

(2) 北部豪州を中心とした生産者の育成・確保

① 農業職業訓練プログラムと我が国の高等学校学習指導要領解説 農業編

連邦政府は、職業教育訓練(Vocational education and training、VET)認定コースの一環として、農業、園芸、土地の保護と管理に係るトレーニングパッケージ(AHC - Agriculture, Horticulture and Conservation and Land Management Training Package)を設けている。

トレーニングパッケージを構成する資格の一覧は次の通り。

表 2 農業、園芸、土地の保護と管理に係るトレーニングパッケージを構成する資格の一覧

| コード | タイトル |
|----------|--|
| AHC10116 | Certificate I in Conservation and Land Management 認定証 I：自然保護および土地管理 |
| AHC10216 | Certificate I in AgriFood Operations 認定証 I：農業・食品オペレーション |
| AHC10316 | Certificate I in Horticulture 認定証 I：園芸 |
| AHC10416 | Certificate I in Permaculture 認定証 I：持続型農業 |
| AHC20116 | Certificate II in Agriculture 認定証 II：農業 |
| AHC20316 | Certificate II in Production Horticulture 認定証 II：生産園芸 |
| AHC20416 | Certificate II in Horticulture 認定証 II：園芸 |
| AHC20516 | Certificate II in Arboriculture 認定証 II：樹木栽培 |
| AHC20616 | Certificate II in Parks and Gardens 認定証 II：公園および庭園 |
| AHC20716 | Certificate II in Production Nursery 認定証 II：生産苗床 |
| AHC20816 | Certificate II in Retail Nursery 認定証 II：小売苗床 |
| AHC20916 | Certificate II in Sports Turf Management 認定証 II：競技用馬場管理 |
| AHC21016 | Certificate II in Conservation and Land Management 認定証 II：自然保護および土地管理 |
| AHC21116 | Certificate II in Irrigation 認定証 II：灌漑 |
| AHC21216 | Certificate II in Rural Operations 認定証 II：農業オペレーション |
| AHC21316 | Certificate II in Shearing 認定証 II：羊毛刈り |
| AHC21416 | Certificate II in Wool Handling 認定証 II：羊毛処理 |
| AHC21516 | Certificate II in Floriculture 認定証 II：草花栽培 |
| AHC21616 | Certificate II in Landscaping 認定証 II：造園 |
| AHC21716 | Certificate II in Permaculture 認定証 II：持続型農業 |
| AHC30116 | Certificate III in Agriculture 認定証 III：農業 |
| AHC30216 | Certificate III in Agriculture (Dairy Production) 認定証 III：農業(乳製品生産) |
| AHC30318 | Certificate III in Rural and Environmental Pest Management 認定証 III：農業・環境に基づく害虫管理 |
| AHC30416 | Certificate III in Pork Production 認定証 III：豚肉生産 |
| AHC30516 | Certificate III in Poultry Production 認定証 III：鳥肉生産 |
| AHC30616 | Certificate III in Production Horticulture 認定証 III：生産園芸 |
| AHC30716 | Certificate III in Horticulture 認定証 III：園芸 |
| AHC30816 | Certificate III in Arboriculture 認定証 III：樹木栽培 |
| AHC30916 | Certificate III in Landscape Construction 認定証 III：造園設計 |
| AHC31016 | Certificate III in Parks and Gardens 認定証 III：公園および庭園 |
| AHC31116 | Certificate III in Production Nursery 認定証 III：生産苗床 |
| AHC31216 | Certificate III in Retail Nursery 認定証 III：小売苗床 |
| AHC31316 | Certificate III in Sports Turf Management 認定証 III：競技用馬場管理 |
| AHC31416 | Certificate III in Conservation and Land Management 認定証 III：自然保護および土地管理 |
| AHC31516 | Certificate III in Indigenous Land Management 認定証 III：先住民土地管理 |
| AHC31616 | Certificate III in Lands, Parks and Wildlife 認定証 III：土地、公園および自然生物 |
| AHC31716 | Certificate III in Natural Area Restoration 認定証 III：地域自然回復 |
| AHC31818 | Certificate III in Beekeeping 認定証 III：養蜂 |
| AHC31918 | Certificate III in Rural Machinery Operations 認定証 III：農業機器管理 |
| AHC32116 | Certificate III in Commercial Seed Processing 認定証 III：商用種子生産 |
| AHC32216 | Certificate III in Commercial Composting 認定証 III：商用堆肥化 |
| AHC32316 | Certificate III in Conservation Earthworks 認定証 III：土壌保全工事 |
| AHC32416 | Certificate III in Irrigation 認定証 III：灌漑 |
| AHC32516 | Certificate III in Aboriginal Sites Work 認定証 III：先住民地域工事 |

| コード | タイトル |
|----------|--|
| AHC32716 | Certificate III in Rural Merchandising 認定証 III：農業商業化 |
| AHC32816 | Certificate III in Rural Operations 認定証 III：農業オペレーション |
| AHC32916 | Certificate III in Shearing 認定証 III：羊毛刈り |
| AHC33016 | Certificate III in Wool Clip Preparation 認定証 III：刈り取り羊毛選別 |
| AHC33116 | Certificate III in Advanced Wool Handling 認定証 III：上級羊毛処理 |
| AHC33216 | Certificate III in Floriculture 認定証 III：草花栽培 |
| AHC33316 | Certificate III in Feedlot Operations 認定証 III：飼育場管理 |
| AHC33416 | Certificate III in Seed Production 認定証 III：種苗生産 |
| AHC33516 | Certificate III in Seed Testing 認定証 III：種苗検査 |
| AHC33816 | Certificate III in Permaculture 認定証 III：持続型農業 |
| AHC40116 | Certificate IV in Agriculture 認定証 IV：農業 |
| AHC40316 | Certificate IV in Production Horticulture 認定証IV：生産園芸 |
| AHC40416 | Certificate IV in Horticulture 認定証 IV：園芸 |
| AHC40516 | Certificate IV in Parks and Gardens 認定証 IV：公園および庭園 |
| AHC40616 | Certificate IV in Production Nursery 認定証 IV：生産苗床 |
| AHC40716 | Certificate IV in Retail Nursery 認定証 IV：小売苗床 |
| AHC40816 | Certificate IV in Sports Turf Management 認定証 IV：競技用馬場管理 |
| AHC40916 | Certificate IV in Conservation and Land Management 認定証 IV：自然保護および土地管理 |
| AHC41016 | Certificate IV in Agribusiness 認定証 IV：農業ビジネス |
| AHC41116 | Certificate IV in Irrigation 認定証 IV：灌漑 |
| AHC41316 | Certificate IV in Wool Classing 認定証 IV：羊毛選別 |
| AHC41416 | Certificate IV in Seed Production 認定証 IV：種苗生産 |
| AHC41516 | Certificate IV in Seed Testing 認定証 IV：種苗検査 |
| AHC41616 | Certificate IV in Organic Farming 認定証 IV：有機農業 |
| AHC41716 | Certificate IV in Pest Management 認定証 IV：害虫管理 |
| AHC41916 | Certificate IV in Arboriculture 認定証 IV：樹木栽培 |
| AHC42016 | Certificate IV in Landscape 認定証 IV：造園設計 |
| AHC42116 | Certificate IV in Permaculture 認定証 IV：持続型農業 |
| AHC42216 | Certificate IV in Shearing Contracting 認定証 IV：羊毛刈り契約 |
| AHC50116 | Diploma of Agriculture ディプロマ：農業 |
| AHC50216 | Diploma of Pork Production ディプロマ：豚肉生産 |
| AHC50316 | Diploma of Production Horticulture ディプロマ：生産園芸 |
| AHC50416 | Diploma of Horticulture ディプロマ：園芸 |
| AHC50516 | Diploma of Arboriculture ディプロマ：樹木栽培 |
| AHC50616 | Diploma of Landscape Design ディプロマ：造園設計 |
| AHC50716 | Diploma of Parks and Gardens Management ディプロマ：公園・庭園管理 |
| AHC50816 | Diploma of Production Nursery Management ディプロマ：生産苗床管理 |
| AHC50916 | Diploma of Retail Nursery Management ディプロマ：小売苗床管理 |
| AHC51016 | Diploma of Sports Turf Management ディプロマ：競技用馬場管理 |
| AHC51116 | Diploma of Conservation and Land Management ディプロマ：自然保護および土地管理 |
| AHC51216 | Diploma of Community Coordination and Facilitation ディプロマ：地域連携促進 |
| AHC51316 | Diploma of Pest Management ディプロマ：害虫管理 |
| AHC51416 | Diploma of Agribusiness Management ディプロマ：農業ビジネス管理 |
| AHC51516 | Diploma of Viticulture ディプロマ：ブドウ栽培 |
| AHC51616 | Diploma of Irrigation Management ディプロマ：灌漑管理 |
| AHC51816 | Diploma of Organic Farming ディプロマ：有機農業 |
| AHC52016 | Diploma of Landscape Project Management ディプロマ：造園プロジェクト管理 |
| AHC52116 | Diploma of Permaculture ディプロマ：持続型農業 |
| AHC60216 | Advanced Diploma of Horticulture 上級ディプロマ：園芸 |
| AHC60316 | Advanced Diploma of Agribusiness Management 上級ディプロマ：農業ビジネス管理 |
| AHC60415 | Advanced Diploma of Conservation and Land Management 上級ディプロマ：自然保護および土地管理 |
| AHC60516 | Advanced Diploma of Arboriculture 上級ディプロマ：樹木栽培 |
| AHC80116 | Graduate Diploma of Arboriculture 修了ディプロマ：樹木栽培 |

出典 連邦政府ホームページ <https://training.gov.au/Training/Details/AHC>

農業に係るレベルの違いによる内容の差異は次の通り。

表 3 農業に係るレベルの違いによる内容の差異

| | |
|--|--|
| <p>Certificate II in Agriculture[AHC20116] 認定証 II：農業</p> | <ul style="list-style-type: none"> ・本技能認定は、農業における一般的な職業訓練としての成果を得ることを目的とする。また、本コースでは、家畜生産、農業、家畜環境のいずれかを集中分野として選択することができ、混合農業ビジネスの場合は、農業と家畜の両方を選択することができる ・本技能認定を有するものは、一般的な管理監督下にて決められたタスクを遂行でき、一定の自主性を発揮し自己の業務に責任をもつ。業務内容は産業により異なるが、下記のようなものがあげられる： <ul style="list-style-type: none"> ・家畜世話補助係 ・農場・牧場補助作業員 ・農場・牧場補助従事者 ・農場・牧場補助労働者 ・公開時点において、本技能検定受講による職業ライセンス供与はない、また受講に必要な法的条件や認定上の条件はない |
| <p>Certificate III in Agriculture[AHC30116] 認定証 III：農業</p> | <ul style="list-style-type: none"> ・本技能認定は、農業における一般的な職業訓練としての成果を得ることを目的とする。また、本コースでは、家畜生産、農業、家畜環境のいずれかを集中分野として選択することができ、混合農業ビジネスの場合は、農業と家畜の両方を選択することができる ・本技能認定を有するものは、機器やサービスの選択における判断などを含むさまざまなタスクを実施する。業務内容は産業により異なるが、下記のようなものがあげられる： <ul style="list-style-type: none"> ・農場・牧場作業員 ・農場・牧場従事者 ・家畜輸送ドライバー ・公開時点において、本技能検定受講による職業ライセンス供与はない、また受講に必要な法的条件や認定上の条件はない |
| <p>Certificate IV in Agriculture[AHC40116] 認定証 IV：農業</p> | <ul style="list-style-type: none"> ・本技能認定は、取引後の技能および農業において専門家となるための知識醸成に寄与するもので、農業におけるスーパーバイザーやチームリーダーとなるために必要なニーズを満たすよう設計されている。 ・本技能認定を有するものは、自己の業務に責任を持ち、定められた範囲内の他者の業務品質に関しても責任を負う。また、さまざまな予測可能な問題や、ときには予測不可能な問題についても、解決策を提示しコミュニケーションをとる。業務内容は産業により異なるが、下記のようなものがあげられる： <ul style="list-style-type: none"> ・農場のチームリーダー ・農場のスーパーバイザー ・公開時点において、本技能検定受講による職業ライセンス供与はない、また受講に必要な法的条件や認定上の条件はない |
| <p>Diploma of Agriculture[AHC50116] ディプロマ：農業</p> | <ul style="list-style-type: none"> ・本技能認定は、農場や牧場で働く個人で、新規生産単位の管理をするもの、または、従業員や農業ビジネスの専業運営者で、作物生産の助言を与えたり生産企業へのサービスを提供したりするものの役務を想定している。 ・本技能検定を有するものは、責任をもって、自主性を発揮し複雑な業務を実施することを求められる。また、高度な技術が必要な幅広い業務を遂行するため、情報を分析し、判断を下す必要がある。 <ul style="list-style-type: none"> ・業務内容は産業により異なるが、本技能認定に想定される職位としては下記のようなものがあげられる： <ul style="list-style-type: none"> ・農場生産マネジャー ・生産ユニットマネジャー ・農学者 ・牧場・土地マネジャー ・公開時点において、本技能検定受講による職業ライセンス供与はない、また受講に必要な法的条件や認定上の条件はない |

出典 連邦政府ホームページ <https://training.gov.au/>から NRI 作成

仮に現地にて日本式農業プログラムの普及を図る場合、上記内容から Certificate IV 以上のスキルレベルが求められると考えられる。Certificate IV in Agriculture[AHC40116]の内容は次の通り。

