

**農林水産省 食料産業局
輸出先国規制対策課 国際交渉室 御中**

**令和 2 年度輸出環境整備緊急対策委託事業
(フィリピンにおける外国人家事支援人材向けの料理訓練調査)
最終報告**

**アクセントチャ株式会社
2021年3月19日**

調査手順

フィリピン側での訓練校等での調理学習機会、カリキュラム反映プロセス、香港側の雇用主ニーズを踏まえ、フィリピン人家事代行が和食メニューを習得するための道筋を検討。

調査方針

- **フィリピン側**：有望な職業訓練校とアプローチの特定
 - 香港向け人材を輩出するフィリピンにおける職業訓練校
 - 有望な職業訓練校のカリキュラム・メニュー反映プロセスの把握
- **香港側**：雇用主のニーズから日本食を導入するために将来的に**フィリピン側に示す説得材料・指導内容**を特定

調査手順

訓練校スクリーニング

- デスク調査でフィリピンの職業訓練校及びエージェントのうち香港向け人材を輩出しDomestic Work NCIIを実施する訓練校を洗い出し

有望校絞り込み

- 受入側(香港)人材エージェント及びフィリピン側人材エージェントヒアリングにより有望校を精査

有望校の精緻化

- フィリピン職業訓練校ヒアリングにより有望校を精査し、カリキュラム・メニュー反映プロセスを確認

アプローチ特定

- 具体的な日本食メニューを訓練校が取り入れるためのアプローチ方法の整理・有望な連携先の特定

1. フィリピン職業訓練校調査

- フィリピンの職業訓練校のうち、(1)**香港資本の訓練校**、海外に人材派遣する人材エージェントと提携している(2)**海外志向の職業訓練校**、国内市場に特化した(3)**国内向け職業訓練校**に分類すると
 - (1)香港で家事代行として働く確率が最も高い学校は**香港資本**の職業訓練校であり、同校では**卒業生**からのフィードバックをもとにカリキュラム・レシピの更新を行っている
 - (2)**海外志向の職業訓練校**は、**資格試験対策の授業が主**、**フィリピン側人材エージェント**の判断で訓練校に要望。特に**資金力が大きい受入側(香港等)エージェント**に輩出している訓練校の方がより追加プログラムを設定。具体的には、**台湾より香港**、**香港より中東**により多くの人輩出している訓練校が標準カリキュラムの更新や追加プログラム導入の可能性が高いと考えられる
 - (3)卒業生のほとんどが国内雇用を想定している国内向け職業訓練校も存在
- 職業訓練校がカリキュラムを変更・追加の際には、(A)**提携しているエージェントからの要請を受ける**ケースと、(B)**卒業生や在校生の意向・習熟度より判断する**ケースがある
 - カリキュラムがTESDAトレーニング規則に抵触しないかを**訓練校がTESDAに相談**するケースもあるが、ほとんどの場合は訓練校側の杞憂でありメニュー変更でTESDAの規則に抵触するケースは少ない
 - **標準のカリキュラム**自体を変更し、家事代行の派遣先国の文化・慣習・食生活に合ったトレーニングを行うケースと、特定の国への派遣を意識したの料理に係る**追加トレーニング**として提供している学校も存在するが、前者のケースの方が多い

2. フィリピン・香港人材派遣エージェント調査

- 多くのフィリピンエージェントが香港エージェント及び職業訓練校と連携して家事代行を派遣
 - 家事代行候補生はエージェントへの登録後、**エージェントから派遣先国に合った職業訓練校を紹介**されるケースが多い
- 派遣先国の**家事代行市場ニーズ**や**雇用主からのフィードバック**を基に、適宜職業訓練校に対してトレーニング内容の更新を要請している
 - 香港派遣では雇用までに要するトレーニング等費用は家事代行が負担するものの、中東派遣では中東のエージェントが負担するため、**中東向けのトレーニングの方が職業訓練校に対して要請しやすい**
 - 派遣後の賃金や文化の側面から、家事代行の希望としては香港派遣を希望する人の方が多い

3. 香港雇用側ニーズ調査

- 香港家庭で家事代行への料理への求めに関して、**バリエーション、ヘルシー、油分少なめ、新しい料理、品数**等、抽象的な要望が多い
 - 具体的には、現地のニーズも高く栄養バランスがよい**みそ汁、うどん**、住み込みでなく時間単位の家事代行需要も増えてきたため保存/再調理が容易な**カレーライス**なども有望か
- 現地ニーズを端緒としてDomestic NC IIのメニュー・レシピに反映を促す際には、**ヘルシー・保存/再調理の容易さ**など**日本食の機能性・性能**を訴求し、資本力のあるエージェントと提携する訓練校に働きかけるべき

ヒアリング実施先職業訓練校・エージェント

香港への家事代行派遣に携わっている訓練校・エージェント計11か所13名に対し、インタビューを実施

訓練校

- Domestic work NC II 実施校6校
- その他訓練校1校

フィリピン エージェント

- 中東市場への派遣が多いエージェント1社
- 香港市場への派遣が多いエージェント1社

香港 エージェント

- 現地エージェント2社

来年度以降の日本食品輸出拡大に向けた施策(案)(1/2)

本事業の目的である香港への日本食品の輸出拡大に向け、日本食を職業訓練校のカリキュラムに入れることで、家事代行が香港で日本食を作る機会が増えると考えられる

概要

有望な連携先案

日本食を 職業訓練 校のカリ キュラムに 入れる

案①

- 香港家庭での食事の傾向について市場調査を行い、「ヘルシー」「保存・再調理しやすさ」など日本食が香港家庭での食事傾向に適することを訓練校・提携エージェントに展開する
 - 市場調査結果を基に、実際に日本食のカリキュラムに入れ込むインセンティブの職業訓練校への訴求方法
 - 香港家庭での食事傾向と日本食の親和性

- 香港雇用主ニーズを意識しているフィリピンエージェント
- 香港へ家事代行を輩出しているフィリピン職業訓練校

案②

- 香港向け職業訓練校に対し、ODAで資金・技術・物資提供し、日本食教育を職業訓練校に根付かせる
 - ODA実施可否
 - ODA実施可能な場合の実施条件(支援対象となる職業訓練校の条件、金額、支援形態)

- 香港へ家事代行を輩出しているフィリピン職業訓練校

案③

- 中東における家事代行市場が拡大していることから、中東の健康食・ハラールの観点で日本食が適うことを中東へ家事代行を輩出している訓練校・提携エージェントに示す
 - 日本食品がハラール食品として受け入れられるか(認証取得、中東での日本食受容)
 - ターゲット市場を中東に変更可能か

- 中東へ家事代行を輩出しているフィリピン職業訓練校
- 中東の意見をより重視しているフィリピンエージェント

案④

- 香港派遣を取り扱うエージェントに対し家事代行の日本派遣に係るサポートを行うことで、日本食教育を受ける家事代行を増やし、日本食教育を受けた人材の香港流入を目指す
 - 日本への家事代行派遣に係る政策的制限

- 別領域で日本派遣を行っているフィリピンエージェント

来年度以降の日本食品輸出拡大に向けた施策(案)(2/2)

フィリピン人家事代行が香港で日本食を作る際に日本食品を使用してもらうために、汎用的な食品の使い方の紹介や、食品に慣れ親しんでもらうための工夫が必要である

概要

有望な連携先案

香港で
日本食材
を使用し
てもらう

案①

- 香港に輸出している日本食品について、フィリピン人家事代行にも読みやすいタガログ語・英語でも表記することで、フィリピン人家事代行による購買へのハードルを下げる
 - 日本の食品製造会社の対応可否

- 香港で需要のある日本食品を製造している日本企業
 - 味噌汁、うどん、カレーの製造・輸出業者

案②

- 職業訓練校に対し、日本食品によって日本食のみならず、フィリピン料理・中華料理・洋食が簡単に作れることをレシピと共に示し、日本食品を使ってもらえるよう食品を提供する
 - フィリピン料理・中華料理・洋食を簡単に作れるような日本食品の有無
 - レシピ書き起こし可否

- 香港で需要のある日本食品を製造している日本企業
 - 味噌汁、うどん、カレーの製造・輸出業者
- 日本食教育を実施しているフィリピン職業訓練校

案③

- 家事代行はレシピを見ながら料理をするケースが多いことから、日本食品の汎用的な使い方を示すレシピを、香港・フィリピン両国のYouTube/情報サイト等で広める
 - 汎用的に使用できる日本食品の香港での流通状況
 - 作成するレシピの香港市場での受容度

- 香港へ家事代行を輩出しているフィリピン職業訓練校
- 香港・フィリピンの料理系Youtuber/インフルエンサー

案④

- 香港に輸出している日本食品について、フィリピンにも同じ製品を輸出する試みを日本企業と一緒にやる
 - 日本の食品製造会社の対応可否

- 香港で需要のある日本食品を製造している日本企業
 - 味噌汁、うどん、カレーの製造・輸出業者

1. フィリピン職業訓練校調査
2. フィリピン・香港人材派遣エージェント調査
3. 香港雇用主側ニーズ調査
4. 参考資料
5. ヒアリング結果

フィリピンにおける家事代行志望者への職業訓練実施主体の整理 ~香港市場向け

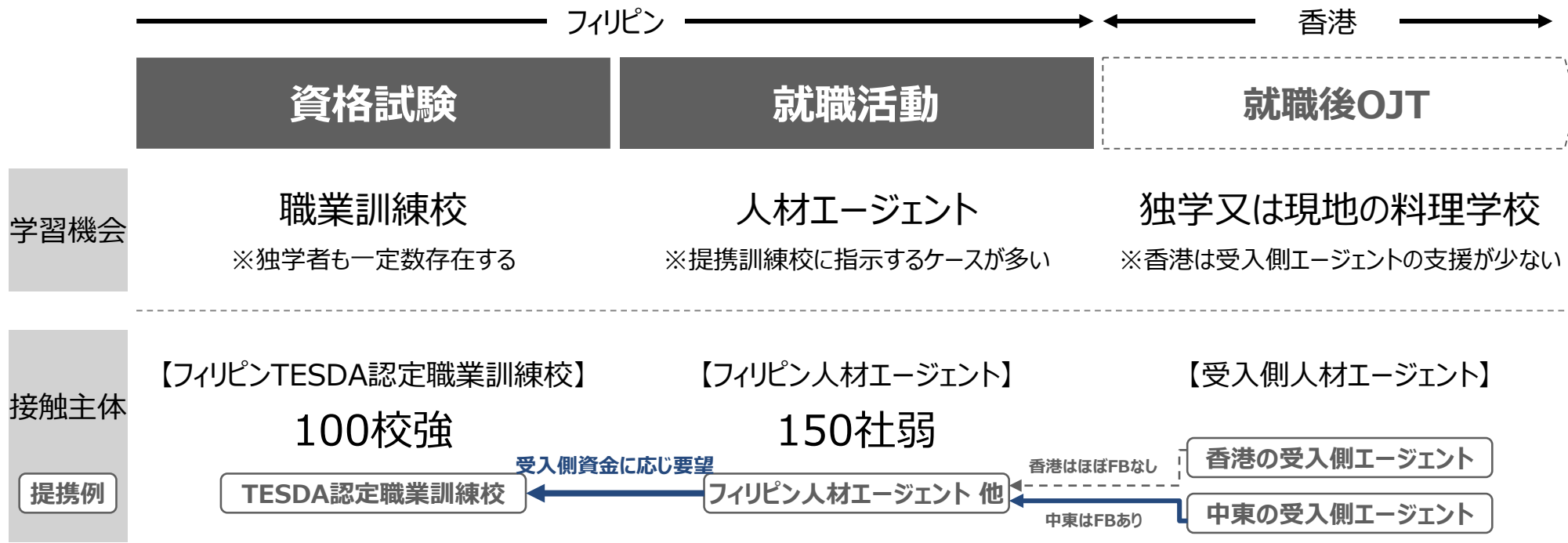
類型	特徴
<p>香港系訓練校</p>	<ul style="list-style-type: none"> 香港資本のNPO等が運営する職業訓練校で、大多数が香港で家事代行として勤務することになる <ul style="list-style-type: none"> ▶ 卒業生からのフィードバックをもとに調理を含むカリキュラムをアップデート、洋食を中心としたレシピも公開
<p>海外雇用向け訓練校</p>	<ul style="list-style-type: none"> 多くの職業訓練校が海外雇用向け訓練校に当てはまり、Domestic NC IIの資格を取得するための基本カリキュラムの他、追加プログラムを有する プレーヤーとして、(A)受入側(香港)人材エージェント、(B)フィリピン側人材エージェント、(C)職業訓練校が存在 フィリピン側人材エージェントは受入側人材エージェントからの要望に応じて受入側の要望を反映するべく訓練校に追加プログラムを指示している <ul style="list-style-type: none"> ▶ 特に、中東系(サウジアラビア・クウェートなど)の受入側家事代行派遣エージェントからの仲介手数料が高いため、職業訓練校は中東系エージェントからの要望で標準プログラムのレシピ変更や追加プログラムを組むこともある
<p>国内雇用向け訓練校</p>	<ul style="list-style-type: none"> 国内での家事代行の雇用を斡旋する職業訓練校で、卒業生のほとんどが国内雇用を想定しているが、一部、海外で働くケースも存在

優先度高

*香港側のNPO(Fair Employment)にはヒアリング実施済み

家事代行の学習機会 ~海外雇用向け訓練校

職業訓練校は資格試験用対策がほとんどだが、一部、資本力の大きい受入側人材エージェントと提携関係にある訓練校はその資金に基づき追加プログラムを提供。



料理の学習実態

- 資格試験合格のための基礎スキル習得(切り方・ゆで方・食材の取扱等)を中心としたカリキュラムが多く、実習題材は中華と洋食が多い
- 資金力のある受入側エージェントの要望が反映された追加プログラムを提供する訓練校は存在

- エージェント側が学習の場を独自に用意するケースは一般的ではない
- 雇用主の要望に応じて各自で学習することが多い

各訓練校のDomestic Work NC IIのレシピ化手順比較(1/2)

ニーズ把握

試作・レシピ化

講師のレシピ習得

職業訓練校

①

香港

【卒業生からFB】

- 香港の出資者が香港で家事代行として働いている卒業生に対して生活支援サービスを行いつつ、訓練校の改善点について**卒業生から意見・顧客ニーズを集約**

【顧客ニーズを基にカリキュラム変更】

- 顧客ニーズに基づき香港の出資者で課題を検討し、講師指導・レシピ改善などを訓練校に伝達
- 訓練校においては校長・マネージャーなどがレシピを検討

【管理職から各講師にTRG】

- 校長・マネージャーがレシピを講師に相談して書類化後、講師に配布

職業訓練校

②

中東

【学生意見・TRG成果を確認】

- コース登録前に、特定の料理の学習意向をアンケート形式で学生に確認
- モジュール終了ごとに学生のニーズや能力を確認

【学生意見を基にカリキュラム変更】

- 特定の料理の学習意向に係るアンケートを基にカリキュラムを学校が決定
- 学生のニーズや能力に応じて、コース途中で講師がトレーニング内容を追加・変更

【講師の責任でTRG内容を作成】

- TESDAにて定められたカリキュラムの範囲内で、**学生の意向・能力に応じて必要なトレーニングを講師の責任で決定**

職業訓練校

③

香港

【顧客ニーズを確認】

- 香港側の雇用主からのフィードバックを家事代行派遣エージェントを通じて把握

【顧客ニーズを基に追加トレーニング】

- 顧客ニーズに基づき追加コースを作成し、受講者を募る形を採用

【講師・学校が共同でTRG内容を作成】

- 学校とTESDAが相談して決まったカリキュラムを基に、細かいレシピ等は講師が検討・実施

各訓練校のDomestic Work NC IIのレシピ化手順比較(2/2)

ニーズ把握

試作・レシピ化

講師のレシピ習得

職業
訓練校
④

中東

【エージェントのニーズを確認】

- 派遣先国の家事代行市場状況や、フィリピン側エージェントが提携している派遣先国エージェントの要望を、エージェントを通じて学校に伝達

【派遣先国エージェントニーズを基にカリキュラム変更又は追加】

- 特定の国を対象とした特定のカリキュラムを組む場合と、追加TRGの形をとる場合があり、TESDAに相談しつつ決定

【講師と管理職が相談してTRG内容を決定】

- 講師は学校の一職員としてTESDAとの話し合いなどにも参加
- 細かいレシピ等は講師が検討

職業
訓練校
⑤

フィリピン

【学生意見・資格取得率を確認】

- 卒業生のTESDA試験の通過率を確認
- モジュール終了ごとに学生のニーズや能力を確認

【講師・学校・TESDAにより基にカリキュラム変更】

- 学校内でTRGに係る会議を実施し、その中で学校経営陣と講師陣が、改善が必要なカリキュラムがあるかを検討

【講師の責任でTRG内容を作成】

- カリキュラムは講師と学校が共に検討し、細かいレシピ等は講師が検討
- 講師はTESDAが主催する公聴会や会議に招待されている

職業
訓練校
⑥

フィリピン

- 国内の家事代行の育成を中心としているため、海外のニーズを踏まえることはない、国内のニーズをアドホックに尋ねるのみ

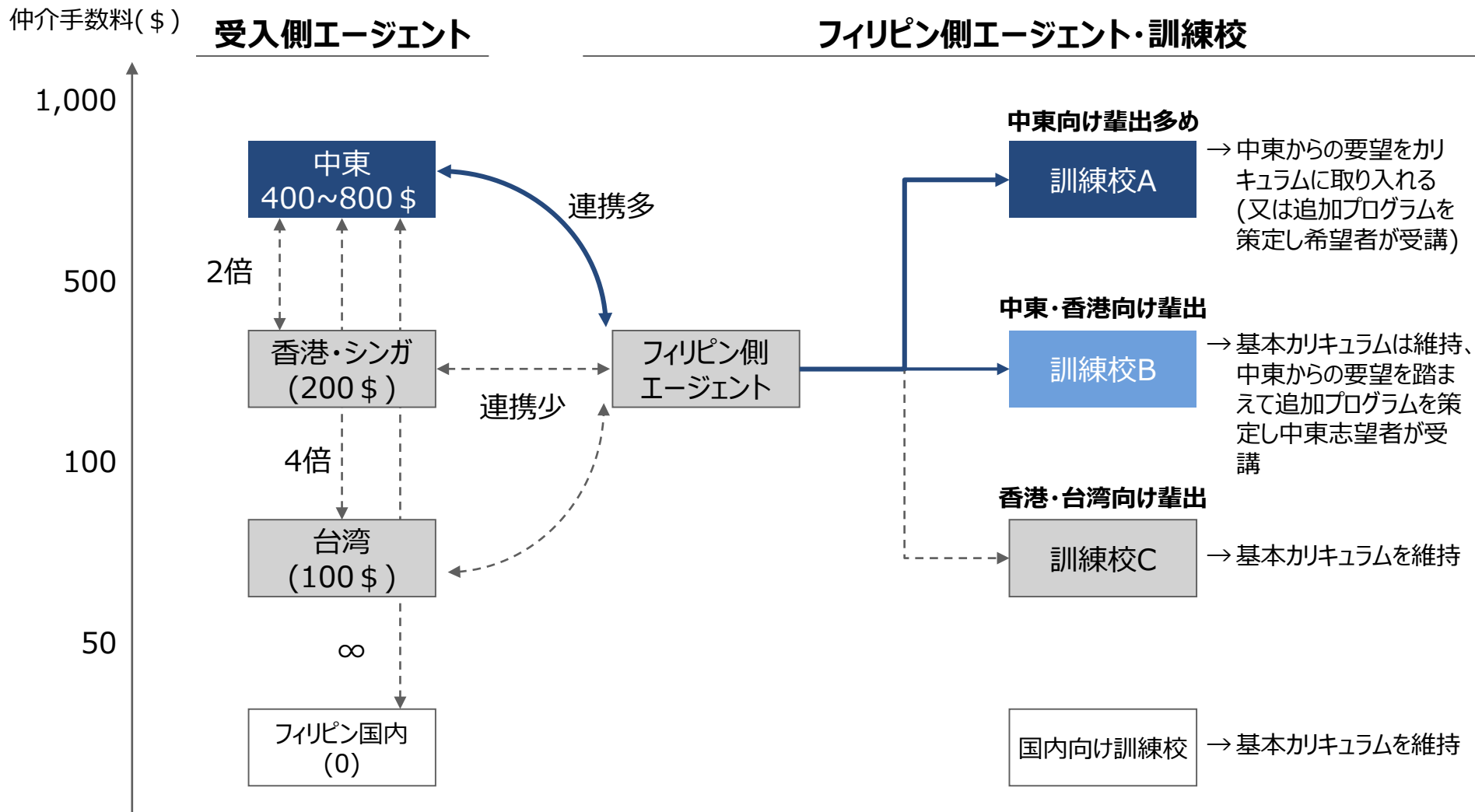
【国内ニーズに基づきカリキュラム変更】

- 2年間のコースでのインターンシップ先や提携先会社・レストラン等からのフィードバックを、TESDAカリキュラムの中で可能な範囲でレシピ修正等を実施

- Domestic Work NC IIでは料理を専門家レベルで教えることはないため、講師に新しいレシピを習得させる機会も少ない

市場力学によるカリキュラム反映傾向 ~初期仮説

サウジアラビアなど中東の受入側エージェントの仲介手数料が高いため、市場力学としてフィリピン側エージェントは中東市場の雇用主の声を重要視し提携する訓練校に指示。



家事代行コースの調理関連の授業内容 ~ある職業訓練校の例

家事代行コース約2週間(16時間/日)のうち55時間で座学・基礎調理スキル・調理実習を習得、資格取得後に卒業生への相談支援サービスも実施。

←コース機関2週間で毎日ある調理実習中に座学・基礎スキルも習得 →

	座学	基礎調理スキル	調理実習	資格取得後の支援
事例	<ul style="list-style-type: none"> 食品理論 材料の特徴と用途 キッチンツールと機器:用途と特徴 食品および飲料の衛生法、規則、規制 健康的な栄養バランス 安全な作業慣行と応急処置規則 安全な食品の提供 食品の原価計算と分割 食品貯蔵 厨房機器の取り扱い等 	<ul style="list-style-type: none"> 野菜の下ごしらえ 皮むき(手、ナイフ)、カット、薄切り、千切り、賽の目切り、楕型切り、おろし、ピューレ、芯取り、いちよう切り 野菜の調理 茹でる、湯通しする、ソテー、蒸し煮、グラタン、オーブン焼き <p>※肉/魚/卵/パスタ/オードブル/ソースもそれぞれ上記と同様に下拵え・調理方法を習得</p> <ul style="list-style-type: none"> 前菜/主菜の盛り付け 余剰食材の再調理 等 	<p>学校が用意するレシピ通りに調理(以下レシピの例)</p> <ul style="list-style-type: none"> バナナスムージー トマトバジルブルスケッタ スパゲッティボロネーゼ ハムス(ひよこ豆をペースト状にしたもの) アップルクランブル パンケーキ 簡単なサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> 卒業生が実際に家事代行として海外で勤務するにあたって発生するトラブル等についてサポートしている 調理に関するトラブルはあまり見られず、資格取得後の支援項目には入っていない

