マックより多いのまじ？

カレーから見える、ネパールの「かれーこれ」

研究背景

実はマックより多いインド･ネパールのカレー！
なぜこんなに日本に増えたのか？
「なぜネパール人は国内で働かないのか？」
「なぜ日本を選ぶのか？」
「そもそもあのカレーは何料理なのか？」
といった疑問に対して、文献調査やインタビューを通して調べてみました！







2026年8月、首都カトマンズ市内で撮影⇨

GDPの⅓が仕送り！？

アジアの最貧国の一つ
→山間部では今も伝統的な暮らし

生活の根本には、強い血縁・地縁、相互扶助の精神
「アフノマンチェ」
→出稼ぎ、移住先での支援
→どこでも同じ味の秘密

ヒーロー像としての「グルカ兵」
→国を出て大金を稼いで帰ってくる社会的地位

	インド	ネパール
総数	58,999	300,992
技能ビザ 特定技能１ 高度専門職1号ロ	9983	36,845

国外で働くことは単なる貧困対策を超え、若者の**「通過儀礼」**として定着し、社会的な成功とステータスの象徴の面もある。

ネパールから日本へ！安心・安全な就労ルート

ネパールにおける日本留学・就労支援の現状を示す写真はこちらから

日本で働く夢、どう叶える？
ネパールからの就労（主に「特定技能」や「技能実習」）には、両国政府の協定（MOC）に守られた公式ルートが存在する。

【送り出しの3ステップ】
① 政府公認のサポート
ネパール政府認可の「送出機関」が、募集から日本語・技能教育、面接までをバックアップ！
② 日本企業とマッチング
日本の受入企業と、確実・正式に雇用契約を締結する。
③ ダブルの許可で安心
日本の在留資格だけでなく、ネパール政府発行の「労働許可証」を取得する。

悪質なブローカーを排除し、不当な手数料を防ぐ仕組みがある。

インネパ料理店が半分に？？在留資格の厳格化

主な在留資格
- 技能：外国料理の調理師など、塾練した技能を要する仕事
- 特定技能（外食業）：一定の要件を満たした人による調理、接客、店舗管理など

働くうえでの制約
- 在留資格で認められた範囲内で働く必要がある。
- 在留期間が定められており、働き続けるには必要に応じて更新手続きを行う

日本で料理人として働くには

10年以上＋在職証明書➡技能ビザ申請へ

在留資格「経営・管理」の厳格化（2025年10月）

	従来	改正後
資本金等	**500万円以上**	**3,000万円以上**
常勤職員	**2人以上の雇用でも可**	**1人以上必須**
日本語能力	**一律の要件なし**	**一定の日本語能力**
経営経験・学歴	**一律の要件なし**	**経営経験または関連学位**

N２レベル　以上

厳格化されたことで店を開く人が半減するのではないか

日本で「ネパール料理」として食べられている料理は、本当にネパール料理なのか


実際にいただいたネパールの家庭料理

私たちが「ネパール料理」だと思って食べているナンやカレー。しかし、ネパールの家庭料理とは大きく異なり、家庭料理は**「日本人には売れない」**という理由で店では提供されていなかった。
では、日本で「ネパール料理」と呼ばれる料理は、本当にネパール料理なのか？

「売れる料理」へ変化すると、何が残り、何が変わるのか？

労働者へのインタビュー！



インタビュー概要はこちらから

まとめ

- ネパール人の来日には、ネパールの地理的な理由や親戚のつながりが大きく関係している。
- 日本の在留資格制度は就労を支える一方、働き方にも影響を与えている。

協力先
マハカレー立命館大学前
マウント・フィッシュテール
伊東さなえ　教授
Robbin Rokkaさん

参考文献
日本におけるインド料理店経営者及び料理人の生計活動と生存戦略　岩間春芽