

取扱高(重量ベース)で第一位は養殖されたヒラマサ(Yellowtail Kingfish - farmed)であり、2018 年度実績で 660 トン、コチ(Tiger Flathead)が 603 トン、ワタリガニ(Blue Swimmer Crab)が 548 トン、フエダイ(Snapper)が 513 トンなどとなっている。

図表 38 シドニーフィッシュマーケットの取扱高(重量ベース)上位 20 種

| Position 2018/19 | Position 2017/18 | Species | Kg 2018/19 | Kg 2017/18 | Average \$/Kg 2018/19 | Average \$/Kg 2017/18 |
|-----------------------------------|---------------------|------------------------------|---------------|---------------|--------------------------|--------------------------|
| 1 | 2 | Yellowtail Kingfish - farmed | 660,242 | 606,829 | \$17.15 | \$16.99 |
| 2 | 1 | Tiger Flathead | 603,007 | 673,298 | \$8.56 | \$8.46 |
| 3 | 3 | Blue Swimmer Crab | 548,890 | 528,538 | \$14.50 | \$13.52 |
| 4 | 4 | Snapper | 513,319 | 515,013 | \$12.35 | \$12.16 |
| 5 | 5 | Eastern School Whiting | 450,931 | 473,424 | \$4.04 | \$3.81 |
| 6 | 6 | Sea Mullet | 445,336 | 464,528 | \$3.78 | \$3.94 |
| 7 | 7 | Pink Ling | 353,801 | 427,685 | \$8.81 | \$8.40 |
| 8 | 8 | Mud Crab | 349,653 | 412,660 | \$34.22 | \$31.14 |
| 9 | 11 | Blue Mackerel | 330,458 | 307,168 | \$4.45 | \$4.32 |
| 10 | 14 | Black Tiger Prawn - farmed* | 291,702 | 245,395 | \$21.70 | \$23.06 |
| 11 | - | Octopus | 287,094 | 181,855 | \$11.01 | \$12.31 |
| 12 | 13 | Ocean Jacket | 282,227 | 261,610 | \$4.92 | \$4.76 |
| 13 | 15 | Yellowfin Bream | 279,191 | 244,448 | \$12.11 | \$12.82 |
| 14 | 9 | Barramundi - farmed | 271,168 | 323,346 | \$10.19 | \$10.30 |
| 15 | 10 | Yellowfin Tuna | 268,053 | 312,688 | \$12.64 | \$11.95 |
| 16 | 12 | Pipi | 266,714 | 268,720 | \$12.80 | \$13.04 |
| 17 | 16 | Yellowtail Scad | 238,201 | 228,601 | \$3.91 | \$3.84 |
| 18 | - | Australian Bonito | 210,208 | 164,201 | \$6.56 | \$9.77 |
| 19 | 17 | Chinook (King) Salmon - NZ | 194,174 | 223,258 | \$18.85 | \$16.21 |
| 20 | 20 | King Prawn | 193,095 | 206,294 | \$24.83 | \$25.32 |
| Total for Top 20: | | | 7,037,462 | 7,069,558 | | |
| Total Sales: | | | 12,999,011 | 13,334,736 | | |
| Percentage of Total Sales: | | | 54.1% | 53.0% | | |

出典 Sydney Fish Market Annual Report 2019

販売高(金額ベース)で見ると、第一位はノコギリガザミ(Mud Crab)で、1、196 万豪ドル(約 9.3 億円)、ヒラマサ(Yellowtail Kingfish - farmed)が 1、132 万豪ドル(約 8.8 億円)、ワタリガニ(Blue Swimmer Crab)が 796 万豪ドル(約 6.2 億円)、フエダイ(Snapper)が 634 万豪ドル(約 4.9 億円)などとなっている。

図表 39 シドニーフィッシュマーケットの販売高(金額ベース)上位 20 種

| Position 2018/19 | Position 2017/18 | Description | \$ 2018/19 | \$ 2017/18 | Average \$/Kg 2018/19 | Average \$/Kg 2017/18 |
|-----------------------------------|---------------------|------------------------------|----------------------|----------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1 | 1 | Mud Crab | \$11,963,635 | \$12,850,753 | \$34.22 | \$31.14 |
| 2 | 2 | Yellowtail Kingfish – farmed | \$11,322,103 | \$10,312,145 | \$17.15 | \$16.99 |
| 3 | 3 | Blue Swimmer Crab | \$7,959,691 | \$7,147,951 | \$14.50 | \$13.52 |
| 4 | 4 | Snapper | \$6,339,223 | \$6,262,399 | \$12.35 | \$12.16 |
| 5 | 5 | Tiger Flathead | \$5,161,667 | \$5,694,432 | \$8.56 | \$8.46 |
| 6 | 7 | Eastern Rock Lobster | \$5,119,766 | \$4,982,843 | \$80.75 | \$75.06 |
| 7 | 6 | King Prawn | \$4,794,960 | \$5,222,829 | \$24.83 | \$25.32 |
| 8 | 8 | Black Tiger Prawn – farmed* | \$4,699,804 | \$4,494,272 | \$21.70 | \$23.06 |
| 9 | 10 | Chinook (King) Salmon – NZ | \$3,660,053 | \$3,619,228 | \$18.85 | \$16.21 |
| 10 | 12 | Pipi | \$3,415,165 | \$3,504,511 | \$12.80 | \$13.04 |
| 11 | 9 | Yellowfin Tuna | \$3,387,383 | \$3,737,583 | \$12.64 | \$11.95 |
| 12 | 14 | Yellowfin Bream | \$3,382,160 | \$3,133,388 | \$12.11 | \$12.82 |
| 13 | 18 | Octopus | \$3,159,735 | \$2,238,111 | \$11.01 | \$12.31 |
| 14 | 11 | Pink Ling | \$3,117,596 | \$3,593,400 | \$8.81 | \$8.40 |
| 15 | 15 | Southern Calamari | \$2,897,208 | \$2,477,947 | \$20.03 | \$13.58 |
| 16 | 13 | Barramundi – farmed | \$2,762,654 | \$3,331,486 | \$10.19 | \$10.30 |
| 17 | 17 | Grey Mackerel | \$2,461,733 | \$2,477,947 | \$13.69 | \$13.58 |
| 18 | 16 | School Prawn | \$2,397,214 | \$2,664,406 | \$13.75 | \$12.70 |
| 19 | 19 | Bass Groper | \$1,958,902 | \$1,983,934 | \$16.53 | \$15.87 |
| 20 | - | Yellowbelly Flounder | \$1,902,430 | \$1,367,185 | \$15.73 | \$16.96 |
| Total for Top 20: | | | \$91,863,082 | \$91,096,751 | | |
| Total Sales: | | | \$145,206,384 | \$145,985,079 | | |
| Percentage of Total Sales: | | | 63.3% | 62.4% | | |

出典 Sydney Fish Market Annual Report 2019

シドニーフィッシュマーケットは、移転に際して、日本において築地から豊洲に市場が移転したケースについて、参考となる可能性があるとして、本調査において、日本の市場関係者を 2019 年 8 月に専門家として派遣した。

現在のシドニーフィッシュマーケットを視察した市場関係者の指摘事項は主に品質管理面であり、特に、入庫、競り、出庫の一連の間の温度管理手法に改善の余地があるとし、化学保冷剤が使用されているケースでは、商品汚染のリスクが指摘された。

日本では氷の特性を活かし、様々な形状や状態に加工して商品の鮮度を保つ工夫がなされており、また、漁獲時の魚の処理についても、鮮度を保つ工夫があり、漁場から食卓までのサプライチェーン構築で日本の技術やノウハウが活かされる可能性があることが提案された。

図表 40 州政府プレスリリース(日本の市場関係者がシドニーフィッシュマーケットを訪問した際のプレス)



Department of
Primary Industries

Sydney Fish Markets benefit from NSW Japan agreement

2 Aug 2019

A visit today from Japanese representatives to the Sydney Fish Markets marked the first milestone under a new Memorandum of Cooperation (MoC) between the NSW Department of Primary Industries (DPI) and Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries Japan (MAFF).

In November last year, DPI signed the MoC with MAFF to enhance future trade and investment opportunities.

Ryoko Uchida, from DPI's International Engagement team, said the MoC includes a statement on bilateral cooperation and collaboration on the Sydney Fish Market.