表 4 Certificate IV in Agriculture[AHC40116]の内容

| | |
|---|--|
| パッケージルール | |
| 本技能認定を取得するためには、以下における技能が示されなければならない: | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ 12 能力単位 ・ 1 コア単位、ならびに ・ 11 選択単位 | |
| 選択単位は、本技能認定のオーストラリア技能認定フレームワーク(AQF)に則り、かつ、産業に支持された有効な職業訓練結果をもたらすものであることを確実にしなければならぬ。選択単位は以下のように選ぶこと: | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ 4 単位は下記グループ A 選択科目より選択 ・ 5 単位はグループ A 選択科目の残り、または グループ B 選択科目から選択しなければならない。または、当該単位が技能認定パッケージ化に必要な場合は、既習必須科目リストから選択 ・ 2 単位までは、残りの下記選択科目リストから選択するか、または当該単位が技能認定パッケージ化に必要な場合は既習必須科目リストから選択 ・ 2 単位までは、現在認定済みの訓練パッケージ、または AQF レベル 3,4,5 の技能認定にパッケージされた認定コースから選択 | |
| コア単位 | |
| AHCWHS401 | Maintain work health and safety processes 職場の健康・安全プロセスの維持 |
| 選択単位 | |
| 単位コード横のアスタリスク (*)は、技能認定パッケージ化のために必要な既習必須科目があることを示す。詳細は既習必須科目表を参照のこと。 | |
| グループ A | |
| AHCBAC401 | Manage pastures for livestock production 家畜生産のための牧草・飼料管理 |
| AHCBAC402 | Plan a pasture establishment program 草地造成計画策定 |
| AHCBAC403 | Supervise agricultural crop establishment 農作物植え付け管理 |
| AHCBAC404 | Plan and implement agricultural crop maintenance 農作物管理計画策定・導入 |
| AHCBAC405 | Supervise agricultural crop harvesting 農作物収穫管理 |
| AHCBAC406 | Maintain grain quality in storage 貯蔵時の穀物品質維持 |
| AHCBAC407 | Save, prepare and store agricultural seed 農業用種子の収穫、準備、貯蔵 |
| AHCBIO403 | Plan and implement a farm or enterprise biosecurity plan 農場・企業におけるバイオセキュリティプランの策定・導入 |
| AHCCHM405 | Plan and implement a chemical use program 化学薬品使用計画の策定・導入 |
| AHCDRY401 | Manage milking shed routines 搾乳小屋ルーティンの管理 |
| AHCLSK312 | Coordinate artificial insemination and fertility management of livestock 家畜の人工授精コーディネーションおよび繁殖管理 |
| AHCLSK317 | Plan to exhibit livestock 家畜展示計画策定 |
| AHCLSK401 | Develop feeding plans for a production system 生産システムにおける飼養計画策定 |
| AHCLSK402 | Develop livestock feeding plans 家畜飼養計画策定 |
| AHCLSK404 | Implement and monitor animal welfare programs 動物愛護計画の導入および管理 |
| AHCLSK405 | Implement intensive production systems 集中生産システム導入 |
| AHCLSK406 | Oversee animal marking operations 耳標付け作業の監督 |
| AHCLSK407 | Plan and monitor intensive production systems 集中生産システムの策定・管理 |
| AHCLSK408 | Pregnancy test animals 動物の妊娠判定 |
| AHCLSK409 | Supervise animal health programs 動物健康計画の管理 |
| AHCLSK410 | Supervise feedlot operations 飼養場オペレーション管理 |
| AHCLSK411 | Supervise natural mating of livestock 家畜自然交配管理 |
| AHCLSK412 | Arrange livestock purchases 家畜購入手配 |
| AHCLSK413 | Design livestock handling facilities 家畜取扱設備設計 |
| AHCLSK414 | Arrange transport for farm produce or livestock 農場産物・家畜の輸送手配 |
| AHCLSK415 | Oversee alpaca farm activities アルパカ農場業務の監督 |
| AHCLSK416 | Identify and select animals for breeding 交配用動物の識別および選定 |
| AHCLSK418* | Escort livestock during export 家畜輸出時の同伴 |
| AHCLSK419* | Manage horses for stock work 家畜業務用馬の管理 |
| AHCMOM402 | Supervise maintenance of property, machinery and equipment 土地、機器および設備管理の監督 |
| AHCPMG412 | Develop a pest management plan 害虫管理計画策定 |
| AHCPRK401 | Implement a feeding strategy for pig production 豚肉生産における飼養計画導入 |

Group B

| | |
|------------|--|
| ACMHBR309 | Follow stud operational procedures 種馬オペレーション手順への準拠 |
| ACMHBR311* | Raise young horses 子馬の飼育 |
| ACMHBR401 | Carry out stud stable management duties 種馬小屋管理業務の遂行 |
| ACMHBR403* | Handle and care for stallions 種馬の取扱と世話 |
| AHCAGB401 | Plan and implement property improvement 土地改良の計画および実行 |
| AHCAGB402 | Analyse and interpret production data 生産データの分析と理解 |
| AHCAGB403 | Keep financial records for primary production business 一次生産ビジネスの財務記録作成 |
| AHCAIS401 | Supervise artificial breeding and embryo transfer programs 人工繁殖および受精卵移植プログラムの監督 |
| AHCBUS401 | Administer finance, insurance and legal requirements 財務、保険、法的必要事項の管理 |
| AHCBUS402 | Cost a project プロジェクト費用算出 |
| AHCBUS404 | Operate within a budget framework 予算内でのオペレーション |
| AHCBUS405 | Participate in an e-business supply chain e-business サプライチェーンへの参加 |
| AHCBUS509 | Develop and implement business structures and relationships ビジネス体系と関係の構築・導入 |
| AHCCHM404 | Develop procedures to minimise risks in the use of chemicals 化学薬品使用時のリスク最小化手順策定 |
| AHCDER401 | Handle, store and grade deer velvet 鹿茸の取扱、貯蔵、格付け |
| AHCDER501 | Comply with deer industry national velvet accreditation requirements 鹿産業における鹿茸認証要件への準拠 |
| AHCDER502 | Harvest deer velvet 鹿茸の収穫 |
| AHCIRG402 | Determine hydraulic parameters for an irrigation system 灌漑システムにおける水圧パラメータの定義 |
| AHCIRG404 | Implement an irrigation-related environmental protection program 灌漑関連の環境保護プログラムの導入 |
| AHCIRG408 | Schedule irrigations 灌漑予定策定 |
| AHCIRG415 | Interpret and apply irrigation designs 灌漑設計の理解と適用 |
| AHCIRG431 | Supervise irrigation system installation 灌漑設備設置の監督 |
| AHCMER401 | Coordinate customer service and networking activities 顧客サービスとネットワーキング活動のコーディネート |
| AHCMER402 | Provide advice and sell machinery 機器に関する助言提供および販売 |
| AHCMER403 | Provide advice and sell farm chemicals 農場用薬品に関する助言提供および販売 |
| AHCMER404 | Provide advice on agronomic products 農業製品に関する助言提供 |
| AHCMER405 | Provide advice on livestock products 家畜製品に関する助言提供 |
| AHCMER406 | Provide information on fertilisers and soil ameliorants 肥料と土地改良剤に関する情報提供 |
| AHCMKH401 | Carry out cleaning-time tests of milking machines 清掃時の搾乳機テスト実施 |
| AHCMKH402 | Design and fabricate milking equipment installations 搾乳機器設置の設計および組み立て |
| AHCMKH403 | Design and install enterprise milk cooling and storage 生乳冷却・貯蔵装置の設計および設置 |
| AHCMKH404 | Install milking equipment 搾乳機器の設置 |
| AHCMKH405 | Performance test milking machines 搾乳機器の動作テスト |
| AHCMOM401 | Conduct major repair and overhaul of machinery and equipment 機器の大規模修繕および分解修理 |
| AHCORG401 | Manage biodynamic production バイオダイナミック生産の管理 |
| AHCORG402 | Manage organic livestock production 有機飼育の家畜生産管理 |
| AHCORG403 | Manage organic soil improvement 有機土壌改善管理 |
| AHCPCM402 | Develop a soil health and plant nutrition program 土壌健全性向上と植物栄養計画の策定 |
| AHCSHG401 | Apply advanced shearing techniques 羊毛刈り上級技術の適用 |
| AHCSHG402 | Conduct equipment experting for machine shearing 機械による羊毛刈りのための機器の準備・研磨 |
| AHCSHG403 | Account for shearing shed supplies 羊毛刈り小屋用品の把握 |

| | |
|-----------|---|
| AHCSHG405 | Arrange employment for shearing operations 羊毛刈りのための雇用手配 |
| AHCSHG406 | Prepare shearing team wages 羊毛刈り要員の給与準備 |
| AHCSOL401 | Sample soils and interpret results 土壌サンプルの取得および結果の理解 |
| AHCSOL402 | Develop a soil use map for a property 土地の土壌利用マップ作成 |
| AHCSOL403 | Prepare acid sulphate soil management plans 酸性硫酸塩土壌管理計画作成 |
| AHCSOL404 | Supervise acid sulphate soil remediation and management projects 酸性硫酸塩土壌改良管理計画の監督 |
| AHCWOL401 | Determine wool classing strategies 羊毛選別方法の定義 |
| AHCWOL402 | Use individual fleece measurements to prepare wool for sale 羊毛販売準備のための羊毛一頭分採寸結果の利用 |
| AHCWOL403 | Plan, implement and review wool harvesting and clip preparation 羊毛の収穫、一回分刈り取り羊毛用意の計画、実施およびレビュー |
| AHCWOL404 | Establish work routines and manage wool harvesting and preparation staff 作業ルーティンの確立および羊毛収穫と作業員の管理 |
| AHCWRK401 | Implement and monitor quality assurance procedures 品質管理手順の導入および管理 |
| AHCWRK402 | Provide information on issues and policies 課題と政策に関する情報提供 |
| AHCWRK403 | Supervise work routines and staff performance 作業ルーティンおよび作業員のパフォーマンスの監督 |
| BSBCMM401 | Make a presentation プレゼンテーション作成 |
| BSBFIA412 | Report on financial activity 財務活動レポート |
| BSBHRM405 | Support the recruitment, selection and induction of staff 従業員の雇用、採用および着任のサポート |
| BSBINM401 | Implement workplace information system 職場の情報システムの導入 |
| BSBITU404 | Produce complex desktop published documents 高度なDTP書類の作成 |
| BSBLDR403 | Lead team effectiveness チームの有効性の推進 |
| BSBPMG417 | Apply project life cycle management processes プロジェクトライフサイクルマネジメントの適用 |
| BSBRK401 | Identify risk and apply risk management processes リスクの特定およびリスク管理プロセスの導入 |
| BSBSMB420 | Evaluate and develop small business operations 小規模ビジネスオペレーションの評価と策定 |
| BSBSMB421 | Manage small business finances 小規模ビジネスの財務管理 |
| MSL913004 | Plan and conduct laboratory/field work 実験・フィールドワークの計画および実施 |
| MSMSUP280 | Manage conflict at work 職場におけるコンフリクト管理 |
| TAEDEL301 | Provide work skill instruction 労働スキル教育の提供 |

既習必須科目

既習必須科目列に記載の単位で、独自の既習必須科目をもつものは、アスタリスク(*)付記

| 能力単位 | Prerequisite requirement |
|--|--|
| ACMEQU202 Handle horses safely 馬の安全な取扱 | ACMEQU205 Apply knowledge of horse behaviour 馬の習性に関する知識の適用 |
| ACMEQU406 Manage selection of horse for new or inexperienced handler, rider or driver 新人または経験の浅い調教師、乗馬者むけの馬の選別管理 | ACMEQU205 Apply knowledge of horse behaviour 馬の習性に関する知識の適用 |
| ACMHBR311 Raise young horses 子馬の飼育 | ACMHBR307 Handle young horses 子馬の取扱 |
| ACMHBR403 Handle and care for stallions 種馬の取扱と世話 | ACMEQU202 Handle horses safely* 馬の安全な取扱* |
| AHCLSK418 Escort livestock during export 家畜輸出時の同伴 | AHCLSK307 Euthanase livestock 家畜の安楽死 AHCLSK331 Comply with industry animal welfare requirements 産業動物愛護要件への準拠 |
| AHCLSK419 Manage horses for stock work 家畜業務用馬の管理 | ACMEQU406 Manage selection of horse for new or inexperienced handler, rider or driver* 新人または経験の浅い調教師、乗馬者むけの馬の選別管理* |