インタビューの優先調査対象校リスト (1/5)

海外就労に協力的で、家事代行育成に積極的な学校を調査

#	Name	Domestic Work NC II	Cookery NC II
1	1 AND ALL TECHNICAL SCHOOL, INC.	○	○
2	3R Manpower Training and Testing Center, Inc.	○	
3	AAA CAREER DEVELOPMENT, INC.	○	
4	Abest Resource Development Inc.	○	
5	ADVANCE TECH INTERNATIONAL TRAINING CENTER INC.	○	
6	Anderson Asia Training and Learning Institute Inc.*	○	
7	APL Ameia Training Center, Inc.	○	
8	ARV Trade Test and Training Center, Inc.	○	
9	ASCEND (Asia's School for Careers and Entrepreneurship Development), Inc.	○	
10	ASIAN COLLEGE FOUNDATION, INC.	○	
11	Baguio City School of Arts and Trades	試験のみ	○
12	Bernardo College	試験のみ	○
13	Best Skills Enhancer Training and Assessment Center, Inc.	○	
14	Blessing OFW International Training and Assessment Center, Inc.*	○	
15	BOWLINE TRAINING & ASSESSMENT CENTER, INC.	○	
16	Cagayan de Oro Bugo School of Arts and Trades	○	○
17	Carmelo de los Cientos Sr. National Trade School	○	○
18	CENTER FOR HEALTHCARE PROFESSIONS BUTUAN, INC.	○	
19	Center for Healthcare Professions Cebu, Inc.	○	
20	Circle Test Training and Assessment Center Inc.	○	
21	D Glowing Light Training and Assessment Center Inc.	○	
22	D'Twilight Training Center, Inc.	○	
23	DA' FARMERS Training and Assessment Center Corp.	○	
24	Darussalam Institute of Technology, Inc.	○	
25	Diamond Sapphire Training and Assessment Center Co., Inc.	○	

* レシピ又は調理した料理の写真がWebsite/Facebookに掲載されている学校

インタビューの優先調査対象校リスト (2/5)

卒業生の海外就労に協力的

卒業生の海外就労に協力的であり、
Domestic Work NC IIに力を入れている

#	Name	Domestic Work NC II	Cookery NC II
26	DIVERSIFIED CORPORATION	○	
27	Diwa Training and Assessment Center, Inc.	○	
28	Eastern Sunrise Training Institute (ESTII), Inc.	○	
29	EDAP TRAINING CENTER, INC.	○	
30	Elisa R. Ochoa Memorial Northern Mindanao School of Midwifery, Inc.	○	
31	Emilie Gardose International Training Center, Inc.	○	
32	Emperor International Training and Assessment Center, Inc.	○	
33	EMR Construction and Manpower Services, Inc.	○	
34	Enhance Training & Development Corp	○	
35	Excelsius Technical and Vocational Training Center, Inc.	○	
36	Ezra Advance Skills & Enhancement Training Center, Inc. *	○	
37	Fair Employment Training & Assessment Center, Inc. *	○	
38	Fil-Work Training Center and Trade Tests, Inc. *	○	
39	FPTI-Punlaan School	○	○
40	Fremarobi Skills Development Center, Inc.	○	
41	Global Mindanaw Polytechnic, Inc.	○	
42	Golden Chi Training and Assessment Center, Inc.	○	
43	Good Hope Skills System, Inc.	○	
44	Green House Training and Assessment Center Inc.	○	
45	Guardian Angel Skills Training, Inc.	○	
46	HAESSA Skills Development and Assessment Center, Inc.	○	
47	Heart's Learning Center (HLC) Incorporated	○	
48	High Performance International Training Center and Trade Test, Inc. *	○	
49	High Vision Training Center, Inc. *	○	
50	Home Care Training and Assessment Center, Inc.	○	

* レシピ又は調理した料理の写真がWebsite/Facebookに掲載されている学校

インタビューの優先調査対象校リスト (3/5)

卒業生の海外就労に協力的

卒業生の海外就労に協力的であり、
Domestic Work NC IIに力を入れている

#	Name	Domestic Work NC II	Cookery NC II
51	Horizons International Training and Assessment Center Corporation	○	
52	Iligan Access Institute of Technology Inc.	○	○
53	Iloilo Abundant Life Resources Corporation	○	
54	International Labor Force Skills Mastery Institute (ILF-SMI), Inc.	○	○
55	Isabela School of Arts and Trades	○	○
56	JCEL Training and Assessment, Inc.	○	
57	Jekkara Overseas Training Center	○	
58	Jenna Training Center, Inc.	○	
59	Kimmy International Training & Testing, Inc.	○	
60	King Eagle Training and Assessment Center Corporation	○	
61	L & B Training and Assessment Center Inc.	○	
62	Lexus Academy Training and Assessment Center, Inc.	○	○
63	Lifeway Training Centre Corp.	○	
64	Lok Yee Training and Assessment Centre, Inc.	○	
65	Long Top Quality International Training Center, Inc.	○	
66	Lucky Home Mandarin Resource Training and Skills Development Inc.	○	
67	Luvinz Support Assessment Center, Inc.	○	
68	M.L.A. Care Training and Assessment Center Corp. (Formerly: M.L.A. Art Promotion and Training Center Corporation)*	○	
69	Mamahelpers Academy and Excellence Centre, Inc. (Formerly: Mamahelper's HR Modules, Inc.)	○	
70	MARYMEI SKILLS TRAINING CENTER OF THE PHILS. CORP.	○	
71	Mebius Artist Center Inc.	○	
72	Miaji Training and Assessment Centre' Inc.	○	
73	MMS Development Training Center Corporation	○	

* レシピ又は調理した料理の写真がWebsite/Facebookに掲載されている学校

インタビューの優先調査対象校リスト (4/5)

卒業生の海外就労に協力的

卒業生の海外就労に協力的であり、
Domestic Work NC IIに力を入れている

#	Name	Domestic Work NC II	Cookery NC II
74	Mt. Sinai Training and Assessment Center Inc. (Formerly: Mt. Sinai Training Center Inc.)	○	
75	My Home Training and Assessment Center, Corp.	○	
76	New Lucena Polytechnic College	○	○
77	Newyukigrain Skills Development Center, Inc. *	○	
78	Northskills Polytechnic College, Inc.	○	
79	Northskills Polytechnic College, Inc. - Bokawkan Branch	○	
80	OLM Institute and Skills Training Center for Allied Courses Inc.	○	
81	OVERSEAS ACADEMY SKILLS AND ASSESSMENT CENTER INC.	○	
82	Pearl Ace International Training and Assessment Center, Inc.	○	
83	Prime Perfect Hands, Inc. *	○	
84	Prime Skills Asia Corporation	○	
85	Prince Giron International Training Centre, Inc.	○	
86	Prince ZMT Training and Assessment Center, Inc.	○	
87	Pro-Tech Skills Development Center Corporation	○	
88	PSAA INTERNATIONAL ACADEMY, INC.	○	○
89	Q8 Training Center Corporation	○	
90	Regional Training Center-Davao/Korea Philippines Vocational Training Center	○	○
91	Right Focus Training Center	○	
92	RRLS Information and Communication Technology Academy, Inc.	○	
93	San Antonio de Padua College Foundation of Pila Laguna, Inc.	○	○
94	San Juan Assessment Center Inc. *	○	
95	Skills Overseas, Local Training and Assessment Center	○	
96	Skyborn Training Center, Inc.	○	
97	Skyhome Training Center Corp.	○	
98	SMI Institute Inc.	○	

* レシピ又は調理した料理の写真がWebsite/Facebookに掲載されている学校

インタビューの優先調査対象校リスト (5/5)

卒業生の海外就労に協力的

卒業生の海外就労に協力的であり、
Domestic Work NC IIに力を入れている

#	Name	Domestic Work NC II	Cookery NC II
99	Step-Up International Training and Assessment Center, Inc. *	○	
100	Teodorus Skills Training & Assessment Center Inc.	○	
101	TESDA Technology Institute - RTC VII	○	
102	The Asian Academy of Professional Studies (TAAPS), Incorporated	○	
103	TLC Training & Learning Center Inc.	○	
104	Torch Assessment & Training Center, Inc.	○	
105	UNIFIED TRAINING AND ASSESSMENT CENTER, CORP. (FORMERLY: STEADFAST ADVANCE SKILLS TRAINING AND ASSESSMENT CENTER CORP.)	○	
106	United Achiever Assessment & Training Center, Inc.	○	
107	United International Maritime Training and Assessment Center Incorporated	○	○
108	UNO CAREGIVER and DOMESTIC MNGT TRAINING, INC.	○	
109	VMA Global College and Training Centers, Inc.	○	○
110	Wangan National Agricultural School	○	○
111	WCU Development and Training Center Inc.	○	
112	Workabroad Institute for Skills Training and Assessment Corp.	○	
113	WTS Technology Global Training Institute Inc.	○	
114	YKMK Global Training and Assessment Inc.	○	
115	ZRC Training and Assessment Center Phils. Inc.	○	
116	Megaworld training center	○	
117	Gerson Skills Development and training center*	○	

* レシピ又は調理した料理の写真がWebsite/Facebookに掲載されている学校

職業訓練校①

特徴	<ul style="list-style-type: none">• 移民労働者の強制労働を終了させるための市場ソリューションを香港資本によってサポートされている• 平均受講者数は30人(コロナ禍の為現在は10人)
提供しているコース	<ul style="list-style-type: none">• 2週間のコース：1(Domestic Work NC II取得者向け)• 2日間コース：1(移住についての基礎スキル)
料理に係るトレーニング	<ul style="list-style-type: none">• 同校で扱うレシピは中華料理と西洋料理が多い• 1日3時間の座学があり、調理の基礎、食品の準備、衛生管理、栄養学等が扱われている• 訓練校卒業生からの意見を、香港の出資者で集約・分析し、適宜カリキュラム等を更新する• 授業構成の改正は香港の出資者で、講師指導内容修正・レシピ拡充は職業訓練校で対応• 食材は、フィリピン市場にあるものを用いるが、本来のレシピで用いられている食材がフィリピン市場で手に入らない場合は、近いもので代替する
卒業生の派遣先国	<ul style="list-style-type: none">• 香港

職業訓練校①のテキスト・レシピ・マニュアルの修正プロセス

訓練校卒業生からの意見を集約し香港出資者で検討、授業構成の改正は本部対応、講師指導内容修正・レシピ拡充は現場に指示。

海外で働く家事代行の声(イメージ)

香港・家事代行



X訓練校卒業

- 広東料理よりも辛みの強い中華料理を求められることが多くなってきた
- スパイスの知識をもっと学んでおけばよかった

香港・家事代行



X訓練校卒業

- 雇用主から健康食・ダイエット食を求められることが多くなってきた
- 日本食の調理スキルを習得したかった

マレーシア・家事代行



X訓練校卒業

- 自宅で食事することが増えたため、食事・レシピのバリエーションをもっと増やす必要がある

本部での検討



どの程度のニーズが寄せられているか？

授業構成・カリキュラム改正レベルの問題か？

講師への指導内容変更で十分か？

レシピ拡充で十分か？

現場へ反映

香港の財団本部が
授業構成・カリキュラム改正

学校管理職と現職講師が
講師指導マニュアル改正

学校管理職と現職講師が
相談してレシピ作成

Domestic Work NC IIを取り扱う職業訓練校②(1/2)

職業訓練校②

特徴	<ul style="list-style-type: none">• 近年Domestic Work NC IIコースを開設したばかり• 従前より開講しているCookeryのコースでは、年間150-200人の卒業生を輩出
提供しているコース	<ul style="list-style-type: none">• 講義、実習、OJTからなる料理と家事に関する2年間のプログラム• 職に就いている人を対象とした短期間のプログラム(Domestic Work NC IIはこちら)
教科書・授業形式	<ul style="list-style-type: none">• TESDA発行の教科書はなく、学校としても教科書を用意していない• CBLMと呼ばれるコンピテンシーベースの学習教材を使用<ul style="list-style-type: none">• モジュールのようなもので、コースを修了するのに必要なガイドとして機能• 料理の実習の際には、YouTubeのようなソーシャルメディアも活用• 2年間のコースではOJTを実施
講師	<ul style="list-style-type: none">• 2年間のコースでは、専門的な料理の講師はインターン先となる
卒業生の派遣先国	<ul style="list-style-type: none">• 中東• 米国• 香港• アジア近隣諸国

職業訓練校②

料理に係るトレーニング	<ul style="list-style-type: none">• Domestic Work NC IIでは、TESDAの定めるカリキュラムに基本的に従っている• 料理に係るトレーニングでは、西洋料理やアジア料理扱うこともある<ul style="list-style-type: none">• Cookeryコースでは、学生が西洋料理やアジア料理等様々なレシピを作っているため、学校として保有しているレシピのバリエーションは多い
トレーニング内容の更新方法	<ul style="list-style-type: none">• 必要に応じて、以下の方法でコースのカリキュラムを更新している<ul style="list-style-type: none">• トレーニングニーズ分析：コース登録前に、特定の料理の学習意向をアンケート形式で学生に確認• フレキシブル・ラーニング・デリバリー：学生のニーズや能力に応じて、コース途中でカリキュラムを変更
卒業生へのサポート	<ul style="list-style-type: none">• 卒業生とオンラインのバーチャルグループを作成し、卒業生の動向を把握し、卒業生が海外への応募に関して支援を求めてきた場合、学校からフィリピン人労働者を探している機関に推薦する• OJT先であるホテルや企業への就職の支援する
和食の取り込みへの意向	<ul style="list-style-type: none">• 料理に係るトレーニングでは、西洋料理やアジア料理扱うこともあるため、そこに和食を取り入れることは可能

Domestic Work NC IIを扱う職業訓練校③(1/2)

職業訓練校③

特徴	<ul style="list-style-type: none">• スキルや知識を教えるだけでなく、登校前の朝の時間に家事を行う習慣をつけさせる等、就労態度の教育に力を入れている• 卒業生のうち、香港に働きに行く人は年間約120名
提供しているコース	<ul style="list-style-type: none">• Domestic Work NC II、Caretaker NC IIを含む、複数のTESDA認証コース
教科書・授業形式	<ul style="list-style-type: none">• 教科書ではないが、TESDAのガイドラインに沿って学校が作成したマニュアルを学生に配布• Domestic Work NC IIコースと併せて、選択科目として日本料理と中国料理のトレーニングを提供<ul style="list-style-type: none">• 選択コースは、3日間のオンラインセッションと2日間の対面授業で構成
講師	<ul style="list-style-type: none">• TESDA資格を有する講師を採用
卒業生の派遣先国	<ul style="list-style-type: none">• 香港

職業訓練校③

料理に係るトレーニング	<ul style="list-style-type: none">• 日本料理のトレーニングでは、鶏の照り焼き、かにサラダ、出汁巻き卵、オムライスなど10種類以上の料理を作る• 中華料理のトレーニングでは、通常20～25のレシピを用意している• 香港側の雇用主からは、学校で学生にルールや規則を含めた香港の文化を教えるよう求められており、日々の授業に取り入れている
トレーニング内容の更新方法	<ul style="list-style-type: none">• 年に一度はカリキュラムを変更しており、アセスメントセンターやTESDAと一緒にカリキュラム変更を行っている• 香港側の雇用主からのフィードバック等が家事代行派遣エージェントから伝えられ、それを基にカリキュラム変更を行っている• 選択科目として日本料理と中国料理のトレーニングを提供しており、必要に応じて以下トレーニングを提供<ul style="list-style-type: none">• 選択コースは5日間で行われ、構成は、3日間のオンラインセッションと2日間の対面授業である
卒業生へのサポート	<ul style="list-style-type: none">• 卒業生の履歴書や紹介状を作成する<ul style="list-style-type: none">• 履歴書・紹介状には、卒業生の希望する労働条件や能力、経歴が含まれている• 卒業生が仕事を持っていないことが分かった場合に、仕事のオファーのある家事代行派遣会社等に卒業生を紹介する• 卒業生に対して、卒業後の状況を聞くことができるグループを作成する
和食の取り込みへの意向	<ul style="list-style-type: none">• 既に日本料理のトレーニングを追加コースとして用意している• 日本料理の作り方を知っているフィリピン人家事代行が必要かどうかは、仕事の依頼による

Domestic Work NC IIを取り扱う職業訓練校④(1/3)

職業訓練校④

特徴	<ul style="list-style-type: none">• 入学する学生は、ほとんどが人材派遣エージェントに登録済みであり、登録している人材派遣エージェントから紹介されて入学している
提供しているコース	<ul style="list-style-type: none">• Domestic Work NC II、Food and Beverage Services NC IIを含む、複数のTESDA認証コース
教科書・授業形式	<ul style="list-style-type: none">• TESDAからは教科書は発行されておらず、トレーニング規定が示されているのみ• TESDAの規定を基に、講師が教科書の内容を設計し、学校側が承認・配布• 家事代行派遣先国のキッチンで利用されている最新の機器や器具も用意
講師	<ul style="list-style-type: none">• TESDA資格を有する講師を採用
卒業生の派遣先国	<ul style="list-style-type: none">• 提携先エージェントは中東への派遣が多いため、中東が最も多い• 香港をはじめとするアジア圏にも一部派遣