"Japan recently relocated its famous Tsukiji (Tokyo) fish market, and the first activity under the MoC is sharing the skills, knowledge and experience gained in this process with NSW as it redevelops the Sydney Fish Market," Ms Uchida said.

"Today the former Chief Director of the Tsukiji Fish Market, Mr Hiroyuki Morimoto, visited the Sydney Fish Market to learn more about the market and provide advice to representatives.

"Based on learnings from this visit, Mr Morimoto, in cooperation with MAFF and DPI, will help develop a customised program for a visit from Sydney Fish Market representatives to Japan in September."

General Manager of Sydney Fish Market, Bryan Skepper, said today's visit from Mr Morimoto is the first step in a long-term collaboration that will benefit both regions.

"Sydney Fish Market is keen to establish strong relationships with the Japanese fisheries industry, in the lead up to our relocation to a new Sydney Fish Market which is expected to open in 2024," Mr Skepper said.


"We are excited about the DPI-MAFF MoC and the opportunities to learn from each other through ongoing collaboration with Japan that will come as a consequence of that agreement."

Ryoko Uchida said NSW DPI will continue to closely work with MAFF and the Consulate-General of Japan in Sydney to support the Sydney Fish Market program, along with other MoC activities.

"We see many opportunities for NSW and Japan to grow our agricultural and fisheries industries together - today's visit is the first example of that," Ms Uchida said.

"The MoC provides the opportunity to collaborate on research and development activities, as well as share advances in knowledge, technology and skills related to agriculture, food and fisheries."

Media contact: (02) 6391 3686



Former Chief Director of the Tsukiji Fish Market Mr Hiroyuki Morimoto, with Sydney Fish Market General Manager Bryan Skepper.

出典 ニューサウスウェールズ州ホームページ

<https://www.dpi.nsw.gov.au/about-us/media-centre/releases/2019/sydney-fish-markets-benefit-from-nsw-japan-agreement>

図表 41 州政府プレスリリース(シドニーフィッシュマーケット幹部が日本を訪問した際のプレス)



Department of
Primary Industries

Collaboration continues with Sydney Fish Markets visit to Japan

1 Oct 2019

Representatives from the Sydney Fish Market (SFM) had an opportunity to learn first hand from the best in the business last week, with a visit to Japan's famous fish markets.

The NSW Department of Primary Industries (DPI) led a delegation from SFM to visit the largest wholesale fish and seafood market in the world, Toyosu Fish Market in Tokyo, as well as the Numazu Fish Market in Shizuoka - a market similar in size to SFM.

Ryoko Uchida, from DPI's International Engagement team, said the trip itinerary was designed to give the representatives a comprehensive understanding of Japanese fish market operations and fish management, as well as expanding their network with Japanese Fisheries' industry.

"The three-day program for SFM was customised by Mr Hiroyuki Morimoto, Former Chief Director of the Tsukiji Fish Market, based on his visit to SFM in August," Ms Uchida said.

"The itinerary covered a range of meetings and site visits, including market wholesalers and retailers, market auctions, fish processing facilities, vertical transporters and suppliers like ice machine manufacturers."

The visit is part of an ongoing collaboration between DPI and Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries Japan (MAFF) under a Memorandum of Cooperation signed in November last year.

Sydney Fish Market CEO Greg Dyer said the knowledge shared and contacts made during this trip will be invaluable in the lead up to the SFM's relocation scheduled for 2024.

"This has been an important learning experience, from aspects of product management - including temperature control and display methods, to logistics - such as transport and vertical movement between floors," Mr Dyer said.

"We were also given opportunities to learn about concerns from Japanese industry players during their relocation process from Tsukiji to Toyosu, and we realized we share similar issues and challenges.

"Based on the connections that were developed during this visit, we would like to start discussing the development of ongoing and official cooperation between SFM and Toyosu.

"We are looking forward to working with DPI and MAFF on this arrangement, under the existing DPI-MAFF MoC."

Media contact: +61 2 6391 3686



Auction observer deck at Toyosu Fish Market with SFM representatives, Chief Director of the Toyosu Market, officer from the Tokyo Metropolitan Government and Mr Hiroyuki Morimoto.

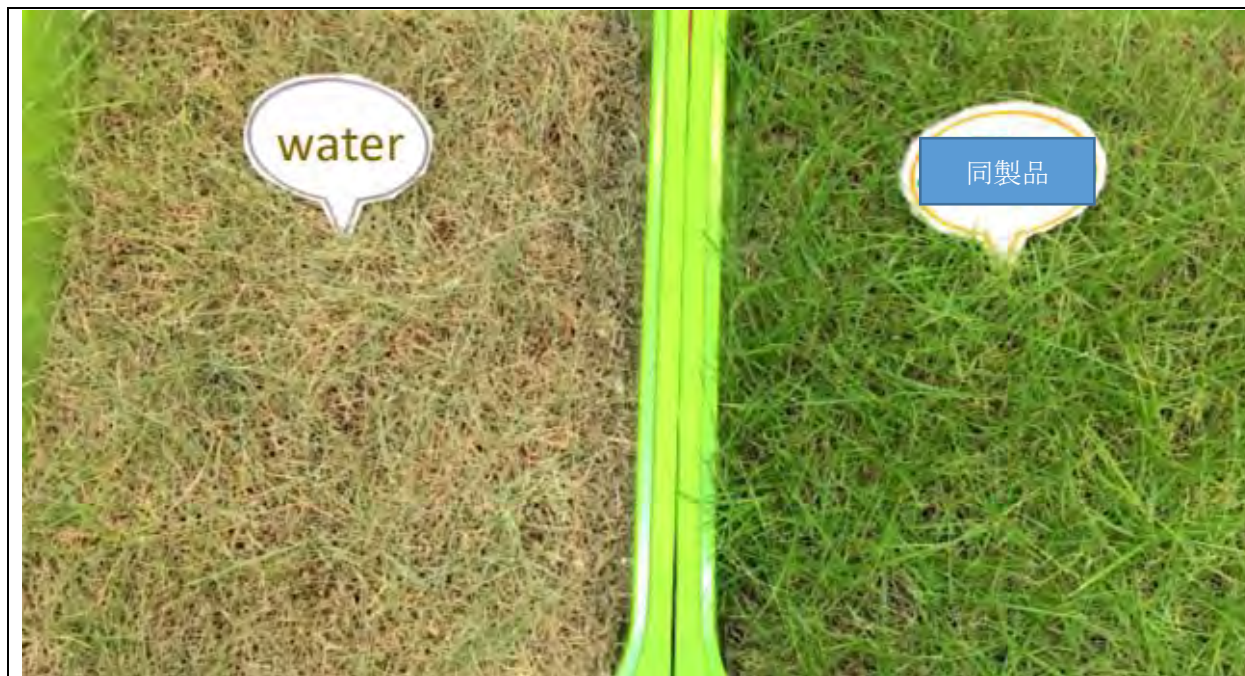
出典 ニューサウスウェールズ州ホームページ

<https://www.dpi.nsw.gov.au/about-us/media-centre/releases/2019/collaboration-continues-with-sydney-fish-markets-visit-to-japan>

(6)スポーツランド用芝管理

芝の管理において、水分供給量を 1/3 に低減、芝に干ばつや熱に耐性を持たせる日本の技術の豪州での展開可能性に関する支援を実施した。

図表 42 水のみ(右)と水と同製品混ぜた培養液(左)を使用して2週間、水を供給しなかった場合の芝の状態



出典 開発メーカー資料から NRI 加工

本調査では、クイーンズランド州の芝農家により構成されている団体と、国際的なスポーツ用芝のリサーチからコンサルティング、設計、施工、メンテナンスまでを実施している企業、クイーンズランド州の農業試験場所属研究員に対してプレゼンを実施、意見交換の結果、守秘義務契約を締結したのち、実証に係る検討が進められることとなった。

先の、国際的なスポーツ用芝のリサーチからコンサルティング、設計、施工、メンテナンスまでを実施している企業における開発拠点が同試験場内に設置されており、実証は当該施設を使用して行われることで検討が進められる予定となっている。

なお、同社が対象としているスポーツは、サッカー、ラグビー、テニス为主であり、施設が位置する地域ごとに最適な芝の選定と管理が行われる。同社が直近で実施したサッカー場の整備では、36種類の芝がサッカー場近辺で試験栽培され、数か月から数年の間、その状態が評価され、その中から1種類を選び定植するという作業が実施された。