出典 連邦政府ホームページ <https://training.gov.au/Training/Details/AHC>

例えば、Supervise agricultural crop harvesting[AHCBAC405]の内容は以下の通り。

表 5 Supervise agricultural crop harvesting[AHCBAC405]の内容

| | |
|--|--|
| <p>概要</p> <p>本能力単位は、農作物収穫の監督に必要な技術と知識を定義している。 全ての業務は、職場の業務手順、職場の健康・安全およびバイオセキュリティ規定、およびサステナビリティのためのプラクティスに則り遂行されなければならない。 本単位は、自己の業務ならびに他者の業務品質にも責任を持つ個人に向けたものである。対象者は利用可能なリソースの選択ならびに配分に関し、自己の裁量で判断する。 公開時点において、本技能検定受講による職業ライセンス供与はない、また受講に必要な法的条件や認定上の条件はない</p> | |
| <p>要素および評価基準</p> | |
| <p>要素</p> <p>要素は不可欠の成果を示す</p> | <p>パフォーマンス評価基準</p> <p>パフォーマンス評価基準は、要素の達成度合いを示すために必要なパフォーマンスを示す</p> |
| <p>1. 収穫準備</p> | <p>1.1 作物の収穫にむけた成熟度・品質の査定 1.2 害虫抑制・駆除のための収穫前処置の確認および適切な実施 1.3 ライセンスや許可要件の確認および準拠 1.4 保険適用要件の確認、必要なリスク管理手法の策定・導入 1.5 職場の健康・安全上の課題の確認および作物収穫におけるリスク評価</p> |
| <p>2. 収穫計画の策定</p> | <p>2.1 作物成熟度評価に基づく、収穫実施最適時期の予測・計算 2.2 作物の収穫規模、想定収穫時期に基づく必要リソースの査定 2.3 最適効率オペレーションのための技術アセスメント 2.4 予算制約範囲内での収穫実施に必要な労働力・機器の手配および確認 2.5 火災予防必要要件の確認および手配</p> |
| <p>3. 収穫計画のコーディネート</p> | <p>3.1 職場の健康・安全管理の実施 3.2 適切なコミュニケーション手法の導入 3.3 収穫作業の実施、ならびに天候、機器、作業員の必要性等に合わせた調整 3.4 機器操作の調整、監督 3.5 既存および潜在的なバイオセキュリティハザードの特定および管理</p> |
| <p>4. 収穫作業の完了</p> | <p>4.1 適切な貯蔵設備および穀物の乾燥方法の確認 4.2 流通品質の穀物の分別、分類基準に則った含水量の管理 4.3 収穫計画に基づく収穫作業および結果の評価実施 4.4 継続的分析と効果的な計画管理のための情報の文書化・記録</p> |

出典 連邦政府ホームページ <https://training.gov.au/Training/Details/AHC>

Supervise agricultural crop harvesting[AHCBAC405]の認定取得に当たって審査されるべき事項は、「Assessment Requirements for AHCBAC405 Supervise agricultural crop harvesting」として別途、規定されている。

Assessment Requirements for AHCBAC405 Supervise agricultural crop harvesting の内容は次の通り。

表 6 Assessment Requirements for AHCBC405 Supervise agricultural crop harvesting の内容

| |
|--|
| <p>パフォーマンスエビデンス</p> <p>候補者は、本単位のパフォーマンス要件を、実際の職場環境に照らし合わせて適用する能力につき、評価されなければならない。また、パフォーマンスは、時間の経過とともに継続的に、かつ、持続可能な状況において発揮されなければならない。</p> <p>候補者は、以下の業務実施能力を有すること:</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 工場、設備メンテナンスの管理・手配 ・ 作物収穫の計画、手順、管理の策定 ・ 契約・合意の交渉、手配 ・ 安全な職場環境と有益な環境活動の導入 ・ 天候およびその他不慮の事態への対応 ・ 火災の予防とその対応策を含む作物収穫の計画、手順、管理方法の策定 ・ 効率性改善のための技術の適切な導入 ・ 穀物収穫高予測 ・ 継続的予算管理 ・ 作物の収穫にむけた成熟度・品質の査定 ・ 貯蔵および輸送要件の手配 ・ 品質に応じた穀物の分別、分類基準に則った含水量の管理 ・ 職場に適した健康・安全管理施策の導入 ・ 職場に適したバイオセキュリティ施策の導入 <p>ナレッジエビデンス</p> <p>候補者は、以下に示す知識を有すること:</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 作物成熟度および想定収穫高 ・ 穀物および種子品質 ・ 収穫機器の性能および制約 ・ 効率性向上における技術の役割 ・ 作物測量技術およびパラメータ ・ 穀物市場情報および情報源 ・ 手配可能な請負業者の場所および関連技術・能力 ・ 収穫に影響する気象条件 ・ 関連法規制、行動基準、企業の職場における健康・安全要件、請負業者契約、環境および農業用殺虫剤 ・ 環境管理および収穫作業にかかわる行動基準 ・ 企業バイオセキュリティ施策 <p>評価条件</p> <p>コンピテンシーは、職場または実際の就労環境を反映した、職場に類する環境に基づいて評価されなければならない。また、評価者は RTO の現行基準を満たしていなければならない。</p> |
|--|

出典 連邦政府ホームページ <https://training.gov.au/Training/Details/AHC>

このような豪州における教育制度に対して、日本式農業プログラムを普及させるに当たって、参加頂いた農家から、我が国の高等学校における指導の内容を活かすことを提案頂いた。

文部科学省が公表している「高等学校学習指導要領解説 農業編 平成 30 年 7 月」では、改定により、『農業や農業関連産業を通じ、地域農業をはじめ地域社会の健全で持続的な発展を担う職業人を育成することを目指しており、分野を「農業生産や農業経営」、「食品製造や食品流通」、「国土保全や環境創造」、「資源活用や地域振興」の四つに再構成した。また、原則履修科目である「農業と環境」は、農業の各分野への導入を図る分野共通の科目及び基礎的な科目と位置付け、「課題研究」、「総合実習」を総合的な科目とするとともに、「農業と情報」は農業及び社会の情報化の進展に対応し情報活用能力を育成する共通的な科目とした。今回の改訂では、農業科 30 科目を分野共通の科目に4科目(基礎的な科目が2科目、総合的な科目が2科目)、26 科目を四つの分野に整理した。』として、以下の分野構成としている。

表 7 高等学校学習指導要領解説 農業編の分野構成

| 分野等 | | 科目 |
|-------------|-----------|---|
| 分野共通 の科目 | 基礎的な科目 | 農業と環境*・農業と情報 |
| | 総合的な科目 | 課題研究*・総合実習 |
| 分野 | 農業生産や農業経営 | 作物・野菜・果樹・草花・畜産・栽培と環境・飼育と環境・農業経営・農業機械・植物バイオテクノロジー |
| | 食品製造や食品流通 | 食品製造・食品化学・食品微生物・食品流通 |
| | 国土保全や環境創造 | 森林科学・森林経営・林産物利用・農業土木設計・農業土木施工・水循環・造園計画・造園施工管理・造園植栽・測量 |
| | 資源活用や地域振興 | 生物活用・地域資源活用 |

* 農業科における原則履修科目

出典 高等学校学習指導要領解説 農業編 平成 30 年 7 月 文部科学省

例えば、「野菜」の栽培技術等に係る指導の内容は、次のようにまとめられている。

表 8 「野菜」の栽培技術等に係る指導の内容の例

| |
|--|
| <p>(3) 野菜の特性と栽培技術</p> <p>ここでは、野菜の特性と栽培技術について、野菜の種類や特徴、生育・生理、生育と栽培環境との関連などを理解した上で、野菜の栽培ができるようにすることをねらいとしている。</p> <p>このねらいを実現するため、次の①から③までの事項を身に付けることができるよう、〔指導項目〕を指導する。</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 野菜生産の特性と栽培技術について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。 ② 野菜生産の特性と栽培技術に関する課題を発見し、科学的な根拠に基づいて創造的に解決すること。 ③ 野菜生産の特性と栽培技術について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。 <p>ア 野菜の種類と特徴</p> <p>ここでは、植物の分類法や利用部位による分類、園芸種や在来種など、野菜の種類と特徴について取り上げる。</p> <p>イ 野菜の生育と生理</p> <p>ここでは、各器官の形成・発達、生育の特徴と規則性、生理作用の特徴など野菜の生育と生理並びに成長と環境との関係について取り上げ、実験・実習・観察などを通して、物質代謝など野菜の生育過程と生理現象について考察する学習活動を取り入れる。</p> <p>ウ 栽培環境と生育の調節</p> <p>ここでは、各生育段階の環境要素並びに栽培環境と生育の調節など野菜栽培と育成環境について取り上げ、各環境要素や肥培管理などの管理方法、促成栽培や抑制栽培及び成長調節物質が野菜に影響を与えることなどについて考察する学習活動を取り入れる。また、養液栽培や環境制御など人工環境における栽培についても取り上げ、環境に配慮した野菜栽培の技術の仕組みについて考察する学習活動も取り入れる。</p> <p>エ 品種改良と繁殖</p> <p>ここでは、野菜の品種改良や繁殖の目的と原理について取り上げ、F1品種の利用、種苗生産の技術や動向、固定種の保存、繁殖技術の方法について考察する学習活動を取り入れる。</p> <p>(4) 野菜の栽培と管理・評価</p> <p>ここでは、野菜の栽培と管理・評価について、品種の特性や作型、栽培管理、商品化などとの関連から捉える学習活動により、農業生産工程管理(GAP)などに基づく野菜の栽培と管理、その評価ができるようにすることをねらいとしている。</p> <p>このねらいを実現するため、次の①から③までの事項を身に付けることができるよう、〔指導項目〕を指導する。</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 野菜の栽培と管理・評価について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。 ② 野菜の栽培と管理・評価に関する課題を発見し、科学的な根拠に基づいて創造的に解決すること。 ③ 野菜の栽培と管理・評価について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。 <p>ア 品種の特性と選び方</p> <p>ここでは、品質並びに病害虫や環境などに対する抵抗性などの品種の特性について取り上げ、作型や栽培環境、市場の消費動向などに合った品種の選択について考察する学習活動を取り入れる。</p> |
|--|

イ 作型と栽培計画

ここでは、野菜の作型、栽培計画とそれに必要な条件について取り上げる。実際に栽培する野菜に関して、土地や施設などの経営条件、地域農業の実態などに基づいて、栽培計画を作成するために必要な生育過程及び作業計画などについて考察する学習活動を取り入れる。

ウ 栽培管理

ここでは、栽培管理の方法、生育の診断及び各生育段階における特性について取り上げる。それぞれの野菜の特性に応じた栽培方法、環境管理、生育診断などに基づき、各生育段階における特性と栽培管理の目的や方法について考察する学習活動を取り入れる。特に、栽培管理においては、生育状況と環境条件を観察・記録して、その後の生育を予測しながら、作業の適期や方法を判断して適切に実施できる学習活動を取り入れる。

エ 商品化と生産物の管理・評価

ここでは、野菜の収穫と出荷、その際の品質管理や品質検査及び野菜の商品化について取り上げる。収穫・調製、貯蔵、品質管理、包装、品質検査、出荷・流通など、収穫から出荷・販売までの実習を通して、栽培技術、収穫の適期と方法が品質に及ぼす影響について考察する学習活動を取り入れ、品質の向上や消費者ニーズに対応した付加価値を高める商品化等について取り上げる。また、必要に応じて、種苗法による育成者権や商標法による商標権などの知的財産権についても取り上げる。

オ 機械・施設の利用

ここでは、野菜栽培におけるハウス・温室等の施設、設備と被覆資材並びに環境制御技術、情報通信技術 (ICT) や人工知能 (AI) などの先端技術を活用し、省力化や精密化、大規模生産や品質の向上などに取り組む次世代農業についても取り上げる。

また、施設・設備の機能や構造、生育環境を調節するために必要な合理的な設備の制御や維持管理の技術について考察する学習活動を取り入れる。

(5) 野菜の生産と経営

ここでは、野菜の生産と経営について、生産目標や工程管理、経営と流通等との関連から捉える学習活動により、将来の野菜経営に生かすことができるようにすることをねらいとしている。

このねらいを実現するため、次の①から③までの事項を身に付けることができるよう、[指導項目]を指導する。

- ① 野菜の生産と経営の特性について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。
- ② 野菜の生産と経営に関する課題を発見し、科学的な根拠に基づいて創造的に解決すること。
- ③ 野菜の生産と経営について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。

ア 生産目標と経営計画

ここでは、生産目標の設定とその目標達成に向けた経営計画の立案方法について考察する学習活動を取り入れる。

イ 生産工程の管理

ここでは、これまでの学習を基に、栽培技術、生産工程、生産のための費用、生産物の流通、施設利用について取り上げ、生産、流通と生産・工程を工夫改善する重要性について考察する学習活動を取り入れる。特に農業生産工程管理 (GAP) や危害分析・重要管理点方式 (HACCP) などでは、食品安全、環境保全、労働安全等について取り上げ、農業の持続可能性の確保について考察する学習活動を取り入れる。

ウ 流通と販売

ここでは、野菜の生産から消費までのフードシステム、輸出入を含めた消費の動向や食品トレーサビリティシステム、商標法による商標権や地理的表示保護制度 (GI) などの知的財産権について取り上げ、世界的な野菜の流通の仕組みの変化や市場動向に伴う野菜経営への影響等、さらには最近の野菜生産と経営を取り巻く諸問題について考察する学習活動を取り入れる。また、流通や販売に直接関わる販売実習を行うなど、経営感覚の醸成を図るような体験的な学習を取り入れる。

エ 地域環境に配慮した野菜生産

ここでは、農業のもつ物質循環機能を生かし、人や地域環境と調和した持続的な野菜生産を視野に入れ、地域の環境や地域農業の実態に適応した野菜生産の経営形態、生産履歴の活用、水・農薬や肥料・各種資材の適正使用、地域の特産品創出など、地域環境に配慮した野菜生産について取り上げて指導する。

(6) 野菜生産と経営の実践

ここでは、野菜の生産と経営について、実践的なプロジェクト学習や地域連携活動などを通して、主要な野菜の生産や地域特有な野菜の経営などに関する課題の解決に向けて主体的、意欲的に取り組むことができるようにすることをねらいとしている。

