

2017年4月25日

一般社団法人 日本フードサービス協会

クールジャパン人材の育成について 外食産業からの視点

1. 日本の「クール」が詰まった外食産業

フランス語であるレストラン「restaurant」の語源は「restaurer（英語の restore）」…「復元する、回復する」という意味です。レストランとは、お腹を満たして体力を回復するというだけでなく、心も満たす場所であることを意味しています。おいしく栄養のある料理、それを供する笑顔のサービス、しっくりする空間。これらすべてが揃ってお腹も心も回復し、「癒される処」となります。私たちはその時々のお腹の具合、状況、心境でレストランを使い分けます。一人で急いでいるとき、安心して食べられる味と品質の料理を短時間で清潔な空間で食べたい。特別な記念日に手のかかった料理をゆっくり楽しみ、記憶に残る雰囲気 연출 したい…日本の外食産業はありとあらゆるニーズに答えています。ファーストフードであれフルサービスであれ、業種・業態を問わず産業として世界のトップレベルであることは、訪日観光客の大きな支持を得ていることからわかります。そして、調理、サービス、空間演出、多様性等、日本の「クール」が詰まった産業と言えます。

2. ミラノ万博で見えたクールジャパンの本質

一般社団法人日本フードサービス協会（JF）は、初めて「食」をテーマに開催された万国博覧会、ミラノ万博における日本館レストランの運営を任されました。2015年5月から10月の6か月間、コンソーシアムを組み、延べ6店舗からなるフードコートとフルサービスの京懐石料理店を運営しました。結論から言うと、日本の外食産業はその実力を世界に対し強くアピールし、大きな反響と高い評価を得ることができました。（添付レポート参照）

フードコートではカレー、ハンバーガー、そば、天ぷら、寿司、牛丼といったおなじみのメニューが供されました。調理技術、スピード、清潔さ、そこにはありとあらゆる面で私たちが当たり前としている「日本の外食のスタンダード」が輝いていました。意地悪な地元レポーターからは「イタリアはスローフードの国なのに、なぜファーストフードを提供するのか」と聞かれましたが、実際食べてみると目を見開き「申し訳なかった。調理スピードはファーストだが、味・品質はファーストフードのそれではない。素晴ら

しい」との反応でした。アメリカ型のファーストフードにはアレルギー反応のあるヨーロッパ人にとって「日本型のフードコート」はとても「クール」なコンテンツとして評価されました。160席しかないフードコートは常に満席に近い状態で、長居するお客様はほとんどなく、他人同士でも譲り合い、食事後は下膳をされるお客様も多くいました。笑顔を絶やさぬオーダーヘルプのスタッフ、忍者のようにきびきびとしたフロアスタッフの動きが、あたかもフードコートの中に「日本食シアター」のような雰囲気や自然と創り上げ、お客様はその劇場の中でアクターとして振舞っているようでした。「日本代表」を意識し、心を込めて仕事をするスタッフが醸し出す「オーラ」と食材調達、物流から厨房設計に至るまでの「システム」に裏打ちされた食事の味と品質からなる「クールジャパン」がそこにあったのではと感じます。

3. インバウンド・アウトバウンド双方向性の高等教育

米国はニューヨークにあるカリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ（CIA）は世界中からシェフの卵が集まり、調理技術だけでなくホスピタリティから経営まで学び学士を取得できる大学です。フランス料理が基本ですが、近年、日本料理の短期コースも大変人気があります。JFの関連団体であるNPO法人日本食レストラン海外普及推進機構（JRO）は農林水産省が立ち上げた「日本料理の調理技能認定制度」のもとで認定管理団体としてCIAを認定団体と認定しました。そして昨年9月から12月まで辻調理師専門学校より日本料理教授を講師として派遣し、3か月に渡る高いレベルの日本料理講座を実施しました。これにより、昨年12月には当認定事業初めてとなる9名が認定証を受理しました。これから、毎年多くの認定者が生まれ、米国だけでなく世界中に日本食のエッセンスを普及する伝道師となっていくことが期待されます。また、ホテル・レストラン経営、ホスピタリティの分野では米国のコーネル大学も世界的に有名で、外食産業をリードする人材を輩出しており、これまで多くの日本人外食企業経営者、幹部も留学経験を有しています。このような高等教育の場が日本には存在しません。

ミラノ万博期間中も会場において、多くの外食関係者が「偵察」に来ており、シェフであれば調理技術を、レストラン経営者であれば、日本の外食のノウハウや厨房設計等を含めた「システム」を学びたいと言ってきました。その都度、日本にCIAやコーネル大学のような受け皿があれば、世界中からの留学生でいっぱいになるのではと思いました。JFは1995年に日本サービス学会を設立し、フードサービスに関する理論的・実証的研究等の学術研究を促進することにより、フードサービスに関する理論と学術的体系を整備し、学術と産業の発展に寄与する活動を展開してきました。現在JFでは、立命館大学と連携し、平成31年開設予定の食マネジメント学科（仮称）のカリキュラムづくりを行っています。今年度は、経済産業省から「産学連携サービス経営人材育成事

業」を受託しコーネル大学、イタリア食科学大学、ル・コルドン・ブルーから講師を招聘し外食産業におけるトップマネジメント育成のためのトレーニング・キャンプを開催する予定です。

4. 外食産業が考える「クールジャパン」人材育成スキーム

JFは、1990年に「外国人雇用に関する外食産業からの提言」（添付）をまとめ、活力のある日本の将来のため、早くから、「一定の管理された制度と枠内での外国人雇用の受け入れ」を提案してきました。ミラノ万博で評価された調理やホールといった仕事にも日本らしい「奥深さ」があります。実際、日本の多くの外食における創業者や経営者は現場主義に立ち外食の歴史を作ってきました。海外からの労働者の受け入れも単に経営を学ぶのではなく、現場における作業を積むことが極めて重要と考えます。日本の外食企業で就労し経験を積んだ外国人スタッフは帰国後、母国の外食産業発展の牽引車となることが期待され、また、日本の外食企業がその国に参入する際、貴重な現地人材となります。彼らがマネジャーとなり、現地法人の幹部となり、または日本食レストランを起業し、そして将来ご子息を日本の大学のフードサービス学部留学させる…そのような長期的な「クールジャパン」のループづくりをできると考えます。

5. 2020年危機

東京オリンピック・パラリンピックでのボランティアは7,000人～8,000人と言われています。彼らの多くは外食産業に労働を提供してもらえる貴重な人材です。海外からの観光客でごった返す東京のレストランにスタッフがいない、また時給が高騰し、いくら売っても利益が出ない…ということが現実となりかねません。外国人対応のための外国人スタッフだけでなく、オリンピックを前述の外国人雇用のモデルケース（特区）と位置づけ、研修期間を十分取れるよう、2019年から最低1年間の特別ビザを発給することを早急に検討する必要があると考えます。