図表 43 実証を予定している農業試験場におけるスポーツ用芝の実験の様子

| | |
|--|---|
|  |  |
| <p>農業試験場内の芝実験区画</p> | <p>種類毎に区画を切って細かな実験を実施</p> |
|  |  |
| <p>芝のダメージに関する研究も実施中</p> | <p>シェードを使って日射影響も研究</p> |

出典 NRI 撮影

2. 豪州での生産者の育成・確保に向けたミッション

昨年度調査を踏まえ、本調査は、日本の農業高校に通う学生を、クイーンズランド州立の農業高校における実際の授業に参加頂くことで実施した。

参加頂く学生の選定は、農業高校に関係する全国組織の協力を得て、説明会の実施、応募を経て行われ、3名の学生に参加頂いた。

図表 44 説明会にて配布された資料

豪州への日本の農業高校生徒の試験的派遣について

- 豪州では、職種毎に最低賃金が規定され、そのため、職種毎のスキルの均一化と向上を図るため、国が定める職業訓練プログラムが設けられています。
- 職業訓練プログラムは、高校レベル、専門学校レベル、大学レベル(学士/修士レベル及び博士レベル)のそれぞれで、技能が細かく規定され、認定される制度が導入されています。
- 専門学校レベルでは、連邦が規定し、各州政府が運営するTechnical and Further Education: TAFE(ターフ)が設置され、州の特色を活かしつつ、豪州全体としての職能レベルを維持する専門教育が施されています。
- 農業は豪州にとって非常に重要な産業であり、農業に従事する者として、実施する内容に応じた認定の取得が求められ、さらに、農業従事者を管理・監督する者に求められる認定もあり、産業としての労働基盤が整えられています。
- 豪州の一農家辺りの農地面積は200ha以上が一般的で、かつ、気候変動リスクを回避するため、複数の地域に農地を保有し、運用することも一般的です。
- 日本の小さな農地で高度な農産物を育てる技術と、豪州の広大な農地でコモディティとしての農産物を育てる技術が融合することは、世界の食糧事情の改善に結びつくのみならず、最終的に日本の農業の強化に結びつくと考えています。
- 農林水産省では、2019年度の委託事業において、日本の農業高校生徒数名を1週間程度、豪州の農業職業訓練プログラム等に派遣し、今後のプログラム開発に資するフィードバックを得る事業を検討しています。
- 事業実施に向け、関係各位からのご関心及び忌憚のないご意見を賜れば幸いです。

問い合わせ先:





Copyright© Nomura Research Institute, Ltd. All rights reserved.

出典 NRI 作成

参加頂いた3名の概要は次の通り。

図表 45 参加頂いた3名の概要(出発時点)

| 属性 | 参加に至る考え |
|---------|--|
| 高校3年生女性 | 豪州において、日本とは異なる多種多様な農作物を広大な農地で栽培する技術を学び、これまでの知識や経験と融合させた農業のあり方を模索。 |
| 高校3年生女性 | 豪州の少ない人数で、機械も活用しつつ広大な土地を管理する技術に加え、豊富でない水の利活用方法を学び、効率と質を両立させた農業のあり方を模索。 |
| 高校3年生男性 | 豪州の世界最大の有機大国という特徴を捉え、高品質で高付加価値でありながら、それを大規模機械農業で成り立たせる技術を学び、AIやICTを取り入れた農業を模索。 |

出典 NRI 作成

本調査におけるクイーンズランド州における学校の手配及びカリキュラムづくりは、クイーンズランド州教育省への依頼に基づき検討された。

州教育省から趣旨を説明し、賛同を頂いた学校の中から、今回は、クイーンズランド州のサンシャインコースト近郊に位置する、マレニー州立学校(Maleny State High School)にてプログラムが作成された。

同校は 1987 年に設立され、ここ 15 年程、海外からの留学生の受け入れを行っており、特に日本からの受け入れを積極的に進めている。

学校の敷地面積は 15.4ha であり、その内、7ha を畜牛などのハンドリングや関連する産業をはじめとする農業セクションに割いている。

今回は、生徒一人ひとりにホストファミリーと授業を共にするバディ(同学年の生徒)がそれぞれ個別に用意された。

全体のスケジュールは以下の通り。

図表 46 全体のスケジュール(時間は現地時間、ブリスベンは日本の時間に+1 時間)

| | | |
|---------|-------------|---|
| 2/23(日) | 17:30 | 成田空港第二ターミナル、3 階出発ロビー集合 |
| | 19:30 | QF62 便でブリスベンに出発 |
| 2/24(月) | 05:40 | QF62 便がブリスベンに到着、出国手続き後、現地職員と出口にて合流。 ・ブリスベン市内の関連各所を回り、昼食。昼食後、学校に向けて出発 |
| | 15:00 | 学校着、ホストファミリーとのマッチング、各ファミリーと帰宅 |
| 2/25(火) | 08:30 | 生徒はホストファミリーの送りにて学校に登校 |
| | 08:50-11:00 | 歓迎会、重要なお知らせ、学校の説明、バディ生徒の紹介 |
| | 10:45-11:15 | モーニングティー |
| | 11:15-13:00 | 町の中の小規模旅行 |
| | 13:00-13:50 | 正式な歓迎昼食会(学校国際部担当及びバディ生徒) |
| | 13:50-15:00 | 英語教室(農業ビジネス、プログラム期間内に必要とされる事項を中心に) |
| | 15:00- | ホストファミリーの迎いで帰宅 |
| 2/26(水) | 08:30- | 生徒はホストファミリーの送りにて学校に登校 |
| | 09:00-15:00 | 関係農家を視察(花卉農家、フィンガーライム農家、パイナップル農家) |
| | 15:00- | ホストファミリーの迎いで帰宅 |
| 2/27(木) | 08:30 | 生徒はホストファミリーの送りにて学校に登校 |
| | 08:50-11:10 | 通常の授業に参加 |
| | 11:10-11:40 | モーニングティー |
| | 11:40-12:50 | 通常の授業に参加 |
| | 12:50-13:50 | 送迎バーベキュー |
| | 13:50-15:00 | 上級クラスの農地での実習に参加 |
| | 15:00- | ホストファミリーの迎いで帰宅 |
| 2/28(金) | 05:30 | 生徒はホストファミリーの送りにて学校に。 集合後、ブリスベン空港に向け出発。 |
| | 07:30 | ブリスベン空港到着チェックイン、出国手続き |
| | 09:25 | QF61 便で成田に向けて出発 |
| | 17:30 | QF61 便が成田に到着、入国手続き後、解散(第二ターミナル 1 階) |