このねらいを実現するため、次の①から③までの事項を身に付けることができるよう、[指導項目]を指導する。

- ① 野菜の生産と経営の実践について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。
- ② 野菜の生産・経営の実践に関する課題を発見し、科学的な根拠に基づいて創造的に解決すること。
- ③ 野菜の生産と経営の実践について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。

野菜生産と経営の実践では、農業生産や農業経営のあるべき姿を捉えながら、今日の農業の在り方や地域農業の実態、地域特有の農業経営などに対応して、実際に選定した野菜の生産と経営に関する実践的なプロジェクト学習や地域活動などを取り入れる。特に、それらを有機的に学校での学習活動で展開するために、外部機関、例えば、研究機関や大学及び農業大学校、先進農業経営者などと連携を図りながら、地域における野菜経営の実態を検証し、今後の野菜生産と経営の在り方を考察する学習活動を行うことが重要である。

その際、起業や六次産業化、ブランド化など幅広い視点をもって創造的に野菜生産と経営を実践する学習活動に取り組むことが大切である。

出典 高等学校学習指導要領解説 農業編 平成 30 年 7 月 文部科学省

この指導要領に基づき、実際の指導で使用される教科書として、例えば、実教出版の「農業 311 野菜 伊東正ほか編修」を使用した学習計画等は次の通り。

表 9 実教出版の「農業 311 野菜 伊東正ほか編修」を使用した学習計画等の例

| 学習内容 | 学習のねらい・目標 | 備考 学習活動の特記事項、他教科・総合的な学習の時間・特別活動との関連など |
|--|--|--|
| 第1章 野菜生産の役割と動向 1. 野菜の種類と利用 2. 野菜の消費 3. 野菜の生産と供給 4. 野菜の安全性 第2章 野菜の生育特性と栽培環境の調節技術 1. 野菜の生育と生理 2. 野菜の栽培環境と生育調節 3. 人工環境における栽培技術 第3章 野菜の育苗 1. 育苗の目的と方法 2. 育苗技術の実際と応用 | ○野菜を分類し、多くの種類を体系的に理解させる。 ○野菜の栄養価などの重要性を理解させる。 ○野菜の消費と生産の現状と動向を学習する。とりわけ消費者ニーズが多様化するなかで、品種改良や作型・栽培技術の発展・改良、輸入野菜の増加などについても理解させる。 ○安全な野菜生産のために、多くの取り組みが必要であり、それが重要であることを理解させる。 ○野菜の種まきから収穫までの生育過程と生理的特徴を理解させ、栽培と環境についても理解させる。 ○施設栽培などの人工環境における栽培技術の基礎について理解させる。 ○育苗の目的と良い苗の特徴を理解し、育苗計画が立てられるようにする。 ○用土の準備から種まきやつぎ木、温度管理などが実際にできるようにする。 | ○多くの野菜を観察できるように、代表的な野菜や見本となる野菜を栽培しておき、名称や科名、原産地、作型、利用方法などを表示する。 ●第4章以下で扱う各野菜の栽培管理を始め、栽培や観察、実験などを展開する。 ●キュウリの種まき・育苗 ○先進的な大型施設栽培や植物工場などを見学する(総合的な学習との連携)。 ○「苗半作」などと言われるように、苗の善し悪しはその後の栽培にとって大変重要であることを理解させる。 ●キュウリの育苗・定植床準備 |
| 第4章 果実を利用する野菜の栽培 1. キュウリ | ○地域農業の特性と代表的な野菜について学習することを確認させる。 ○キュウリは生産量も多く、重要な野菜であることを理解させる。 ○栽培上の特性は観察や実験実習を通して学ばせ、結果習性が品種や栽培環境によって変わることや、作型や栽培様式に違いがあるので科学的に考える力を養う。 ○マルチング、植え付け、支柱立て、整枝・誘引、かん水、追肥、収穫、病虫害予防管理の目的と方法を理解させ、実施できるようにする。 ○栽培と品質の評価をして、栽培の改善や品質を向上させる方法について考えさせる。 | ○地域農業の特性を考慮して取り上げる野菜を決め、重点的に学習する。 ●キュウリの定植・誘引・観察 ●トマトの種まき・育苗 ○キュウリは生育が早く、摘葉やかん水管理をはじめとして毎日の管理が大切であること、最盛期には朝夕の2度収穫が必要なことなどに留意させる。 ●キュウリの収穫・管理 ●トマトの定植床準備・定植 ●ニンジンの種まき(8月) |

| 学習内容 | 学習のねらい・目標 | 備 考 学習活動の特記事項、他教科・総合的な学習の時間・特別活動との関連など |
|---|---|---|
| 2. トマト | <p>○トマトは健康野菜としての需要も多い重要な野菜であることを理解させる。</p> <p>○栽培上の特性は観察や実験実習を通して学ばせる。特に高温では着花位置が高くなり落花しやすいことを観察させ、栽培環境と生育との関係を科学的に考えさせる。</p> <p>○栽培管理をよく理解し、摘芽や着果促進・摘果、かん水管理が実際に管理できるようにする。</p> | <p>○トマトは栽培期間が長くなるので、講義と栽培・観察の時期が一緒にならないこともある。観察ノートを計画的に活用する。</p> <p>○日照計やpFメータを利用して管理を確認し、トマト専用糖度計で品質検査する。</p> <p>●トマト着果促進・整枝誘引</p> <p>●ニンジンの間引き・追肥</p> <p>●レタスの種まき</p> <p>●ハウレンソウの作床準備・種まき</p> |
| <p>第5章 葉や茎を利用する野菜の栽培</p> <p>1. レタス</p> | <p>○レタスの発芽・生育に適した温度・光・土壌などの条件を学び、栽培に活用できるようにする。特にレタス類は明発芽種子であり、種まき管理が他の野菜とは異なることを体験的に理解させる。</p> <p>○冷涼な気候を好み、高温で開花しやすいことを理解させ、季節によって産地が大きく異なる理由も考えさせる。</p> | <p>○レタスは栽培管理が簡単な野菜であり、機械化された大規模栽培や野菜工場での栽培についてもふれる。</p> <p>○結球の程度が違うレタスを試食して収穫の適期を判定する。</p> <p>●トマトの収穫・管理</p> <p>●ニンジンの管理</p> <p>●レタスの定植床準備・定植</p> <p>●ハウレンソウの管理</p> |
| 2. ハウレンソウ | <p>○ハウレンソウの生育に適した温度・日長・土壌などの条件を学び、栽培に活用できるようにする。特に長日植物であり、作型に応じて品種選定をすることなども理解させる。</p> <p>○土壌反応が中性を好むことを実験を通して理解させる。また、冷涼な気候を好み、長日で開花することを理解させる。</p> <p>○栽培と収穫量・品質などの評価・検討を行い、経営改善について考えさせる。</p> | <p>○ハウレンソウは健康野菜としての需要も多く、鮮度を要求される野菜でもあり、各地に栽培を工夫した産地が形成されていることを調べさせる。</p> <p>●ニンジンの収穫</p> <p>●レタスの観察・管理</p> <p>●ハウレンソウの収穫</p> |
| <p>第6章 根を利用する野菜の栽培</p> <p>1. ニンジン</p> | <p>○ニンジンの発芽・生育に適した温度・光・土壌・水分などの条件を学び、栽培に活用できるようにする。特に、発芽率が低く、種まき後の水管理が重要なことと、間引き管理が重要なことを体験的に理解させる。</p> <p>○冷涼な気候を好み、省力化できることを理解させ、季節によって産地が大きく異なる理由も考えさせる。</p> <p>○栽培と収穫量・品質などの評価・検討を行い、経営改善について考えさせる。</p> | <p>○ニンジンの発芽率を調査しておく。</p> <p>○間引きの適期に関する実験をしておく。</p> <p>●レタスの収穫</p> |
| <p>第7章 野菜の流通と経営改善</p> <p>1. 野菜の流通と鮮度保持</p> <p>2. 加工・業務用野菜</p> <p>3. 野菜生産の経営改善</p> | <p>○実際に栽培したキュウリとトマト、レタス、ハウレンソウ、ニンジンの記録を確認し、栽培暦を作成させる。</p> <p>○それぞれの野菜栽培における経営的特徴や問題点・改善点を考えさせる。</p> <p>○野菜の流通機構と特徴を理解させるとともに、指定産地について理解させる。</p> <p>○鮮度維持の理論と技術を具体例を挙げながら理解させる。</p> <p>○実際に栽培したキュウリとトマト、レタス、ハウレンソウ、ニンジンの栽培記録を確認し、営収支計算を行い、収益について考えさせる。</p> | <p>○生徒の記録のほかに、学校の栽培記録を参考にする。</p> <p>○卸売市場などを見学する機会を設けたり、身近な小売店の野菜梱包から産地を調査する(総合的な学習との連携)。</p> <p>○特に教材に取り上げた野菜に関しては、どこの産地から出荷されているのかを季節ごとに調査する。</p> <p>○学校の記録の他に、地域の農家や農業改良普及センターなどの農業関係機関のデータを参考にする。</p> |

| 学習内容 | 学習のねらい・目標 | 備考 学習活動の特記事項、他教科・総合的な学習の時間・特別活動との関連など |
|------|-----------------------|--|
| | ○消費者が要求する野菜について考えさせる。 | |

出典 実教出版ホームページ <http://www.jikkyo.co.jp/book/detail/14000044>

この教材は、以下の特徴が示されている。

生徒に興味・関心をもたせる工夫:

- ・ 野菜の来歴の紹介や、野菜にまつわるエピソードを「野菜あれこれ」で話題として取り上げることによって、生徒が興味や関心を持って学習できるような工夫されている。

野菜の生育段階をわかりやすく:

- ・ 実際に野菜の栽培に取り組む 4～6 章では、各作目のはじめに生育の過程を簡単に図示し、その作目の一生が視覚的に把握できるよう配慮されている。

実践的な学習:

- ・ 生徒の自発的な学習を促すため、側注欄に「調べてみよう」などの課題を適宜配慮し、また、4～6 章の節末には「実践課題」を設けられている。

このように、指導要領に基づく我が国の教材は、知識の習得と実習を通じた知見の習得を行い、実践に力点が置かれた編修が行われており、このような教材を活用した指導の実施は、前記した豪州の制度に馴染むものと考えられる。

②邦人生産者による研修

これらの整理を踏まえ、邦人生産者による現地における研修が実施された。

邦人生産者による現地における研修については、国際地域課との相談に基づき、集中的な研修の実施による、包括的な課題整理を進めることとされたため、2019年1月から3月まで、邦人生産者にQLD州政府が管理するエアリサーチステーションにて、営農の準備から栽培開始に至る過程を試行頂いた。

a. 研修内容の検討

まず、日本側と豪州側の関係主体の意識のすりあわせを行うため、研修内容が検討された。検討された研修内容は次の通り。

図表 22 検討された研修内容

| | |
|----|---|
| 目的 | TAFE プログラム化も視野に入れた日本人農家による営農活動の実践 |
| 期間 | 2019年1月9日から3月20日 |
| 場所 | クイーンズランド州 エアリサーチステーション |
| 内容 | 1) 現地の宿泊施設及び移動手段の確保、日々の生活手段の確保 2) 化学物質取扱に係るライセンスの取得 3) 栽培に必要な資材等の確認、発注、受入、現物確認の実践 |

| |
|---|
| 4) 営農に必要となる用水供給、給電等の仕組みの理解と実際の調達、利用 |
| 5) リサーチステーションスタッフ及び近隣農家との営農のためのコミュニケーションの実践 |
| 6) 豪州気候下における営農の実践 |

出典 NRI 作成

b. 研修の実施

1) 現地の宿泊施設及び移動手段の確保、日々の生活手段の確保

本研修は 70 日に亘ることから、当初、州政府担当者からアパートメントの契約を勧められた。豪州ではサービスアパートメントと呼ばれる、キッチンや洗濯・乾燥機、駐車場が完備された施設が一般的に普及しているが、今回研修を行ったリサーチステーション周辺には当該物件が無かったことから、現在世界的に普及が進む民泊サービスを活用した。今回予約した施設は、エアの中心部にあり、2 ベッドルームでキッチン、洗濯・乾燥機、シャワールーム、ダイニングルーム及び駐車スペースが用意されており、70 日計 30 万円ほどの料金となった。

移動手段についてはレンタカーを手配し、小型の SUV で対人等制限無しの保険等を付与し、20 万円ほどの料金となった。宿泊及び移動手段共にインターネットにより予約及び支払いが行われた。

2) 化学物質取扱に係るライセンスの取得

豪州において農薬等の化学物質を取り扱う場合、安全講習の受講とライセンスの取得が必要となる。これは、連邦レベルでひな形が示され、各州が法律 (Act) 及び規制 (Regulation) を定めることが義務づけられている Workplace health and safety (WHS: 職場にける健康と安全) に基づき課せられている事項を遵守していることを示すライセンスであり、認定を受けた民間の事業者 (RTO、詳細は、本報告書 (3) 豪州市場における和食・日本食の普及、①豪州における資格制度を参照) により受講及びライセンスの取得がサービスとして提供されている。

今回取得が求められたコースは、「AHCCHM307 : Prepare and apply chemicals to control pest, weeds and diseases」と「AHCCHM304: Transport and store chemicals」であり、AHCCHM307 は、一般的な散布器具を使用して、害虫、雑草および病気を防除するための化学物質を安全に調製および散布するために必要なスキルと知識を習得するためのコースであり、AHCCHM304 は、化学物質を安全に取り扱い、輸送し、保管するために必要なスキルと知識の習得を図るためのコースである。

