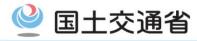
# 「船舶料理士資格の効率的な取得に関する検討会」 今後の方向性

令和元年7月2日 国土交通省海事局



# 育成に向けた取組



# 1. 育成に向けた取組

- (1)船舶料理士資格要件の見直し
  - ①船舶料理士試験内容のあり方 ②船内調理業務経験のあり方 ③資格取得の年齢制限について

# 施策の方向性

○ 船舶料理士試験内容のあり方については、学科試験に関しては変更すべきとの意見はなかったが、実技 試験については、船内調理の実態に即して見直しが必要との意見もあった。

現場の意見を踏まえ、<u>実技試験の内容等は船舶料理士に必要とされる能力の確保という観点も考慮しつ</u> つ、船内供食の実態に即した改善を検討することが適当。

〇 調理師資格受有者の<u>資格認定に必要な船内業務経験(1~3月)について、陸上における講習等により代替が可能</u>との意見が大勢。

船内業務経験を積むことは困難とのアンケート結果もあり、<u>船内業務経験の陸上での講習への一部代替と期間短縮について、具体的な検討を進める</u>ことが適当。(例えば、(独)海技教育機構の厨房設備を活用した短期講習の実施等)

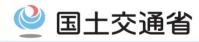
また、船舶料理士試験受験に必要な船内業務経験(12月)についても、<u>上記の陸上代替講習の検討に併せ、その可能性について検討する</u>ことが適当。

○ <u>資格取得年齢要件の引き下げ(20歳⇒18歳)</u>については、民法の成年年齢引き下げを待つことなく、早期の引き下げを検討すべきとの意見が大勢。

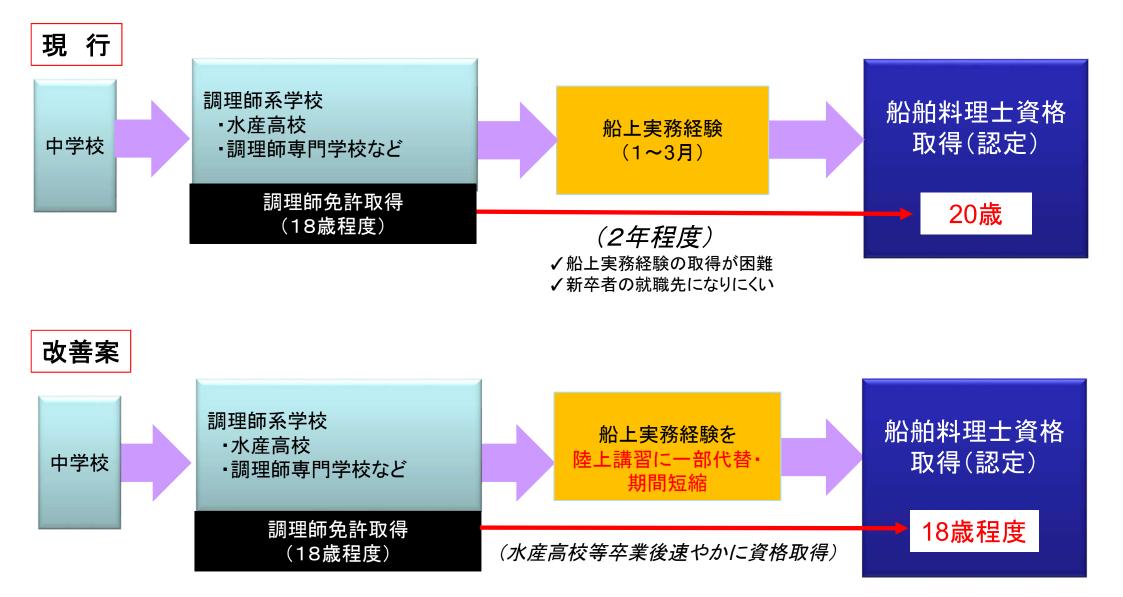
資格者の確保を図る上で、水産高校や調理師専門学校へのリクルートにおいても有効であり、<u>早期引き下</u>げに向けて具体的検討を進めることが適当。

1

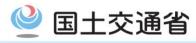
# 船舶料理士資格取得の促進(イメージ)



年齢要件の緩和と船上実務経験の一部陸上講習代替により資格取得を円滑化



# 確保・定着に向けた取組



# 2. 確保に向けた取組

- (1)船員職業や船内の調理業務についての若者への積極的な働きかけ
- (2)多様な採用ルートの活用による船舶料理士等の確保

## 施策の方向性

- 船舶料理士という職業の認知度を高めるPRを工夫するとともに、<u>陸上のハローワークと、より一層の連携</u> 強化について検討すべき。
- 資格取得年齢の引き下げ、船内業務経験の陸上研修への代替により、水産高校や調理師専門学校卒業 生等の参入を容易にするとともに、これらの者に対するPRを強化することが適当。

# 3. 定着に向けた取組

- (1)食材等の購入や船内搬入業務の負担軽減
- (3)船内労働における司厨部業務の明確な位置づけ等

(2)調理等業務の負担軽減

(4)技能者としての船舶料理士資格受有者の格付け

### 施策の方向性

- <u>司厨業務が船内労働であることを明確化</u>すべき。
  - (調理だけでなく、献立の立案、食材の購入・搬入、食事の提供、後片付け等船内供食に係る業務全般)
- 司厨員の負担軽減のための<u>陸上からのサポート、適切なレシピの提供(考案)等について、優良な事例</u>の情報を共有し、展開する方向で関係者が協力していくことが必要。
- 一方で、司厨業務に関し、<u>陸上からのサポートが円滑に受けられるよう、港湾管理者や荷主等の関係者の理解を得る取組</u>も必要。
- <u>船舶料理士のやる気向上、定着の促進に資するような表彰制度等を検討</u>することが適当。(例えば、船員災害防止協会による「船員労働安全衛生功績者表彰(個人賞)」等)

# 料理士・司厨員以外の船内供食のあり方

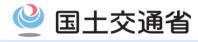


# 4.料理士・司厨員以外の船内供食のあり方

(700トン未満の船舶における供食内容・栄養バランスの改善、供食業務に係る負担軽減等)

#### 施策の方向性

- <u>司厨業務が船内労働であることを明確化</u>すべき。 (調理だけでなく、献立の立案、食材の購入・搬入、食事の提供、後片付け等船内供食に係る業務全般)(再 掲)
- 〇 船内で調理業務を行う者の負担軽減については、3.と同様。
- 〇 本来は司厨員が船内供食を行うことが望ましいが、司厨員がいない船舶の船内供食の改善、船員の健康保持のため、実態を調査し、実態に即したカロリー管理やギャレー内の衛生管理等のガイドライン作成、健康的レシピと調理方法の紹介(動画配信等効果的な提供方法を含む。)に向けた検討を進めることが適当。



# 船内調理業務の負担軽減のための陸上支援(事例案)

# 内航船

# 港湾拠点

#### 【例1】

地元関係者等と連携して、港の拠点に食材と調理スタッフを搬入、確保し、簡易食堂(みなと食堂)を運営

#### 【例2】

港の拠点に大型冷蔵庫を置き、食材や半調理品をあらかじめ 配送・保管しておき、船のスケジュールに合わせて搬入

#### 【例3】

スーパー等の食材は配達サービスを利用し、船まで配達

#### 【例4】

船の発着に合わせ、派遣調理スタッフ等陸上の支援要員がサポート

【課題】港内へのアクセス、コスト問題等



港外業者等 のアクセス