職業訓練校④

料理に係るトレーニング

- Domestic Work NC IIコース全体として218時間のコースがTESDAにて定められている
- 理論を教える講義形式のレッスンの後、実技トレーニングを行う
- TESDAの定める標準的な食事は、前菜、主食、デザートを含むものである
 - 基本の前菜：ツナカナッペ、シェフサラダ、クラブハウスサンドの3種類
 - 主食：ムースリーヌソースのチキンロール、カリフラワーのカンサライス、甘酢漬けの魚のフィレとヤンチャウフライドライスの3種類
 - デザート：フルーツサラダとライチシロップをかけたアーモンドゼリー

トレーニング内容の更新方法

- 人材派遣エージェント側のニーズに応じて、トレーニング内容を変更することがある
- トレーニング内容の変更ではないが、学校側から学生に追加のトレーニングを要求するケースもある
 - これは、学生が実際に派遣先国に行く前に、適切な技術を身につけていることを確認するために、トレーナーがトレーニング時間・日数を増やす
- 特別なトレーニングを行う際には、TESDAが発行したカリキュラムに従っているかどうかを学校内で、必要に応じてTESDAへの相談を通じて確認する
 - 特定の国を対象とした特定のカリキュラムを定義する場合は、TESDAに報告することとなっている
 - 家事労働者の多くが中東に派遣されるため、追加トレーニングとしてアラビア料理を取扱う
 - TESDAは学校側からの提案に非常にオープン
- 追加トレーニングや、特定の国向けの料理を学ぶ場合のトレーニング費用の負担をだれが担うかは、学生と代理店の間の契約によって異なる

職業訓練校④

卒業生へのサポート

- ほとんどの学生が人材派遣エージェントの紹介で入学しているため、卒業後の進路は決定している
- 人材派遣エージェントが近くにあるため、海外にいる卒業生の様子を随時確認することができ、ソーシャルメディアを使って卒業生の情報を発信する
- ソーシャルメディア等を通じて、卒業生からトレーニングに対するフィードバックを受領する
- 海外で働く卒業生がホームシックのために助けを求めてくることが多く、学校として卒業生にアドバイスを実施する
 - フィリピン人が虐待を受けたという理由で助けを求めてくるケースの場合は人材派遣エージェントに問題を報告しているかどうかを確認する
- 提携エージェントの紹介以外の方法で入学してきた卒業生の中で、海外で働きたいという人には、信頼できる人材派遣エージェントを紹介する
 - 例えば提携しているエージェントが家事代行を派遣していない国での就労を目指しているケースがある

和食の取り込みへの意向

- 今後提携人材派遣エージェントからの要請があれば、和食を取り込むことは大いにあり得る
- 現時点で提携しているエージェントからの派遣先は主に中東であるため、香港向けのトレーニングも実施していない
 - 提携しているエージェントから多くの卒業生が香港に派遣されることになれば、中華料理や香港料理をトレーニング内容に取り込む
 - 過去に、シンガポール料理を学ばなければならない学生がいた際に、シンガポール料理を専門に作る講師を雇用した経験有

Domestic Work NC IIを取り扱う職業訓練校⑤(1/2)

職業訓練校⑤

特徴	<ul style="list-style-type: none">•セブ州で唯一のTESDA認定のHousekeeping NC II及びDomestic Work NC IIのアセスメントセンター•約20年の運営実績あり•Domestic Work NC II受講者は約150人/年<ul style="list-style-type: none">•そのうち120人は政府からの資金提供(奨学金)を受けている
提供しているコース	<ul style="list-style-type: none">•Domestic Work NC II、Housekeeping NC IIを含む、複数のTESDA認証コース
教科書・授業形式	<ul style="list-style-type: none">•教科書はなく、TESDAのガイドラインに沿ったモジュールを組み、トレーニングを管理•ソーシャルメディアを活用し、マインドセット等の講義形式のレッスンはオンラインで開催•実習では、学生を小グループに分けてレッスン実施
講師	<ul style="list-style-type: none">•TESDA資格を有する講師を採用
卒業生の派遣先国	<ul style="list-style-type: none">•フィリピン(40%)•UAE•カタール•ドバイ•香港

職業訓練校⑤

料理に係るトレーニング	<ul style="list-style-type: none">• TESDAのトレーニング規定ガイドラインに基づいて授業を組み立てるよう講師に指示を出している<ul style="list-style-type: none">• TESDAのガイドラインに従っている限り、どのような料理を作るかは講師によって決定• 学生はスープの準備、野菜、肉、魚介類、鶏肉の調理、パスタ、ソース、前菜、付け合わせの調理法も学ぶことがTESDAによって定められている• 学生を複数のグループに分けてトレーニングを行っており、グループ1は日本料理、グループ2は西洋料理、グループ3は中国料理というように分けて教えている<ul style="list-style-type: none">• グループはランダムに決定
トレーニング内容の更新方法	<ul style="list-style-type: none">• 卒業生からトレーニング内容へのフィードバックを受けたりはしないが、TESDA試験の通過率を確認し、トレーニングの良しあしを判断している• トレーニング期間中も、1つのモジュールが終わるごとに学生の様子を経過観察している• モジュール終了時には在校生からトレーニングの感想を聞いており、適宜カリキュラムに反映させている
卒業生へのサポート	<ul style="list-style-type: none">• 卒業生の自由な就労の機会を奪うことを避けるため、どこか1つの人材派遣エージェントと提携することはないが、就労先の当てのない人にエージェントを紹介をしている• 既に雇用主がいる人もいるため、卒業生全員にサポートを提供しているわけではない
和食の取り込みへの意向	<ul style="list-style-type: none">• 既に日本料理のトレーニングを追加コースとして用意している

Domestic Work NC IIを取り扱う職業訓練校⑥(1/2)

職業訓練校⑥

特徴	<ul style="list-style-type: none">• 家庭生活や国造りにおけるさまざまな役割の遂行における若い女性の有効性を高め、貧困から効果的に脱することを掲げている• 卒業生の卒業後1か月以内の就職率を90%以上に保っている
提供しているコース	<ul style="list-style-type: none">• 講義、実習、OJTからなる料理と家事に関する2年間のプログラム(メイン事業はこちら)• 職に就いている人を対象とした短期間のプログラム(Domestic Work NC IIはこちら)
教科書・授業形式	<ul style="list-style-type: none">• TESDA発行の教科書はなく、学校で用意• 座学と実習で構成• 働くことに対するマインドセットに係るトレーニングを重視し、積極的に取り込み• 2年間のコースでは、コースの半分はインターンシップをして過ごす
講師	<ul style="list-style-type: none">• Domestic Work NC IIコースの講師には様々なバックグラウンドの人がいる<ul style="list-style-type: none">• 料理を専門家レベルで教えることはない• 2年間のコースでは、専門的な料理の講師はインターン先となる
卒業生の派遣先国	<ul style="list-style-type: none">• フィリピン国内のみ• 家族が離れ離れになる等の問題があるため、フィリピン人の海外就職を促進していない

職業訓練校⑥

料理に係るトレーニング	<ul style="list-style-type: none">• Domestic Work NC IIは、学校として力を入れているプログラムではない• 2年間のメインのコースでは、西洋ベースの調理スキルを学んだうえで、希望する職種に応じてインターンシップで学ぶ<ul style="list-style-type: none">• 日本料理や中国料理などのアジア料理を学ぶアドバンスコースも用意
トレーニング内容の更新方法	<ul style="list-style-type: none">• 2年間のメインのコースでは、インターンシップ先・雇用先として提携している会社・レストラン等からのフィードバックを基に、学校で取り扱う内容を更新• Domestic Work NC IIはTESDAによってカリキュラムが定められており、料理に係るトレーニングの時間も50時間と短いため、可能な範囲で2年間のコースでのインターンシップ先や提携先会社・レストラン等からのフィードバックを反映
卒業生へのサポート	<ul style="list-style-type: none">• 雇用につなげるためにホテル等でのインターンシップ等、技術的な職業訓練プログラムを多く行うようにしている• 卒業生の卒業後1か月以内の就職率が90%以上であり、極めて高い水準を保っている• 日本のエージェントが学校の見学に来たことがあり、日本食に関するスキルや日本語は彼らが教育するので、卒業生をその会社を通じて派遣しないかという話があった
和食の取り込みへの意向	<ul style="list-style-type: none">• 学校として海外就労を推奨していないものの、フィリピン国内でも和食の需要は高まってきており、きちんと学べる機会を提供できることは良いことと考えている

職業訓練校⑥ 先進コースのメニュー

フィリピン国内向けの人材を輩出する職業訓練校⑥では、短期コースだけでなく先進コースもあり、日本食も含めたメニューリストが存在。すき焼きが実習に含まれている。

メニューリスト

HOUSEHOLD SERVICES PROGRAM

ADVANCED COURSE MODULE

JAPANESE CUISINE

- 1.Sushi Rolls
2. Katsudon
- 3.Sukiyaki (Demonstration)

ITALIAN CUISINE

- 1.Bruschetta
- 2.Chicken Parmigiana
- 3.Canneloni Primavera (Demonstration)

ITALIAN CUISINE

1. Minestrone
2. Spaghetti alla Carbonara
3. Escalopes with Italian Sausage and Capers

BAKING/DESSERT

MEDITERRANEAN CUISINE

1. Hummus & Greek Salad with Lemon Vinaigrette
2. Provençal Cream Dory
3. Coq Au Vin (Demonstration)

CHRISTMAS MENU

1. Caesar Salad with Dressing
2. Cocido Portugues
3. Chicken Relleno with Gravy (Demonstration)

CHINESE CUISINE

1. Steamed Oriental Fish
2. Hainanese Chicken with Rice and Dipping Sauces
3. Mu Shu Pork (Demonstration)

BAKING/DESSERT

SPANISH CUISINE

1. Tapas (Gambas, Mushrooms and Tortilla)
2. Iberian Chicken
3. Paella (Demonstration)

MEXICAN CUISINE

1. Chili con Carne
2. Cheese Quesadillas
3. Chicken Enchiladas (Demonstration)

BAKING/DESSERT

ASIAN CUISINE

1. Green Banana Chicken Curry
2. Chap Chae
3. Bibimbop (Demonstration)

Special Class

1. Beef Stef
2. German Potato Salad
3. Salad with Thousand Island Dressing

Menu still subject to change

Punlaan School 概説

巻き寿司

かつ丼

すき焼き
調理実習有

- 家事代行コース(Domestic Work NC II)に限らず、調理士コース(Cookery NC II)など全て国内雇用を促進するために設立された非営利団体
- 通常は、国内の家事代行エージェント、ホテルなどと提携し、提携先の求めに応じてカリキュラムを策定

1. フィリピン職業訓練校調査
2. フィリピン・香港人材派遣エージェント調査
3. 香港雇用主側ニーズ調査
4. 参考資料
5. ヒアリング結果

フィリピンの家事代行派遣エージェント(概要)①

フィリピンの家事代行派遣エージェント①

家事代行派遣プロセス	<ul style="list-style-type: none">• Work Abroad*やネット上の広告、自社HPより応募者を募る• 10th Storyにて面接によるスクリーニングを実施• 提携している香港エージェントが面接通過者を香港家庭とマッチング• 必要書類等の用意
フィリピンエージェントの役割	<ul style="list-style-type: none">• 家事代行希望者の募集• 面接によるスクリーニング• フィリピン側で用意すべきVISA書類等の対応• 香港市場の需要及び紹介料に応じて、Domestic Work NC IIの内容の最適化を職業訓練校に依頼・フォローアップ• (必要に応じて)家事代行就労後のトラブル解決支援
派遣先国	<ul style="list-style-type: none">• 香港• 韓国• 日本• スペイン• 中国• グアム• 台湾

* <https://www.workabroad.ph/>

フィリピンの家事代行派遣エージェント(概要)③

フィリピンの家事代行派遣エージェント②

家事代行派遣プロセス	<ul style="list-style-type: none">• 応募受付• スクリーニング兼応募者のプロファイリング• エージェント又は雇用主とのオンラインインタビュー• 必要書類の準備・健康診断• 職業訓練校でのトレーニング(Domestic Work NC II)
フィリピンエージェントの役割	<ul style="list-style-type: none">• 家事代行希望者の募集• 面接によるスクリーニング• フィリピン側で用意すべきVISA書類等の対応• 雇用主に対するアンケート形式での家事代行の働きぶり調査• 家事代行を通わせる職業訓練校の調査・選定• 香港市場の需要に応じて、Domestic Work NC IIの内容の最適化を職業訓練校に依頼・フォローアップ
派遣先国	<ul style="list-style-type: none">• 香港• カタール• 台湾• オマーン

フィリピンの家事代行派遣エージェント(概要)③

フィリピンの家事代行派遣エージェント③

家事代行派遣プロセス	<ul style="list-style-type: none">• 自社Webサイトなどで応募者を募る• 家事代行を面接し審査• 審査結果と労働者の情報を香港エージェントを通じて雇用主に送付• 雇用主によるオンラインインタビュー• 勤務条件、渡航前準備、トレーニング等の決定• 渡航までのサポート及びトレーニングを実施															
フィリピンエージェントの役割	<ul style="list-style-type: none">• 家事代行希望者の募集• 面接によるスクリーニング• フィリピン側で用意すべきVISA書類等の対応• 香港市場の需要に応じて、Domestic Work NC IIの内容の最適化を職業訓練校に依頼• Pre-departure Seminarの実施• 家事代行就労後の相談窓口															
派遣先国	<table><tbody><tr><td>• 香港</td><td>• サウジアラビア</td><td>• オマーン</td></tr><tr><td>• 日本</td><td>• カタール</td><td>• ドバイ</td></tr><tr><td>• 台湾</td><td>• クウェート</td><td>• ヨーロッパ各国</td></tr><tr><td>• マレーシア</td><td>• UAE</td><td></td></tr><tr><td>• ブルネイ</td><td>• バーレーン</td><td></td></tr></tbody></table>	• 香港	• サウジアラビア	• オマーン	• 日本	• カタール	• ドバイ	• 台湾	• クウェート	• ヨーロッパ各国	• マレーシア	• UAE		• ブルネイ	• バーレーン	
• 香港	• サウジアラビア	• オマーン														
• 日本	• カタール	• ドバイ														
• 台湾	• クウェート	• ヨーロッパ各国														
• マレーシア	• UAE															
• ブルネイ	• バーレーン															

インタビューの優先調査対象フィリピンエージェントリスト

派遣先国として香港を明記し、労働者を募っているエージェントを調査

#	エージェント名	派遣先国	エージェントの規模感
1	1010 EPHESIANS HUMAN RESOURCES INC	香港、シンガポール、マレーシア、ブルネイ、サウジアラビア、カタール、UAE、バーレーン	従業員は18名
2	10TH STORY PLACEMENT AGENCY, INC.	香港、日本、中国、台湾、韓国、スペイン、グアム	昨年は約200名を派遣
3	2000 MILES PLACEMENT AGENCY, INC.	香港、台湾、シンガポール、マレーシア、イスラエル、レバノン、トルコ、ヨルダン*	-
4	A.S.H. MANPOWER INTERNATIONAL SERVICES INC	香港、台湾、シンガポール、クウェート、バーレーン、ヨルダン	-
5	ABC MANPOWER AGENCY INC	香港、中国、台湾、シンガポール、マレーシア、ブルネイ、サウジアラビア、カタール、クウェート、UAE、バーレーン、オマーン	設立からの約24年間で約18,000名を派遣
6	ALPHA TOMO (P) INTL MANPOWER SERVICES INC FORMERLY R.A. TOMO INTERNATIONAL	香港、日本、台湾、マレーシア、マカオ、サウジアラビア、カタール、クウェート、UAE、バーレーン、ケイマン諸島	-
7	ANDROME RECRUITMENT AND MANAGEMENT SERVICES, INC.*	香港、日本、シンガポール	-
8	DESTINY TWIN DRAGON WORKFORCE CO LTD*	香港、マレーシア	-
9	DREAM FORCE INTERNATIONAL MANPOWER SERVICES INC	香港、日本、台湾、マレーシア、ブルネイ、サウジアラビア、カタール、クウェート、UAE、バーレーン、オマーン、ドバイ、ヨーロッパ各国	設立からの約25年間で約20,000名を派遣
10	FILIPINAS-GLOBAL MULTI-SERVICES INC	香港、中国、韓国、シンガポール、サウジアラビア、クウェート、UAE、バーレーン、オマーン、USA、カナダ	-
11	GOD`S WILL INTERNATIONAL PLACEMENT, INC.	香港、台湾、シンガポール、クウェート、イスラエル、USA、カナダ、サイパン、キプロス	-
12	HUMANIA INTERNATIONAL, INC.	香港、カタール、クウェート、オマーン	-
13	IDEAL PLACEMENT AND MANPOWER SERVICES INC*	香港、中東各国、ヨーロッパ各国	-
14	JEDEGAL INT`L MANPOWER SERVICES INC	香港、台湾、シンガポール、カタール、クウェート、UAE、イギリス	-
15	J-MAC INTERNATIONAL MANPOWER AGENCY	香港、マレーシア、サウジアラビア、カタール、UAE、バーレーン、オマーン	-
16	LAU` MEL INTERNATIONAL STAFFING SERVICES INCORPORATED	香港、シンガポール、ブルネイ、サウジアラビア、カタール、UAE、オーストラリア、ニュージーランド、ノルウェー	-
17	LRC MANPOWER SERVICES INTERNATIONALE INC	香港、サウジアラビア、カタール、クウェート、UAE、バーレーン、レバノン、イギリス	-
18	MEDLINK INTERNATIONAL RESOURCING INCORPORATED	東アジア各国、南アジア各国、中東各国	-
19	MISSION WAY MANPOWER SERVICES INC	香港、日本、台湾、シンガポール、マレーシア、タイ、ブルネイ、サウジアラビア、カタール、クウェート、UAE、バーレーン、カザフスタン、アフガニスタン、アゼルバイジャン、モロッコ、エチオピア、アルジェリア、ナイジェリア、アンゴラ、スーダン、コンゴ、USA、ニュージーランド	-
20	MOTHER`S WAY OVERSEAS MANPOWER SPECIALIST CORP	香港、台湾、シンガポール、マカオ、カタール、クウェート、UAE、オマーン、ドバイ、レバノン、イギリス	-
21	NON-STOP OVERSEAS EMPLOYMENT CORP	香港、日本、中国、シンガポール、マレーシア、サウジアラビア、カタール、クウェート、バーレーン、オマーン	-
22	OLM INTERNATIONAL JOB PLACEMENT CORP*	香港、マレーシア、キプロス	-
23	PHILQ MANPOWER SERVICES INC	香港、シンガポール、サウジアラビア、カタール、クウェート、UAE、バーレーン、オマーン、オーストラリア*	-
24	RAMASIA INTERNATIONAL MANPOWER SERVICES INC.	アジア各国、中東各国、USA、イギリス	-
25	SUCCESS INTL PLACEMENT INC*	香港、シンガポール、マレーシア	-
26	ZONTAR MANPOWER SERVICES INC	香港、日本、シンガポール、マレーシア、カタール、クウェート、UAE、オマーン	従業員は5名

* 家事代行に絞った派遣先国が判明しているエージェント、他は他業種も含めた派遣国を記載

1. フィリピン職業訓練校調査
2. フィリピン・香港人材派遣エージェント調査
3. 香港雇用主側ニーズ調査
4. 参考資料
5. ヒアリング結果

香港の雇用主と家事代行の意思決定事例

メニュー決めから家事代行が任される家庭が多いが、買い物については材料を指定されるケースは見られないが、スーパーを指定するケースは多い。

		週間献立	メニュー決め	レシピ決め	買い物	調理・保存
家庭A	朝	雇用主 ※週初め雇用主が伊・中・和食など曜日指定	家事代行 ※広東料理が多い	家事代行 ※最初は雇用主と味合わせ指導があった	家事代行 ※現地系スーパーを指定 ※和食は雇用主が調達	家事代行
	昼					
	晩					
家庭B	朝	家事代行 ※毎日家事代行が決定	家事代行 ※中華・西洋料理が多い	家事代行	家事代行 ※現地系スーパーを指定	家事代行
	昼					
	晩					
家庭C	朝	家事代行 ※毎日家事代行が決定	家事代行 ※中華料理が多い	家事代行 ※雇用主にきいたり、検索することもある	家事代行	家事代行
	昼					
	晩					
家庭D	朝	-	雇用主 ※中華しか食べない	雇用主 ※雇用主がYouTubeなどで指定	家事代行	家事代行
	昼					
	晩					
家庭E	朝	家事代行 ※毎日家事代行が決定	家事代行 ※中華料理を3品と1汁	家事代行 ※動画を参考にしたり友人に聞く	家事代行 ※スーパー指定あり	家事代行
	昼					
	晩					