今回は、AgForce Queensland のトレーニングを受講した (<https://agforceqld.org.au/training>)。受講は、電子的に送付されてきたテキストを学習し、終了後、電話にて講師から質問を受け、回答が基準を満たした場合、認定書が交付されるものである。この認定を 4 年間の効力を有し、それ以降は再度、受講することとなる。

3) 栽培に必要となる資材等の確認、発注、受入、現物確認の実践

資材等の調達は、リサーチステーションのスタッフに同行頂き、実施された。

豪州における農業資材等は、繰り返し購入されるものについては、インターネットや電話による注文が一般的で、肥料や農薬、農業機具等の相談については、地域 (町や村といったレベル) に設置されている代理店に赴き、専門知識を有したスタッフに対して行うことが一般的である。

代理店にはいくつかのサンプルは置かれているが、基本的にはカタログ等により注文を受け、発注、2~3 日中に代理店に入庫するか、直接、客先に届けられる。

肥料や農薬は、500kg を超える量からカスタマイズが可能とされており、それ以下の場合、自ら汎用品もしくは成分を個々に購入し、自ら調合することとなる。

また、作業着等の購入は以下のような地域毎に設置されている作業着等専門店舗で購入されることが多い。

図表 23 代理店の店舗、作業着等の購入店舗のイメージ

| | | | |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |
| <p>農業用資材を調達した 専門店概観</p> | <p>担当者との意見交換で ひとつ一つ注文していく</p> | <p>農業用衣料品を購入し た店舗概観</p> | <p>左の内観</p> |

出典 NRI 撮影(エアリサーチステーション周辺の店舗)

4) 営農に必要となる用水供給、給電等の仕組みの理解と実際の調達、利用

リサーチステーションでは主に地下水が使用され、今回使用させて頂いたガラスハウスには、汲み上げられた地下水が蓄えられる貯水タンクから用水供給を受けた。

通常、地下水から汲み上げられる量がモニタリングされ、その水源やライセンスの状態により、必要に応じて課金されるが、リサーチステーションの場合、州政府が一括管理しており、また、今回のトライアルでは、使用料は施設使用料に含まれていることから、都度課金されることはなかった。

貯水タンクからの給水は、ガラスハウス内に設置された複数の給水ポイントから得られ、豪州では一般的に給水コントローラーが設置され、時間で給水が管理されることが多い。

給水の状態は、コントローラーにデータとして蓄積されると共に、最近の装置は、インターネットを通じてスマートフォン等で状況を管理、さらに運転状態を変更することが可能となっている。

給電についても、今回の場合、施設使用料に含まれていることから、別途、請求されることはなかった。

豪州の農地は、電力グリッド外に位置することもあり、その場合、ディーゼル発電機により動力を得ることとなる。慢性的にエネルギー料金が高い豪州では、農業にかかるコストの内、電力/動力費が占める割合が高いとされ、新エネや再エネの活用も含め、その管理が重要とされている。

5) リサーチステーションスタッフ及び近隣農家との営農のためのコミュニケーションの実践

今回の調査では、直接、近隣の農家とコミュニケーションを取る機会はなかったが、施設の整備、資材の調達、受け取り等でリサーチステーションのスタッフと日々対話しながらの作業となった。

また、週に一度の割合で、農薬について相談できる専門官がリサーチステーションに勤務しており、都度、相談にのって頂いた。

6) 豪州気候下における営農の実践

今回は、日本の種苗会社から豪州の代理店に送付頂いた、日本のマスクメロンの品種(レノン、パンナ)を使用した。種は、日本の種苗会社から豪州で検疫を経て、代理店に輸送、その後、リサーチステーションに届けられた。種は、リサーチステーションにおいて冷暗所にて保管された。

本調査では、リサーチステーションに既設されていたガラスハウス(7m×7m×5mが2部屋)を使用した。

ガラスハウスには既に農業用水及び電気が引かれており、空調設備が設置されていた。空調設備は、モーター駆動で外気を導入、水を冷媒とすることで、冷気を製造する装置である。但し、トライアル開始時にはモーターが不動の状況であり、今回の調査では使用することはなかった。

図表 24 リサーチステーションにて使用させて頂いた施設



出典 NRI 撮影(エアリサーチステーション)

ガラスハウス内の温度は、25℃から 40℃となっており、日本で同品種を使って育てる際の最高温度である 35℃以上の温度となることが一つのチャレンジとなった。

今回のトライアルでは、散水は手灌水で実施された。後に、タイマーを使用した散水が州政府担当者から推奨された。

播種は、ガラスハウスの横に設置されたシェードハウスにて行った。これは、ガラスハウス内が高温になりすぎ、発芽に影響が及ぶと考えられたことによる。

最初の播種は、十分に水分が浸透していない状態の種をセルトレイにて 30 粒で実施し、翌日、発芽したが、発芽自体が均一ではなかったことから、二回目として、種に十分な水分を与えた後、再度、80 粒で実施した。

図表 25 播種、発芽の状態



出典 現地協力スタッフ撮影

二回目の播種は、二日後には発芽が揃い、葉が 3 枚程度出た時点でセルトレイから育苗ポットに移植した。

育苗ポットで使用した土は、ピートモスやバーミキュライト等を混合したものであるが、当初使用することを想定していた軽石等が豪州では入手することができなかった。但し、育苗段階での影響は軽微と考え、そのまま育苗を継続した。

播種後、本来であれば 3 週間程度で生育ポットに定植するが、購入した土が当初指定されたタイミングで配送されず、育苗ポットでしばらく栽培を継続、1 ヶ月程度経過した時点で、種苗ポットから生育ポットに移すことができた。この影響は、生育状態に影響している。

生育ポットに使用した土についても、当初想定していた成分等を整えることができなかったことから、現場にて、代替は考慮せず、当初想定的配合を調整し、土の入れ方を工夫することで補った。

生育ポットに移す時点で雄花は開花しており、その後、7 節程度後に雌花が開花した。

受粉は 11 節から 15 節の間で行うことから、10 節以下の雄花と雌花は取り除き、受粉は当日の朝に咲いた雄花で 15 節以上のものも含めて使用した。

この間、脇芽が茎と葉の間に出て来ることから、全て処理を行った。

今回は雨期に実施したことから、雨天には屋根がないシェードハウスからガラスハウスに育苗ポットを移すなど、煩雑な作業が発生した。発注した土の延着は、2 月に発生した洪水が影響していると思われ、雨期の

作業には、これがリスクとなり得ることを判明した。

リサーチステーションの周辺にはさとうきび畑が広がり、それ専用の灌漑施設が設置されている。これらは、豪雨の際、直ぐにオーバーフローしてしまい、結果として、リサーチステーションへの道をふさぐこととなり、実験期間中、何度か、宿泊地からリサーチステーションに通えないことがあった。

③課題の整理

本調査に協力頂いた農家から、いくつかの点で課題が指摘され、工夫の必要性が言及された。

課題1: 日本とは比較にならない一農家辺りの農地面積

- ・ 豪州の農家が管理する農地面積は、200ha や 2,000ha といった、日本とは比較しようがない程の広大さであり、日本の高等学校等で指導の対象となる農地の規模と異なる。
- ・ 農地の広大さは、均質な農産物を安定的に栽培するための方策について、日本の規模を想定した教材では対応できないことから、現地のノウハウとの融合を図ることが不可欠となる。
- ・ 農地の広大さに伴い、営農のための資材の調達等も大量となり、投下資本が膨大となることが想定されることから、ファイナンスに係る十分な知見の習得が必要となる。
- ・ また、特に収穫期に大量の人材の確保が必要となることから、優れた技能を持った人材をどのように集め、労働に従事させるかといった人材のマネジメントに係る知見も不可欠な状態にある。

課題2: 気候変動の影響

- ・ 日本でも近年、異常気象による農業への影響が大きな問題となっているが、豪州においても、農地の広大さから、影響を受けた場合の被害の規模も大きく、営農に係るリスクを回避する方策について、知見の習得が必要となる。
- ・ 豪州では、気候区が異なる農地を複数保有することで、営農上のリスクを回避する取り組みが一般的に進められており、これらのノウハウの取り込みも必要となる。

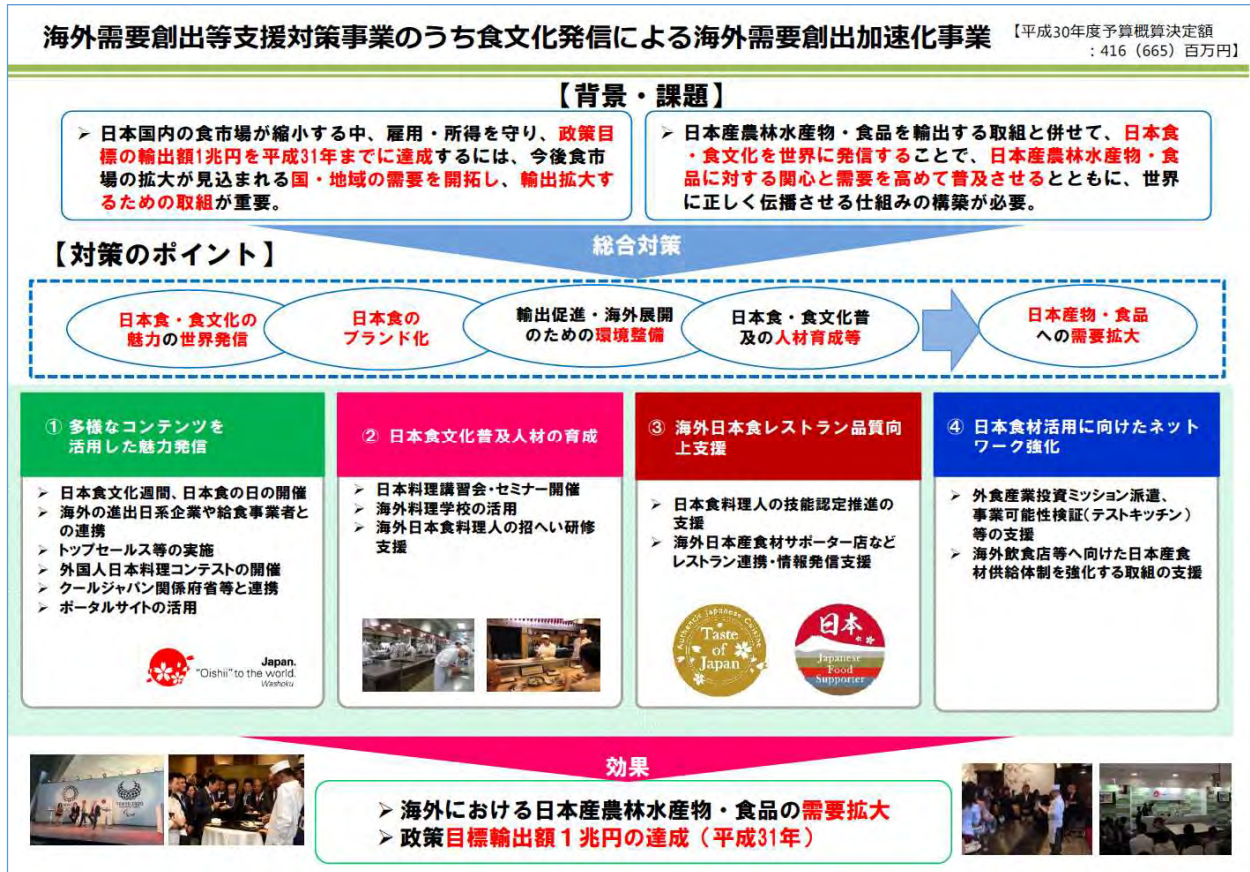
課題3: 農業用水確保の課題

- ・ 豪州では、日本ほど、優れた水質の農業用水を潤沢に使える訳ではないことから、農業の持続性を高考慮した節水や効率的な利用に関する考察が必要となる。
- ・ 節水については、センサーと自動用水供給装置のセットでの利用が豪州では一般的であり、コントローラーとの組み合わせや、Wifiなどの通信機能、インターネットを経由してスマートフォンにて操作する方法など、基本的なITに係る知見の取得も必要となる。

(3) 豪州市場における和食・日本食の普及

本検討は、昨年度に引き続き、豪州における『和食シェフ認定プログラム』の設置を対象として実施した。本取り組みに係る農水省の目的は、以下に見られる通り、海外における日本産農林水産物・食品の需要拡大である。

図表 26 農水省の食文化発信による海外需要創出加速化事業の概要



出典 農林水産省ホームページ

豪州では、日本食レストランの数は多いものの、韓国人や中国人が営むことが多く、日本産物・食品の需要拡大には必ずしも結びついておらず、その観点から、まずは、本来の和食を提供することができるシェフの育成を図る方法として、和食シェフ認定プログラムの検討が開始された。

① 豪州における資格制度

豪州では日本のような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 Registered training organisation (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。

AQF のスキルレベルのイメージは次の通り。

図表 27 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 28 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

Asian Cookery は、2002 年の制度改正まで、中国、インド、インドネシア、日本、マレーシア、タイ、ベトナムに分かれていたが、現在は統合されている。

各 Cookery で提供されているコースの内容は次の通り。

図表 29 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 ユニットは以下からもしくは、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 |
| | SITHASC010 | Prepare Japanese cooked dishes(添付1) 加熱日本料理の調理 |
| | SITHASC011 | Prepare sashimi(添付2) 刺身の調理 |
| | SITHASC012 | Prepare sushi(添付3) 寿司の調理 |
| | SITHASC013 | Produce Japanese desserts(添付4) 日本式デザート |
| | 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 |
| | SITHASC018 | Prepare Indian sweetmeats インド式砂糖菓子の調理 |
| SITHASC019 | Prepare Indian pickles and chutneys インド式ピクルスとチャツネの調理 | |
| 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 |
| Commercial Cookery and Catering 商業調理およびケータリング | SITHCCC004 | Package prepared foodstuffs 調理済み食品の包装 |
| | 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 |
| 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

