

平成28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、100名以上の応募者の中から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、都内のホテルにて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、（一社）全日本・食学会の門上武司副理事長、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より大角亨大臣官房審議官も出席され、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、1ヶ月間の日本語研修を経て、東京・代官山のル・コルドン・ブルー東京校にて1ヶ月間、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、築地市場の見学や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：ル・コルドン・ブルー東京校

築地市場で鮪の解体を見学



写真提供：ル・コルドン・ブルー東京校

日本語学校における語学研修



料理学校における基礎調理技能研修（実習）



写真提供：ル・コルドン・ブルー東京校

生産地訪問（茨城県）



写真提供：ル・コルドン・ブルー東京校

2ヶ月間の集団研修を経た後、研修場所を京都や東京の日本料理店・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、実際の厨房での業務を通じて、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。



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、来賓の山田啓二京都府知事からも激励の言葉を頂戴しました。研修生たちは、当協議会からの修了証及び集団研修協力校であるル・コルドン・ブルー東京校からの修了証を受け取ったほか、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」に基づいて、研修生全員がそれぞれの修得した調理技能のレベルに応じて、ブロンズ又はシルバーの認定を受けました。うち7名は、同制度における世界初のシルバー認定者となりました。

8ヶ月間に渡る研修を修了した研修生たちは、今後、当協議会が認定した認定料理人として、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。

村田会長より研修生全員に修了証を授与



研修プログラム修了証



日本料理の調理技能認定バッジ (シルバー&ブロンズ)



平成28年度研修生アンケートより



エドガー・シュトゥカさん (ラトビア/デンマーク在住) ※シルバー認定者

コペンハーゲンの日本料理店で寿司を専門に6年ほど働いていたので、日本料理についてはわかっているつもりだった。しかし、このプログラムに参加することで、自分の技術や知識を10倍、いや100倍にも引き上げることができた。

日本人は一生懸命に働き、我々にこんなすばらしいプログラムを用意してくれた。この体験を通して、私も日本人を見習って懸命に働くことを学んだ。決してあきらめず、私の人生の最後の瞬間まで成長し続け、努力すると、海外の人に示したい。そして、外国人でも、日本人と同じように努力すれば、日本料理に情熱を持てば、本当の日本料理ができるようになると、よりよい研修をすれば、必ずそれはかなうと伝えたい。日本人は彼らの文化や知識を私たちに気持ちよく教えてくれる。望む者にはそのベストが与えられる。私たちはそれを尊敬の念をもって受け止め、愛し、世界に向けてそのすばらしさと精神を広げる。

私も日本に来るために色々犠牲を払ってきたが、それは自分のプロとしての成長のためであり、お金では買えない価値のためである。私にとっては良いことばかりのプログラムだったとしかいえない。なぜなら、何にも代えがたい価値のあるものを得たから。もし、もっと良い条件で日当がたくさんもらえていたとしても、これほどすばらしい経験は得られなかったにちがいない。

このプログラムに選ばれた幸運に感謝している。私は日本に恋をして、その文化、料理、人、自然、それら全てが好きになった。これからも絶対に日本料理とは別れられないだろう。私は目標を高くもちたい。いつか本当の純日本風のレストランを開きたい。西欧は食材の種類が足りないので難しいかもしれないが、畳、襖や庭、サービスにいたるまで伝統的な日本の懐石料理店、またはそれに近いものを実現してみたい。そして、このプログラムを私たちのために用意してくれたすべての人たちに恩返しをしたい。それまでずっと努力し続け、成長し続けるつもりだ。



E Sjutka



ナディム・フレンさん (カナダ) ※シルバー認定者

これはすごいプログラムだ。真剣に日本食や食文化について経験を積みたい人間にとっては人生を変えるほどの価値がある。

本物の日本での経験を通して、このプログラムは私をもう一段階高いレベルと達する手助けをしてくれた。日本料理とその文化について、実際に必要な細かいところまでを見させてくれるだけでなく、それを納得させてくれた。