香港家庭の家事代行に対する要求事項 ~サマリー~











香港家庭で家事代行に求める料理に関して、バリエーション、ヘルシー、油分少なめ、新しい料理、品数等、抽象的な要望が多い。

	和食希望	調理に関する要望	家事代行の対応
家庭A	強く好む	<ul style="list-style-type: none">自分では作れないが、味や具材のバリエーションがあるメニューを習得してほしい	<ul style="list-style-type: none">雇用主の好みに合わせるべく雇用主に相談
家庭B	やや好む	<ul style="list-style-type: none">ヘルシーな食事、脂分を少なめにしてほしい	<ul style="list-style-type: none">油を使わないメニューを選定
家庭C	好む	<ul style="list-style-type: none">今まで作ったことがない新しい料理を作ってほしい	<ul style="list-style-type: none">雇用主にヒントをもらったり、YouTubeでレシピを検索したりしている
家庭D	好まない	<ul style="list-style-type: none">—※メニュー・レシピは雇用主が決める	<ul style="list-style-type: none">—※雇用主がYouTubeなどで指定
家庭E	あまり好まない	<ul style="list-style-type: none">3品と1汁を調理するよう品数を指定	<ul style="list-style-type: none">検索により、中華、洋食、簡単な和食などバリエーションを増やす努力をしている

香港家庭の家事代行に対する要求事項 ~生の声抜粋

味付け、バリエーション、健康・栄養バランス、保存・再調理について抽象的な要望がある場合に、推薦できる日本食を整理し、訓練校・エージェントに示せる状態にするべき。

顧客の具体的要望の種類と生の声

味付け	 <ul style="list-style-type: none">自分の好みの味付けを最初に学んでほしい	品数・バリエーション	 <ul style="list-style-type: none">料理の多様性も求められ、幸い香港では多様な食材が手に入るため、家事代行が日本食を求められることもしばしば
健康・栄養バランス	 <ul style="list-style-type: none">油を押さえる、塩分を控えめにするといった要望は出したことはある	盛り方	 <ul style="list-style-type: none">できるだけ小分けして盛り付けしてほしい
メニュー	 <ul style="list-style-type: none">月曜日は和食、火曜日はイタリアン、水曜日は広東料理など、週の食事をルーティーン化している	保存・再調理	 <ul style="list-style-type: none">住み込みでなく時間雇用の場合は、保存しやすく簡単に再調理できるものを作ってほしい
料理名	 <ul style="list-style-type: none">日本食では味噌汁は要求したことがある、うどんを作ってほしい	出費	 <ul style="list-style-type: none">献立・買い物は家事代行に一任し、代金を渡して食材のブランド・産地などは家事代行の裁量にゆだねている
食材	 <ul style="list-style-type: none">具体的に買う材料のブランドまでを指定していない、食材調達が難しいメニューはそもそも家事代行に要求しない	買い出し店舗	 <ul style="list-style-type: none">近くのスーパーで購入してほしいとお願いしている

顧客ニーズを端緒とした日本食推進

現地のニーズも高く、栄養バランスがよいみそ汁、うどん、煮物や、保存して熟成することにより味のふくよかさが増すカレーライスなど、その機能性・性能を訴求し、香港人雇用主の要望に対応していく。

健康・栄養バランス

- 日本食は、偏りなく多様な栄養を摂取しやすく発酵食品を摂りやすいなどの理由で健康に良い
- 中華料理と比べ、油の使用が少ない

みそ汁

- 塩分はやや気になるものの、材料の工夫により栄養バランスも豊富、現地でも健康的なイメージがある

うどん

- 栄養バランスと共に味のバリエーションを求めるケースも多く、うどんは具材などの工夫によりニーズに合致させることが可能

煮物

- 和風だしなどにより、日本食は動物性の油分なくうまみ成分を引き出すことができ、バランスとしても煮物は最適

保存・再調理しやすいもの

- カレーライス等、作り置きをして、熟成することにより味がふくよかになる料理が多い
- 缶詰・漬物など保存食・食材も発達している
- 主食のコメも保存に向いている

カレーライス

- 一晩熟成させると味がリッチになるなど保存して再調理することにメリットがあるが、現地ではあまりその性能の認知度は低い

漬物




- 常備菜として、保存しつつ野菜を摂取できるため、他のメニューを補完する副菜として進めることができる

焼き魚

- 日本の優れた技術で長期保存が可能であるだけでなく干すことでその旨味成分が熟成することはあまり知られていない




有望なメニュー 1/3 ~香港・人材エージェントHelperChoice及び消費者インタビューより

香港の消費者ニーズを踏まえると、味噌汁、カレーライスには有望、寿司は難易度が高く家事代行には求めない。

メニュー・喫食シーン	カリキュラム導入有望性	喫食需要/日本産品利用可能性	調理難易度	調理器具・基礎調理スキル
味噌汁 	朝 昼 晩	<ul style="list-style-type: none"> ・インスタントではなく味噌・食材から調理するスキルを習得することで食材・輸出産品多様化を狙える 	<ul style="list-style-type: none"> ・既にインスタント味噌汁が普及 ・日本のだし入りの味噌等の入手は容易、健康志向も多く傾向で家事代行に日本産を依頼するケースもあり 	易 <ul style="list-style-type: none"> ・器具は一般家庭で対応可 ・フィリピンのDomestic Works NC IIで習得するスキルで十分だが具材のバリエーション等を座学・実践で学ぶ機会が必要
寿司 	朝 昼 晩	<ul style="list-style-type: none"> ・家事代行には難易度が高く、Cookery NC IIでも困難 	<ul style="list-style-type: none"> ・外食・中食需要は高いが、本格的な寿司を家事代行に求めない 	難 <ul style="list-style-type: none"> ・巻きずし購入必要有 ・フィリピンのDomestic Works NC II、Cookery NC II ともに対応不可
カレーライス 	朝 昼 晩	<ul style="list-style-type: none"> ・需要も高く、レシピの説明さえあれば容易に調理可能なため、座学・実践カリキュラムへの導入が望まれる 	<ul style="list-style-type: none"> ・香港で人気のある日本料理で、家事代行に調理を依頼するケースも見られる ・食材も日本製品の入手は容易 	中 <ul style="list-style-type: none"> ・器具は一般家庭で対応可 ・フィリピンのDomestic Works NC IIで基礎スキルは十分、レシピの説明は必要

有望なメニュー 2/3 ~香港・人材エージェントHelperChoice及び消費者インタビューより

香港の消費者ニーズを踏まえると、うどん・そばは有望、特にうどんは家事代行にバリエーションを学んでほしい、お好み焼きは難易度高いか。

メニュー・喫食シーン	カリキュラム導入有望性	喫食需要/日本産品利用可能性	調理難易度	調理器具・基礎調理スキル
うどん  朝 昼 晩	•うどんの具材のバリエーションを学習することで食材・輸出産品多様化を狙える	•香港人が自宅で作ったことがある日本食第4位* •香港ではうどんは、蕎麦に比べバリエーションを出せると考えられている	易	•器具は一般家庭で対応可 •フィリピンのDomestic Works NC IIで習得するスキルで十分だが具材のバリエーション等を座学・実践で学ぶ機会が必要
そば  朝 昼 晩	•そばの具材のバリエーションを学習することで食材・輸出産品多様化を狙える	•香港人が自宅で作ったことがある日本食第3位* •ただし、具材のバリエーションの印象が弱く日本産品利用の拡張性は低い	易	•器具は一般家庭で対応可 •フィリピンのDomestic Works NC IIで習得するスキルで十分だが具材のバリエーション等を座学・実践で学ぶ機会が必要
お好み焼き  朝 昼 晩	•自宅で喫食する需要が低く、難易度もDomestic Works NC IIで学習するレベルを超えている	•香港人にとって、あまりなじみがなく家事代行に頼む例は見られない	中	•フライパンで対応可 •フィリピンのDomestic Works NC IIで習得するには難易度が高い、Cookery NC IIでの導入を目指すのが妥当

有望なメニュー 3/3 ~香港・人材エージェントHelperChoice及び消費者インタビューより

香港の消費者ニーズを踏まえると、焼き鳥、天ぷら、すき焼きは難易度が高く、家事代行に求めるまでは至っていない。

メニュー・喫食シーン	カリキュラム導入有望性	喫食需要/日本産品利用可能性	調理難易度	調理器具・基礎調理スキル
焼き鳥 	朝 昼 晩 ・香港家庭での調理・喫食は一般的ではなく、導入するのであればCookery NC II	・香港で人気の日本食だが、焼き網や食材入手が容易でなく家庭で喫食されていない	難	・焼き網の購入 ・フィリピンのDomestic Works NC IIで習得するには難易度が高い、Cookery NC IIでの導入を目指すのが妥当
天ぷら 	朝 昼 晩 ・家事代行に期待できるクオリティを踏まえると、導入するのであればCookery NC II	・良く知られている日本食ではあるが、外食で喫食するものと考えており自宅では食さない	中	・器具は一般家庭で対応可 ・フィリピンのDomestic Works NC IIで習得するには難易度が高い、Cookery NC IIでの導入を目指すのが妥当
すき焼き 	朝 昼 晩 ・自宅で喫食するが、家事代行には頼まず自分で調理する	・火鍋など鍋文化の根付いている香港人にとっては、鍋は自分でも調理するもので、喫食はするが家事代行に頼む機会は少ない	易	・鍋で対応可 ・フィリピンのDomestic Works NC IIで習得するスキルで十分

1. フィリピン職業訓練校調査
2. フィリピン・香港人材派遣エージェント調査
3. 香港雇用主側ニーズ調査
4. 参考資料
5. ヒアリング結果

フィリピン労働雇用技術教育技能教育庁(TESDA)概要

TESDAが認定する訓練校において家事代行資格(Domestic Work NC II)を取得した者のみが海外で家事代行する就労ビザを取得できる。

フィリピン労働雇用技術教育技能教育庁(TESDA)



- TESDAはフィリピンの技術・技能教育を監督する政府機関であり、1994年に設立、海外雇用政策の礎となっている
- 旧国家労働青年評議会(NMYC)、教育文化スポーツ省(BTVE-DECS)の技術職業教育局(BTVE-DECS)、労働雇用省(DOLE)の実習室(OoA)の機能を統合
- TESDAの主な役割は、教育機関等が行う職業訓練コース(全285コース)の認定・監督であり、以下の業務を担う
 - その認定基準の策定及び技能基準と試験の承認
 - 技術・技能教育のプログラム資金の支援
 - トレーナーの研修プログラムの支援

家事代行又は調理に関連する職業訓練資格コース

必須

家事代行コース Domestic Work NC II

家事代行としての就労ビザ取得で**必須**の資格

- 家事代行を目指す学生が**Domestic Work NC II**の資格を取得、同資格コースのカリキュラムに“**食事準備**”が含まれている
- **肉・魚・野菜それぞれについて、切る・下ごしらえする・焼く・揚げる**等、一通りの調理スキルを学習する

任意

調理コース Cookery NC II

家事代行としての就労ビザ取得には無関係

- **レストランやホテルのシェフ・調理士を目指す学生がCookery NC II**の資格を取得
- 全て調理に関するもので内容は多岐にわたる
- 香港で家事代行として働く際にやや有利になると言われているが同資格の有無よりも人間性や経験の方が重視される

任意

パティシエコース Bread and Pastry Production NC

家事代行としての就労ビザ取得には無関係

- パンやケーキに特化した内容で、パティシエやパン職人をめざす学生が受講する

(参考)職業訓練校のDomestic Work NC IIの実態

フィリピンの職業訓練校のレシピは講師の裁量により決まる。学校によっては自前のプリント教材にレシピのストックを持つケースも存在する。

TESDAトレーニング規則

- TESDA Domestic Work NC IIのトレーニング規則には評価項目や基準設定などの記載がある
- コースの細部についての記載はないが、Domestic Work NC IIの講義全218時間のうち調理に関する講義は55時間とするガイダンスがあり、その中で座学・基礎スキル・実践を習得する

各職業訓練校のテキスト

- 各校ホームページ等には、テキストブックやカリキュラムの記載がないが、各校ともに市販のテキストや自前のプリント教材を用い、レシピのストックを持つ学校もある
- FacebookなどにDomestic Work NC IIで学習するレシピが記載されているケースも存在

講師の裁量

- 実習に用いる**レシピは講師が選択**
- 講師はカリキュラムの單元ごとに異なり、もともと海外で働いていた家事代行経験者が多い
- 特にDomestic Work NC IIで調理を担当する講師は、元家事代行、調理学校の先生等が多い

TRAINING REGULATIONS

DOMESTIC WORK NC II



SOCIAL, COMMUNITY DEVELOPMENT AND OTHER SERVICES SECTOR

Technical Education and Skills Development Authority
East Service Road, South Superhighway, Taguig, Metro Manila

(参考)Domestic Work NC II 内容 <仮訳>

TESDAの定めるDomestic Work NC IIのトレーニング規則では、Prepare hot and cold meals/foodの適正で料理に係る知識・スキル等を習得する。

適正の分類	コード	ユニット名(英)	ユニット名(日)
Basic Competencies	500311105	Participate in workplace communication	職場でのコミュニケーションへの参加
	500311106	Work in team environment	チーム環境での働き方
	500311107	Practice career professionalism	キャリアプロフェッショナルリズムの実践
	500311108	Practice occupational health and safety procedures	労働安全衛生手順の実践
Common Competencies	HCS913201	Maintain an effective relationship with clients and customers	顧客との効果的な関係の維持
	HCS913202	Manage own performance	自身のパフォーマンスの管理
Core Competencies	HCS913301	Clean living room, dining room, bedrooms, toilet and kitchen	居間、ダイニング、寝室、トイレ、キッチン清掃
	HCS913302	Wash and iron clothes, linen and fabric	衣類、リネン、布製品の洗濯・アイロン
	HCS913303	Prepare hot and cold meals/food	温菜・冷菜の食事準備
	HCS913304	Provide food and beverage service	飲食サービスの提供
Elective Competencies	HCS323301	Provide care and support to infants and toddlers	乳幼児のケア・サポート
	HCS323302	Provide care and support to children	子供のケア・サポート
	HCS323305	Provide care and support to elderly	高齢者のケア・サポート
	HCS323306	Provide care and support to people with special needs	特別なニーズを持つ人のケア・サポート
	HCS 913401	Assist in the care of animals	動物の世話の手伝い
	HCS 913402	Provide animal care hygiene routines	動物の世話に係る衛生手順
	AGR611376	Trim and prune landscape plants	造園植物の刈り込みと剪定
	AGR611377	Perform weeding and cultivation	除草と植物の栽培
	AGR611379	Water/irrigate plants	植物の水やり/灌漑
AGR611380	Control and prevent plant pest and diseases	植物の害虫や病気の制御・予防	

パフォーマンス基準

1. レシピに従った材料の準備

- 1.1 材料は、購入リストに従って購入されているか
- 1.2 道具の用意は、標準手順に従って行われているか
- 1.3 解凍は、解凍手順に粉われているか
- 1.4 肉は手順と処方されたレシピに従って下拵えされえているか
- 1.5 野菜は調理方法に従って下拵えされているか
- 1.6 シーフードは調理方法に従って下拵えされているか

2. レシピに従った料理

- 2.1 スープはメニューに従って調理されているか
- 2.2 野菜料理はレシピに従って調理されているか
- 2.3 肉料理は料理法に従って調理されているか
- 2.4 鶏肉を使った料理やジビエ料理はレシピに従って調理されているか
- 2.5 シーフード料理はレシピに従って調理されているか
- 2.6 卵料理は、クライアントの好みに応じて調理されているか
- 2.7 パスタや穀物料理はレシピに従って調理されているか。

3. 調理済みの料理の提供

- 3.1 料理提供が標準化されているか
- 3.2 調理済み料理の提供は、標準手順に従って磨かれ・修正されているか
- 3.3 料理の品質は、標準手順に従って維持・確認されているか
- 3.4 料理の時間と温度状態は、冷凍温度に基づいて提供する前に確認されているか

4. ソース、ドレッシング、付け合わせの準備

- 4.1 材料、機器/器具は、標準手順に従って、ソース、ドレッシング、付け合わせを準備する前に準備されているか
- 4.2 ソース、付け合わせ、ホット・コールドドレッシングは標準手順に従って準備されているか

5. 前菜の準備

- 5.1 オードブルは、クライアントの好みに応じて準備されているか
- 5.2 カナッペは、クライアントの好みに応じて準備されているか
- 5.3 フィンガーフードは、クライアントの好みに応じて準備されているか

パフォーマンス基準

6. デザート及び サラダの準備

- 6.1 調理に使用される材料、機器/器具は、標準手順に従って準備されているか
- 6.2 シャーベット、氷、アイスクリームは所定の手順に従って準備されているか
- 6.3 フルーツのデザートは所定の手順に従って準備されているか
- 6.4 ペストリーデザートは、所定の手順に従って準備されているか
- 6.5 ムースは所定の手順に従って準備されているか
- 6.6 コールドサラダと肉や野菜をゼラチンに入れたサラダは、所定の手順に従って準備されているか

7. サンドイッチの準備

- 7.1 ホットサンドイッチは標準手順に従って準備されているか
- 7.2 コールドドレッシングは標準手順に従って準備されているか
- 7.3 ホットソースは標準手順に従って準備されているか
- 7.4 コールドソースは標準手順に従って準備されているか

8. 料理の余りや 食材の保管

- 8.1 未消費の調理済み食品は、手順に従って保管されているか
- 8.2 余った材料は、クライアントの要件に従って保管されているか
- 8.3 標準手順に従って適切な冷蔵方法が実施されているか
- 8.4 乾式および湿式の適切な保管ができていますか

9. 未消費の調理済み 食品のアレンジ (変換)

- 9.1 未消費の調理済み料理は、標準手順に従って新しい料理にアレンジ/変換されているか
- 9.2 未消費の調理済み料理は、標準手順に従って、華氏0度の温度で保管/冷凍されているか
- 9.3 パック/包装された未調理の食品は、華氏0度の温度で標準手順に従って冷凍されているか
- 9.4 保管用のパック/包装食品は、標準手順に従って準備されているか
- 9.5 未調理の食品は、適切な温度で標準手順に従って管理されているか

(参考) Prepare hot and cold meals/food 実習項目 <仮訳>(1/2)

項目例

1. 食材

- 1.1 肉
- 1.2 野菜
- 1.3 シーフード
- 1.4 家禽とジビエ
- 1.5 ストック(出汁)
- 1.6 冷たい食品
- 1.7 調味料
- 1.8 牛乳
- 1.9 乳製品
- 1.10 シリアル
- 1.11 小麦粉
- 1.12 バターソース
- 1.13 果物

2. 道具の用意

- 2.1 食材
- 2.2 鍋
- 2.3 道具
- 2.4 プレート/サービングピース

3. 解凍

- 3.1 浸漬
- 3.2 解凍

4. 野菜の下拵え

- 4.1 皮むき(手、ナイフ)
- 4.2 カット、薄切り、千切り、賽の目切り
- 4.3 櫛型切り、おろし、ピューレ
- 4.4 芯取り、いちよう切り

項目例

5. 野菜の調理方法

- 5.1 茹でる、湯通しする
- 5.2 ソテー
- 5.3 蒸し煮
- 5.4 グラタン
- 5.5 オーブン焼き

6. シーフードの下拵え

- 6.1 包丁でのカット、薄切り
- 6.2 ファイル
- 6.3 ミンチ、千切り
- 6.4 皮剥ぎ、賽の目切り、湯通し
- 6.5 マリネ、ポーチ

7. シーフードの調理方法

- 7.1 茹でる、湯通しする
- 7.2 ソテー
- 7.3 揚げる、フライパンで炒める
- 7.4 ポーチ
- 7.5 焼く(グリル)
- 7.6 オーブン焼き