図表 30 Certificate IV Asian Cookery で提供されているコースの内容

- コアユニット(23 ユニット必修)

| | |
|------------|--|
| BSBDIV501 | Manage diversity in the workplace 職場におけるダイバーシティの管理 |
| BSBSUS401 | Implement and monitor environmentally sustainable work practices 環境面で持続可能な業務活動の導入・管理 |
| 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 |
| SITHKOP002 | Plan and cost basic menus 基本メニューの策定とコスト計算 |
| SITHKOP005 | Coordinate cooking operations 調理オペレーションの調整 |
| SITXCOM005 | Manage conflict コンフリクト管理 |
| SITXFIN003 | Manage finances within a budget 予算内での財務管理 |
| 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 |
| SITXHRM003 | Lead and manage people 従業員の指導と管理 |
| SITXINV002 | Maintain the quality of perishable items 傷みやすい食品の品質維持 |
| SITXMGT001 | Monitor work operations 業務オペレーションの管理 |
| SITXWHS003 | Implement and monitor work health and safety practices 職場の健康・安全衛生取組の導入と管理 |

- 選択ユニット(7 ユニット選択、別に用意されるパッケージコース等の履修も可)

| | | |
|---|------------|--|
| 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 | <u>Prepare Japanese cooked dishes(添付1) 加熱日本料理の調理</u> |
| | SITHASC011 | <u>Prepare sashimi(添付2) 刺身の調理</u> |
| | SITHASC012 | <u>Prepare sushi(添付3) 寿司の調理</u> |
| | SITHASC013 | <u>Produce Japanese desserts(添付4) 日本式デザートの調理</u> |
| | 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 |
| | SITHASC018 | Prepare Indian sweetmeats インド式砂糖菓子の調理 |
| | SITHASC019 | Prepare Indian pickles and chutneys インド式ピクルスとチャツネの調理 |
| 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 |
| | SITXCCS007 | Enhance customer service experiences 顧客サービスの向上 |
| Commercial Cookery and Catering 商業調理およびケータリング | SITHCCC004 | Package prepared foodstuffs 調理済み食品の包装 |
| | 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 |
| 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 |
| Finance 財務 | BSBFIA401 | Prepare financial reports 財務報告書の作成 |
| | SITXFIN002 | Interpret financial information 財務情報の理解 |
| First Aid 応急手当 | HLTAID003 | Provide first aid 応急手当の実施 |
| Food and Beverage 食品と飲料 | SITHFAB002 | Provide responsible service of alcohol 責任を持ったアルコール類の提供 |
| | SITHFAB003 | Operate a bar バーの経営 |
| | SITHFAB005 | Prepare and serve espresso coffee エスプレッソコーヒーの調理と提供 |
| | SITHFAB007 | Serve food and beverage 食品と飲料の提供 |
| | SITHFAB014 | Provide table service of food and beverage 食品と飲料のテーブルサービスの提供 |
| Food Safety 食品衛生 | SITXFSA003 | Transport and store food 食品の輸送と貯蔵 |
| | SITXFSA004 | Develop and implement a food safety program 食品衛生プログラムの作成と導入 |
| Human Resource Management 人材管理 | SITXHRM002 | Roster staff 勤務シフトの作成 |
| | TAEASS301B | Contribute to assessment 人事評価への参画 |
| | TAEDEL301A | Provide work skill instruction 業務スキル指導実施 |

| | | |
|---------------------------------|------------|--|
| | TAEDEL404A | Mentor in the workplace 職場でのメンタリング |
| Inventory 在庫 | SITXINV001 | Receive and store stock 在庫の受領と格納 |
| | SITXINV003 | Purchase goods 物品の購入 |
| | SITXINV004 | Control stock 在庫管理 |
| | SITHKOP003 | Plan and display buffets ビュッフェ料理の計画と展示 |
| Kitchen Operations 調理場オペレーション | SITHKOP004 | Develop menus for special dietary requirements 特定の食習慣・要件のためのメニューの作成 |
| | SITHKOP006 | Plan catering for events or functions イベント・会合向けケータリングの企画 |
| | 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 |
| 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

図表 31 Certificate IV Commercial Cookery で提供されているコースの内容

- コアユニット(26 ユニット必修)

| | |
|------------|--|
| BSBDIV501 | Manage diversity in the workplace 職場におけるダイバーシティの管理 |
| BSBSUS401 | Implement and monitor environmentally sustainable work practices 環境面で持続可能な業務活動の導入・管理 |
| SITHCCC001 | Use food preparation equipment 調理器具の使用 |
| SITHCCC005 | Prepare dishes using basic methods of cookery 基本的手法を用いた調理 |
| SITHCCC006 | Prepare appetisers and salads 前菜およびサラダの調理 |
| SITHCCC007 | Prepare stocks, sauces and soups だしおよびスープの調理 |
| SITHCCC008 | Prepare vegetable, fruit, egg and farinaceous dishes 野菜、果物、卵、穀類粉を用いた調理 |
| SITHCCC012 | Prepare poultry dishes 鳥肉の調理 |
| SITHCCC013 | Prepare seafood dishes 魚介の調理 |
| SITHCCC014 | Prepare meat dishes 肉類の調理 |
| 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 |
| SITHCCC019 | Produce cakes, pastries and breads ケーキ、パイ・タルト類、パンの調理 |
| SITHCCC020 | Work effectively as a cook シェフとしての効率的な働き方 |
| SITHKOP002 | Plan and cost basic menus 基本メニューの策定とコスト計算 |
| SITHKOP004 | Develop menus for special dietary requirements 特定の食習慣のためのメニューの作成 |
| SITHKOP005 | Coordinate cooking operations 調理オペレーションの調整 |
| SITHPAT006 | Produce desserts デザートの調理 |
| SITXCOM005 | Manage conflict コンフリクト管理 |
| SITXFIN003 | Manage finances within a budget 予算内での財務管理 |
| 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 |
| SITXHRM003 | Lead and manage people 従業員の指導と管理 |
| SITXINV002 | Maintain the quality of perishable items 傷みやすい食品の品質維持 |
| SITXMGT001 | Monitor work operations 業務オペレーションの管理 |
| SITXWHS003 | Implement and monitor work health and safety practices 職場の健康・安全衛生取組の導入と管理 |

- 選択ユニット(7 ユニット選択、別に用意されるパッケージコース等の履修も可)

| | | |
|---------------------|------------|--|
| Asian Cookery アジア料理 | 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 |
| | | |

| | | |
|---|------------|--|
| | | び麺の調理 |
| | SITHASC007 | Prepare curry pastes and powders カレーペーストとカレー粉の調理 |
| | SITHASC008 | Prepare Asian cooked dishes アジア式加熱料理の調理 |
| | SITHASC009 | Prepare Asian desserts アジア式デザート of 調理 |
| | SITHASC010 | Prepare Japanese cooked dishes(添付1) 加熱日本料理の調理 |
| | SITHASC011 | Prepare sashimi(添付2) 刺身の調理 |
| | SITHASC012 | Prepare sushi(添付3) 寿司の調理 |
| | SITHASC013 | Produce Japanese desserts(添付4) 日本式デザート of 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 |
| | SITHASC018 | Prepare Indian sweetmeats インド式砂糖菓子の調理 |
| | SITHASC019 | Prepare Indian pickles and chutneys インド式ピクルスとチャツネの調理 |
| Client and Customer Service 顧客サービス | CHCAGE001 | Facilitate the empowerment of older people 高齢者エンパワメントの促進 |
| | SITXCCS006 | Provide service to customers 顧客へのサービス提供 |
| | SITXCCS007 | Enhance customer service experiences 顧客サービスの向上 |
| Commercial Cookery and Catering 商業調理およびケータリング | SITHCCC004 | Package prepared foodstuffs 調理済み食品の包装 |
| | 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 |
| | SITHCCC016 | Produce pates and terrines パテとテリーヌの調理 |
| | SITHCCC017 | Handle and serve cheese チーズの取り扱いと提供 |
| | 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 |
| 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 |
| Finance 財務 | BSBFIA401 | Prepare financial reports 財務報告書の作成 |
| | SITXFIN002 | Interpret financial information 財務情報の理解 |
| First Aid 応急手当 | HLTAID003 | Provide first aid 応急手当の実施 |
| Food and Beverage 食品と飲料 | SITHFAB002 | Provide responsible service of alcohol 責任を持ったアルコール類の提供 |
| | SITHFAB003 | Operate a bar バーの経営 |
| | SITHFAB005 | Prepare and serve espresso coffee エスプレッソコーヒーの調理と提供 |
| | SITHFAB007 | Serve food and beverage 食品と飲料の提供 |

| | | |
|---------------------------------|------------|--|
| | SITHFAB014 | Provide table service of food and beverage 食品と飲料のテーブルサービスの提供 |
| Food Safety 食品衛生 | SITXFSA003 | Transport and store food 食品の輸送と貯蔵 |
| | SITXFSA004 | Develop and implement a food safety program 食品衛生プログラムの作成と導入 |
| | SITXHRM002 | Roster staff 勤務シフトの作成 |
| Human Resource Management 人材管理 | TAEASS301B | Contribute to assessment 人事評価への参画 |
| | TAEDEL301A | Provide work skill instruction 業務スキル指導実施 |
| | TAEDEL404A | Mentor in the workplace 職場でのメンタリング |
| Inventory 在庫 | SITXINV001 | Receive and store stock 在庫の受領と格納 |
| | SITXINV003 | Purchase goods 物品の購入 |
| | SITXINV004 | Control stock 在庫管理 |
| Kitchen Operations 調理場オペレーション | SITHKOP003 | Plan and display buffets ビュッフェ料理の計画と展示 |
| | SITHKOP006 | Plan catering for events or functions イベント・会合向けケータリングの企画 |
| Patisserie 製菓 | SITHPAT002 | Produce gateaux, torten and cakes ケーキ類の製造 |
| | SITHPAT005 | Produce petits fours プティ・フルの製造 |
| | SITHPAT007 | Prepare and model marzipan マジパンの調理と成型 |
| | SITHPAT008 | Produce chocolate confectionery チョコレート菓子の製造 |
| | SITHPAT009 | Model sugar-based decorations 砂糖細工の成型 |
| | SITHPAT010 | Design and produce sweet buffet showpieces デザートビュッフェ展示品のデザインと製造 |
| 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

本検討を進める上で協力頂いている William Angliss Institute (WAI) は、豪州の中で優れた職業調理師育成コースを備えた TAFE としてされているが、Asian Cookery コースは設置されておらず、選択されている Certificate IV Commercial Cookery コースの内容は次の通りであり、アジア系の教科は導入されていない。なお、太字が Core Unit となっている。

図表 32 William Angliss Institute で選択されている Certificate IV Commercial Cookery コースの内容

| | |
|--------------|--|
| ✓ BSBSUS401 | Implement and monitor environmentally sustainable work practices 環境面で持続可能な業務活動の導入・管理 |
| ✓ BSBDIV501 | Manage diversity in the workplace 職場におけるダイバーシティの管理 |
| ✓ SITHCCC001 | Use food preparation equipment 調理器具の使用 |
| ✓ SITHCCC005 | Prepare dishes using basic methods of cookery 基本的手法を用いた調理 |
| ✓ SITHCCC007 | Prepare stocks, sauces and soups だしおよびスープの調理 |
| ✓ SITHCCC006 | Prepare appetisers and salads 前菜およびサラダの調理 |
| ✓ SITHCCC008 | Prepare vegetable, fruit, egg and farinaceous dishes 野菜、果物、卵、穀類粉を用いた調理 |
| ✓ SITHCCC019 | Produce cakes, pastries and breads ケーキ、パイ・タルト類、パンの調理 |
| ✓ SITHCCC012 | Prepare poultry dishes 鳥肉の調理 |
| ✓ SITHCCC013 | Prepare seafood dishes 魚介の調理 |
| ✓ SITHCCC014 | Prepare meat dishes 肉類の調理 |
| ✓ SITXCOM005 | Manage conflict コンフリクト管理 |
| ✓ 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 |
| ✓ SITXMGT001 | Monitor work operations 業務オペレーションの管理 |
| ✓ SITXHRM001 | Coach others in job skills 他者への業務スキル指導 |
| ✓ SITXHRM003 | Lead and manage people 従業員の指導と管理 |
| ✓ SITXINV002 | Maintain the quality of perishable items 傷みやすい食品の品質維持 |
| ✓ SITHPAT006 | Produce desserts デザートの調理 |
| ✓ 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 |
| ✓ SITHKOP002 | Plan and cost basic menus 基本メニューの策定とコスト計算 |
| ✓ SITHKOP004 | Develop menus for special dietary requirements 特定の食習慣のためのメニューの作成 |
| ✓ SITHKOP005 | Coordinate cooking operations 調理オペレーションの調整 |
| ✓ SITXFIN003 | Manage finances within a budget 予算内での財務管理 |
| ✓ SITXWHS003 | Implement and monitor work health and safety practices 職場の健康・安全衛生取組の導入と管理 |
| ✓ BSBSUS201 | Participate in environmentally sustainable work practices 環境面で持続可能な業務活動への参加 |
| ✓ SITHKOP001 | Clean kitchen premises and equipment 調理場および調理器具の清掃 |
| ✓ SITXINV003 | Purchase goods 物品の購入 |
| ✓ SITXWHS001 | Participate in safe work practices 安全な就労環境への取組参加 |
| ✓ SITHCCC009 | Produce cook-chill and cook-freeze foods 急速冷蔵・冷凍用食品の製造 |
| ✓ 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 |

