づく共同保険契約です。引受保険会社は、それぞれの引受割合または保険金額に応じ、連帯することな く単独別個に保険契約上の責任を負います。また、幹事保険会社は、他の引受保険会社の業務および事務の代理・代行を行います。引受保険会社は次の とおりです。
 - 三井住友海上(幹事会社)、損保ジャパン、東京海上日動、あいおいニッセイ同和



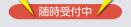
この機会にご検討ください。 保険に関するお問い合わせは



k-kenshu.net

代理店・扱者(お問い合わせ先)

株式会社国際研修サービス TEL 03-3453-3700



FAX 03-3453-3703

http://www.k-kenshu.co.jp/



JITCOホームページ内「技能実習Days」では、監理団体・実習実施者の皆様からご提供いただいた技能実習 生たちの日常を、写真とコメントで紹介しています。これまでホームページに掲載させていただいたものの中 からピックアップした写真をお届けします。 ※以下敬称略

協同組合西日本技能センター/ 大起産業株式会社・大起水産株式会社

技能実習生交流会を行いました。

コロナウイルスの影響で待機期間が長かった実習生 たちに、日本での生活を少しでも楽しんでもらうため に企画しました。実習生たちからの提案で、ベトナム料 理の生春巻きとブンチャーをみんなで作りました。

母国の味を会社の人たちに食べてもらうという、と ても楽しい時間となりました。また、日本語しりとり ゲームも行い、楽しく日本語を学ぶ機会になったと思 います。





協同組合ケアサポート瑞穂

インドネシアからの技能実習生37名を対象に、雪 山体験ツアーを企画しました。当日は草津スキー場に 行き、ワイヤーロープを滑り降りるスリル満点の空中 散歩に絶叫したり、ソリ遊びや雪だるまを作ったり、一 生の楽しい思い出作りができたと思います。

今後も監理団体として、技能実習を通し、日本文化や 生活習慣を学ぶ機会を継続的に作っていけたらと思っ ています。

協同組合ユニバーサルワークネット/ 株式会社鈴木木工

9月18日に島田髷まつりが開催され、当社の実習生 3名が参加しました。

当日は20名の髷娘が様々な日本髷を地元の美容室 で結い上げ、奉納踊りの披露と島田髷を考案したとさ れる虎御前の菩提を弔うための供養祭へ参加をしま した。

実習生は、この日のために伸ばした自分の髪の毛で 髷を結ってもらいました。また終了後に、地元の写真 スタジオで記念撮影をしました。

