

要請番号 (JL06625A29)



国名	職種コード 職種	年齢制限	活動形態	区分	派遣期間	派遣隊次
スリランカ	G238 料理	20~45歳のみ	個別	新規	2年	・2025/3・2026/1・2026/2

【配属機関概要】

1) 受入省庁名 (日本語)

教育・高等教育・職業教育省

2) 配属機関名 (日本語)

ヤヤワッタ・ホテルスクール

3) 任地 (ハンバントタ県タンゴール) JICA事務所の所在地 (コロンボ)

任地からJICA事務所までの交通手段、所要時間 (バスで約 5.0 時間)

4) 配属機関の規模・事業内容

県事務所は県内に10カ所の職業訓練校を有し、計40名の職員が全35コースおよび週末のみの2コースを提供している。配属先は、同県にある職業訓練校の一つで、津波被害の復興支援としてUSAIDの支援により2008年に設立された。地域の若者の就職に必要な技術を身につけさせることを目的としており、料理やハウスキーピング等、ホテル業務に特化した4つのコースを有している。各コース1名の教員を配置し生徒数は2025年2月現在で計70名である。授業は6か月間、その後、実際のホテルで6か月間のOJT期間を経て卒業となる。また、卒業生の多くがスリランカ国内のホテルに雇用されており若者の雇用促進に貢献している。

【要請概要】

1) 要請理由・背景

2025年2月現在、料理科の生徒は25名で卒業生の多くが南部地域のホテルに就職している。地方で生まれ育った生徒達が外国人も多く利用するホテルに就職するため、料理だけでなく接客や国際的なマナーや感覚を身につけることが望まれている。また、若い生徒達にとって、外国人ボランティアとの交流は社会人として成長する過程で広い視野を与えてくれることが期待される。6か月間の授業では食品に対する衛生面の知識や料理の基礎に加え、日本の料理人が持つ知識や技術を活かした指導が求められており、料理科の内容をより充実したものにしたいとの事から本要請がなされた。

2) 予定されている活動内容 (以下を踏まえ、隊員の経験をもとに関係者と協議して計画を立て、柔軟に内容を変更しながら活動を進めます)

以下の項目について、同僚教員と相談しながら実施する。

- 同僚教員とともに料理の授業、主に調理実習を担当する。
- 既存の西洋料理メニューに加えて、現地の食材を生かした日本料理を指導する。
- 生徒のOJT実習先を訪問し、生徒のモニタリングや各種アドバイスを行う。
- 日本文化や簡単な日本語を紹介する。可能な範囲で週末の日本語授業を支援する。

3) 隊員が使用する機材の機種名・型式、設備等

キッチン・シンク4台、ガスコンロ4台、大型冷蔵庫、冷凍庫、電子レンジ、オーブン、ミキサー等、基本的な調理器具

4) 配属先同僚及び活動対象者

配属先同僚: 男性50代 経験30年 料理学校卒

同コース生徒数: 25名

5) 活動使用言語

シンハラ語

6) 生活使用言語

シンハラ語

7) 選考指定言語

英語(レベル:D)

【資格条件等】

[免許]：(調理師)

[学歴]：(専門学校卒) 備考：同僚の教育水準と合わせるため

[性別]：() 備考：

[経験]：(実務経験) 3年以上 備考：調理実習での指導に必要なため

[参考情報]：

- ・料理人としての実務経験3年以上必須

任地での乗物利用の必要性

不要

【地域概況】

[気候]：(熱帯雨林気候) 気温：(22~34℃位)

[電気]：(安定)

[通信]：(インターネット可 電話可)

[水道]：(安定)

【特記事項】

- ・住居はホームステイになる可能性が高い。
- ・[JICA海外協力隊の世界日記](#)
- ・[配属先Hotel Schoolの場所](#)