出典 William Angliss Institute ホームページから NRI 作成

②これまでの検討の経緯

和食シェフ認定プログラムは、AQF における Certificate III 及び IV の履修を終え、実際にレストラン等でサービスを提供しているシェフを対象としている。

本プログラムは、VIC 州 TAFE の一つの機関である WAI との意見交換を通じて検討を進めている。

意見交換を通じて、日本国政府のお墨付き認定を得ることができるプログラムとして検討を進めることとし、それが直接的に困難であることから、和食親善大使による認定という方式で検討を進めてきた。

当初、数回の講習を経て認定試験を受ける案が検討されたが、多忙のシェフが複数回の講習を受ける時間的な余裕は無いとされ、必要なスキルを得る講習と、認定試験を分ける案が検討された。

WAI は上記案に対して、独自に調べてみたところ、和食親善大使という肩書きは、豪州で働くシェフの間では知られておらず、それによって認定を取りたいという機運がシェフの間では高まらない懸念を指摘した。

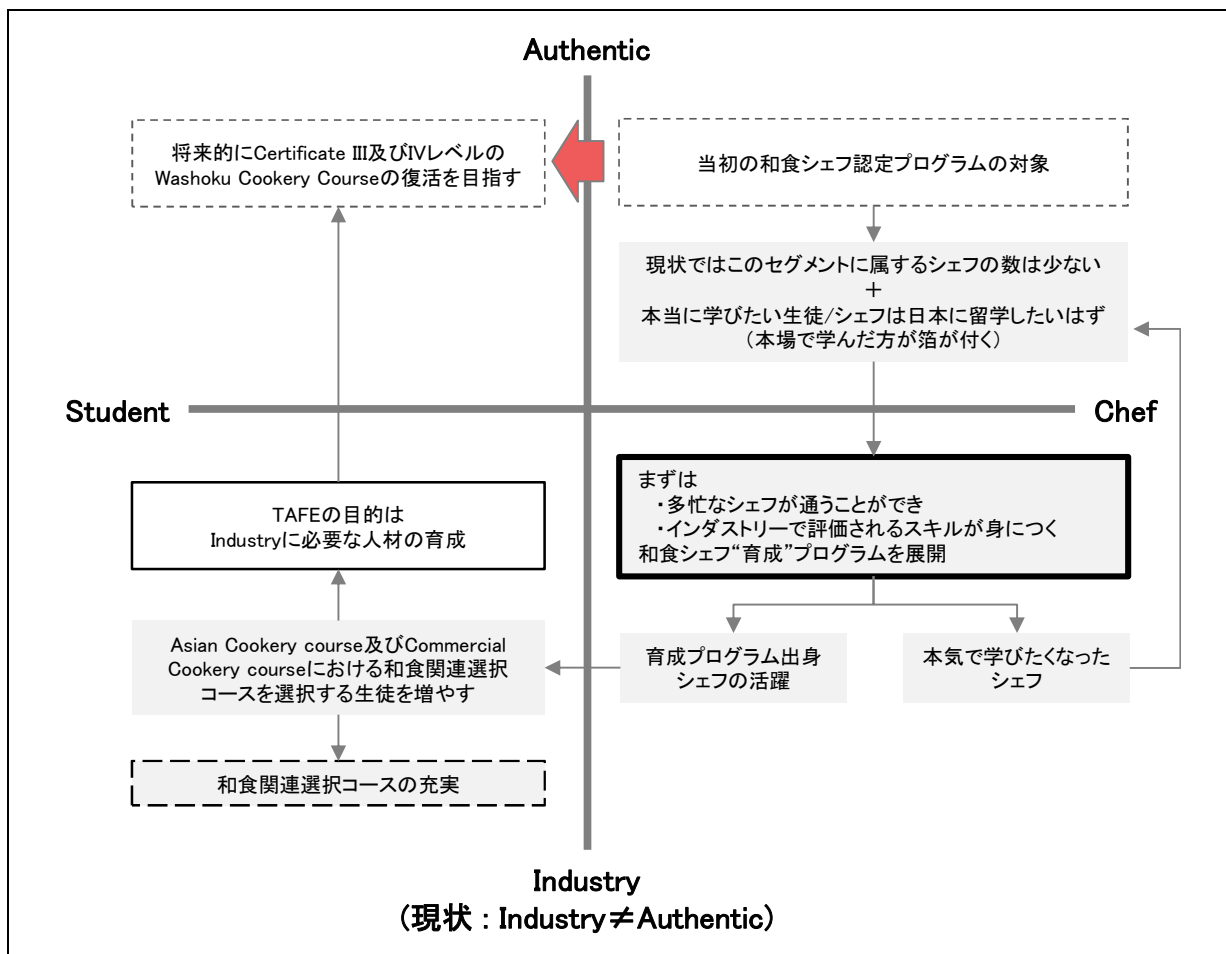
認定自体は、調理師免許のような資格がない豪州では必須とされ、インダストリー及びシェフの双方が欲する”認定”について再考が促された。

日々、インダストリーに接している WAI からは、例えば、“豪州で知名度のあるシェフもしくは知名度のある店で働くシェフによる認定”プログラムの展開が提案された。

③提案の再考

上記の経緯を踏まえ、検討の方向性を以下のように考えた。

図表 33 検討の方向性



出典 NRI作成

当初対象としていた経験を積んだシェフは、基本的に TAFE の対象ではなく、現状で、インダストリーはオーセンティックなシェフを求めておらず、よってそれを目指そうとするシェフの数が少ないとされていることから、まず、オーセンティックな和食を学びたいとするシェフの人口を増やすことが重要となる。

TAFE が展開する調理師コースの中で、選択コースとして和食を学ぶことができるコースが用意されているが、現役シェフの活躍により、和食コースを学びたいとする生徒を増やすこと、及び、コース自体の充実化を図ることも必要となってくる。

当面、この2つの点に注力し、将来的には、TAFE における Certificate III や IV レベルで Washoku Cookery Course の復活を目指す。

なお、本検討は、日本食材の輸出を促進する、という目的を有しており、シェフ向け、生徒向けの双方で日本食材の積極的な活用を図る仕組みづくりも必要となってくる。

既存の商流では、十分に日本食材の背景や意味が語られているとは言えず、また、それを知るための生産者との対話の機会も設けられていないことから、コースで使用された日本食材や食器、調理器具等を歴史や背景、生産者の思いとともに販売する仕組みが必要と考えられ、そのあり方について、ショートコースを展開すると同時に検討・実証し、コースの実施が日本食材の輸出に直結する仕組みづくりを目指す。

④推進体制の素案

本検討ではこれまでの提案の見直しが行われ、国際地域課及びWAIとの相談を経て、何からの試行的なプ

プログラムの実施は時期尚早とされたことから、来年度以降、具体の検討を進めるための推進体制が検討された。

将来的な Wasyoku Cookery Course の復活に向けて、RTO である WAI との協業は不可欠であり、また、RTO 認定コースとして、和食シェフが学ぶべき知見やスキルについて、明確で体系化されたスタンダードや基準を構成する必要がある。

このことから、豪州に拠点を置き、豪州の和食事情に通じた人材を中心とした組織を設置し、まずは、きちんと和食を学びたいとするシェフ/学生の人口を増やすための和食シェフ”育成”プログラムの開設に向けた検討及び運営を進める。

⑤RTO 認定コースに向けた手続き

来年度以降の組織検討を踏まえ、本検討では、RTO 認定コースに向けた手続きをまとめた。

[概要]

2012 年職業教育訓練認定コースの基準は、職業教育訓練 (Vocational education and training, VET) 認定コースの設計と開発に適用される。職業教育訓練認定コースは、全国的に承認された訓練パッケージに含まれていない必要スキルを扱うものである。(訓練パッケージは、人々のスキルを、特定の産業、業種、あるいは企業において認定し評価するための、全国的に承認された基準および技能条件で、技術サービス機構 (Skills Service Organisations, SSOs) により開発される)

認定コースは必要とされるスキルの変化や、新興産業・業種への順応力を有する。加えて、当基準は、職業教育訓練認定コースが、「訓練パッケージの基準」に明記のとおり訓練パッケージ開発の必要事項に則ることで、全国的に承認された各訓練コースの間での一貫性の提供に努めるものである。

コースが全国的に承認されるためには、コース認定申請は以下を満たす必要がある:

- ・ 訓練コースの成果が、履修者に職業的成果をもたらし、該当の職業における雇用につながるものと示すこと
- ・ 全国的に承認された訓練に不足が判明した部分があり、対応の必要があると産業・業界団体が支持している証拠を提出すること

[コース認定]

コースの認定は、当該コースが、2012 年職業教育訓練認定コースならびに、訓練パッケージとオーストラリア技能認定フレームワーク (AQF) の双方の基準を満たすものであるとの、ASQA による承認である。認定は、コースが全国的に承認されたものであることを意味し、RTO (登録訓練機関) は、全国承認の職業教育訓練技能認定や、履修者による全部または一部の修了をもって、職業教育訓練履修証書を発行できる。認定されたコースは、全国データベースである training.gov.au. に登録される。

職業教育訓練認定コースは、訓練パッケージで取り扱われていない、または新規・新興分野の訓練ニーズを満たす必要がある。

職業教育訓練認定コースは、職業教育訓練分野における提供に適格であるとオーストラリア技能認定フレームワーク (AQF) で認められている、全ての技能タイプにおいて認定を受けることができ、以下を含む;

- ・ 認定証 I Certificate I
- ・ 認定証 II Certificate II
- ・ 認定証 III Certificate III
- ・ 認定証 IV Certificate IV

- ・ディプロマ Diploma
- ・上級ディプロマ Advanced Diploma
- ・修了証書 Graduate Certificate
- ・修了ディプロマ Graduate Diploma

誰でも認定に向けコースを開発できるが、認定コースは以下の登録訓練機関 (registered training organisations、RTOs) のみが提供できる:

- ・コースを所有しているか、またはコース所有者からコース提供の許可を受けているもの
- ・登録の職業教育訓練分野で、認定コースを有するもの

[関連法規および基準]

オーストラリア技能認定フレームワークの基準 Australian Qualifications Framework (AQF)

2012 年職業教育訓練認定コース基準は、職業教育訓練認定コースがオーストラリア技能認定フレームワーク Australian Qualifications Framework (AQF) を満たしていなければならないとしている。

現行 AQF は 2013 年 1 月 1 日より施行されており、2015 年 1 月 1 日より AQF の全内容への準拠が必要となっている。

AQF は学校や高等教育機関、職業教育訓練分野に適用される。コース開発・提供の AQF 準拠を徹底することは、職業教育訓練修了者の技術レベルや雇用可能性保証の一助となる。

訓練パッケージの基準 Standards for Training Packages

訓練パッケージの基準は、訓練パッケージの設計・開発内容が高品質で、従業員の教育ニーズを満たすよう万全を期するものである。コンピテンシーの新規単位 (エンタープライズユニット) で、ASQA に認定されたコースに含めるため開発されたものは、訓練パッケージ基準の基準 4-7 に準拠しなければならない。

2015 年登録訓練機関の基準 Standards for Registered Training Organisations (RTOs) 2015

すべての職業教育訓練認定コースは、職業教育訓練認定コースを登録分野に含む登録訓練機関により提供されなければならない。

2015 年職業教育訓練監督機関の基準

2015 年職業教育訓練監督機関の基準は、全国的監督者である ASQA に適用され、ASQA が認定を行う際満たさなければならない基準について定める。

[AQSA の監督範囲]

ASQA は国の職業教育訓練監督機関として、2011 年国家職業教育訓練監督者法ならびに関連法に基づき、2011 年 7 月 1 日より活動している。以降、ASQA は、以前はニューサウスウェールズ州、オーストラリア首都特別地域、北部準州、タスマニア州、南オーストラリア州およびクイーンズランド州各州のコース認定機関により行われていたコース認定業務を引き受けている。

ビクトリア州と西オーストラリア州は、「非委任地域」となっている。ビクトリア州登録・技能認定機関 (Victorian Registration and Qualifications Authority, VRQA) および西オーストラリア訓練認定委員会 (Western Australia Training Accreditation Council, TAC) は、いくつかのコースの認定機能をそれぞれの地

域にてまだ保持している。

ASQA はビクトリア州、西オーストラリア州におけるコース認定業務を以下につき引き受けている:

- ・ ASQA に登録している RTO により開発・所有されているコース
- ・ ビクトリア州または西オーストラリア州以外での提供を企図しているコース

ASQA は、オーストラリアのどの州または準州で作成されたものであっても、認定の検討、コースの認定が可能である。ASQA はまた、ASQA が認定・更新し、または監督責任を有する職業教育訓練認定コースについて、随時監視、変更、または認定の取消(コース所有者からの申請または ASQA の判断により)をすることができる。

コース認定機能の管理に関しては、ASQA は、2011 年国家職業教育訓練監督者法に基づく、2015 年職業教育訓練監督機関の基準の必要項目を満たさなければならない。