8. スープの調理方法

- 8.1 ソテー
- 8.2 煮込み

(参考) Prepare hot and cold meals/food 実習項目 <仮訳>(2/2)

項目例

9. 肉の下拵え	<ul style="list-style-type: none"> 9.1 薄切り、カット 9.2 骨抜き 9.3 賽の目切り、ミンチ 9.4 マリネ
10. 肉の調理方法	<ul style="list-style-type: none"> 10.1 茹でる、蒸す、煮込む、とろ火で煮込む 10.2 揚げる、フライパン炒め、強火で炒める 10.3 ソテー 10.4 オーブン焼き、焼き目を付ける 10.5 加圧調理 10.6 ポーチ、ブランチング、蒸し煮 10.7 あぶり焼き、焼く(グリル)
11. 鶏肉の下拵え	<ul style="list-style-type: none"> 11.1 骨抜き 11.2 包丁でのカット、薄切り 11.3 賽の目切り、千切り、角切り 11.4 ミンチ、皮剥ぎ 11.5 マリネ
12. 鶏肉の調理方法	<ul style="list-style-type: none"> 12.1 茹でる、煮込む、とろ火で煮込む 12.2 揚げる、フライパン炒め、強火で炒める 12.3 ソテー 12.4 蒸し煮、焼く(グリル)、オーブン焼き 12.5 バーベキュー

項目例

13. 卵の調理方法	<ul style="list-style-type: none"> 13.1 茹でる 13.2 焼く 13.3 ポーチ 13.4 たれを塗る 13.5 オーブン焼き
14. パスタや穀物料理の調理方法	<ul style="list-style-type: none"> 14.1 茹でる 14.2 蒸す 14.3 ポーチ 14.4 ソテー 14.5 グラタン 14.6 オーブン焼き
15. オードブルの調理方法	<ul style="list-style-type: none"> 15.1 皮むき(手、ナイフ)、薄切り、千切り、賽の目切り 15.2 湯通しする、茹でる、蒸す 15.3 マリネ、味付け
16. ソースの調理方法	<ul style="list-style-type: none"> 16.1 砂糖シロップ 16.2 フルーツシロップ 16.3 フルーツのピューレ、ソース、クーリ 16.4 チョコレートベースのソース 16.5 カスタードとクリーム 16.6 フレーバーバターとクリーム

(参考) Prepare hot and cold meals/food 適正評価 <仮訳>

項目例

1. 本適正分類における重要な要素	評価を得るには、候補者は以下ができることを示す必要がある
	1.1 レシピに従った材料の準備
	1.2 レシピに従って調理した料理
	1.3 調理済み料理の提供
	1.4 前菜の調理
	1.5 ソース、ドレッシング、付け合わせの調理
	1.6 デザートとサラダの調理
	1.7 サンドイッチの調理
	1.8 余った料理および食材の保管
1.9 未消費の調理済み料理及び未調理の食品の未調理の食品のアレンジ/変換	
2. 必要な知識	2.1 食品理論
	2.2 材料の特徴と用途
	2.3 キッチンツールと機器:用途と特徴
	2.4 規範と規制
	2.4.1 関連する食品および飲料の衛生法、規則、規制
	2.5 メンテナンス方法
	2.6 健康的な食品バランス
	2.7 栄養
	2.8 食事の提供
2.9 安全な作業慣行と応急処置規則	

項目例

2. 必要な知識	2.10 個人衛生
	2.11 安全な食品の提供
	2.12 食品および安全上の危険
	2.13 安全な食品の取り扱い
	2.14 食品の原価計算と分割
	2.15 食品貯蔵
	2.16 サラダの作り方
2.17 厨房機器の取り扱い	
3. 必要なスキル	3.1 調理方法
	3.2 厨房機器の取り扱い
	3.3 適切な保管
	3.4 食品の原価計算と分割
4. リソース影響	次のリソースを提供する必要がある
	4.1 本適正分類に関連する施設、設備、備品および材料
5. 評価方法	本適正は、以下を基に評価する必要がある
	5.1 筆記試験/試験
	5.2 質問を伴うデモンストレーション
	5.3 質問を伴う観察
	5.4 口頭での質問/インタビュー
	5.5 ポートフォリオ評価
6. 評価環境	6.1 適正は、職場またはシミュレートされた作業環境で評価可能

1. フィリピン職業訓練校調査
2. フィリピン・香港人材派遣エージェント調査
3. 香港雇用主側ニーズ調査
4. 参考資料
5. ヒアリング結果
 1. フィリピン職業訓練校
 2. フィリピンエージェント
 3. 香港エージェント
 4. 香港における家事代行利用者
 5. 香港で働く家事代行

フィリピン職業訓練校関係者インタビュー(1/4)

香港資本で開設された職業訓練校であり、取組みの有効性が証明されるまでは無償で Domestic Work NC IIコースを提供。



職業訓練校関係者A

【当校について】

- 香港の出資者が、マニラに当校を開設した
- トレーニングコースとしては、Domestic Work NC IIを取得するコース、Domestic Work NC II取得者向けのスキルアップコース、海外就労前の準備コースを用意している

【Domestic Work NC IIコースについて】

- 就業目的のコースであるため、23歳以上であるという条件はあるが、その他にはコース受講に当たっての制限はない
- コロナ以前は1コース当たり約30人が受講していたが、現在はコロナにより約10人を定員としている
 - これは、オンラインでの授業により従来よりもフォローアップが難しいことが理由である
 - オンラインと言っても、Teamsやzoomといったビデオツールは受講生にとって利用が難しい模様で、もっぱらFacebookを用いている。Facebook上でレシピ等の教材を配布し、随時質問を受け付けるような形式である
- 当校の方針として、当該コース及び取組みの有効性が証明されるまでは、Domestic Work NC IIコースは無料で受講できるものとしている*

フィリピン職業訓練校関係者インタビュー(2/4)

レシピは中華料理及び西洋料理が多く、これは香港市場の需要に合わせた形である。



職業訓練校関係者A

【Domestic Work NC IIコースで使用する教科書について】

- 教科書形式のものは使用していないが、当校にてリサーチした内容を基に、コースカリキュラム、調理実習で扱う献立・レシピ、プリント等の教材を作成している
- カリキュラムやプリントの内容は、毎年、卒業生や、卒業後実際にDomestic Workerとして働いている人からのフィードバックを基に見直している

【Domestic Work NC IIコースで扱うレシピについて】

- レシピとして扱う料理は、中華料理と西洋料理が多い
 - 香港資本であることから、設立当初より香港市場(最近ではマニラを含む)でのDomestic workerを想定しており、当該市場で需要があるためである
 - レシピは少なくとも40-50あり、卒業生で香港で実際に働いている人のフィードバック等を基に、講師陣やカリキュラム設定の担当者がどれを扱うかを決めている

【Domestic Work NC IIコースの講師について】

- 講師向けのマニュアルは独自に設定しており、当校のExecutive Directorやマネジャー等が研修を行っている。
 - 実際に授業を行う前にはデモ授業をしたり、他の講師のシャドウイングや補助付きでの授業を行ったりしている
- 現在の講師には、Domestic Workerとして長年働いてきた人やホスピタリティ等のトレーニングを長年経験してきた人がいる
 - 現在、調理を担当する講師は1人は元家事代行と1人は元料理学校の先生である

フィリピン職業訓練校関係者インタビュー(3/4)

日本食は特別な料理という認識があり、日本食に用いる調理器具は用意されていない。
日本食材の提供を受けた場合は、カリキュラムの一部に組み込む可能性はある。



職業訓練校関係者A

【Domestic Work NC IIコースで使用する調理器具について】

- 当校では、IHではなくガスコンロを利用している
- 現在はコロナの影響によりオンライン授業のため、学生が自宅で調理する形となっている
- 日本食は特別な料理という認識があり、香港・マニラ市場をターゲットに置いている現在は、Domestic Workerの習得する料理ではないため、特別に日本食のために用意した調理器具は一切ない

【Domestic Work NC IIコースで扱う食材について】

- 食材は、フィリピン市場にあるものを用いる。本来のレシピで用いられている食材がフィリピン市場で手に入らない場合は、近いもので代替する
- 日本の食材を無償提供された場合には、カリキュラムの一部に当該食材を使用したレシピが組み込まれる可能性はあるが、あくまでも現地(香港・マレーシア)の需要による

【Domestic Work NC IIコースの授業内容について】

- 授業としては、朝6時から夜10時で実施し、約2週間で集中的にスキルを習得する
 - 調理に関する1日の授業数は1時間の授業×3コマである
 - 座学で扱う内容は、調理の基礎、食品の準備、衛生管理、栄養学等である
- 授業日数は20日程度である
- コロナ以前は、食事は毎食レシピに従って調理しており、それが基礎スキル習得兼実習の時間となっている
 - 今はレシピをFB上で配布し、学生が自宅で調理するものとなっている

フィリピン職業訓練校関係者インタビュー(4/4)

多くの卒業生は香港でDomestic workerとして働いており、卒業後も相談に応じる等のフォローアップをしている



職業訓練校関係者A

【Domestic Work NC IIコース卒業生について】

- 多くの卒業生は、香港でDomestic Workerとして働いている
 - 香港資本で設立された職業訓練校ということで、コース受講前より香港で働きたいという意向をもっている人が多い
- 卒業生に対しては卒業後もサポート提供し続けており、相談に乗ったり、逆にヒアリングを行ったりしている
 - 相談内容として多いものは、労働環境における問題についての対応方法や、クライアントとの同居におけるトラブル、金銭管理について等が多く、今年はコロナ関連のものが多かった
- 実際にDomestic Workerとして働く場合には、必要なレシピについては引き続き習得し続けることになる
 - ただし、上記相談事項としてくるようなものではない

【TESDAの仕組みについて】

- 現在のTESDAのDomestic Work NC IIに係る規則では、実際に家事代行として活躍できる人材は育たないように思われる
 - ウェイター/ウェイトレスのようにトレイを持つ等、Domestic Workerとして働くうえで実践的でない内容がテスト項目に含まれている
- 受講者が高すぎる費用を職業訓練校に支払っているケースも多い

フィリピン職業訓練校関係者インタビュー(1/2)

学生に対し、コース受講前に特定の種類の料理を学びたいか等のアンケートを取り、結果に応じてカリキュラムを更新している



職業訓練校関係者B

【当校について】

- 当校では、近年Domestic Work NC IIコースを開設したが、コロナ禍の影響により、現在コースの学生数・運営には制限がある
 - 従前より開講しているCookeryのコースでは、年間150-200人の卒業生を輩出していた
- フィリピン人を海外に派遣する人材派遣エージェントや、フィリピン人の海外労働者を受け入れる香港の人材派遣エージェントとの関係は持っていない
- 卒業生の多くが、中東、米国、アジア近隣諸国で仕事を見つけている

【トレーニングカリキュラムの制定方法について】

- TESDAの定めるカリキュラムに従いつつ、以下の方法でトレーニングニーズを分析し、コースのカリキュラムを更新している
 - トレーニングニーズ分析：学生がコースに登録される前にアンケート形式で質問を行い、コース受講前の学生に特定の種類の料理を学びたいか等を質問する
 - フレキシブル・ラーニング・デリバリー：受講者のニーズや能力に応じてカリキュラムを変更する

フィリピン職業訓練校関係者インタビュー(2/2)

教科書は用意していないが、モジュール形式のラーニングパスを設定してトレーニングに充てている。また、実習の際には、YouTubeのようなソーシャルメディアも活用している



職業訓練校関係者B

【料理に係るトレーニングについて】

- 料理に係るトレーニングでは、西洋料理やアジア料理扱うこともある
 - Cookeryコースでは、学生が西洋料理やアジア料理等様々なレシピを作っているため、学校として保有しているレシピのバリエーションは多い
- TESDA発行の教科書はなく、また、学校としても教科書を用意していない
 - CBLMと呼ばれるコンピテンシーベースの学習教材を使用している。これはモジュールのようなもので、コースを修了するのに必要なガイドとして機能している
 - 料理の実習の際には、YouTubeのようなソーシャルメディアも活用している

【卒業生へのサポートについて】

- 本校では、卒業生に対するサポートとして、卒業生とオンラインのバーチャルグループを作っている
 - 卒業生の動向を把握し、卒業生が海外への応募に関して支援を求めてきた場合、学校からフィリピン人労働者を探している機関に推薦している
- OJT(On the Job Training)も行っているため、OJTを受けたホテルや企業がコーストレーニング中の学生のサービスを気に入ってくれば、そちらへの就職も支援できる

フィリピン職業訓練校関係者インタビュー(1/3)

フィリピン内外の家事代行派遣会社に向けて、卒業生の履歴書や紹介状を書くなどのサポートを実施。家事代行の質は、通う学校に依存すると考えられる



職業訓練校関係者C

【当校について】

- 当校は、1999年に運営を開始したフィリピンでも有数の学校であり、6人のオフィススタッフで運営されている
- 香港の家事代行派遣会社と複数パートナーシップを締結しているが、派遣会社名はコンプライアンス上話せない
- 本校の強みとして、フィリピン内外の家事代行派遣会社に向けて、卒業生の履歴書や紹介状を書いていることが挙げられる
 - 履歴書・紹介状には、卒業生の希望する労働条件や能力、経歴が含まれている
- 卒業生のうち、香港に働きに行く人は年間約120名である
- 家事代行として雇用される可能性は、通う学校に依存すると考えられる
 - 学校によってトレーニングの質が異なり、質が高ければ高いほど雇用される可能性も高い
- 学校が卒業生に提供する唯一のサポートは、卒業生が仕事を持っていないことが分かった場合に、仕事のオファーのある家事代行派遣会社等に卒業生を紹介することである
 - 卒業生に対して、卒業後の状況を聞くことができるグループを作っている

フィリピン職業訓練校関係者インタビュー(2/3)

Domestic Work NC IIコースと併せて、選択科目として日本料理と中国料理のトレーニングを提供している



職業訓練校関係者C

【 Domestic Work NC IIコースについて】

- 学校では、Domestic Work NC IIコースと併せて、選択科目として日本料理と中国料理のトレーニングを提供している
 - 例えば、シンガポールの日本人雇用主が日本料理の知識や調理法を知っている家事代行を募集している場合には、日本料理のトレーニングの受講希望者を募ったり、履歴書に当該トレーニングの受講歴を記載したりしている
 - 選択コースは5日間で行われ、構成は、3日間のオンラインセッションと2日間の対面授業である
 - 日本料理のトレーニングでは、鶏の照り焼き、かにサラダ、出汁巻き卵、オムライスなど10種類以上の料理を作る
 - 中華料理のトレーニングでは、通常20~25のレシピを用意している
- 年に一度はカリキュラムを変更しており、アセスメントセンターやTESDAと一緒にカリキュラム変更を行っている
- 質の高い教育を提供するために、理論的なことだけに頼るのではなく、学生が一日を気持ちよくスタートできるような習慣づけを含めて伝えている
 - 朝5時から何かしらの家事をする等、一日を早くスタートさせることを生活習慣として定着させ、午前8時までには、教室に入るようなスケジュールを目指している
- 教科書ではないが、TESDAのガイドラインに沿って学校が作成したマニュアルを学生に渡している

フィリピン職業訓練校関係者インタビュー(3/3)

香港の雇用主からは、学生にルールや規則を含めた香港の文化を教えるよう求められており、日々の授業に取り入れている。料理スキルについて苦情を聞くことはめったにない



職業訓練校関係者C

【求められる家事代行について】

- 香港側の雇用主からは、学校で学生にルールや規則を含めた香港の文化を教えるよう求められており、日々の授業に取り入れている
- 香港の雇用者から苦情を聞くことはめったになく、フィリピン人家事代行の料理スキルは十分なレベルにあることを確認している
 - 最も大切な要素は、勤務態度である
- 香港家庭が家事代行を雇う理由としては、多忙であることが挙げられる
 - フィリピン人家事代行に対して母国の料理を教える時間もないため、雇用主はフィリピン人家事代行の知識と料理の経験に頼っている
- 日本料理の作り方を知っているフィリピン人家事代行が必要かどうかは、仕事の依頼による

フィリピン職業訓練校関係者インタビュー(1/5)

提携している人材派遣エージェントからの紹介で通う学生が多く、当該人材派遣エージェントの家事代行派遣先国は中東がメインになっている



職業訓練校関係者D

【当校について】

- 私は学校設立時より本校に勤めており、現在、トレーニングセンターのマネージャーとトレーニング部門の責任者を務めている
- 当校は、3つのエージェントと提携している
 - エージェントA：中近東やアジアでのフィリピン人雇用に特化したエージェント
 - エージェントB：中東、アジア、日本の一部に熟練労働者を派遣するエージェント
 - エージェントC
 - 本校では、香港に家事代行を派遣しているエージェントとは現在提携していない
- 本校に入学する学生は、ほとんどが人材派遣エージェントに登録済みであり、登録している人材派遣エージェントから本校を紹介されているケースである
 - この場合、学生は卒業後に派遣される国がすでに決まっている
 - ごく少数ではあるが、人材派遣エージェントの紹介無に、Web等を通じて本校を知り、Domestic Work NC II取得のために通う学生もいる
 - 提携している人材派遣エージェントを利用していないケースとしては、人材派遣エージェントが現在家事代行を派遣していない国での就労を目指しているケースがある。そういった人には別の人材派遣エージェントを紹介することもある

フィリピン職業訓練校関係者インタビュー(2/5)

特別なトレーニングを行う際には、TESDAが発行したカリキュラムに従っているかどうかを学校内、及び必要に応じてTESDAへの相談を通じて確認し実施している



職業訓練校関係者D

【料理に係るトレーニングについて】

- Domestic Work NC IIコース全体として218時間のコースがTESDAにて定められており、それに基づいてカリキュラムが組まれている
 - TESDAの定める標準的な食事は、前菜、主食、デザートを含むものである
 - 理論を教える講義形式のレッスンの後、実技トレーニングを行う
- もし、人材派遣エージェント側のニーズに応じて、トレーニング内容を変更する必要がある場合は、市場のニーズに合わせるための調整(allowable adjustment)を行うことがある
 - トレーニング内容の変更ではないが、学校側から学生に追加のトレーニングを要求するケースもある。これは、学生が実際に派遣先国に行く前に、適切な技術を身につけていることを確認するために、トレーナーがトレーニング時間・日数を増やすものである
- 特別なトレーニングを行う際には、TESDAが発行したカリキュラムに従っているかどうかを学校内で、必要に応じてTESDAへの相談を通じて確認する
- 学校は、TESDAが定めたカリキュラムを修正する権限はないが、修正を提案することはできる
 - カリキュラムの一部は、学生の知識を広げるために様々な食事に慣れ親しむことを目的としているが、もし特定の国を対象とした特定のカリキュラムを定義する場合は、TESDAに報告することとなっている
 - TESDAは学校側からの提案に非常にオープンである
 - 本校では、トレーナーとミーティングを行い、まとめた内容を提案書としてTESDAに送付する

フィリピン職業訓練校関係者インタビュー(3/5)

本校の卒業生の多くが家事代行として中東に派遣されるため、追加トレーニングとしてアラビア料理の調理方法を取り扱っている



職業訓練校関係者D

【料理に係るトレーニングについて】

- 追加トレーニングや、特定の国向けの料理を学ぶ場合のトレーニング費用の負担をだれが担うかは、学生と代理店の間の契約によって異なる
 - 派遣先国の雇用主のニーズを満たすために、家電製品を学校が購入する必要がある場合もある
- 家事労働者の多くが中東に派遣されるため、追加トレーニングとしてアラビア料理の調理方法を学んでいる
 - TESDAとも相談の上、カリキュラムにアラビア料理の調理方法を加えている
 - 現在のところ、中華料理や香港料理は扱っていないが、これは提携している人材派遣エージェントから香港に家事代行が派遣されていないからである
 - 今後提携人材派遣エージェントが香港に多くの家事代行を派遣することになれば、中華料理や香港料理をトレーニング内容に取り込むことは大いにあり得る
- 理論だけではなく、実習を通じて学ぶことを重視している
 - 必要に応じて、特定の料理に特化したトレーナーを雇うこともある
 - シンガポール料理を学ばなければならない学生がいた際には、シンガポール料理を専門に作る講師を雇ったことがある
 - 家事代行派遣先国では、先進的な技術を用いて料理をすることもするため、キッチンで利用されている機器や器具も使用するようになっている
 - 講師はTESDAの認定を受けた人を採用している

