

## 外国人技能実習制度適正化講習会

2月6日、高崎市・ビエント高崎において、「技能実習制度及び特定技能制度の在り方に関する有識者会議の最終報告書について」をテーマに講習会を開催した。講師は、全国中小企業団体中央会の労働政策部主事 熊野祐気氏。

最終報告書は、令和5年11月30日に公表され、法務大臣へ提出されたもの。講習会では、最終報告書で示された新たな制度の概要や特定技能制度の改正点を説明。また、新たな制度を盛り込んだ法案は今国会に提出予定であり、成立は本年5～6月頃、法施行は2～3年後の見込みと述べた。



高い関心を持つ受講者が多数参加

現行の技能実習制度を発展的に解消し、人材確保と人材育成を目的とする新たな制度を創設

### 〔 主な改正ポイント 〕

- 転籍制限の緩和
- 監理団体の要件の厳格化
- 受入れ対象分野・業務の見直し
- 登録支援機関の要件の厳格化



出入国在留管理庁HP

有識者会議の  
詳細や最終  
報告書を掲載



## イノベーション伴走支援事業

### 群馬県醤油味噌工業協同組合・群馬県菓子工業組合



群馬県醤油味噌工業協同組合と群馬県菓子工業組合と勢多農林高校の3者が連携し、「味噌プリン」の共同開発を行った。

味噌プリンを商品化することで、群馬県醤油味噌工業協同組合は醤油・味噌離れが進む若者や女性に対してスイーツを切り口とした周知・普及を、群馬県菓子工業組合は組合員各店舗でレシピを共有した上で、組合ブランドの目玉商品として展開することを目指す。

本事業では、菜穀和食むくび店主・岩崎氏が発案し、勢多農林高校がレシピ研究を行った味噌プリンを、両組合と高校、中央会から選ばれた委員が数回の委員会を通じてブラッシュアップし、新たに完成させた。

将来的には、県内外の展示会で販売することも計画している。

味噌の風味豊かな「大吟醸プリン」と  
チーズケーキのような「白みそプリン」

×

味噌を使用した3種類のキャラメル

- ①こうじみそキャラメル
- ②大吟醸みそキャラメル
- ③つぶ入りの吟醸キャラメル

味の組み合わせが  
楽しめる  
バリエーション♪



生徒を交えて商品化に向けて話し合う様子