クールジャパン外国人材受け入れに係る制度や支援の仕組み等

資料3

クールジャパン外国人材の在留・就労

外国人材受け入れの基準について

クールジャパン産業分野別の受け入れ可否についての整理

クールジャパン人材育成検討会第一次とりまとめ「外国人材のキャリアチェーン構築に係る制度の現状と今後の取組み(P3に再添付)」において、コンテンツ・デザイン・ファッション・食等のクールジャパン産業の業種別に、「高度マネジメント」、「専門・管理」、「実務」に区分し、就労の可否等を整理。(H29年5月、クールジャパン人材育成検討会)

「「クールジャパン」に関わる分野において就労しようとする留学生等に係る在留資格の明確 化等について」の策定

アニメ、ファッション・デザイン、食などのケールジャパン分野を学びに来た留学生が引き続き日本で働くことを希望する場合等に、在留資格の決定に係る運用の明確化及び透明性の向上を図り、申請者の予見可能性を高める観点から、在留資格の該当性に係る考え方及び許可・不許可に係る具体的な事例を整理。(H29年9月、法務省)

特区制度の活用

国家戦略特区(ケールジャパン・インバウンド外国人材)

活動内容が「技術・人文知識・国際業務」又は「技能」に該当するクールジャパン・インバウンド外国人材の受入れについて、学歴や実務経験要件と同等の知識・技能等の水準を、国内外の資格・試験や受賞歴等で代替できるか否かを関係府省及び関係自治体が一体となって協議・検討し、必要に応じ、上陸許可基準の特例の対象等とする枠組みを設ける。(H29年9月、内閣府地方創生事務局)

総合特区の活用例(伝統料理の外国人料理人)

「特定伝統料理海外普及事業」において、海外のレストラン等に勤務している外国人料理人が、業務の一環で、当該事業を行う特区内の日本料理店で働きながら伝統料理の技術を習得することを認めている(最大5年間)。(京都市)(H25年11月、内閣府地方創生事務局)

外国人材の円滑な就労の促進について

就労に向けた企業と留学生のマッチング、相談窓口の設置

(例)福岡県等:福岡県留学生サポートセンター運営協議会が、福岡県内および日本国内の企業等に就職を目指す留学生の就職活動を個別就職紹介やセミナー、個別相談等でサポート。

九州各県が連携して、九州で学ぶ留学生と九州の企業を対象としたマッチングサイト(Work in Kyushu)を開設。

(例) 民間企業: 個別のクールジャパン分野において、外国人の高度人材と日本企業をマッチングするためのオンラインプラットフォームを作成。

企業内の雇用環境の整備

(例) JETRO (新輸出大国コンソーシアム): 高度外国人材の採用・育成・定着について専門知識を有する専門家が、海外展開に取り組む全国の中堅・中小企業の相談に個別に対応。 (国際化促進インターンシップ): 中小企業が外国人受入を経験し体制整備に役立てられるよう、30都道府県90社に約3カ月、外国人材のインターンシップ受入を実施(経済産業省委託事業)。

クールジャパンの推進に資する外国人観光客等の長期滞在

富裕層向けの長期滞在制度

観光·保養を目的とした長期滞在について、海外富裕層を対象として、最長1年間の滞在を認める。(H27年6月、法務省)

(参考)クールジャパン外国人材受け入れに係る取組と問題意識

クールジャパン戦略の推進に寄与する外国人の円滑な就労や長期滞在に資するため、民間企業、専門学校、大学等(16か所)に対してヒアリングを実施。 その結果、以下のような参考となる取組、問題意識が確認された。

参考となる取組例

- ・外国人留学生と企業との<u>マッチングの機会(マッチングサイト、就職説明会など)の創出。</u> (企業) 教育機関、地方自治体(例:アクティブゲーミングメディア(資料11)、福岡県等(資料12))
- ・ 専門学校が、採用希望の企業に対して、入管制度についての説明会を実施。(教育機関)
- ・ 留学生に特化したインターンシップの実施や、入社後の定期的な外国人職員と上司との面談等により、外国人職員(及びその候補)と企業側がお互いの文化・事情等について相互理解を深める。(企業)