出典 NRI 作成

参加頂いた3名からのフィードバックのポイントは次の通り。

図表 47 参加頂いた3名からのフィードバックのポイント

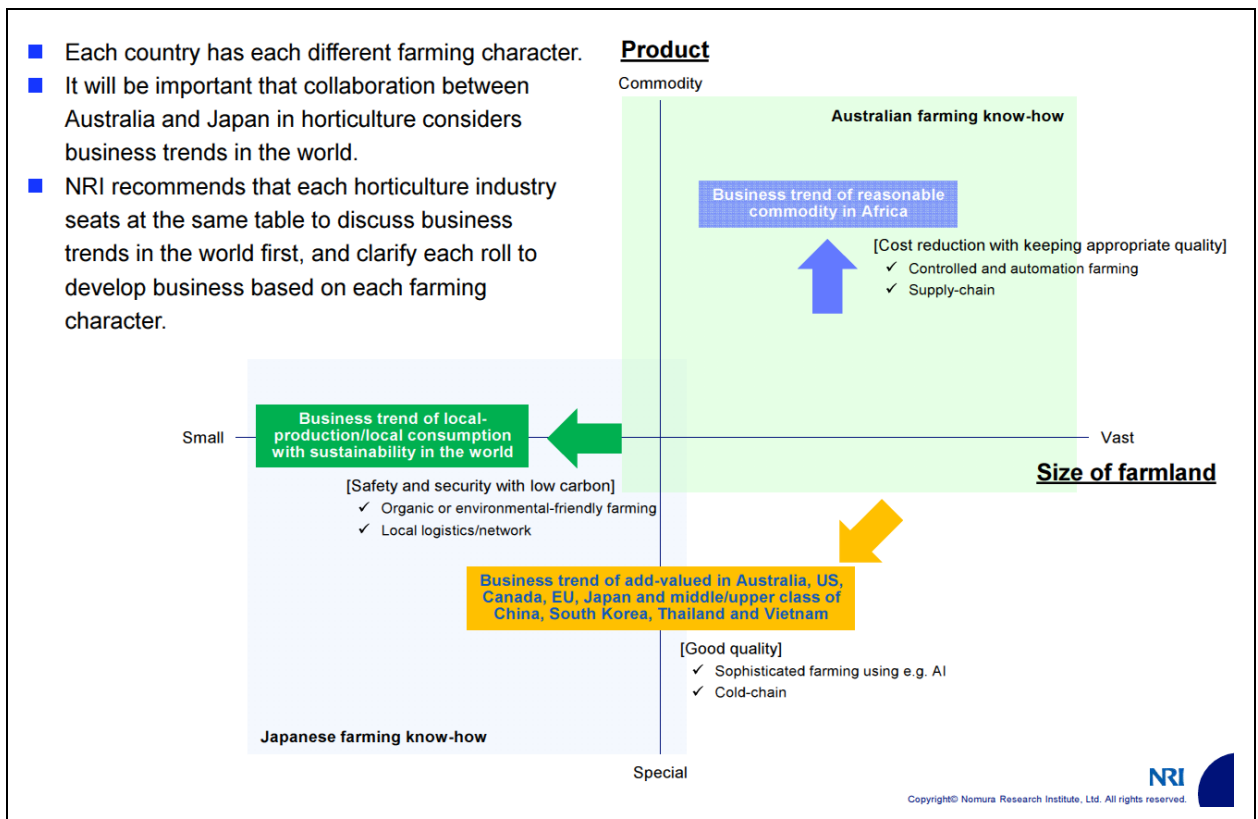
| | |
|----------------------------|---|
| <p>高校における授業の方法</p> | <ul style="list-style-type: none"> ・日本のように教師が教壇に立ち、黒板等を用いて継続して指導する、という形態とは異なり、生徒の実習や取り組みが中心で、教師は生徒の間を指導して回り、時々、全体を指導するという形態であった。 ・農業指導のみならず、一般教科においても、生徒が指導内容をノートに取り続けるのではなく、実習や課題を解き続けるというスタイルであり、やる気を喚起させるスタイルであると感じた。 |
| <p>高校における授業の内容</p> | <ul style="list-style-type: none"> ・例えば、数学の授業で収入から所得税を計算する方法を学んだり、農業の実習では、実習で使う資材や設備のすべてを、授業を通じて育てた牛や羊、ヤギなどの販売収入で賄い、その収入について、いかに付加価値の高い製品として販売することで得るか、という視点を重視するなど、高校生活の全般を通じて、社会生活とリアルにつながっている点に新鮮さを覚えた。 |
| <p>訪問した生産農家の農業に係る視点や姿勢</p> | <ul style="list-style-type: none"> ・花卉農家への訪問では、商品の差別化に対する考え方や労働者への配慮に対する考え方を学んだ。 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 商品の差別化については、当該地域の環境で育つ珍しい品種の花卉を栽培することに加え、コストダウンも視野に入れ、太陽光発電装置を取り入れ、温室効果ガスの削減を達成しつつ、すべての農機具や梱包のための機械の動力を得たり、農薬の使用量を減らし、剪定による廃棄物を土壌改良剤として再活用するなど、“クリーン”や“持続可能性”といった点を、それぞれマーケティングに活かしている。 ✓ このような取り組みは、素材にこだわる化粧品メーカーの原料として使用されることにつながり、生花の販売に加え、利益率の向上に寄与している。 ✓ 労働者への配慮については、雇用側としての生産農家が、収穫物の運搬や加工に伴う作業について、できる限り身体的な負荷を伴わない方法を考え、常に改善を続けている。これにより、労働者にとって快適な環境が維持され、熟練した労働者の継続的な確保にも結び付いている。 ・フィンガーライム農家への訪問では、フィンガーライムという、豪州のネイティブ種でありながら、商業生産されていない種に着目し、素材の良さを生かすために著名なレストランシェフなどと組み、シェフおよびその先の消費者のことを考えた商業生産のあり方を模索する姿勢を学んだ。 ・パイナップル農家では、加工用と生鮮用という2つの種類を生産し、加工用では加工工場との契約により、安定した収入基盤を確保しつつ、生鮮用では鮮度や味にこだわった製品づくりを進め、さらに、年間を通して、季節によらず一定量を安定的に供給するため、広大な農地の効率的な管理手法と生産体制を確立し、利益を継続的にかつ、安定的に確保するという考えを学んだ。 ・農家への訪問を通じて、モノづくりにこだわりつつも、外部の専門家と組むことで自分が生産している農産物の価値を高めるための方法を模索したり、労働環境の継続的な改善を通じて働きやすい環境を経営者として整えることで、農場の付加価値を高めるなど、農業をビジネスとして捉え、経営していくという姿勢を学ぶことができた。 |

| | |
|----------|---|
| 参加者側の課題 | <ul style="list-style-type: none"> 英語力の強化の必要性を痛感した。漫然と学ぶのではなく、目的をもって英語力の習得を図る必要があると感じ、“聞く”や“話す”といったことは、英語を使う現地にて学ぶ方が良いと感じた。 |
| プログラムの意義 | <ul style="list-style-type: none"> 外国の農業を体験することで、改めて日本の農業を見直す視点が持てた。 現時点(高校を卒業するという段階)で、今回の経験を踏まえて、将来的に日本で農業を行うか、豪州などの海外で行うか、または別の職業に就くか、は決めることはできないが、選択肢が広がったと感じることができた。 仮にこのようなプログラムが継続するのであれば、日本で学ぶ農業を世界という視点から見ることができ、学んだことを、世界との差別化という観点から、より効果的に実践することが可能になると考える。 さらに、農業は、農産物を社会に提供する、という観点でのみ社会に貢献する、ということではなく、雇用の提供や、他の産業とつながることで、その産業の付加価値向上に結び付く、といった新たな社会貢献を考えさせてくれる良いきっかけになると考えることができ、それが、高校3年生という段階で行う、このプログラムの意義であると考えます。 |

出典 プログラム終了後、3名の参加者へのヒアリングを通じて NRI が作成

なお、本プログラムの基本となった考え方を以下に示す。

図表 48 本プログラムの企画の基本となった考え方



出典 NRI 作成

つまり、広大な農地にて大量のコモディティを生産する能力に長ける豪州と、矮小な農地で付加価値の高い農産物を生産する能力に長ける日本が組むことで、需要が継続して増加している地域に優れた農産物を安定

的に供給することが可能となる、とする考えである。

この実現には、日本が豪州の農業を学ぶ、という考え方に加え、豪州が日本の農業を学ぶ、という視点も欠かせないこととなる。

今後、このプログラムは、豪州の農業高校に通う生徒に日本の農業高校で学ぶ、という機会を設けることが不可欠と考えられ、来年度以降、豪州の農業高校に通う生徒に日本で農業を学ぶことを動機づける仕組みやプログラムの検討が必要であり、それを踏まえた、相互交流の仕組みづくりに進むことが求められる。

3. 豪州市場における和食・日本食の普及

本事業におけるこれまでの継続した取り組みにより、豪州で RTO(Registered training organization: 登録訓練機関)に登録されている教育機関において、“刺身”を対象とした単独のコースがトライアルとして実施された。

昨年度報告書でも言及した通り、豪州では日本のような、いわゆる調理師免許という制度は存在しない。

職業としてのスキルの認定は、Australian Skills Quality Authority (ASQA)に登録された RTO が実施する認定プログラムの受講を通じて受けることが出来る。

認定プログラムは、提供されるスキルのレベルに応じて設置されている。提供されるスキルのレベルは、Australian Qualifications Framework (AQF)にて規定されている。

図表 49 Australian Qualifications Framework (AQF)で規定されるスキルレベルの概要

| HIGH SCHOOL | TAFE NSW | UNIVERSITY | AQF Level |
|-------------|--|---|-----------|
| | | Doctoral Degree | Level 10 |
| | | Masters Degree | Level 9 |
| | | Graduate Diploma Graduate Certificate Bachelor Honours Degree | Level 8 |
| | | Bachelor Degree | Level 7 |
| | | Associate Degree Advanced Diploma | Level 6 |
| | | Diploma | Level 5 |
| | Certificate IV | | Level 4 |
| | Certificate III | | Level 3 |
| | Certificate II | | Level 2 |
| | Certificate I | | Level 1 |
| | Senior Secondary Certificates of Education (HSC in NSW) | | |