[職業教育訓練コース認定]

コース認定は 5 段階に分けて行われる:

- ・ ステージ 1-初期調査および関係者協議
- ・ ステージ 2-コース開発
- ・ ステージ 3-コース設計および申請
- ・ ステージ 4-審査
- ・ ステージ 5-決定

コース認定申請には 2 種の費用が発生する:

- ・ 申請申出費(\$500)
- ・ 申請審査費(\$7,570)

申請内容が不十分で、要求された追加情報とともに再度申請された場合、再申請の時点で再度申請申出費が発生する。

ASQA 財務部は、申請が完了とみなされると、コース開発者に申請審査費(\$7,570)の請求書を発行する。

ほとんどの場合、申請内容が十分で、2012 年職業教育訓練認定コースの基準、オーストラリア技能認定フレームワークの双方に準拠していれば、ASQA は 6 ヶ月以内に審査を完了する。

ステージ 1-初期調査および関係者協議

当ステージでは、申請者は以下を実施:

- ・ コース必要性の確立
- ・ コースに関心をもつ関係者の参画を手配
- ・ 現行の訓練パッケージのタイトルや技能条件と重複していないことを確認

(a) コース必要性の証明

初期調査はコースの必要性の裏付けに不可欠である。申請者は、現行訓練パッケージでは満たされていないニーズがあり、当該コースが必要であるとの証拠が提示できなければならない。

申請者はまた、関係者協議を開始する前に、申請コースの想定される職業上の成果およびターゲットと

する履修者層を明確にしなければならない。

(b) 関係者協議

申請者は以下の関係者と協議:

- ・適切な業界団体／技術サービス機構 (Skills Service Organisation, SSO) (前産業技術評議会、Industry Skills Council)
- ・適切な規制・認証団体

申請者はまた、コースに関心のある業界、地域、政府または教育関連の重要関係者とも協議すべきである。協議対象となる重要関係者は、コースの想定する成果次第である。必要となる協議や調査の範囲・程度は、コースの規模、複雑さ、および想定成果により異なる。

当該協議が実施された証明は、コース認定申請とともに、協議実施証明 - 職業教育訓練コース認定申請書 (DOC) として提出を要する。

(c) コースの想定成果が現行訓練パッケージの成果と重複していないことを確認

ASQA は、コースタイトルや成果において、現行訓練パッケージの内容と重複するものは認定しない。

全国で承認された訓練パッケージの単位は約 18,000 に上り、申請者のコースの内容に含めることができるかどうか精査する必要がある。

精査は、全国データベースの training.gov.au にて以下を実施することで進める。

- ・同じ成果を含む訓練パッケージ単位または技能を特定
- ・申請者のコースに含めるのが適切な訓練パッケージ単位を選択
- ・申請者のコースに含めるのが適切と思われる単位を含む訓練パッケージの文脈ルールを確認
- ・申請者がコンピテンシーの新規単位 (エンタープライズユニット) として開発しなければならない分野を特定

ステージ 2-コース開発

コース開発においては、業界ならびにその他適切な関係者と協議がなされ、以下を含むコース内容が確認されていることが必須である:

- ・想定される獲得スキル・知識
- ・訓練・評価の構造および過程

[認定訓練パッケージ単位]

職業教育訓練認定コースは、既存の訓練パッケージ内容と重複している場合、認定されない。申請者は、どの認定単位が申請するコースの内容に含めることができるかどうか精査する必要がある。全ての認定訓練パッケージ単位は、training.gov.au で閲覧できる。

訓練パッケージ単位がない場合、申請者はコースの一部として自身の単位 (新規単位:エンタープライズユニット) を開発できる。新規単位は、技術的専門家と実務者との協業で開発されなければならない。かつ訓練パッケージの基準を満たしていなければならない。同じ想定成果を持つ既存の訓練パッケージ単位があれば、コース、新規単位はともに認定されない。

ステージ 3-コース設計および申請

コース認定申請は、courses@asqa.gov.au。あてに e-mail にて申請されなければならない。

申請は次を含むこと:

- a. 認定コース資料。テンプレート使用のこと。
 - ・コースを提供する RTO による、訓練・評価の基本情報を含むこと
 - ・コースが 2012 年職業教育訓練 認定コース基準を満たしている旨を証明していること
 - ・コース資料向けのガイドや推奨テキストを含むこと
- b. 関係者協議実施の証明
- c. その他申請を補完する証拠資料など

ステージ 4-審査

本ステージにおいて、申請は ASQA 査定者により、2012 年職業教育訓練認定コース基準、ならびにオーストラリア技能認定フレームワークに則り審査される。

ASQA はすべての申請を、全国的な均質性、顧客サービスならびに臨機応変な管理システムに重点をおいた、2015 年職業教育訓練監督機関の基準に則り審査する。

査定者は、コースの必要性や、申請により提供された情報の確認のため、適切な外部機関から助言や情報提供をうけることがある。

[評価報告書]

各基準に対する準拠、非準拠を記した評価報告書が作成される場合がある。

ASQA により非準拠と指摘された場合、申請者は非準拠をただし再申請する機会を一回、有する。申請者は修正したコース資料を、非準拠を通知された日から 20 日以内に再提出しなければならない。修正コース資料は再度 2012 年職業教育訓練 認定コース基準、訓練パッケージの基準ならびにオーストラリア技能認定フレームワークに照らして査定される。

ステージ 5-決定

ASQA は申請者の申請結果につき、通常決定から 40 日以内に書面で通知する。

- ・もし申請が認定されれば、ASQA は申請者に対し以下を通知する:
- ・認定期間(5年間まで)
- ・認定における条件
- ・認定期間中における申請者のコース管理・監督責任

ASQA は全国データベースを更新し当該コース詳細を登録する。

コースが承認された場合、当該コースを提供したい RTO は、ASQA に対し、当該コースを登録内容に追加するよう申請しなければならない。

申請が却下された場合、ASQA は申請者に対し以下を通知する:

- ・却下の理由
- ・決定再考のためのオプション

ASQA の決定に異議がある場合、再評価や決定再考を申し立てることができる。

⑥日本食に関わる TAFE ショートコース設置の可能性検討

TAFE には半日から数日で職業的なノウハウの習得できるショートコースが存在する。ショートコースには次の

2種類が存在する。

a. Accredited Short Courses

このショートコースは、RTO に承認されたユニット(コースを構成する各教科的なイメージ)単位で認定を取得することができるもので、将来的に Certificate コースや Diploma コースを受講する際、単位として認定される。

固有のスキルを有した職業人としての雇用を望む生徒が専ら受講するショートコースとなっている。

b. Non- Accredited Short Courses

このショートコースは、専ら個人的なスキルを向上させるためのもので、様々な職業を擬似的に体験できるものとなっている。

例えば、William Angliss Institute で実際に提供されているバリスタのコースで、Accredited Short Courses と Non- Accredited Short Courses の募集要項を比較すると以下となる。

図表 34 Accredited Short Courses と Non- Accredited Short Courses の募集要項の比較

| Snapshot | Dates | Description |
|------------------------------|---|---|
| Duration 7.5 hours | Schedule Barista course date: 10/12/2018, 9:30 AM - 4 PM | What You Learn How to make a range of espresso menu items including Cappuccino, Latte, Flat White Recognise and achieve quality espresso extraction and textured milk Espresso machine and grinder operation, cleaning and maintenance What You Get Practical and industry based coffee making experience Barista course notes Certificate of Participation |
| Duration 7.5 hours | Schedule Barista course date: 10/12/2018, 8:30 AM - 4 PM Assessment date: 17/12/2018, 9:30 AM - 4 PM | What You Learn Espresso machine and grinder operation, cleaning and maintenance Recognise and achieve quality espresso extraction and textured milk How to make a range of espresso menu items including Cappuccino, Latte, Flat White What You Get Nationally Recognised Statement of Attainment for the Unit of Competency SITHFAB005 Barista course notes Practical and industry based coffee making experience |

出典 William Angliss Institute ホームページから NRI 作成







違いは、“Date”と”What You Get”取得できる内容に見られ、“Duration”は7.5時間で同じであるが、“Date”を見ると、Non- Accredited Short Courses の開始が12時からとなっており、Accredited Short Courses が8時30分から開講し、認定の部分の授業が展開され、その後、Non- Accredited Short Courses の生徒と合流して、授業が継続されることが分かる。“What You Get”についても、Accredited Short Courses では、SITHFAB005の認定が受けられることが明記されている。受講費も Accredited Short Courses の方が70豪ドル、高くなっている。

個人でカリナリースクールを開校しているケースとして、例えば、農林水産省から「日本食普及の親善大使」に任命されている出倉秀男氏の活動がある。

出倉氏は、”Culinary Studio Dekura”をシドニー郊外で主宰し、日本食レストランや関連イベントのコンサルティング、カリナリースクールの運営、包丁のメンテナンス請負、日本におけるカリナリーツアー開催の支援、スタジオのレンタルを行っている(出典: <https://www.culinariysdekura.com/services>)。

出倉氏が開催しているカリナリーコースの内容の例は次の通り。

図表 35 出倉氏が開催しているカリナリーコースの内容の例

| | | |
|---|---|---|
|  <p>Basic Sushi Sushi has become more popular than I ever expected. We offer you the basic lesson for sushi and you will be able to confidently create your own sushi at home.</p> <p>Schedule Sun 27 January 2019 11-2:30pm</p> <p>You will learn... Ingredients and utensils Preparation of sushi rice How to roll sushi How to present sushi etc</p> <p>The cost \$130 (inc GST) covering: ingredients, hands on practice and enjoying a lunch of your efforts</p> |  <p>Izakaya This is a class for making a variety of nibbles and small dishes which are great accompaniments for alcohol.</p> <p>Schedule Sat 12 January 2019 (11-2:30pm) Sat 16 February 2019 (11-2:30 pm) Sat 9 March 2019 (11-2:30 pm)</p> <p>Menu: You will learn (samples)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tofu • Renkon & Satsumaimo chips • Chicken Namban • Steamed Pork belly and backed eggplant with miso • Grilled vegetable with sesame dressing • Onigiri (rice cake) with bainiku • Cod Saikyo-yaki, yuzu flavour • Dessert <p>*Menu might be changed depending on market.</p> <p>The cost \$140 (inc GST) covering: ingredients, hands on practise and enjoying a lunch from your efforts)</p> |  <p>Ramen 1 Ramen noodle soup is one of favourite dishes. This class lets you introduce how to make home made noodles with the simplest way to prepare soup with chicken stock.</p> <p>Schedule Sun 20 January 2018 (booked out 11-1pm) Extended Ramen 1 (6-8pm still available) Sun 17 February 2018 Sun 24 March 2018 11-1pm (2 hours)</p> <p>Your will learn: How to make ramen noodle from flour Preparation for Ramen stock How to decorate Ramen with toppings</p> <p>The cost: \$66 (inc GST, ingredients and tasting with your creation, hand-made ramen noodles.</p> |
|  <p>Master Sushi This class allows you to learn more about sushi, its rich history and complexity.</p> <p>This class is suitable for people who would like to move past the basic sushi roll and further their skills and knowledge.</p> <p>Schedule Sat 19 January 2019 Sat 23 February 2019 Sat 23 March 2019 11 am - 3 pm</p> <p>You will learn: About ingredients and utensils Preparation of sushi rice Sushi rolls Filleting and slicing techniques Nigiri, hand moulded sushi Sashimi dishes</p> <p>The cost: \$160 (inc GST, ingredients, hands on practise, and a lunch gathering with your creations)</p> <p>Instructor: <u>Hideo Dekura</u></p> |  <p>Tempura Tempura is one of a popular dishes. With some hints at class, you can make your tempura crispy and light.</p> <p>Schedule</p> <p>Menu: You will learn Preparation for tempura deep-fried Dipping sauce Hints for deep-firing Make Tendon (tempura in a bowl)</p> <p>The cost \$110 (inc GST) covering: ingredients, hands on practise and enjoying a lunch from your efforts)</p> |  <p>Ramen 2 More about stock!</p> <p>You will be able to learn how to prepare Tonkotsu (pork broth) soup or vegetarian soup, aside with Japanese style Gyoza.</p> <p>Schedule Sun 20 January 2018 Sun 17 February 2018 Sun 24 March 2018 2pm - 4 pm (2 hours)</p> <p>Your will learn: How to prepare Tonkotsu (pork) stock How to prepare Japanese Style Gyoza</p> <p>The cost: \$66 (inc GST, ingredients and tasting with your creation.</p> |

出典 Culinary Studio Dekura <https://www.culinariysdekura.com/classes>

豪州では、日本のいわゆる“調理師免許”は存在しないものの、職業としてシェフを目指す、公的な仕組みとして TAFE が展開するカリナリーコースがあり、日本食に対する裾野を広げるという面で、TAFE ショートコースの Non- Accredited Short Courses の活用や個人等が展開するコースが位置づけられる。

本検討から、「日本料理海外普及人材育成事業」の主旨を鑑みると、プロとして日本料理の普及を担う人材は、豪州の職業訓練に係る教育制度であり、豪州のレストランオーナーなどのビジネスサイドが優れた人材確保の一つのよりどころとしている TAFE に沿った取り組みが不可欠と考えられ、一方で、日本食を食する機会を増やしたり、日本食に関連する食材の普及など、市場サイドの活性化には、TAFE ショートコースの Non- Accredited Short Courses や個人等が展開するコースは、優れた機能を有しているものと考えられる。