

## 平成29年度研修プログラム概要

### 【目 的】

海外における日本食・食文化の一層の理解深化と日本産食材の輸出促進に向けて、海外の外国人日本食料理人を研修生として招へいし、料理学校や日本料理店等における研修を通じて、日本の食文化及び日本料理における食品衛生管理の知識や調理技能、おもてなしの精神等を学び、それらを向上させることで、海外における日本食・食文化の魅力発信の先導的役割を担うとともに、我が国の食関連事業者等が海外展開をする際にパートナーとなりうる人材へと育成する。

6月末、最終選考で選ばれた研修生たちが来日し、研修開始に先立ち開講式が行われました。日本食・食文化普及人材育成支援協議会の村田吉弘会長をはじめ、研修協力校の関係者及び実習先となる日本料理店・寿司店の店主の他、来賓として農林水産省 食料産業局 食文化・市場開拓課長の出倉功一氏も出席され、研修生たちに歓迎と励ましの言葉を贈りました。

その後、研修生たちは、東京日本語学校における日本語研修を経て、京都の大和学園にて1ヶ月以上にわたり、日本料理の基礎知識と調理技能を学びました。また、課外授業では、市場見学や茶道体験、地域の生産地訪問等の実習を行いました。集団研修の最終日には、筆記と実技による試験が行われ、全員が合格となりました。

#### 開講式



#### 料理学校における日本食文化研修（講義）



写真提供：大和学園

#### 日本語学校における語学研修



写真提供：長沼スクール

#### 料理学校における基礎技能研修（実習）



写真提供：大和学園

#### 市場見学



写真提供：大和学園



写真提供：大和学園

2ヶ月間の集団研修を経た後、研修場所を日本各地の日本料理店・寿司店に移し、半年間に及ぶ個別の実務研修が始まりました。研修生たちは、これまでに修得した基礎知識・技能を活かすとともに、店舗担当者の指導を受けながら、実際の厨房での日々の実践を通じて、各々が調理の腕を磨きました。

各地の料理店における個別の実務研修



店舗での実務研修を終えた研修生たちは、それまでに培った知識・技能を發揮して、京都調理師専門学校にて最終試験に臨みました。各自が修得した知識・技能を確認するため、衛生管理の知識から、食材や包丁の扱い方、料理の置き方、味付け等について、有識者・料理人からなる3名の審査員により、厳正なる採点・審査が行われました。



実務研修了試験課題作品



Japanese Cuisine and Food Culture  
Human Resource Development Committee

研修修了にあたり、最終日に、研修生とともに協力校や協力店の関係者が参加し、京都菊乃井本店にて修了式が行われ、来賓の門川大作京都市長からもねぎらいと激励の言葉を頂戴しました。研修生たちは、当協議会より修了証が授与されたほか、農林水産省が制定した「海外における日本料理の調理技能の認定に関するガイドライン」に基づくシルバーの認定を受けました。

8ヶ月間に渡る研修を修了した研修生たちは、今後、スキルアップした日本料理人として、日本食や食文化、日本産食材の魅力を世界へ広めていくことが期待されています。



研修プログラム修了証

日本料理の調理技能認定証



日本料理の調理技能認定バッジ（シルバー）



## 平成29年度研修生アンケートより



### ジー・ロング・ン (ジャレット)さん (シンガポール) ※シルバー認定者

このプログラムはまだ新しいと思うが、とてもよく計画され、運営されていると思った。

初めは日本語が話せないのが大変だった。しかし、時間が経つにつれて、仕事のスキルが共通語となり、店のひとりひとりと分かり合えるようになった。

日本料理では、季節が大きな役割を果たす。四季のない国から来た自分にとっては、目からうろこが落ちるような経験だった。そして、料理の中で四季がいかに重要な役割をしているかを理解することができた。これは、料理だけでなく、食器、食材、店のしつらえ、スタッフの着物の色など、全てに係っている。

この研修に参加できたことで、以前よりも料理人として必要なことを身につけられたと思う。研修は決して楽ではなかったが、懐石料理の発祥の地である京都で実際に働いた経験があると胸を張っていえる素晴らしいものだった。食材について、その扱い方について、たくさんのコネクションを得た。シンガポールで伝統的であると同時に新しいスタイルの日本料理の店を開くのが夢だ。



### アンソニー・ポール・ジョージさん (U.S.A.) ※シルバー認定者

全ての日本料理の基本は出汁であり、昆布と鰹節のバランスが大切だ。そうすることで、うま味を最大限に引き出す。日本は水を基本とした調理をする国で、水質が野菜などに影響を及ぼしている。日本料理は自然との係わり合いが深く、このバランスが全ての料理の基本であり、盛り付けや器も、なぜその料理が存在するかなど、歴史と伝統が息づいている。そして、懐石料理のコース全体に自然との調和が現れている。

また、おもてなしは、最初からこのプログラムに参加してぜひ学びたいことだった。今や世界中で実践されているコンセプトではあるが、日本のおもてなしはやはり特別だと思う。私が見たところ、おもてなしとは、人のために心を込めることであると同時に、日本人の生き方であり、自らが率先してすることのように思える。日本では、いままで見たこともないほどの努力をする人々を見た。自由時間も業務時間中も、もてなしの雰囲気を楽しみ、私にもそれが伝わり、常に努力を惜しまずやっついこうと思うようになった。日本人のこのようなお客様への態度は、大きなホテルだけでなく小さなレストランや街のコンビニでさえよく見かけられるものだった。心から常に最高のものを提供しようという気持ちが伝わってきた。それは簡単に達成できるものではない。私のスキルはまだまだだが、今後もさらに腕を磨き、一生を通じて日本料理を究めていきたい。