出典 NSW TAFE ホームページ <https://www.nsi.tafensw.edu.au/courses/typesofcourses/default.aspx>

現在、Certificate を受けることが出来る調理師関連コースは 6 コースある。

図表 50 現在、Certificate を受けることが出来る調理師関連コース

| レベル | 対象 | 概要 |
|-----------------|---|---|
| Certificate II | Asian Cookery | 主にアジア料理のファーストフードやテイクアウェイ向け店舗での調理レベル(SIT20516) |
| Certificate III | Asian Cookery | アジア料理を主とするレストラン等で調理師として働くことができるレベル(SIT31116) |
| Certificate III | Commercial Cookery | レストラン等で調理師として働くことができるレベル(SIT30816) |
| Certificate III | Maritime Operations (Marine Cookery) | 船舶上で調理を行う調理師(Australian Maritime Safety Authority が求める要件の獲得も必要)(MAR30415) |
| Certificate IV | Asian Cookery | アジア料理を主とするレストラン等でシェフとして現場を管理しながら働くことができるレベル(SIT40816) |
| Certificate IV | Commercial Cookery | レストラン等でシェフとして現場を管理しながら働くことができるレベル(SIT40516) |

出典 Australian Skills Quality Authority (ASQA)ホームページから NRI 作成

例えば、Certificate III Asian Cookery で提供され取得すべきコースの内容は次の通り。

図表 51 Certificate III Asian Cookery で提供されているコースの内容

- コアユニット(19 ユニット必修)

| | |
|------------|---|
| BSBSUS201 | Participate in environmentally sustainable work practices 環境面で持続可能な業務活動への参加 |
| BSBWOR203 | Work effectively with others 他者との効率的な協業 |
| SITHASC001 | Prepare dishes using basic methods of Asian cookery アジア料理の基本的手法を用いた調理 |
| SITHASC002 | Prepare Asian appetisers and snacks アジア式前菜および軽食の調理 |
| SITHASC003 | Prepare Asian stocks and soups アジア式だしおよびスープの調理 |
| SITHASC004 | Prepare Asian sauces, dips and accompaniments アジア式ソース、ディップ、付け合せの調理 |
| SITHASC005 | Prepare Asian salads アジア式サラダの調理 |
| SITHASC006 | Prepare Asian rice and noodles アジア式飯および麺の調理 |
| SITHASC008 | Prepare Asian cooked dishes アジア式加熱料理の調理 |
| SITHCCC001 | Use food preparation equipment 調理器具の使用 |
| SITHCCC018 | Prepare food to meet special dietary requirements 特定の食習慣における要件を満たす食品調理 |
| SITHCCC020 | Work effectively as a cook シェフとしての効率的な働き方 |
| SITHKOP001 | Clean kitchen premises and equipment 調理場および調理器具の清掃 |
| SITHKOP002 | Plan and cost basic menus 基本メニューの策定とコスト計算 |
| SITXFSA001 | Use hygienic practices for food safety 食品安全のための衛生管理の実施 |
| SITXFSA002 | Participate in safe food handling practices 安全な食品の取り扱い |
| SITXHRM001 | Coach others in job skills 他者への業務スキル指導 |
| SITXINV002 | Maintain the quality of perishable items 傷みやすい食品の品質維持 |
| SITXWHS001 | Participate in safe work practices 安全な就労環境への取組参加 |

- 選択ユニット(6 ユニット選択、2 ユニートを以下から選択、4 ユニートを以下からもしくは、別に用意されるパッケージコース等の履修も可)

| | | |
|---|------------|--|
| Administration 事務 | BSBCMM201 | Communicate in the workplace 職場でのコミュニケーション |
| | TLIE1005 | Carry out basic workplace calculations 職場における基本的な計算 |
| Asian Cookery アジア料理 | SITHASC007 | Prepare curry pastes and powders カレーペーストとカレー粉の調理 |
| | SITHASC009 | Prepare Asian desserts アジア式デザートの調理 |
| | SITHASC010 | Prepare Japanese cooked dishes 加熱日本料理の調理 |
| | SITHASC011 | Prepare sashimi 刺身の調理 |
| | SITHASC012 | Prepare sushi 寿司の調理 |
| | SITHASC013 | Produce Japanese desserts 日本式デザートの調理 |
| | SITHASC014 | Prepare dim sum 点心の調理 |
| | SITHASC015 | Prepare Chinese roast meat and poultry dishes 中国式肉ローストおよび鳥肉料理の調理 |
| | SITHASC016 | Prepare tandoori dishes タンドーリ料理の調理 |
| | SITHASC017 | Prepare Indian breads インド式パンの調理 |
| Client and Customer Service 顧客サービス | SITXCCS006 | Provide service to customers 顧客へのサービス提供 |
| | SITHCCC004 | Package prepared foodstuffs 調理済み食品の包装 |
| Commercial Cookery and Catering 商業調理およびケータリング | SITHCCC009 | Produce cook-chill and cook-freeze foods 急速冷蔵・急速冷凍用食品の製造 |
| | SITHCCC010 | Re-thermalise chilled and frozen foods 冷蔵・冷凍食品の再加熱 |
| | SITHCCC015 | Produce and serve food for buffets ビュッフェ料理の調理・提供 |
| | SITHCCC021 | Prepare specialised food items 特殊な食品の調理 |
| | SITHCCC022 | Prepare portion-controlled meat cuts 食肉の決められた分量の切り身への加工 |
| | SITHCCC022 | Prepare portion-controlled meat cuts 食肉の決められた分量の切り身への加工 |
| Communication and Teamwork コミュニケーションとチームワーク | SITXCOM001 | Source and present information 情報の収集と提示 |
| | SITXCOM002 | Show social and cultural sensitivity 社会的・文化的配慮の表明 |
| Computer Operations and ICT Management コンピューターオリエンテーションとICT管理 | BSBITU202 | Create and use spreadsheets エクセル表の作成と使用 |
| | BSBITU301 | Create and use databases データベースの作成と使用 |
| | BSBITU306 | Design and produce business documents ビジネス文書のデザインと作成 |
| First Aid 応急手当 | HLTAID003 | Provide first aid 応急手当の実施 |
| Food Safety 食品衛生 | SITXFSA003 | Transport and store food 食品の輸送と貯蔵 |
| Inventory 在庫 | SITXINV001 | Receive and store stock 在庫の受領と格納 |
| | SITXINV003 | Purchase goods 物品の購入 |
| Work Health and Safety 職場の健康・安全 | SITXWHS002 | Identify hazards, assess and control safety risks 危険の確認、安全リスクの査定および管理 |
| Working in Industry 産業での就労 | SITHIND002 | Source and use information on the hospitality industry サービス業における情報の収集・活用 |

出典 Australian Skills Quality Authority (ASQA)ホームページから NRI 作成

前記図表からも分かる通り、今回の RTO にて提供されるコースは、認定を受けることができる Cookery コース全体の中の選択コースの 1 つの選択ユニット(SITHASC011:Prepare sashimi(刺身の調理))であり、これ単体で資格を得た、ということにはならない。