フィリピン職業訓練校関係者インタビュー(4/5)

TESDAはトレーニング規定を示すものの、指定教科書はないため、学校側で教科書を作成・配布している



職業訓練校関係者D

【料理に係るトレーニングについて】

- 料理のレッスンで取り扱う基本のレシピとしては、以下のものがあげられる
 - 基本の前菜：ツナカナッペ、シェフサラダ、クラブハウスサンドの3種類
 - 主食：ムースリーヌソースのチキンロール、カリフラワーのカンサライス、甘酢漬けの魚のフィレとヤンチャウフライドライスの3種類
 - デザート：フルーツサラダとライチシロップをかけたアーモンドゼリー
- TESDAからは教科書は発行されておらず、トレーニング規定が示されているだけである
 - TESDAの規定を基に、講師が教科書の内容を設計し、学校側が確認・配布を担っている

【学校設備について】

- 学校として2つの建物を所有しており、1つはDomestic Work NC IIと日本語のコースで使用し、もう1つはHousekeeping NC IIとTourismのコースが使用している
- 講義用の部屋と実技用の部屋を用意しており、雇用主や派遣会社が見学を申し出た時には、いつでも見学できるようになっている
- 2019年には1200人の学生が家事コースに登録した

【Domestic Work NC IIコースについて】

- トレーニング+認証試験のコースと、認証試験のみのコースの両方を取り扱っている
- トレーニング込みのコースの場合は、218時間のトレーニング受講完了時にトレーニングの完了証明書を受け取り、認証試験に合格した際にTESDA発行の国家証明書を受け取る

フィリピン職業訓練校関係者インタビュー(5/5)

卒業生の就職状況等は随時人材派遣エージェントを通じて確認しており、また、ソーシャルメディア等を通じて、卒業生からトレーニングに対するフィードバックを受け取っている



職業訓練校関係者D

【卒業後のサポートについて】

- 人材派遣エージェントの紹介以外で入学してきた卒業生の中で、海外で働きたいという人には、信頼できる人材派遣エージェントを紹介するという特別なサポートをしている
- 人材派遣エージェントが近くにあるため、海外にいる卒業生の様子を随時確認することができ、ソーシャルメディアを使って卒業生の情報を発信している
- ソーシャルメディア等を通じて、卒業生からトレーニングに対するフィードバックを受け取っている
 - 海外で働く卒業生がホームシックのために助けを求めてくることが多く、学校として卒業生にアドバイスとモチベーションを与えている
 - フィリピン人が虐待を受けたという理由で助けを求めてくるケースもあり、この場合は人材派遣エージェントに問題を報告しているかどうかを確認したりしている

【他の職業訓練校について】

- 本校の他に、私たちの地区には料理スキルに関して質の高い卒業生を輩出している2つの学校があるが、どちらも家事代行としての教育ではない

フィリピン職業訓練校関係者インタビュー(1/3)

特定の人材派遣エージェントとの専属契約等はしていないが、セブにある人材派遣エージェントに卒業生を紹介している



職業訓練校関係者E

【当校について】

- 当校は、セブ州で唯一のTESDA認定のHousekeeping NC II及びDomestic Work NC IIの評価センターである
- 本校約20年の運営実績があり、市場の需要を満たし、能力の高い家事代行を輩出するために、学生に質の高いトレーニングを提供している
- 特定の人材派遣エージェントとの専属契約等はしていないが、セブにある人材派遣エージェントに卒業生を紹介することはできる
 - どこか1つと提携して、卒業生の自由な就労の機会を奪うことはしていないが、就労先の当てのない人に紹介をしている形である
 - 既に雇用主がいる人もいるため、卒業生全員にサポートを提供しているわけではない
- 卒業生のうち、フィリピン就労する人は40%であり、残りは海外で就労している
 - 多い順にUAE、カタール、ドバイ、香港等が挙げられる
- ソーシャルメディアを最大限に活用しており、マインドセット等の講義形式のレッスンはオンラインで開催している
- 学生を小グループに分けてレッスンを行っているため、コロナ禍においても、グループ毎の登校を促す等、配慮しつつも質を保ったトレーニングを提供できている

フィリピン職業訓練校関係者インタビュー(2/3)

現在のカリキュラムを変更することは考えていないが、講師がTESDAが主催する公聴会や会議に招待されているため、カリキュラムの変更に影響を与えることは可能



職業訓練校関係者E

【Domestic Work NC IIコースについて】

- Domestic Work NC IIコースは、TESDAガイドラインに沿って構成されている
- 年間150人の学生がDomestic Work NC IIコースに登録しており、そのうち120人は政府からの資金提供(奨学金)を受けている
- TESDAによって示されているカリキュラムを変更したりはしていない
 - 本校の講師がTESDAが主催する公聴会や会議に招待されているため、カリキュラムの変更に影響を与えることは可能
 - 本校内でトレーニングに係る会議を実施し、その中で学校経営陣と講師陣が自由に意見を述べ、カリキュラムに改善が必要な分野があるかどうかを確認している
- 教科書は使っておらず、TESDAが教科書を提供することもない
 - TESDAのガイドラインに沿ったモジュールを組み、トレーニングを管理している
- 卒業生からトレーニング内容へのフィードバックを受けたりはしないが、TESDA試験の通過率を確認し、トレーニングの良しあしを判断している
 - トレーニング期間中も、1つのモジュールが終わるごとに学生の様子を経過観察している
 - モジュール終了時には在校生からトレーニングの感想を聞いており、適宜カリキュラムに反映させている

フィリピン職業訓練校関係者インタビュー(3/3)

学生はランダムに決まる複数のグループに毎に、グループ1は日本料理、グループ2は西洋料理、グループ3は中国料理というように分かれてトレーニングを行っている



職業訓練校関係者E

【料理に係るトレーニングについて】

- TESDAのトレーニング規定ガイドラインに基づいて授業を組み立てるよう講師に指示を出している
 - 学生はスープの準備、野菜、肉、魚介類、鶏肉の調理、パスタ、ソース、前菜、付け合わせの調理法も学ぶことがTESDAによって定められている
 - TESDAのガイドラインに従っている限り、どのような料理を作るかは講師の責任の下で定められている
 - 本校では学生を複数のグループに分けてトレーニングを行っており、グループ1は日本料理、グループ2は西洋料理、グループ3は中国料理というように分けて教えている
 - グループはランダムに決まることになっている
- 講師はTESDA規定の資格を取得しており、専門の教育を受けている

フィリピン職業訓練校関係者インタビュー(1/3)

海外での労働力の需要は高いものの、家族が離れ離れになるなどの問題があることから、当校ではフィリピン人の海外就職を促進していない



職業訓練校関係者F

【当校について】

- 当校は、女性を中心としたスキルと人格形成の基礎を養うトレーニングスクールで、国の発展のために女性の活躍を推進したいと考えている
- 設立は1970年代頃、フィリピン国民の貧困脱出や生計を立てることを目的としており、特に女性がスキルと教養を身に付け、より良い職に就けるようなサポートをすることをミッションとしている
- 講義、実習、OJTからなる料理と家事に関する2年間のプログラムと、すでに職に就いている人を対象とした短期間のプログラムを提供している
 - Domestic Work NC IIは短期間のプログラムとなり、雇用主から受講を求められて通う人が多い
- 海外での労働力の需要は高いものの、家族が離れ離れになるなどの問題があることから、当校ではフィリピン人の海外就職を促進していない
 - フィリピン国内には、賃金や文化の観点から、海外で働きたいと考える人も一定数いる
- 雇用につなげるために雇用先となるホテル等でのインターンシップ等、技術的な職業訓練プログラムを支援している
 - インターンシップ先がそのまま就職先となるケースも多い
- 強みとして、メンタリングのレッスンを導入している
- 卒業生の卒業後1か月以内の就職率が90%以上であり、極めて高い水準を保っている

フィリピン職業訓練校関係者インタビュー(2/3)

Domestic Work NC IIコースを受講する人は、雇用先から必要と伝えられて受講する人が多い。また、NC II以外のトレーニングを行うのは、主に日本のエージェントである



職業訓練校関係者F

【Domestic Work NC IIコースについて】

- Domestic Work NC IIのプログラムを受講する人は、当校の場合では、雇用先から取得するように言われたという理由で受講する人が多い
 - 一方で、学校として力を入れているプログラムではない
 - 知り合いでも、海外で働こうと思ったときに、エージェントに同資格が必要と言われて受講したとのことだった

【職業訓練校について】

- 地域の職業訓練校としての色が強い学校は、フィリピン国内での雇用を目指しているところが多く、逆に海外就労を支援している学校はビジネス色が強いように思われる

【家事代行派遣エージェントについて】

- 日本の家事代行派遣エージェントは、自国への派遣に向けたトレーニングをしっかりと実施する印象があり、香港や中東のエージェントはあまり組織化されておらず、独自トレーニングはされていない印象がある
 - 日本のエージェントが見学に来たことがあり、日本食に関するスキルや日本語は彼らが教育するので、卒業生をその会社を通じて派遣しないかという話があった
- エージェントによる家事代行採用は、その時の需要にアドホックに対応しているため、長期的なプランに基づいて、その内容が職業訓練校等に反映されることは少ないと思われる

フィリピン職業訓練校関係者インタビュー(3/3)

Domestic Work NC IIコースのカリキュラムは、TESDAによって定められたカリキュラムの都合から、対応可能な範囲でフィードバック等を反映している



職業訓練校関係者F

【料理に関するレッスンについて】

- 2年間のメインのコースでは、西洋ベースの調理スキルを学んだうえで、希望する職種に応じてジョブトレーニングで学ぶ形式となっている
 - 日本料理や中国料理などのアジア料理を学ぶアドバンスコースも用意している
- インターンシップ先、ひいては雇用先として提携している会社・レストラン等からのフィードバック、インターンシップ内容を基に更新している
 - Domestic Work NC IIコースのカリキュラムは、大半がTESDAによって定められていること、及び料理のレッスン時間は50時間と短いことから、対応可能な範囲でフィードバック等を反映している

【講師について】

- 講師については、料理を大学コースレベルで教えることはないため、様々なバックグラウンドの人がいる。また半分はインターンシップとなるため、インターン先が講師となる

【トレーニングプログラムへの和食の取り込みについて】

- 学校として海外就労を推奨していないものの、フィリピン国内でも和食の需要は高まってきており、きちんと学べる機会を提供できることは良いことだと思う。

1. フィリピン職業訓練校調査
2. フィリピン・香港人材派遣エージェント調査
3. 香港雇用主側ニーズ調査
4. 参考資料
5. ヒアリング結果
 1. フィリピン職業訓練校
 2. フィリピンエージェント
 3. 香港エージェント
 4. 香港における家事代行利用者
 5. 香港で働く家事代行

フィリピンにおける家事代行人材エージェントへのインタビュー(1/3)

雇用機会・賃金・家事代行の権利等の観点から、香港はフィリピン人家事代行の渡航先として人気である一方、香港の家事代行の多くはインドネシア人にかわりつつある



フィリピンエージェント関係者A

【家事代行の採用プロセスについて】

- 香港エージェントと提携した家事代行の香港派遣プロセスは以下の通りである
 - Work Abroad (<https://www.workabroad.ph/>)やネット上の広告、自社HPより応募者を募る
 - 当社にて面接を行い、スクリーニングを行う
 - 提携している香港エージェントが面接通過者を香港家庭とマッチングさせる
 - フィリピン・香港のエージェントがそれぞれVISA等の必要書類に対応する
- 応募条件は、高校を卒業していること、及び英語が話せること、Domestic Work NC IIを取得していることを必須条件としており、家事代行としての勤務経験があるとなおよい
- 当社は、香港エージェントと提携している
- 年間で5000人の応募者があり、スクリーニング等を通じて200人程度を世界各国に派遣している
- 家事代行の就職先としては香港の人気は高く、理由としてフィリピンの就労機会が少ないこと、給料が高いこと、週に1日の休みが定められていること、土地柄、外国人が多く住んでいること等が挙げられる
 - 一方で、香港の家事代行の多くがインドネシア出身の人にかわりつつある

フィリピンにおける家事代行人材エージェントへのインタビュー(2/3)

職業訓練校と連携し、渡航先国の家事代行市場の需要を伝え、Domestic Work NC IIの範囲内で需要に即したカリキュラムの更新をお願いしている



フィリピンエージェント関係者A

【家事代行トレーニングについて】

- 提携する中で、香港側の市場需要が当社に伝えられ、それを、職業訓練校に伝えることで、Domestic Work NC IIのコースプログラムに反映してもらったこともある
 - 当社専用のトレーニングを新たに開設するのではなく、Domestic Work NC IIの範囲内で対応してもらうようにしている
 - ただし、プログラムの更新にはコストがかかるため、紹介手数料などを多く支払ってくれる市場の意向が反映されやすい
 - 現在では、中東の家事代行市場が注目されており、また中東各国がフィリピンの家事代行に支払う金額も大きいため、中東市場の意向が注視されている
 - 特にサウジアラビアは金額が大きく、紹介料として800USDを支払ってくれる。カタール等の他の中東国も400USDが平均額となっている一方で、香港への紹介料は5000-10,000ペソ(103-206USD)である
 - 私の経験の中では、職業訓練校と協業したことがある
- フィリピンのエージェントとして、月に1回のペースで打合せ等を行っている

フィリピンにおける家事代行人材エージェントへのインタビュー(3/3)

フィリピン人家事代行の料理スキル・レシピ数については、香港市場側からの不満はないものの、より多くの料理を学ぶ機会があれば、差別化ポイントになると思われる



フィリピンエージェント関係者A

【料理について】

- フィリピンにおける料理トレーニングでは、中華料理とフィリピン料理を習うことが多い
- 職業訓練校では、学生は電子機器を使用できないため、教わったレシピは覚えるか、メモを残している
 - 卒業時には、学生は7つ程度のレシピを覚えているはずである
 - 就職後は、必要なレシピはインターネットで調べるか、雇用主から提示される
 - 学校外の取組みとして、例えばレシピ集があったり、作りやすいレシピを学べるような機会があれば、就職に向けて非常にプラスになると思われる
- 香港の家事代行人材エージェント及び雇用主家庭の意見を聞くに、皆フィリピン人家事代行の料理スキルには満足している模様であった
- 現在のトレーニングシステムでは、日本への家事代行派遣市場が開いていないことから、和食の教育はなされないが、もし和食をトレーニングの中で学べたとしたら、他の家事代行との差別化ポイントにはなると思う

フィリピンにおける家事代行人材エージェントへのインタビュー(1/3)

家事代行応募者がどの国で働いたか、どのような役務を担ったかといった経歴を人材プールシステムに掲載し、その情報を基に香港エージェントが香港家庭とマッチングを実施



フィリピンエージェント関係者B

【家事代行の採用プロセスについて】

- 香港政府はフィリピン人を直接雇用することを禁止しているため、フィリピンエージェントに応募したフィリピン人を香港エージェントに連携することで、香港の求人を紹介している
- 香港エージェントと提携した家事代行の香港派遣プロセスは以下の通りである
 - 当社にて応募者の資格情報を電話等の手段による面接で判断する
 - 当社が、応募者の情報(どういった国で家事代行をしたか、家事代行としてどのような役務を実施していたか、何年間の契約で、契約期間を満了したかといった経歴)を人材プールシステムに掲載する
 - 取引先である香港エージェントが閲覧し、香港家庭とのマッチングを行う
 - 香港エージェントが雇用者となる香港家庭のプロファイルと求人情報を家事代行応募者に送付する
 - 家事代行応募者が求人表に署名し、必要な手続きをフィリピンエージェント、香港エージェント、応募者が行う

フィリピンにおける家事代行人材エージェントへのインタビュー(2/3)

香港家庭が重視するポイントは経歴であり、特に高齢者や子供の世話の経験の有無が重視される。料理のスキルは採用に当たってあまり重視されていない



フィリピンエージェント関係者B

【家事代行トレーニングについて】

- 家事代行としてのスキルは、職業訓練校で学んでもらうこととなっており、当社として特別なトレーニングはしていない
- 職業訓練校は、特に通う先が決まっていない人には当社から職業訓練校を紹介しているが、特に当該校に通うよう斡旋しているわけではない
 - 学校の指定はしてほしくないという、フィリピン政府の意向がある
 - 当該校を斡旋している理由は、資格取得率の高さ、卒業生からの評判、オフィスとの近さである
- 海外派遣が決定した家事代行に対しては、渡航前に、派遣先国の習慣(電話の使い方・就業態度等)や言語に関するオリエンテーションを実施している
 - 香港では麺類が多く食べられることや子供の世話の仕方の特徴等、家事代行に係る知識も一部取り扱っているが、あくまでスライドを見せながらの簡単な説明となる

【家事代行に求められるものについて】

- 必須資格はDomestic Work NC IIであるが、応募前に取得している必要はなく、応募前～派遣までのどこかのタイミングで取得してもらうことになっている
- 香港家庭が重視するポイントは経歴であり、長期間の経歴があり家事代行の仕事に慣れている人を雇いたいという需要と、経歴が浅く、自分の家庭のやり方に合わせてくれる人を雇いたいという需要がある
- 家事代行の仕事の中でも特に重視されているのは高齢者や子供の世話の経験の有無であり、料理のスキルは採用に当たってあまり重視されていない

フィリピンにおける家事代行人材エージェントへのインタビュー(3/3)

職業訓練校ではレシピ通りに調理できるように教えられており、必要なレシピは派遣後に雇用家庭から教わっているが、料理の面で香港家庭からクレームがくることはまずない



フィリピンエージェント関係者B

【料理について】

- 職業訓練校は、料理に関する基本的なスキルと簡単な料理しか教えていない。
 - 必要なスキルやレシピについては、香港派遣後に雇用主である香港家庭が教えたり、必要に応じて家事代行本人がインターネットを検索したりしている
 - 職業訓練校で教えるのは、あくまでレシピがあればレシピ通りに調理できるというスキルであるが、料理の面で香港家庭からクレームがくることはまずない
 - 職業訓練校では、約7~10のレシピが教えられている
- 日本料理を教えることの可能性については、雇用主のニーズがあれば可能という程度である
 - もし雇用主が日本料理のレシピを教えるための費用を負担してくれるのであれば、日本料理の学習と調理のプログラムを取り入れることも可能ではないかと考えられる

【香港で働く家事代行について】

- 香港で働くフィリピン人家事代行が多い理由としては、職が安定しているからである
 - フィリピンのみならず、中東と比べても香港の方が給料が高い(中東:400\$、香港4600\$)
 - 香港では週に1日に休日が定められているが、中東では休みの日が定められていない
 - 文化的にも、香港とフィリピンは近いものがある
- 海外で家事代行をする理由としては、経済的なところが大きい
 - 家事代行応募者には、特に経歴や学歴に違いはない

フィリピンにおける家事代行人材エージェントへのインタビュー(1/4)

派遣先国等が決定してから、職業訓練校に通ってもらうケースが多く、質の高い職業訓練校の紹介を行なっている



フィリピンエージェント関係者C

【家事代行の採用プロセスについて】

- 派遣先国・エージェントによってに多少の違いはあるが、基本的には以下のプロセスとなる
 - 応募受付
 - スクリーニング兼応募者のプロファイリング
 - エージェント又は雇用主とのオンラインインタビュー
 - 必要書類の準備・健康診断
 - トレーニング(Domestic Work NC II)
- 応募時点でDomestic Work NC IIを取得している必要はなく、派遣先国等が決定してから、職業訓練校に通ってもらうケースが多い
 - 職業訓練校を指定することは法律でできないが、質の高い職業訓練校の紹介は行なっている
- 提携している人材派遣エージェントはあるが、コンプライアンス上名前は出せない。各国複数社と提携しており、エージェントからの求人情報を当社が受取り、適切な人材を提案する形で連携している
- プロファイリングでは家族構成や経歴、保有スキルなどを細かく記載しており、当該内容を基に派遣先国の求人情報と照らし合わせている
- 家事代行の派遣先国は、80%が香港、残りの数%をカタール、台湾、オマーンにである
 - 香港には月間50-80人を派遣している

フィリピンにおける家事代行人材エージェントへのインタビュー(2/4)