ヒアリングで示された問題意識について

就労機会の提供について

・外国人材を必要とする企業(特に中小・地方企業)と、就労を希望する留学生等との マッチングの機会が少ないのではないか。*(企業、教育機関)*

入国管理法について

- ・<u>採用後の研修や現場での下積み業務</u>(主体的な創作活動を伴わない業務)<u>が数年に及ぶ</u>といった申請内容の場合、<u>将来的に海外展開業務等</u>(主体的な創作活動)<u>に従事</u> する場合であっても在留が認められない。クールジャパン分野は特にこのような下積み 業務の期間が長い。(企業)
- ・申請の際の留意点等について知識がないが、行政機関等から、<u>在留制度について、</u> 企業や学生に情報提供してもらえる機会が少ないのではないか。*(企業)*
- ・専門学校卒業生とそれ以外の卒業生では、同程度の能力であっても、<u>専門学校卒業</u> 生の方が、学校で学んだ専門性と業務内容の関係を厳しく審査されるように感じる。 (企業、教育機関)
- ・入国審査の<u>基準がわかりにくい</u>と感じる(入国管理局、担当者により必要書類等が異なる)。審査期間が長期に及ぶ場合があり、その間に他企業に就職してしまうケースがある。 (企業、教育機関)

企業への定着時等の課題について

- ・会社の幹部や人事担当は採用に積極的だが、受け入れる現場の理解が得られにくい ケースがある。(人材関係企業等)
- ・ <u>日本の企業制度(キャリアステップ・給与体系(年功序列等)、休暇取得など)の不一致</u>、 <u>仕事への責任感の不一致(外国人は「ジョブ・ディスクリプションがない」と感じている)</u>な どにより、<u>外国人材が離職</u>しているケースが多いのではないか。*(企業)*
- ・ 育児支援や福利厚生が十分でないとの理由から、帰国する外国人もいる。(企業)

高度な外国人材の育成・集積

・外国人に対する国内の人材育成過程について、技術習得等に特化せず、ビジネスを できるような教育も導入すれば、外国人が母国でビジネス展開しやすくなるのではない か。 (教育機関)

外国人材のキャリアチェーン構築に係る制度の現状と今後の取組み

	/#7ト (教 目 ・ 祝.カ.) (■:現在の制度・取組、□:今後の取組予定)		・コンテンツスクール等での教育⇒■クールジャパン機構の出資による日本コンテンツのクリエイター育成スクール設立		・日本料理に関する知識・技能の 認定 ⇒ 海外の外国人料理人で、日本料理の知識・技能が一定 レベルに達した者を、民間 団体等が自主的に認定す る制度を創設(平成30年度までに1,000名以上の認 定を目指す)[日本料理の調 理技能認定制度]	
外国人材のキャリアチェーン構築に徐る制度の現状と今後の取組み	国内 試労(■:現在の制度・取組み、□:今後の取組予定)	11位 5世		 総務】 られた者であって、専門学校で	 《料理人(日本料理)》[在留資格:特定活動] (留学 → 就労) 画調理師学校卒業後に、国内の日本料理店で働きながら日本料理の技術習得可能 (最長5年 間) [日本料理施外書及人材育成事業] (海外 → 就労) ※京都市のみ 画角へいストラン等に勤務する外国人料理人が、業務の一環で、日本料理店で伝統料理の技術習得可能 (最長5年間) [特定伝統料理海外書及事業 (総合特区制度)] (相理人(外国料理)》[在留資格:技能] (相理人(外国料理)》[在留資格:技能] (相理人(外国料理)》[在留資格:技能] (福学 → 就労) ×就労不可 (福外 → 就労) ○10年以上の実務経験があれば就労可能 (海外 → 就労) ○10年以上の実務経験があれば就労可能 (第一 → 就労) ○10年以上の実務経験があれば就労可能 (第一 → 就労) ○10年以上の実務経験があれば就労可能 	《宿泊業》[在留資格:技術・人文知識・国際業務] (例) 〇就労可能:本国において大学を卒業した者であって、本邦のホテルとの契約に まづき、日本人と同等額以上である月額約22万円の報酬を受けて、 年
が国人	留学(■:現在の制度・取組、□:今後の取組予定)	外トップ CAによ	・日本の専門学校等への留学⇒■認可外校による留学生受入を可能とする体制整備	 ・日本の大学、専門学校等への留学 ⇒■認可外校による留学生受入を可能とする体制整備 ⇒□学位取得を可能とする取組支援 ・既存の大学・大学院で専門の学科設置 ・既存の専門学校等の専門職大学への移行 	 日本の調理師学校等への留学 	• 日本の大学等への留学
		少 野 李 野	ロントソシ	デザイン・ファッション等	食 (外食)	観光
		高度マネジメント		神田・地	u里 / 実務	