RTO が SITHASC011:Prepare sashimi(刺身の調理)のコースを開発するに際して満たすべき事項は、以下の通り、まとめられている。

図表 52 RTO が SITHASC011:Prepare sashimi(刺身の調理)のコースを開発するに際して満たすべき事項

| | |
|---|--|
| <p><u>Application</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • This unit describes the performance outcomes, skills and knowledge required to prepare and present raw fish dishes for Japanese cuisine. It requires the ability to select and prepare ingredients, using relevant equipment. • The unit applies to hospitality and catering organisations that offer Japanese cuisine, and to cooks who usually work under the guidance of more senior chefs. • No occupational licensing, certification or specific legislative requirements apply to this unit at the time of publication. <p><u>Pre-requisite Unit</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • SITXFSA001 Use hygienic practices for food safety <p><u>Competency Field</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Asian Cookery <p><u>Elements and Performance Criteria</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Select ingredients. <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Confirm food production requirements from food preparation list and standard recipes. 1.2. Calculate ingredient amounts according to requirements. 1.3. Identify and select sashimi ingredients from stores according to recipe, quality, freshness and stock rotation requirements. 1.4. Check perishable supplies for spoilage or contamination and evaluate freshness and quality of fish prior to preparation. 2. Select, prepare and use equipment. <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Select type and size of knives and equipment suitable to requirements. 2.2. Safely assemble and ensure cleanliness of equipment before use. 2.3. Use knives and equipment safely and hygienically according to manufacturer instructions. | <p><u>アプリケーション</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • このユニットでは、日本料理の生魚料理を準備し、提示するために必要なパフォーマンス、スキル、知識について説明する。これは、関連する道具を使用して、材料を選択し、準備する能力を必要とする。 • このユニットは、日本料理を提供するホスピタリティやケータリングに係る期間、および通常はより多くのシニアシェフの指導の下で働く料理人に適用される。 • 本ユニットでは、職業上のライセンス、認証、または特定の法的要件が適用されることはない。 <p><u>前提条件とするユニット</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • SITXFSA001 食品安全のための衛生的なプラクティスの使用 <p><u>能力分野</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • アジア料理 <p><u>要素とパフォーマンス基準</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食材の選択 <ol style="list-style-type: none"> 1.1. 食材のリストと標準レシピから調理要件を確認 1.2. 要件に基づき必要量を計算 1.3. レシピ、品質、鮮度、在庫のローテーションを考慮して、刺身用食材を特定、選択 1.4. 腐敗や汚染といった生鮮食品としての状態をチェックし、仕込みの前に魚の鮮度と品質を評価 2. 調理器具の選択、準備、使用 <ol style="list-style-type: none"> 2.1. 要件に適したナイフや調理器具の種類、サイズを選択 2.2. 調理前に器具の状態と清潔さを確保 2.3. メーカーの指示に従って、ナイフや器具を安全かつ衛生的に使用 |
|---|--|

| | |
|---|---|
| <p>3.Prepare fish and accompaniments.</p> <p>3.1.Maintain and kill live seafood in a humane manner and according to regulations.</p> <p>3.2.Clean、 gut and fillet fish and shellfish efficiently.</p> <p>3.3.Prepare accompaniments according to recipe requirements.</p> <p>3.4.Minimise waste to maximise profitability of food items prepared.</p> <p>4.Present and store sashimi.</p> <p>4.1.Serve sashimi on service-ware of appropriate shape、 size and colour taking steps to retain freshness and quality.</p> <p>4.2.Present sashimi with required garnishes、 sauces、 dips and accompaniments according to regional and recipe requirements.</p> <p>4.3.Visually evaluate dish and adjust presentation.</p> <p>4.4.Ensure food safety、 quality and shelf life by storing food in appropriate environmental conditions .</p> <p>4.5.Clean work area and dispose of or store surplus and re-usable by-products according to organisational procedures 、 environmental considerations and cost-reduction initiatives.</p> | <p>3. 魚と添えつけ料理の仕込み</p> <p>3.1.人道的な方法で、規制に従って生きたシーフードを処理し絞める</p> <p>3.2.腸やフィレ、甲殻類を清潔に処理</p> <p>3.3.レシピに応じて添えつけ料理を準備</p> <p>3.4.廃棄物を最小限に抑え、調理した食品の収益性を最大化</p> <p>4. 刺身を盛り付ける</p> <p>4.1.新鮮さと品質を維持するための措置を講じて、適切な形状、サイズ、色で皿に刺身を盛る</p> <p>4.2.地域やレシピに応じて、必要なガーニッシュ、ソース、ディップ、添えつけ料理で刺身皿を構成</p> <p>4.3.視覚的に料理を評価し、盛り付けを調整</p> <p>4.4.食品を適切な環境条件で保管することにより、食品の安全性、品質、賞味期限を確保</p> <p>4.5.調理場をきれいにし、組織的手続き、環境配慮、コスト削減の取り組みに従って、余剰・再使用可能な副産物を処分または保管</p> |
| <p><u>Foundation Skills</u></p> <p>Foundation skills essential to performance in this unit、 but not explicit in the performance criteria are listed here、 along with a brief context statement.</p> <p>Reading skills to:</p> <ul style="list-style-type: none"> • locate information in food preparation lists and standard recipes to determine food preparation requirements • interpret manufacturer instructions for equipment • locate and read date codes and rotation labels on food products. <p>Writing skills to:</p> <ul style="list-style-type: none"> • record notes on recipe requirements. <p>Numeracy skills to:</p> <ul style="list-style-type: none"> • calculate the number of portions • determine cooking times and temperatures • measure familiar quantities of ingredients using simple measuring instruments. <p>Problem-solving skills to:</p> | <p><u>基礎的な能力</u></p> <p>この単元のパフォーマンスに不可欠だが、パフォーマンス基準は明示的ではなく、シンプルな表現により記載される。</p> <p>読み取りスキル:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 食材リストと標準レシピの情報に基づき、食品の調理要件を決定 • 器具の製造元の指示を解釈 • 食品の日付コードとローテーションラベルを判別、理解 <p>書くスキル:</p> <ul style="list-style-type: none"> • レシピ要件としてメモに記録 <p>初歩的な計算スキル:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 一人分の量の計算 • 調理時間と温度の決定 • 簡単な測定器を使用して、材料の身近な量を測定 <p>問題解決能力:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 食材と完成した料理の品質を評価し、品質の製 |

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • evaluate quality of ingredients and finished dishes and make adjustments to ensure a quality product • adjust flavourings where sauces and accompaniments are not balanced as required. <p>Planning and organising skills to:</p> <ul style="list-style-type: none"> • efficiently sequence the stages of food preparation and production. <p>Self-management skills to:</p> <ul style="list-style-type: none"> • manage own speed, timing and productivity. <p>Range of Conditions</p> <p>Specifies different work environments and conditions that may affect performance. Essential operating conditions that may be present (depending on the work situation, needs of the candidate, accessibility of the item, and local industry and regional contexts) are included.</p> <p>Range is restricted to essential operating conditions and any other variables essential to the work environment.</p> <p>Adjusting presentation must involve consideration of:</p> <ul style="list-style-type: none"> accompaniments and garnishes to maximise visual appeal: <ul style="list-style-type: none"> balance colour contrast plating food for practicality of: <ul style="list-style-type: none"> customer consumption service wiping drips or spills. <p>Environmental conditions must ensure appropriate:</p> <ul style="list-style-type: none"> atmosphere humidity light packaging temperature use of containers ventilation. | <p>品を確保するために調整を実施</p> <ul style="list-style-type: none"> • ソースと備え付け料理の必要に応じたバランス調整 <p>計画と準備のスキル:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 仕込みと調理の段階を効率的に順序付ける <p>自己管理スキル:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 自らの調理スピード、タイミング、生産性を管理 <p>前提とすべき範囲</p> <p>パフォーマンスに影響を与える可能性のあるさまざまな作業環境と条件を明確とする。これには、基本的な調理環境(作業状況、対象のニーズ、アイテムのアクセシビリティ、および地域の業界および地域のコンテキストによって異なる)が含まれる。</p> <p>前提とすべき範囲は、基本的な調理環境とその他の事象より制限される。</p> <p>また、盛り付けの調整には、次の点を考慮する必要がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> 視覚的な魅力を最大限に引き出すための添えつけとガーニッシュ: <ul style="list-style-type: none"> バランス 色 コントラスト 実用性を備えたコース料理: <ul style="list-style-type: none"> 顧客消費 サービス 滴落やこぼれを拭く。 <p>環境条件は適切な状態を確保する必要がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> 雰囲気 湿度 光 包装 温度 コンテナの使用 換気 |
|---|--|

出典 SITHASC011 Prepare sashimi/Australian Government から NRI 作成(右側は NRI の仮意訳)

<https://training.gov.au/Training/Details/SITHASC011>

このように一般的な項目しか記述されていないが、これらを踏まえたカリキュラム、指導マニュアルさらに生徒向け教材を作成しようとする、相当の能力と労力が必要となることが容易に想像できる。

また、これらはすべて英語で準備され、また、指導されなければならない、日本食に特有の用語をどのように英語で表現し、それが文化や風土が異なる豪州で正しく伝え、理解させ、そして実践させるか、についても検討しなければならない。