職業訓練校に対しては、エージェントから寄せられる求人情報の傾向に応じて、派遣先国の食慣習に合わせたレシピの実習での取扱をお願いすることがある



フィリピンエージェント関係者C

【家事代行トレーニングについて】

- 香港向けの家事代行に紹介している職業訓練校は複数あり、毎年優秀な学校リストを更新している
- 職業訓練校によって採用される可能性は変わる
- 紹介する学校は、過去に派遣された家事代行の中でパフォーマンスの良い人の通っていたところや、各国向けの特別なトレーニングをしているようなところを選んでいる
 - 講師に対する学生数が多すぎるところも、講師が全員に目を配れないという点で質が下がりやすいと考えている
- 雇用主に対してアンケート形式で家事代行の働きぶりを確認している
 - アンケートは香港側のエージェントが実施してくれる場合は彼らが、香港側エージェントが実施できない場合は当社が実施している
 - アンケート結果はあくまで当社内での卒業生のモニタリングや学校選別のみに使用し、結果を職業訓練校に伝えるようなことは実施していない
- 職業訓練校に対しては、エージェントから寄せられる求人情報の傾向に応じて、フィードバックや、こういったトレーニングをしてほしいというお願いをしたりしている
 - 過去に実施したものとしては、派遣先国の食慣習に合わせて、こういう料理のレシピを取り扱ってほしいといった内容がある

フィリピンにおける家事代行人材エージェントへのインタビュー(3/4)

様々な国の料理が作れることはスキルの1つとしてみなされており、家事代行が和食の作り方を学んでいけば、採用される可能性は高まると考えられる



フィリピンエージェント関係者C

【求められる家事代行について】

- 家事代行に最も求められるものは、就業態度である
- 香港に派遣される家事代行として、最も重視される家事は子供の世話であり、次いで料理が挙げられる
 - 香港では、常に子供を見ている必要があるため、子供の世話が最も重視されている
 - プロファイルとして、子持ちの女性を指定している求人もある
- 料理では、中華料理が作れることが主に求められている
 - 多くのレシピを覚えているほうが良いが、レシピ通りに作れさえすれば十分である
 - 香港派遣後は、レシピは自分で調べるか、雇用主がレシピを渡すか、雇用主に教わるかの3パターンで増やしていくことになる
- 中国語については、覚えているほうが良いが、準備期間も短いため、必ずしも求められない
- 家事代行と言えど、エッジが効いている人の方が採用されやすく、もし家事代行が和食の作り方を学んでいたら、採用される可能性は高まると考えられる
 - 様々な国の料理ができることはスキルの1つとしてみなされている
 - 当社のプロフィール情報では、どの国の料理が作れるかといったことも記載している

フィリピンにおける家事代行人材エージェントへのインタビュー(4/4)

中東派遣では、トレーニング費をエージェントが支払うため初期費用は小さいが、派遣後賃金が香港の方が高く、比較的働きやすい環境が整っているため、香港志望者が多い



フィリピンエージェント関係者C

【香港で家事代行として働く理由について】

- 海外で家事代行として働く理由は、給与の高さである
 - 特に香港は外国人家事代行の就労にオープンである
 - サラリーも香港がもっとも高く、約30,000ペソ/月である
- 応募者には、様々な国の仕事を紹介し、どの国での就労に係るインタビューを受けるかは応募者が決める
- 就労に向けた初期費用において、金銭的余裕のない応募者には中東を勧めている
 - 理由として、中東向けの派遣においては、トレーニングの費用は家事代行派遣エージェントが支払うこととなっており、応募者が支払う必要があるのは一部経費のみとなるからである
 - 中東：約3,000ペソ
 - 香港：職業訓練校によるが、約20,000ペソ
- 香港が最も求人数が多く、また人気も高い
 - 期費用は高いものの、就労後の賃金が香港の方が高いため、初期費用を賄える応募者は香港を志望することが多い
 - 雇用主との関係性が香港の方が良く、中東よりも雇用主とのトラブルの話を聞かない
 - 香港に派遣されることで、契約終了後にカナダやオーストラリアにも就労できるCare Givingコースに応募する資格がえられることがある

フィリピンにおける家事代行人材エージェントへのインタビュー(1/3)

香港エージェント及び香港派遣向けの職業訓練校と提携しながら、家事代行派遣を実施する



フィリピンエージェント関係者D

【家事代行の採用プロセスについて】

- 香港エージェントと提携した家事代行の香港派遣プロセスは以下の通りである
 - 当社が家事代行を面接し、審査
 - 審査結果と労働者の情報を香港エージェントを通じて雇用主に送付
 - 雇用主と家事代行でオンラインインタビューを実施し、雇用可否を雇用主が判断
 - 当社は応募者と、香港エージェントは雇用主と話をし、勤務条件や必要な医療処置、トレーニングなどを話し合う
 - 家事代行が渡航するまで、サポート及びトレーニングを実施
- 海外への家事代行としての派遣が初めての人は、Domestic Work NC IIが必須であるが、当社への応募前に取得している必要はない
- 当社は香港のエージェントと提携している
- 当社は複数の職業訓練校と提携しており、派遣先国に応じて適切な学校に通うことを推薦している
 - 香港への派遣の場合に推薦する特定の職業訓練校がある。
 - 当該校の選定理由としては、香港向けの特別なレッスンを組み入れてくれていることが挙げられる
- 当社はサウジアラビア、カタール、香港、バーレーン及びオマーンに家事代行を派遣している

フィリピンにおける家事代行人材エージェントへのインタビュー(2/3)

出発前にPre-departure Seminarと称して、言語や文化、慣習などを伝える半日のセミナーを実施している



フィリピンエージェント関係者D

【家事代行トレーニングについて】

- 家事代行としてのスキルは、職業訓練校で学んでもらうこととなっており、当校として特別なトレーニングはしていない
- 出発前にPre-departure Seminarと称して、言語や文化、慣習などを伝える半日のセミナーを実施している
 - こうした文化や慣習については、職業訓練校でも学習できるようにしてほしいと、職業訓練校には伝えている

【家事代行に求められるものについて】

- 香港家庭が重視するポイントはコミュニケーションスキルと経歴である
 - コミュニケーションスキルは、中国語ではなく英語でよく、オンラインインタビューの際に判断されている
 - 経歴では、海外(特に香港)での家事代行の経験がある人が好まれる傾向にある
 - 前の契約期間を満了しているかや、前の雇用主からのフィードバックが判断基準として用いられる
 - 一部、雇用主の思う通りに家事代行に働いてほしいという意見から、初回派遣の家事代行を好む人もいる
- 家事代行の仕事の中でも特に重視されているのは高齢者や子供の世話の経験の有無であり、料理のスキルは採用に当たってあまり重視されていない

フィリピンにおける家事代行人材エージェントへのインタビュー(3/3)

香港向けとして紹介している職業訓練校では、香港にてよく食べられる料理を学ぶようにカリキュラムを組んでもらっている



フィリピンエージェント関係者D

【料理について】

- 職業訓練校で教える料理については、レシピ通りに作るスキルさえ身につけば、専門的な料理等を学ぶ必要はない
 - 料理スキル自体が重要視されていないため、香港雇用主からクレームが入ることもほとんどない
- 香港向けとして紹介している職業訓練校では、香港にてよく食べられる料理を学ぶようにカリキュラムを組んでもらっている
- 料理を深く学ぶようなカリキュラムは、Domestic Work NC IIではなくCookery NC II等のプロの料理人を目指すコースとなる

【香港で働く家事代行について】

- 香港で働くフィリピン人家事代行が多い理由としては、職が安定しているからである
 - 文化的にも、香港とフィリピンは近いものがあるため、中東よりも働きやすい印象がある

【派遣後のサポートについて】

- 家事代行派遣後は、契約期間中は働きぶり等を確認できるようにしている
 - 家事代行からの相談も、FacebookやWebフォームにて受け付けている

1. フィリピン職業訓練校調査
2. フィリピン・香港人材派遣エージェント調査
3. 香港雇用主側ニーズ調査
4. 参考資料
5. ヒアリング結果
 1. フィリピン職業訓練校
 2. フィリピンエージェント
 3. 香港エージェント
 4. 香港における家事代行利用者
 5. 香港で働く家事代行

香港における家事代行人材エージェントへのインタビュー(1/4)

家事代行サービス利用者のほとんどが高所得者で、世帯の人数が2人以上の家庭での利用が一般的、外国人駐在員も同様に家事代行サービスを利用することが多い。



香港エージェント関係者A

【香港の家事代行サービスの需要家】

- 家事代行サービス利用者のほとんどが高所得者で、世帯の人数が2人以上の家庭での利用が一般的
- 香港には多くの駐在員が住んでおり、彼らも同様にドメスティックヘルパーを雇っていることが多い、具体的には中国、フランス、英国、インド、米国、シンガポール、韓国、カナダ、パキスタンの駐在員が家事代行サービスを利用
- 香港では法令の定めにより総資産額が350,000HKD(約500万円)以上、世帯収入が15,000HKD/月(約22万円)以上でない、雇用できないという制限がある

【香港の家事代行サービスのサービス範囲】

- 家事代行は、部分的サービスよりも家事全般を担うことが多く、食料品の買い物、料理、選択、各種手続きなど、雇用主によっては、子供/高齢者の世話、宿題の確認などの家庭教師の役割、運転手としても求められるケースがある
- 特に、買い物と料理については、雇用主により異なるが、最も多いケースは、雇用主が曜日ごとにメニューを指定するケース
 - 自分の家庭では、毎週、週の初めに月曜から金曜で和食・イタリアンといった粒度で指定して、具体的に買う材料のブランドまでを指定していない
 - 他の家庭では、月曜日は和食、火曜日はイタリアン、水曜日は広東料理など、週の食事をルーティーン化しているケースもよく聞く

香港における家事代行人材エージェントへのインタビュー(2/4)

フィリピン人家事代行サービスの料理の質は最初から高いわけではなく、雇用主の味に忠実に合わせていくことが求められる。



香港エージェント関係者A

【香港で家事代行が頻繁に求められるメニュー】

- 雇用主が香港の地元出身者の場合、広東料理を要求することが多く、中華料理ではなく広東料理を学んでほしいという人は多い
- 外国人駐在員は洋食をもとめ、パン、目玉焼き、スクランブルエッグ、パスタ等は必須、さらに料理の多様性も求められ、幸い香港では多様な食材が手に入るため、家事代行が日本食を求められることもしばしばみられる
- フィリピン人家事代行サービスの料理の質は最初から高いわけではなく、雇用主の味に忠実に合わせていくことが求められる

【フィリピン人家事代行による日本食メニューの有望性】

- 味噌汁：簡単に調理できるし私自身お願いしたことがある、現地スーパーにすらインスタント味噌汁はあるし、非常に頼みやすい日本食
- 寿司：困難だと思う、寿司を食べたい場合は総菜を買うか外食と決めている、Cookery NC IIに寿司のカリキュラムが含まれているなら作れるかもしれない、少し興味ある
- カレーライス：難易度は通常レベルだと思う、私自身も家事代行に頼んだこともあり美味しかった、食材は現地のものもあるが、せっかくだから日本製品を使ってほしいということもある、実は私自身は日本のお米ファンで日本のカレーライスを食べるときは日本のお米を買う、今度はジャガイモと肉を日本産にしてみたい
- そば・うどん：簡単である、難易度はみそ汁より少し手がかかるくらい、当然、家事代行に頼んだこともある

香港における家事代行人材エージェントへのインタビュー(3/4)

フィリピン人が家事代行として香港で働くには、フィリピンのDomestic Works NC IIを取得しなければならない。



香港エージェント関係者A

【フィリピン人家事代行による日本食メニューの有望性】

- お好み焼き：難しい部類だと思う、寿司ほど難しくはなく、家事代行にレシピを見せればできそう、あまりなじみがなく頼んだことはない
- 焼き鳥：香港で人気の日本食だが、難易度は高い、家庭のキッチンでの火加減もだが、何より食材入手が難しい、あまり家で食べようとは思わない
- 天ぷら：難易度は高い、お好み焼きと同様、小麦粉量の加減などレシピが精緻に分かれば作れることは作れる、ただし家事代行にお店レベルのものは期待できない
- すき焼き・しゃぶしゃぶ：自分でも作れるため、家事代行に頼むものではない、香港では鍋が盛んであるため、日本の食材店ですき焼きやしゃぶしゃぶの材料やつゆを買ってパーティをすることも、余談だが、COVIDの影響で鍋の内食需要が増えていると聞く

【フィリピン人が香港で家事代行するために必要な資格】

- フィリピン人が家事代行として香港で働くには、フィリピンのDomestic Works NC IIを取得しなければならない
- 加えて資格ではないが、OECという国外労働資格を取得し、PDOSという海外就労ビザを取得しなければならない
- このほかに必須の要件はないが、家事代行としてCookery NC IIがあると個人的には魅力的に思うが、通常の香港人は資格は気にしないし、家事代行を雇用する際には、コミュニケーション能力と人当たりの良さの2点を重要視する

香港における家事代行人材エージェントへのインタビュー(4/4)

香港で働くフィリピン人家事代行のほとんどは大学を卒業している。



香港エージェント関係者A

【香港で働くフィリピン人家事代行の卒業大学・学校】

- 香港で働くフィリピン人家事代行のほとんどは大学を卒業している
 - 特定の大学からきているわけではない
- またTESDA認定の職業訓練校出身者も数多く存在する
- フィリピン人がDomestic Work NC IIで学ぶのは調理の基礎がほとんどで切り方、ゆで方、炒め方などをしっかり学んでくる
- 実習は中華料理が主でその他にパスタやサンドウィッチなども習うと聞く
- Domestic Work NC IIはあくまでも家事代行なので、調理の他に複数の項目がある、そのためどうしても調理実習に時間を割けない
- 特殊な料理、調理を本格的に学ぶのはCookery NC IIだが、Cookery NC IIの取得者が家事代行になるケースは多くない

香港における家事代行人材エージェントへのインタビュー(1/5)

香港の家事代行の9割がフィリピン又はインドネシアの出身であり、募集期間は2.5～3.5ヶ月程度要する。



香港エージェント関係者B

【家事代行の採用】

- 採用には大きく分けて2つのタイプがある
 - 香港にいる家事代行：すでに香港に滞在している家事代行が次の雇用主を探している方で、半月程度で申請手続きが完了する
 - 海外にいる家事代行：海外にいる家事代行で募集期間は2.5～3.5ヶ月程度かかる場合がある
- 香港では、家事代行の9割がフィリピンかインドネシア出身である。
- 私の会社では、10人のエージェントが募集を担当しており、週に20～30件のドメスティックヘルパーの応募を処理している

【フィリピン人労働者とインドネシア人労働者の大きな違い】

- フィリピン人は英語は流暢に話せるが、現地の言葉(今回では中国語)を学ぶことに躊躇がある人が多い
 - インドネシア人家事代行と比較すると苦情が寄せられるケースが多い
- インドネシア人はほとんどが英語が話せないが、広東語の習得に意欲的で、特に英語が話せない高齢者のいる家庭には好ましい
 - 比較的勤勉で誠実な方が多い印象がある

香港における家事代行人材エージェントへのインタビュー(2/5)

香港で家事代行を雇う家庭には3つのタイプがあり、①共働きのカップルが家事をする場合、②子供の世話をするために子連れで働く夫婦、③高齢者のいる家庭がある。



香港エージェント関係者B

【家事代行を雇う家族の特徴】

- 香港で家事代行を雇う家庭には3つのタイプがあり、①共働きのカップルが家事をする場合、②子供の世話をするために子連れで働く夫婦、③高齢者のいる家庭がある
- 家事代行に支払う給料は、働く夫婦世帯にとっては比較的手頃な金額となっている

【家事代行に求められているもの】

- 家事代行が担う主な業務は、掃除と調理
- 家事代行として働くにあたっては、Domestic Work NC II 以外の資格は特に求められていない
- 香港の家族がフィリピン人を雇おうとする際に一番気にしていることは、フィリピン人労働者が領事館や移民局に苦情を言う傾向があるということである
 - 苦情内容が深刻である場合、雇用主である香港家族が、再度フィリピン人家事代行を雇う際のブラックリストに掲載される可能性がある
- フィリピンには、サービスの差別化を試みるトレーニングを提供する学校は多くない
 - 私の会社ではマニラのASCENDと提携して、海外の家事代行を対象にDomestic Work NC IIを取得するための研修を行っている
 - 2週間の研修で、料理・掃除を中心とした基本的なスキルを学ぶコースになっている
 - 料理のクラスは非常に基本的なもので、ほとんどの家事代行は雇用主のために働きながら実践的なスキルを学んでいる

香港における家事代行人材エージェントへのインタビュー(3/5)

家事代行の採用に当たっては、職業訓練校よりも友人や家族の紹介があるかの方が採用確率に与える影響が大きい。



香港エージェント関係者B

【フィリピンの職業訓練校について】

- 家事代行がどの職業訓練校に通っていたかは採用確率に影響を与えず、むしろ友人や家族の紹介があるかの方が採用確率に与える影響が大きい
- 香港の家庭はフィリピン人ヘルパーの料理の腕にはあまり期待していない
 - 採用のための面接の際には、基本的な料理のスキルがあるかどうかだけを審査する
 - 料理のスキルよりも、前の雇用主からの推薦状と家事代行の人柄(礼儀正しさとコミュニケーション能力)が採用の重要な要素として優先される
- 職業訓練校やDomestic Work NC IIの試験は非常に簡単なので、その合格率は99%に達している
 - 政府がもっと試験の難易度を上げて家事代行の質を高め、採用される可能性を高めるようにしてくれると派遣会社としては助かる

香港における家事代行人材エージェントへのインタビュー(4/5)

香港の雇用主は一般的に家事代行に高い調理技術を期待しておらず、必要に応じてレシピ提供などを行うことで、雇用後にスキルアップする機会がある。



香港エージェント関係者B

【料理について】

- 香港の雇用主は一般的に家事代行に高い調理技術を期待していないので、家事代行を雇用した後で、必要なスキル等を教えている
 - 多くの雇用主は、食べたい料理があれば、レシピを見せたり、YouTubeのリンクを教えたりして、家事代行に料理の仕方を教えようと考えている
- 家事代行は多くの場合、家族のために朝食、昼食、夕食の準備をしている
- 香港の家族は通常、ヘルパーに中華料理を頼むが、家族の好みによっては洋食を作ることもある
- 私の経験では、日本食を作れる家事代行は1人しか聞いたことがない
 - 一般的に雇用主が日本食を料理するスキルを求めたという話は聞いたことがない
 - 日本食を料理するスキルはを保有していることは、一部の家庭での業務においては、家事代行にとってメリットなると思われるが、採用の際には必須のスキルではない
- 家事代行は、献立を決めたり、食材の買い物をしたり、レシピを探したり、調理をしたりと、料理を作る過程での貢献度が高い
 - 雇用主は忙しくしているため、仕事が終わったら余計な手間をかけずに食事を楽しみたいと考えている
 - 家事代行が料理の腕を磨いてくれるような場合のみ、雇用主は料理に対してコメントをしたりする

香港における家事代行人材エージェントへのインタビュー(5/5)

香港とフィリピンのエージェントが連携して家事代行の募集、採用、必要手続きを担っている。



香港エージェント関係者B

【社内研修制度】

- 私の会社では、海外からの家事代行がビザの発行を待っている期間に料理の指導をする場合もありますが、フィリピンにはDomestic Work NC IIの資格があり、その中で2週間の研修を受けているため、フィリピンでは弊社独自の研修は実施していない
- 追加資格となる民間免許や証明書は、雇用主にとって好意的に受け取られないと思われる
 - 現在の研修費用も雇用主が一部負担している
 - 普段の家事労働の中で、家事代行に自分の好きなレシピを教えられることを考えると、必須ではなトレーニングや研修は、雇用主にとっては余計な出費が発生することになると受け取られるかもしれない
- 私の会社はマニラにあるフィリピンのエージェント「ASCEND」と提携している
 - 香港での手配は当社が責任を持ち、フィリピンでの手配はASCENDが責任を持つことになっていた
 - 家事代行が現在どちらの国に在籍しているかによって、どちらかの会社の名義で登録することになっており、会社が迅速なスクリーニングを行った後、雇用主とのマッチングを行い、雇用主が候補者との面接を行って雇用可否を決定する
 - その後、フィリピンで必要な書類をASCENDが処理し、私たちは香港で必要な書類を処理する流れになっている
- マッチングが成功した後は、弊社は主に紛争解決のお手伝いをするのみであり、その後の採用活動に向けたリサーチや聞き込み、レシピ等の補助は行なわない
- 登録時に家事代行の連絡先、友人、経歴等のデータを受領するが、こちらから連絡はしない