たとえ世界で最高のレストランで働いたとしても、このプログラムに参加しなかったら、本当の意味での日本料理の料理人にはなれなかったように思う。

何がどのように成されなければならないか、実際に見て、研究し、学ぶことができた。日本料理のありとあらゆる方法論を詳細に学ぶとともに、本を読み、様々な日本料理や文化に関するイベントなどに参加して、より理解を深めることに努めた。味噌、酒、すり身、ウイスキー、お茶、醤油などの製造工場も訪ねた。有名な寿司、鉄板焼き屋からラーメン、お好み焼きや居酒屋まで、色々行って見た。日本料理(幅広い意味での)すばらしさを知ることができるまたとないチャンスを自分なりに最大限に活かしたつもりだ。

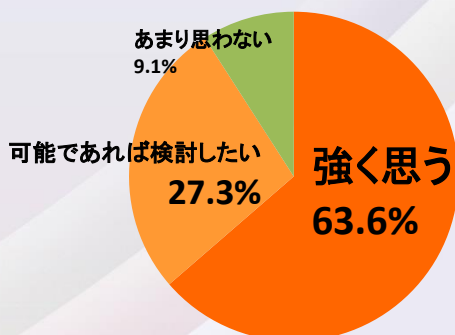
以前の経験に今回の経験をプラスして、自分のビジネスを広げていく準備ができたと思う。これからも一年に一度は日本を訪問し、この貴重な期間に得たコネクションの絆を深め、新たな発見もしていきたい。



Nadim Frenn

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。

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)



(n=11)



(n=11)

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
ジュンファ・ニー Junhua Ni	イギリス
マイルズ・ジェイコブ・オデル Miles Jacob Odell	USA
パトリック・ギャノン・グリーンウェイ・オデア Patrick Gannon Greenway O'Dea	USA
アルトゥロ・オネイト Arturo Onate	USA
エドガー・シュトゥカ Edgars Sutka	ラトビア（デンマーク在住）
ナディム・フレン Nadim Frenn	カナダ
エバンドロ・ヒデトシ・カワナミ Evandro Hidetoshi Kawanami	ブラジル
ホン・カイ・タン Hong Kai Tan	シンガポール
ペトラ・ヒーブラー Petra Hiebler	オーストリア（スペイン在住）
フレデリック・デュモン＝プランテ Frederic Dumont-Plante	カナダ
シナン・ダンガジュオグル Sinan Damgacioglu	トルコ

【研修協力店一覧】 ※順不同

地区	店舗名	店主	URL
京都	菊乃井 本店	村田 吉弘	http://kikunoi.jp/
	京料理 たん熊北店	栗栖 正博	http://www.tankumakita.jp/
	京料理 木乃婦	高橋 拓児	http://www.kinobu.co.jp/open.html
	魚三樓	荒木 稔雄	http://www.uosaburo.com/access.html
	祇園さくら木	佐々木 浩	http://gion-sasaki.sakura.ne.jp/
	京懐石 美濃吉本店 竹茂楼	佐竹 洋治	http://www.takeshigero.com/
	嵐山熊彦	栗栖 基	http://www.kumahiko.com/index.html
東京・千葉	菊乃井 赤坂店	村田 吉弘	http://kikunoi.jp/kikunoiweb/Akasaka/index
	つきぢ田村	田村 隆	http://www.tsukiji-tamura.com/
	銀座寿司幸本店	杉山 衛	
	さかえ寿司	風戸 正義	http://sushi-skills.com/sakae2/
	日本橋ゆかり	野永 喜三夫	http://nihonbashi-yukari.com/
	日本料理 賛否両論	笠原 将弘	http://www.sanpi-ryoron.com/
	日本料理 龍吟	山本 征治	http://www.nihonryori-ryugin.com/