指導に加え、アセスメントで必要とされる要件についても、別途、次のように規定されている。

図表 53 アセスメントで必要とされる要件

| | |
|---|---|
| <p>Assessment requirements</p> <p><u>Performance Evidence</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Evidence of the ability to complete tasks outlined in elements and performance criteria of this unit in the context of the job role, and: <ul style="list-style-type: none"> ▪ prepare each of the following types of sashimi: <ul style="list-style-type: none"> ▪ kobujime ▪ sashimi (moriawase) ▪ tataki ▪ usu zukuri ▪ prepare each of the following sashimi accompaniments: <ul style="list-style-type: none"> ▪ fresh condiments: <ul style="list-style-type: none"> ▪ daikon ▪ ginger root and sauces ▪ wasabi ▪ prepared items: <ul style="list-style-type: none"> ▪ momiji oroshi ▪ tosa joyu ▪ demonstrate use of the following methods when preparing sashimi: <ul style="list-style-type: none"> ▪ cutting ▪ portioning ▪ uniformity ▪ prepare the above sashimi for at least six different customers: <ul style="list-style-type: none"> ▪ within commercial time constraints ▪ reflecting required quantities to be produced ▪ following procedures for food safety practices when handling and storing sashimi ▪ responding to special customer requests and dietary requirements. <p><u>Knowledge Evidence</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Demonstrated knowledge required to complete the tasks outlined in elements and performance criteria of this unit: <ul style="list-style-type: none"> ▪ culinary terms and trade names for sashimi ingredients: <ul style="list-style-type: none"> ▪ fish types ▪ herbs and spices ▪ condiments ▪ thickening and flavouring agents ▪ seasoning delicacies ▪ required changes to sashimi to reflect cultural and regional considerations and variations ▪ contents of stock date codes and rotation labels ▪ characteristics of sashimi: <ul style="list-style-type: none"> ▪ accompaniments and garnishes ▪ appearance and presentation: <ul style="list-style-type: none"> ▪ artistic arrangement ▪ uniformity of pieces ▪ freshness and other quality indicators: <ul style="list-style-type: none"> ▪ clear eyes | <p>評価要件</p> <p><u>パフォーマンスに係る証拠</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 仕事の役割に係る内容でこのユニットの要素とパフォーマンス基準に概説されているタスクを完了する能力の証拠、および: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 次の種類の刺身をそれぞれ調理 <ul style="list-style-type: none"> ▪ こぶじめ ▪ 刺身(盛り合わせ) ▪ たたき ▪ 薄造り ▪ 次の添えつけをそれぞれ調理 <ul style="list-style-type: none"> ▪ 新鮮な調味料: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 大根 ▪ 生姜の根と生姜のソース ▪ わさび ▪ 調理済み: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 紅葉おろし ▪ 土佐醤油 ▪ 刺身を調理する際に使用する手法 <ul style="list-style-type: none"> ▪ 包丁入れ ▪ 切り分け ▪ 均一性 ▪ 上記の刺身を少なくとも6人のお客様に用意する <ul style="list-style-type: none"> ▪ 商業時間の制約内で実施 ▪ 生産に必要な数量を反映 ▪ 刺身の取り扱いや保管時の食品安全対策に関する手順 ▪ 特別な顧客の要求や要件への対応 <p><u>知識に係る証拠</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • このユニットの要素とパフォーマンス基準に記載されているタスクを完了するために必要な知識 <ul style="list-style-type: none"> ▪ 刺身成分の料理用語と商号: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 魚の種類 ▪ ハーブとスパイス ▪ 薬味、香辛料 ▪ 増粘・香料剤 ▪ 調味料 ▪ 文化や地域への配慮やバリエーションを反映するために刺身の変更 ▪ 在庫日付コードと回転ラベルの内容 ▪ 刺身の特徴: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 添えつけ料理と飾り ▪ 外観と盛り付け: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 芸術的な取り決め ▪ ピースの均一性 ▪ 新鮮さと他の品質指標: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 澄んだ目 |
|---|---|

| | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ correct colour of scales ▪ firm texture of flesh ▪ moist but not slimy ▪ pleasant sea odour ▪ red gills ▪ nutritional value ▪ service style ▪ taste ▪ texture ▪ items required for: <ul style="list-style-type: none"> ▪ momiji oroshi ▪ sarashi-negi ▪ preparation methods for sashimi: <ul style="list-style-type: none"> ▪ cutting ▪ portioning ▪ uniformity ▪ appropriate environmental conditions for storing sashimi to: <ul style="list-style-type: none"> ▪ ensure food safety ▪ optimise shelf life ▪ safe operational practices using essential functions and features of equipment used to produce and present sashimi. <p>Assessment Conditions</p> <ul style="list-style-type: none"> • Skills must be demonstrated in an operational commercial kitchen. This can be: <ul style="list-style-type: none"> ▪ an industry workplace ▪ a simulated industry environment such as a training kitchen servicing customers. • Assessment must ensure access to: <ul style="list-style-type: none"> ▪ fixtures and large equipment: <ul style="list-style-type: none"> ▪ commercial: <ul style="list-style-type: none"> ▪ blenders and food mills ▪ food processors ▪ planetary mixers ▪ commercial grade work benches (1.5m/person) ▪ commercial refrigeration facilities: <ul style="list-style-type: none"> ▪ freezer ▪ fridge ▪ designated storage area for dry goods and perishables ▪ double sink ▪ small equipment: <ul style="list-style-type: none"> ▪ cutting boards ▪ food handler gloves ▪ graters and peelers ▪ knives: <ul style="list-style-type: none"> ▪ carving knives ▪ filleting knives ▪ utility knives ▪ measures: <ul style="list-style-type: none"> ▪ metric calibrated measuring jugs ▪ measuring spoons ▪ portion controlled scoops ▪ mincers ▪ scales ▪ service-ware: | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 正しい色のうろこ ▪ 肉のしっかりした質感 ▪ 潤っているがぬるぬるしない ▪ 気持ちの良い海臭 ▪ 赤いエラ ▪ 栄養価 ▪ 提供するスタイル ▪ 味 ▪ 食感 ▪ 必要なアイテム: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 紅葉おろし ▪ さらしねぎ ▪ 刺身の仕込み: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 包丁入れ ▪ 切り分け ▪ 均一性 ▪ 刺身を保存するための適切な環境条件: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 食品の安全性を保証する ▪ 賞味期限 ▪ 刺身を調理、提供するために使用される器具の本質的な機能と特徴を活用して安全な調理を実施 <p>評価条件</p> <ul style="list-style-type: none"> • スキルは、商業キッチンで実証する必要がある。 <ul style="list-style-type: none"> ▪ 職場 ▪ お客様にサービスを提供するトレーニングキッチンなどの模擬業界環境 • 評価では、以下を確保する必要がある。 <ul style="list-style-type: none"> ▪ 備品および大型機器: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 業務用: <ul style="list-style-type: none"> ▪ ブレンダーと粉ひき器 ▪ フードプロセッサ ▪ ミキサー ▪ 業務用グレードワークベンチ(1.5m/人) ▪ 業務用冷凍設備: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 冷凍庫 ▪ 冷蔵庫 ▪ 乾物・生鮮食品の指定保管エリア ▪ ダブルシンク ▪ 小型機器: <ul style="list-style-type: none"> ▪ カuttingボード ▪ フードハンドラー手袋 ▪ おろし金と皮むき器 ▪ ナイフ: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 彫刻ナイフ ▪ ファイレットナイフ ▪ ユーティリティナイフ ▪ メジャー: <ul style="list-style-type: none"> ▪ メートル計量水差し ▪ 計量スプーン ▪ 部分計量ひしゃく ▪ 肉ひき器 ▪ スケール ▪ サービスウェア: |
|--|---|