香港における家事代行人材エージェントへのインタビュー(1/4)

エージェントによるスクリーニングを通過した候補者を雇用主が面接することで採用可否が決定。半年間で50～60件のフィリピン人労働者の募集を行ってきた。



香港エージェント関係者C

【家事代行の採用】

- 私の会社では、家事代行の経験やスキル、背景を文書化し、マネージャーにて、家事代行のスクリーニングとインタビューを実施している
 - その後、アカウントマネージャーによって、雇用主の要件に応じてマッチングプロセスを実施し、最後に、雇用主が候補者との面接を行うことで、採用を決定している
- 私の経験では、半年間で50～60件のフィリピン人労働者の募集を行ってきた
- 家事代行には大きく分けて4つのタイプがある
 - 海外での家事労働経験者
 - 家事労働未経験者
 - 香港での契約を終了し、別の仕事を探している家事代行
 - 契約が終了した人
- 私の会社では品質確保のため、雇用主との間で6ヶ月連続の経験がないヘルパーはお断りしている

香港における家事代行人材エージェントへのインタビュー(2/4)

フィリピン人労働者を雇う家族は、家事代行が子供が好きかどうか、現地の言葉を学ぶ意欲があるかどうかにより気にされる傾向にある。



香港エージェント関係者C

【需要のある家事代行】

- 香港の労働者は常に忙しく、家事代行を雇う理由としては、①家族や友人との時間を大切にしたいと考えているため、②家族や子供の面倒を見るため、③両親やペットの世話をするため、という3つの理由がある
 - その他の理由としては、雇い主が海外に行く時や出張がある時にペットや家の世話をしたいという理由もあるかもしれない
- フィリピン人労働者を雇う家族は、家事代行が子供が好きかどうか、現地の言葉を学ぶ意欲があるかどうかにより気にされる傾向にある
- 家事代行は通常、掃除、料理、高齢者・子供・ペットの世話を手伝うように要求される
- 香港に滞在する外国人雇用主の中には、現地の香港人と結婚した人で、日本食や韓国料理の調理を家事代行に要求する人もいる可能性もある
- Domestic Work NC IIの研修費用は、初任者を雇用する雇用主が全額負担することになっており、この研修以外には、特に証明書はない
- フィリピン人を雇うことへの懸念は、主に文化の違いによるもので、フィリピン人が香港の家庭の早いペースやより素直なコミュニケーションスタイルに簡単に適応できない可能性がある
 - この観点では、フィリピン人労働者からより多くの不満が出る可能性はある

香港における家事代行人材エージェントへのインタビュー(3/4)

家事代行がDomestic Work NC IIに合格していれば、どこの学校に通っていたかは採用側は気にしないことが多く、人柄や経験の方が重視される



【需要のある家事代行】

- フィリピンにはたくさんの養成学校があるが、当センターではCare Giverという養成学校と提携しており、元々は准看護師の養成を行っていた経緯がある
- 家事代行がDomestic Work NC IIに合格していれば、どこの学校に通っていたかは採用側は気にしない
- 雇用主の面接では、人柄や経験が重視される
 - 調理技術についてのプロフィールも見られるが、優先順位は高くない
 - 学校が良い印象を残すための面接の準備の仕方についての研修を提供できるのであれば、身だしなみやコミュニケーションの取り方など、ヘルパーが知っておくと非常に役立つと思う

香港エージェント関係者C

香港における家事代行人材エージェントへのインタビュー(4/4)

香港家庭では、作りたての中華料理が好んで食べられている。一方で、テレビで紹介されていた食のトレンドを踏襲することも多く、昨今では日本食の需要傾向も見られる



香港エージェント関係者C

【料理について】

- 私もフィリピン人ヘルパーを雇っているが、彼らの料理の腕は5点満点中3点くらいだと思う
- ほとんどの場合、ヘルパーは朝食、昼食、夕食を調理しなければならないが、家庭によってはお茶と夕食のみというようなケースもある
- どんな料理を作るかは家族の好みにもよるが、中華料理と洋食が中心になる
 - 現地の家庭では、作りたての中華料理が好んで食べられている
 - 香港の人たちはテレビで紹介されていた食のトレンドを踏襲することが多いが、日本食の需要の傾向は見られる
 - たまたま日本食の調理方法を知っている家事代行がいればメリットになると思う
- 研修制度については、Domestic Work NC IIに合格するために3日間のコースを用意している
 - カリキュラムは雇用主の背景に応じて、例えばメニューを変えて教えている
 - カリキュラムは研修センターが独自に設計している
- 個人的には、追加の民間免許が採用プロセスで有効とは思わない。友人の紹介や家族の紹介がより重要な役割を果たすと思われる

1. フィリピン職業訓練校調査
2. フィリピン・香港人材派遣エージェント調査
3. 香港雇用主側ニーズ調査
4. 参考資料
5. ヒアリング結果
 1. フィリピン職業訓練校
 2. フィリピンエージェント
 3. 香港エージェント
 4. 香港における家事代行利用者
 5. 香港で働く家事代行

香港における家事代行利用者インタビュー(1/3)

香港では両親が共働きで小さい子供をもつ子育て世代が家事代行を雇うことが多く、裁量権は家庭により様々、自分のケースでは献立から買い物まで家事代行に一任。

幼少期18歳まで家庭で家事代行が食事を用意



家事代行利用者A
香港在住20代女性
コンサルティング会社勤務

【香港の家事代行サービスの需要】

- 香港では家事代行は一般的であり、通常収入の家庭、例えば月収が30,000HKD(45万円程度)でも共働きなら雇う家庭はある、家事代行自体の給料は月収4-5,000HKD(7万円程度)であり十分に賄える
- 家事代行サービス需要で最も大きいのは共働きの小さい子供を持つ家庭で子供が多いほど家事代行を頼む傾向にあり、2番目に大きいのはお年寄り
- 家事代行は通常は人材エージェントのサイトから選んでお願いしたり、口コミで友人からの紹介で雇うのが一般的、特にその時に履歴を見るということはなく、どちらかというと経験・年齢・家事代行の家族構成などをチェックする

【香港の家事代行サービスの実態】

- 香港の家事代行の業務は広く、洗濯・掃除・食事の用意・子供の送り迎え等まで幅広い
- 自分の家庭では幼少期から高校生まで家事代行を雇用、自分の2つ上の兄が生まれたころから自分が18歳になるまで、合計で4人雇い、うち3人がフィリピン人、1人がタイ人でいずれも洗濯・掃除・食事の用意・子供の送り迎えをお願い
 - 自分の家庭では、献立・買い物は家事代行に一任し、母親が夕食の献立を指定することもまれにあったが、母親からの指示は少し油を控えた食事にするとか、性能発注が多かった、通常は近くの現地系スーパーマーケットを指定して代金を渡して食材のブランド・産地などは家事代行の裁量にゆだねていた
 - 家庭によってことなり、友人の家庭では母親が全て献立を指定して買うものも指定してメモを持たせて買い物に行かせていた

香港における家事代行利用者インタビュー(2/3)

家事代行にもとめるのは中華料理、日本食を出す家事代行もいるが、その場合は寿司など脂分の少ない健康志向の食事を求める。

幼少期18歳まで家庭で家事代行が食事を用意



家事代行利用者A
香港在住20代女性
コンサルティング会社勤務

【香港の家事代行サービスによる料理・メニュー】

- 香港人の食事一般として、通常は中華料理を食べることが多く、蒸した鶏肉・豚肉などの調理が多い
- 朝昼夕いずれも家事代行にお願いしていたが、朝食は西洋風で目玉焼きソーセージなどが多かった、昼食は子供は昨晚の残り物を学校にお弁当として持たせ両親はお弁当は持たず職場付近で外食、夕食が家事代行のメインの仕事であった
- 4人家族で、豚肉の炒め物、魚の炒め物、中華スープ、サラダ/前菜が一般的、両親の好みによって準備するのが通例で、日によっては西洋料理も食べ、パスタ、ステーキ等も食べる
- 家事代行にもこれらの料理を求めるが、レストラン程のクオリティは求めない

【香港の家事代行サービスによる日本食メニュー】

- 日本食について、自分の家庭では寿司は食べなかったが、友人宅では家事代行が寿司を作ったケースはあったと聞く、ただ本格的なものではなく卵の巻物といったレベル
- 仮に自分が家事代行を雇うとしたら、健康食を求め、日本食なら味噌汁、寿司、ラーメンなどを頼むと思う、揚げ物はあまり頼まない
- 中華料理は脂分が多いため、多くの香港人は脂分を控えるというオーダーをすることもあり、日本食なのに天ぷらが出てきたら少し不満に思う

香港における家事代行利用者インタビュー(3/3)

香港の一般家庭ではコンロ2～3つ、フライパン2つ、鍋2つ、食器、包丁、フライパン、電子レンジなど一通りの設備は整っている。

幼少期18歳まで家庭で
家事代行が食事を用意



家事代行利用者A
香港在住20代女性
コンサルティング会社勤務

【香港の一般家庭の調理器具等】

- 香港の一般家庭ではコンロ2～3つ、フライパン2つ、鍋2つ、食器、包丁、フライパン、電子レンジなど一通りの設備は整っている
- 家事代行が電子レンジによる調理をするということはあまりなく、残り物の再加熱とかに使うのみ、確かに香港人は日本製の冷凍食品(チャーハンや餃子等)を食べることも多いがそれは自身で準備する
- 住み込みでなく時間雇用する家庭もあるが、私もいま雇用するならば時間雇用だろう
 - その場合、保存しやすく翌日・翌々日に簡単に再調理できるものを作ってほしいと思う
- 家事代行がいる家庭で家事代行が主菜で冷凍食品を電子レンジで調理したもののみ出すというのはあまり聞いたことがない

香港における家事代行利用者インタビュー

家族が和食を好きのため、家事代行が和食の知識を持っていると良いが、外食でも日本食を食べることができるため、必須ではない。

2021年2月現在
家事代行を雇用



家事代行利用者B
香港在住
コンサルティング会社勤務

【家事代行の雇用について】

- 家事代行を雇った主な理由は、食事の準備やハウスクリーニングのお手伝いをしてもらうためである
- 家事代行には基本的な英語力と調理スキルを求めているが、雇う際に特に国籍は意識していなかった
- 現在の家事代行は、親戚が雇っている家事代行からの紹介で雇用に至った

【調理について】

- 家事代行には主に中華料理、洋食を調理してもらっており、時にはうどんやカレーライス、そばなどの簡単な和食を調理してもらうこともある
- 調理器具は、コンロ、エアフライヤー、オーブン、電子レンジ、フライパンなどの基本的なものを用意している
- 私たちは和食が好きなので、家事代行に和食の知識があれば、お寿司や焼き鳥、すき焼きなどの和食を食べられるので良いと思う
- 家事代行が調理師免許を持っている方が望ましいが、家事代行として採用する際には必須ではない
- 家事代行の料理ではなく、外食をする際には、タイ料理や韓国料理など、普段家では食べられないような料理を試すと思う

香港における家事代行利用者インタビュー

新しい料理を食べたい場合は、雇用主が家事代行に動画サイトなどでレシピをシェアするため、調理師免許といった高度な資格を家事代行が取得している必要はない。

2021年2月現在
家事代行を雇用



家事代行利用者C
香港在住
コンサルティング会社勤務

【家事代行の雇用について】

- 私たちは5年前から家事代行を雇っており、家事代行を雇った主な理由は、手がけている事業が軌道に乗ってきたことにより、料理と掃除の手伝いをしてもらうためである
- 家事代行を雇用する際には、スキルについての特別な条件はなく、人柄、特に誠実さと忠誠心を重視している

【調理について】

- 私と大学に通う娘の朝食、昼食、夕食の調理を家事代行に依頼している
- 我が家で調理を依頼しているのは中華料理のみである
 - 和食はあまり好きではないため、中華料理以外の知識は必要ない
- 雇用の際に家事代行が調理師免許を取得している必要はない
- 新しい料理を食べたい場合は、TikTokやYouTube上の動画を用いて、家事代行にレシピをシェアする
- 家事代行の料理ではなく、外食をする際には、普段家では食べられないような料理を試すと思う

香港における家事代行利用者インタビュー

家事代行には、主に中華料理を3品と1汁を調理してもらっている。和食はあまり好きではないが、寿司、そば、お好み焼き、焼き鳥などの簡単な和食であれば受け入れられる。

2021年2月現在
家事代行を雇用



家事代行利用者D
香港在住
コンサルティング会社勤務

【家事代行の雇用について】

- 家事代行を雇った大きな理由は、食事の準備やハウスクリーニングの手伝いをしてもらうためである
- 以前は4-5人の家事代行を雇ったことがあり、現在の家事代行は5-6年働いている
- 家事代行は流暢な英語が話せる方が望ましいが、それ以上に、家族が家事代行から盗難にあった経験があるため、家事代行の誠実さが重要である
- 現在雇用している家事代行は、親戚の家事代行によって紹介された人であるため、彼女は信頼できる
 - 親戚の家事代行は私たちの家事代行の母親である

【調理について】

- 家事代行には、主に中華料理を3品と1汁を調理するよう依頼している
- 我が家は和食があまり好きではないが、寿司、そば、お好み焼き、焼き鳥などの簡単な和食であれば受け入れられる
- コロ、エアフライヤー、オーブン、電子レンジ、フライパンなどの基本的な調理道具は全て用意している
- 家事代行が調理師免許を持っていると良いが、採用の判断では必須ではない。調理師免許が家事代行業界の常識になればそれも考慮したい
- 家事代行の料理ではなく、外食をする際には、普段家では食べられないような料理を試すと思う

1. フィリピン職業訓練校調査
2. フィリピン・香港人材派遣エージェント調査
3. 香港雇用主側ニーズ調査
4. 参考資料
5. ヒアリング結果
 1. フィリピン職業訓練校
 2. フィリピンエージェント
 3. 香港エージェント
 4. 香港における家事代行利用者
 5. 香港で働く家事代行

香港で働く家事代行へのインタビュー(1/2)

フィリピン国内の職業訓練校には通わず、家事代行派遣エージェントの研修に参加後、Domestic Work NC II の資格を取得。

2021年2月現在
家事代行として勤務



香港で働く家事代行A
香港在住40代

【経歴】

- 私は41歳で、現在の家庭での仕事が、香港では初めての家事代行の仕事である
- 香港に来て4年になるが、香港の環境が大好きである。特に叔母が私の雇用主の親戚の過程で家事代行として働いており、安心感がある
- 叔母により現在の雇用主に紹介された形だが、料理のスキルや掃除のスキルなど、雇用主が求めているスキルは保有している

【フィリピンでの職業訓練校】

- 私は職業訓練校には通わなかったが、私の友人が職業訓練校で経験したトレーニングと同様のトレーニングを、家事代行派遣エージェントの研修で受講し、その後Domestic Work NC IIの資格を取得した
- 家事代行派遣エージェントの研修では、5日間のコースに参加して、フィリピン料理の基本的な調理方法や掃除の技術を学んだ
- コースを終えた後は、それ以来、家事代行派遣エージェントとは連絡を取っていない
- 家事代行派遣エージェントの研修以外には、トレーニングなどに参加していない

香港で働く家事代行へのインタビュー(2/2)

家事代行派遣エージェントの研修のみではレシピに限りがあり、家事代行は必要に応じて新しいレシピをオンラインで検索している。

2021年2月現在
家事代行として勤務



香港で働く家事代行A
香港在住40代

【家事代行としての調理】

- 一般的には、雇用主家庭の好みに合わせてメニューを決め、食材を購入し、毎日自炊することになっている
- 雇用主家庭が中華系の家庭であるため、中華料理を作ることが多い
- 時には雇用主家庭が新しい料理を求めていたりするような場合には、どういった料理が求められているか雇用主家庭に聞いたり、YouTubeでレシピを検索したりしている

香港で働く家事代行へのインタビュー(1/2)

職業訓練校には通わず、家事代行派遣エージェントが提供するトレーニングコースに参加。香港のにいる家事代行として働く友人の多くも同様である。

2021年2月現在
家事代行として勤務



香港で働く家事代行B
香港在住40代

【経歴】

- 私は41歳で、香港で働いて2年以上になる。以前はシンガポールで10年働いていた
- これまでの経験から、香港の環境や文化が好きで、香港に友人も多にいる
- 家事代行としての主な仕事は、家族の料理と掃除の手伝いである

【フィリピンでの職業訓練校】

- 私は職業訓練校には通わず、家事代行派遣エージェントが提供するトレーニングコースに参加した
 - 家事代行派遣エージェントのパッケージにトレーニングコースが含まれているため、香港にいたる家事代行として働く友人のほとんどは、フィリピンで職業訓練校に通ったことがない
- 家事代行派遣エージェントの研修は5日間のコースで、基本的なフィリピン料理の作り方と掃除の技術を学ぶものであった
- 日本食の調理方法を学ぶ機会はなかったが、私が家事代行として働いている家庭も日本食を好まないのので、日本食に関するスキルを学ぶ必要はなく、他のトレーニングコースに参加する必要性も感じない

香港で働く家事代行へのインタビュー(2/2)

毎日の献立は雇用主家庭が決定し、家事代行は食材の買い物と調理を担当。雇用主家庭は中華料理しか食べないため、和食は滅多に作らない。

2021年2月現在
家事代行として勤務



香港で働く家事代行B
香港在住40代

【家事代行としての調理】

- 毎日の献立は雇用主の奥様が決めることになっていて、私は食材の買い物と調理を担当している
- もし私がメニューを決めるとしたら、雇用主家庭の食習慣や好みを考慮する
 - 雇用主家庭は中華料理しか食べない
- 昼食と夕食は1食あたり3~4品調理し、朝食は家族のスケジュールに合わせて変えている
- レシピや調理方法については、TikTokのオンライン動画を参考にしたり、可能であれば友人に聞いてみたりしている
- うどんやそばなどの簡単な和食はある程度作れるが、家族が和食を好まないの滅多に作らない

香港で働く家事代行へのインタビュー(1/2)

フィリピン財団のスポンサー付きのコースに参加したが、簡単なフィリピン料理しか教わらず、役に立たなかった。代わりに、オンラインでレシピを検索してきた。

2021年2月現在
家事代行として勤務



香港で働く家事代行C
香港在住50代

【経歴】

- 私は50歳で、香港で14年以上働いている。以前は中東で働いていた
- 香港の文化が大好きである
- 主な仕事は、雇用主家庭の料理と掃除を手伝うことである

【フィリピンでの職業訓練校】

- 私は職業訓練校には通っておらず、かなり前にフィリピン財団のスポンサー付きのコースに参加したことがある
 - 毎週末にトレーニングがある、6ヶ月間のコースであった。
 - 財団は5～8時間の料理、掃除、アートの知識を教えてくれた
 - コミュニティグループに紹介されてコースに参加したが、調理では簡単なフィリピン料理しか教えてもらえず、あまり役に立たなかった
- 代わりに、YouTubeでうどんやカレーなどの簡単な料理を習い、友人にもレシピを教えていた
- 財団とはもう連絡を取っておらず、他のコースにも参加していない

香港で働く家事代行へのインタビュー(2/2)

家事代行が毎食3品と1汁1菜の献立を決めており、普段は中華料理、洋食、簡単な和食を作っている。

2021年2月現在
家事代行として勤務



香港で働く家事代行C
香港在住50代

【家事代行としての調理】

- 自分でメニューを決め、特定のスーパーで材料を買い、調理しており、毎食3品と1汁1菜の献立を決めている。
- 普段は中華料理、洋食、簡単な和食を作っている
 - メニューは家族の好みによって決めているが、特に雇用主家庭の第二人の好みを取り入れている
- レシピがあれば、和食の中では味噌汁、寿司、カレーライス、うどん、そば、お好み焼きなどであれば作りやすいと思う。他の和食はもっと手間がかかるかもしれない