



## 事業申請から採択までの経緯

- 気仙沼市内には、インドネシア人の技能実習生や気仙沼で就職して遠洋漁業の乗組員等として働くインドネシア人も多いが、以前彼らが一様に困っていたことが食とモスク（礼拝所）であった。インドネシア人の大半はイスラム教徒であるため、豚肉を食べることができないが、日本で流通している食品には、例えばカップラーメンでも豚肉のエキスが入っているなど、安易に口にすることができない。また、1日に5回、聖地メッカに向けて礼拝をするが、最も近いモスクは仙台にあった。
- 事業者は土木建設業の会社のグループ会社であるが、親会社はインドネシアに現地法人を有するなどインドネシアとは関係があったため、事業者は気仙沼市内にインドネシア料理店を開店させることとし、同店舗の近くにモスクも用意した。
- しかし、申請当時インドネシア料理店は集客面で見込みを下回る状態であり、客層のターゲットである気仙沼市内のインドネシア人からの知名度が低かった。また、気仙沼市民へのインドネシア料理店の浸透も図られていなかった。
- 申請に伴う支援主体からのヒアリングにおいて、事業者は、インドネシア料理店の集客に苦戦していることや、気仙沼市内でのインドネシア人技能実習生と気仙沼市民の交流機会が少ないことなどの課題を解決していくために、インドネシア料理店の活用方法を提案し、事業者と一緒に活動してくれる専門家をマッチングしてくれるように支援主体に要望した。



### 【事業者起因】

事業者は支援を受けて取り組みたいこと、また専門家に求めたいことを整理し、支援主体に伝えたことがポイント。



## 専門家マッチング

- 支援主体から事業者に対して、店舗集客についての戦略策定を得意とする専門家が紹介された。
- 専門家は事業者との初回打合せで、インドネシア料理店の集客に苦戦していることや気仙沼市内でのインドネシア人技能実習生と気仙沼市民の交流機会が少ないことなどの課題を解決していくために、インドネシア料理店の活用方法を提案した。
- しかし、専門家からの最初の提案は、インドネシア料理店への集客のための動線をどのように創出していくかなど、単なる客集めの方策にとどまり、事業者が持っている課題意識とは乖離した内容であったため、事業者から専門家に対し、改めてどのような取組が考えられるか、再度提案してほしいと依頼した。
- このような経緯について事業者から相談を受けた支援主体は、事業者の要望を確認した上で改めて専門家と打合せを行う機会を設定し、専門家が事業者の要望に応えることができるか協議した。専門家は事業者の要望に応えるための支援内容について、事業者と改めて協議の機会を設定することを支援主体に要望し、後日、事業者・専門家・支援主体の3者による打合せが行われた。
- この打合せの際に、専門家から事業者に対し、事業者の主催で、気仙沼市内の小中学生と市内在住のインドネシア人技能実習生に対して、インドネシア料理の講習会を開催することが提案された。講習会は小中学校の総合学習の時間を活用してインドネシア技能実習生と小中学生の交流の機会を提供するとともに、小中学生の親に対してインドネシア料理店の知名度を向上させる効果も期待できることが説明されたことから、事業者も納得した。



### 【事業者起因】

専門家からの提案について、事業者が自社の課題解決につながらないのではないかと感じた際には、専門家と再度協議するなど、納得した上で取組を進めることが重要。

### 【支援主体起因】

事業者の要望について専門家の理解が不足している場合などには、支援主体が専門家の理解を深めるための補足説明を行うことが重要。



## 課題特定支援／支援計画策定

- 課題特定支援では、専門家から事業者へ提案があった小中学校で開催するインドネシア料理の講習会の企画について実施方法等を検討した。
- 専門家から事業者には、この取組に賛同してくれる小中学校の確保と講習会当日にインドネシア人技能実習生の派遣の協力を引き受けてくれる企業の確保が依頼されたため、事業者は小中学校や企業と連絡をとり、企画の概要を説明して協力の承諾を得た。
- 専門家はこの取組の気仙沼市内での広報の方法について事業者と相談し、気仙沼市内の新聞社への企画の紹介を事業者が行うこととなった。
- 専門家は、事業者と話し合ったインドネシア料理講習会の開催に必要な準備について、課題解決支援計画として取りまとめ、事業者とともに課題解決支援の取組を開始した。

## 支援実施の際のポイント

## 【事業者起因】

専門家が提案した支援内容に対して、事業者が積極的に対応し、目標達成のために主体的に活動したことがポイント。

## 【専門家起因】

支援に取り組む中で、事業者が目指す方向性がありながらも、事業者が気付いていない観点から取組の提案を行い、支援内容の充実が図られたことがポイント。



## 課題解決支援

- 課題解決支援では、インドネシア料理の講習会に協力してくれる小中学校の担当教員や講習会に技能実習生を派遣してくれる企業との打合せの設定や当日の食材提供は事業者が行い、インドネシア料理の講習会の際のプログラムやレシピのチラシの作成、講習会後に実施する懇親会の案内などは専門家が作業を進めるなど、事業者と専門家双方の役割分担の下、当日に向けた支援活動が進められた。
- 学校で講習会が終了した後は、事業者が経営するインドネシア料理店で懇親会が開催され、懇親会には小中学生の保護者も参加して、学校で自分の子供が作ったメニューと同じメニューを食べてもらった。懇親会も開催したことにより、参加した小中学生の保護者を起点として気仙沼市民におけるインドネシア料理店の知名度の向上も図られる結果となった。
- また、インドネシア料理の講習会の準備を進めている最中に、専門家から、この取組をグッドデザイン賞に応募してはどうかとの提案があり、事業者もこの提案を承諾したところ、インドネシア料理店が主導したインドネシア人技能実習生と地域の小中学生との協働による地域コミュニティづくりが評価され、2020年度グッドデザイン賞を受賞することができ、気仙沼市内でのインドネシア料理店の知名度向上にも寄与することになった。

## 【事業者起因】

事業者が、協力者との交渉や当日の準備などを主体的に行ったことがポイント。

支援の取組が、支援終了後にグッドデザイン賞の受賞へとつながるとともに、地域のコミュニティの活性化にも寄与したことがポイント。

## 支援実施の際のポイント



支援を受けて開催した、インドネシアからの技能実習生と受入企業の経営者・若手従業員が参加し、文化の違いを学び、社内の風通しを良くするワークショップ



気仙沼産の牡蠣とインドネシア料理のナシゴレンのコラボ商品