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ platters, dishes, and bowls ▪ cutlery and serving utensils ▪ chopsticks ▪ sets of stainless steel bowls ▪ sharpening steels and stones ▪ stone grinders ▪ cleaning materials and equipment: <ul style="list-style-type: none"> ▪ cleaning cloths ▪ commercial cleaning and sanitising agents and chemicals for cleaning commercial kitchens, equipment and food storage areas ▪ dustpans and brooms ▪ garbage bins and bags ▪ hand towel dispenser and hand towels ▪ mops and buckets ▪ separate hand basin and antiseptic liquid soap dispenser for hand washing ▪ sponges, brushes and scourers ▪ tea towels ▪ organisational specifications: <ul style="list-style-type: none"> ▪ equipment manufacturer instructions ▪ current commercial stock control procedures and documentation for ordering, monitoring and maintaining stock ▪ mise en place lists, menus, standard recipes and recipes for special dietary requirements ▪ ordering and docketing paperwork ▪ food safety plan ▪ guidelines relating to food disposal, storage and presentation requirements ▪ safety data sheets (SDS) for cleaning agents and chemicals ▪ diverse and comprehensive range of perishable food supplies for Asian cookery ▪ industry-realistic ratios of kitchen staff to customers; these can be: <ul style="list-style-type: none"> ▪ staff and customers in an industry workplace during the assessment process; or ▪ individuals who participate in role plays or simulated activities, set up for the purpose of assessment, in a simulated industry environment operated within a training organisation. <p>• Assessors must satisfy the Standards for Registered Training Organisations' requirements for assessors; and:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ have worked in industry for at least three years where they have applied the skills and knowledge of this unit of competency. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ プラッタ、皿、ボウル ▪ ナイフ、フォーク、サービング調理具 ▪ 箸 ▪ ステンレススチールボウルのセット ▪ 研ぐ鋼と石 ▪ 石の研磨機 ▪ 洗淨材・設備: <ul style="list-style-type: none"> ▪ クリーニングクロス ▪ 業務用キッチン、調理器具、食品貯蔵エリアを清掃するための市販の洗淨および衛生剤および化学物質 ▪ ちりとりとほうき ▪ ゴミ箱とバッグ ▪ ハンドタオルディスペンサーとハンドタオル ▪ モップとバケツ ▪ 手洗い用の手洗面器と消毒液石鹼ディスペンサー ▪ スポンジ、ブラシ、スクーラー ▪ ティータオル ▪ 組織として備えるべき事項: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 調理器具メーカーの指示書 ▪ 商業在庫管理手順および在庫の注文、監視、および管理のための文書 ▪ 特別な食事の要件のための場所リスト、メニュー、標準的なレシピやレシピの一覧表 ▪ 発注書と書類保管 ▪ 食品安全計画 ▪ 食品の廃棄、保管、プレゼンテーションの要件に関するガイドライン ▪ 洗淨剤・薬品用安全データシート(SDS) <p>▪ アジア料理のための生鮮食品の多様かつ包括的な対応</p> <p>▪ 顧客の人数に対して存在すべき現実的なキッチンスタッフの比率</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 評価プロセス中は、現実的なキッチンスタッフや顧客の数が用意されていること、または ▪ ロールプレイまたはシミュレートされた活動に参加する個人は、トレーニング組織内で運営されるシミュレートされた業界環境で、評価目的で設定される。 <p>• 評価者は、査定者に対する登録研修組織の要件を満たす必要がある。そして:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ この能力単位のスキルと知識を活用し、少なくとも 3 年間、業界で働いた実績が必要とされる。 |
|---|--|

出典 SITHASC011 Prepare sashimi/Australian Government から NRI 作成(右側は NRI による仮意訳)

<https://training.gov.au/Training/Details/SITHASC011>

アセスメントの実施においても、商業的な規模で実際のレストランと同様のキッチンや調理器具が備わった場所で実施すべきとされ、また、評価スタッフにも、このカリキュラムに基づく指導を自ら受け、3年以上、それを活用した実務経験を備えていることが求められている。

各 RTO はこれらを基礎とした上で、独自の指導方法、テキスト、指導者、アセスメントの方法を開発し、ASDA からコース認定を受け、生徒にコースとして提供することができる。ただし、今回の刺身コースは、あくまで選択科目の一つであり、これ単体で認定を受けることはない。

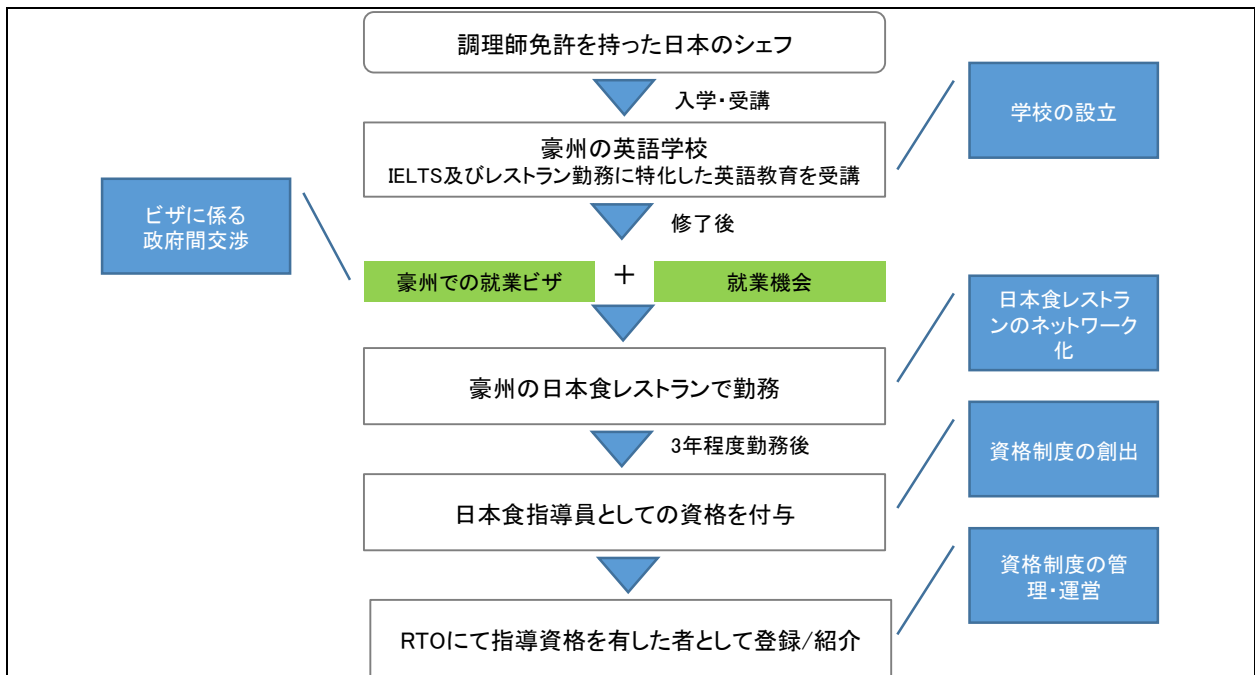
現状で、コースとして日本食に特化したものは存在せず、選択科目として、「Prepare Japanese cooked dishes(加熱日本料理の調理)」、「Prepare sashimi(刺身の調理)」、「Prepare sushi(寿司の調理)」、「Produce Japanese desserts(日本式デザート(調理))」の4つが存在しているが、いくつかの RTO との意見交換によると、Asian Cookery をコースとして提供している RTO 自体が限られ、さらにその中で上記4つを選択科目として揃えている RTO は豪州の中でも稀であり、これは、受講を考える生徒に需要が無いことが要因と言われている。

また、先に示した RTO におけるトライアルでは、一定数の生徒の参加はあったが、課題として、英語による授業を担える、アセスメントの資格を有した講師が手配できず、通訳を介した授業となり、スムーズな進行と適切な理解に難があった点が示された。

これまでの検討を踏まえると、豪州では、アジア料理の中でも日本食に関心が高まっているものの、シェフやこれからシェフを目指そうとする者の間で、豪州国内で日本食を学ぼうとする者の数は少なく、その理由が、受講できるコースや機会が少ないという理由であったとしても、アセスメントの資格を有し、さらに日本食を英語で指導できる人材自体が不足している状況であり、いずれにしても、現状で、豪州で日本食を指導する機会の創出は、事業の継続性という観点から難しい状況にあると言える。

このことから、豪州において日本食や日本食材の普及を図る目的で、適切なスキルを有した日本食シェフを育成するためには、まず、英語で日本食シェフを育成することのできる人材の育成を進め、一方で、既に日本の調理師学校で進められている海外留学生の受け入れに関する機会を広報することが考えられる。

図表 54 日本の調理師免許を持ったシェフ向けの英語学校に、豪州のレストランでの就業機会、ビザをパッケージ化した事業の素案



出典 NRI 作成