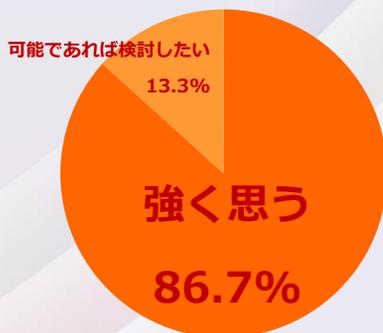


### アンソニー・ヨシオ・フクハラさん (U.S.A.) ※シルバー認定者

日本料理はゆっくりと進む。食材の下ごしらえから調理、盛り付けまで全ての行程に細心の注意が払われる。それはまさしく芸術である。始めのうちは、ちょっと味付けが物足りなく感じていたが、だんだん素材の味そのものを楽しめるようになり、日本料理の軽く、柔らかい味付けの良さがわかるようになった。

今回の研修のおかげで和食のすべて、日本料理そのものに目覚め、もっと勉強して正しい和食を持ち帰らなければならないと思うようになった。和食の基本の一部は理解できたかもしれないが、まだまだ勉強しなくてはならないところがたくさんあることもわかった。この研修で、今後自分に何が必要か、具体的にリストアップすることができた。最初のころの自分は、単に和食を漠然と理解しているだけだったのだから大きな成長ができたように思う。いつの日か自分の和食レストランを開きたいと思っている。この研修で学んだ、丁寧な仕事と食材の味の活かし方をアメリカで広めたい。

**Q** 今回の研修を終えて、帰国後に自分の勤務する料理店等で、日本産食材の取扱いを開始もしくは増やしたいと思いませんか。



(n=15)

**Q** 今回の研修を終えて、日本食・食文化のどのような点に改めて魅力を感じますか。(複数回答)



(人)

## 平成28年度研修生・研修協力店一覧

### 【研修生一覧】 ※順不同

氏名	国籍
パリデ・パセッティ Paride Pasetti	イタリア (英国在住)
パオロ・マウチェリ Paolo Mauceri	イタリア (英国在住)
ワ・カ・cong (ビリー) Wa Ka (Billy) Kong	U S A
クリストファー・ブライアン・マサッド Christopher Brian Massad	U S A
ジー・ロング・ン (ジャレッド) Jie Long (Jared) Ng	シンガポール
マイケル・アキヨシ・ライ Michael Akiyoshi Lai	U S A
アンソニー・ヨシオ・フクハラ Anthony Yoshio Fukuhara	U S A
マイケル・スティーヴン・リード Michael Steven Reid	U S A
アンソニー・ポール・ジョージ Anthony Paul George	U S A
フランク・マキシミアン・グローゼン Frank Maximilian Glausen	U S A
セルソ・ヒデジ・アマノ Celso Hideji Amano	ブラジル
ジョナサン・フランクリン・クリップ Jonathan Franklin Klip	カナダ
ロベルト・キャトラ Roberto Catra	イタリア (英国在住)
チャールズ・マーティン・テイラー Charles Martin Tayler	英国
ムド・ジャヒドゥル・イスラム Md Jahidul Islam	バングラデシュ

### 【研修協力店一覧】 ※順不同

地区	店舗名	店主	URL
近畿 (京都)	菊乃井 本店	村田 吉弘	<a href="http://kikunoi.jp/">http://kikunoi.jp/</a>
	京料理 たん熊北店	栗栖 正博	<a href="http://www.tankumakita.jp/">http://www.tankumakita.jp/</a>
	京料理 木乃婦	高橋 拓児	<a href="http://www.kinobu.co.jp/open.html">http://www.kinobu.co.jp/open.html</a>
	魚三樓	荒木 稔雄	<a href="http://www.uosaburo.com/access.html">http://www.uosaburo.com/access.html</a>
	祇園さゝ木	佐々木 浩	<a href="http://gion-sasaki.sakura.ne.jp/">http://gion-sasaki.sakura.ne.jp/</a>
	京懐石 美濃吉本店 竹茂楼	佐竹 洋治	<a href="http://www.takeshigero.com/">http://www.takeshigero.com/</a>
	嵐山熊彦	栗栖 基	<a href="http://www.kumahiko.com/index.html">http://www.kumahiko.com/index.html</a>
	一子相伝なかむら	中村 元計	<a href="http://www.kyoryori-nakamura.com/">http://www.kyoryori-nakamura.com/</a>
関東・北陸	菊乃井 赤坂店	村田 吉弘	<a href="http://kikunoi.jp/kikunoiweb/Akasaka/index">http://kikunoi.jp/kikunoiweb/Akasaka/index</a>
	つきぢ田村	田村 隆	<a href="http://www.tsukiji-tamura.com/">http://www.tsukiji-tamura.com/</a>
	銀座寿司幸本店	杉山 衛	
	さかえ寿司	風戸 正義	<a href="http://sushi-skills.com/sakae2/">http://sushi-skills.com/sakae2/</a>
	日本橋ゆかり	野永 喜三夫	<a href="http://nihonbashi-yukari.com/">http://nihonbashi-yukari.com/</a>
	赤坂浅田	浅田 松太	<a href="http://www.asadayaihei.co.jp/akasaka/">http://www.asadayaihei.co.jp/akasaka/</a>
	日本料理 銭屋	高木 慎一郎	<a href="http://zeniya.co.jp/">http://zeniya.co.jp/</a>