

平成30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。

7月初旬に、世界各国から最終選考で選ばれた研修生8名が来日し、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栗栖正博副会長をはじめ、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、農林水産省 食料産業局 食文化・市場開拓課より嶋根一弘課長補佐らも出席し、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、京都の大和学園京都調理師専門学校にて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。期間中は、課外授業として、築地市場の視察や特定非営利活動法人うま味インフォメーションセンターの協力による講習会、茶道体験、酒蔵見学、地域の生産地訪問等の実習を行いました。料理学校の最終日には、筆記と実技による試験が行われ、全員が日本料理の調理技能制度のブロンズに認定されました。

開講式



日本語学校における語学研修



築地市場見学



二宮くみ子博士による「うま味」講義



料理学校における基礎技能研修（調理実習）



料理学校における基礎技能研修（実技試験）



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・技能を活かし、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、各々が料理人としての腕を磨きます。

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・技能を発揮して、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、2名の審査員により、厳正なる採点・審査が行われました。



実務研修修了試験課題作品



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、全員が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30年度研修生アンケートより



ダヴィッド・シュムルロさん (ポーランド) ※シルバー認定者

疑う余地なく、日本料理と厨房で使用されている食材の扱い方に関しては、飛躍的なレベルアップを図ることができた。特に初めて本格的な京料理を学ぶことができたのは、私にとって得がたい機会だった。京都は懐石、出汁、季節等について学べる最高の場所だった。日本最高峰の厨房で、レベルの高い料理人の方々に囲まれながら修業できたこと、また、それによって私の日本料理の知識・技術が格段に進歩したことを、心から感謝する。



オロール・ヴィゾレクさん (フランス) ※シルバー認定者

このプログラムに参加したことは、私にとって大きなステップとなった。日本の食材についての知識を得て、季節ごとにどのように調理するかも習った。また、懐石料理の文化的な意味合いもある程度理解することができた。それはまさに私にとっての「食育」だった。日本の食文化に関する知識に自信が持てるようになったので、フランスでそれを伝えていきたい。そのための準備ができたと感じている。



ウィリアン・ヒデキ・エスコバル・ツチダさん (ブラジル) ※シルバー認定者

魚、寿司、食文化、そしてたくさんの季節の食材について学んだ。調理場の中の組織、手順、考え方も身につけることができた。季節の食材を知ることができて本当に良かったと思う。また、和包丁の使い方と手入れもすべて良かった。この事業なくしては、日本で最高峰の厨房で働くことなんてとてもできなかっただろう。また、日本語を学びたいという目的もあったので、この8ヶ月日本に滞在できたことは、自分自身を鼓舞し、勉強し、練習するためのとても良い機会だった。そしてもちろん調理技術が上達できたことがいちばんの収穫だ。



ガブリエル・ナルヴァエズ・パラダさん (メキシコ) ※シルバー認定者

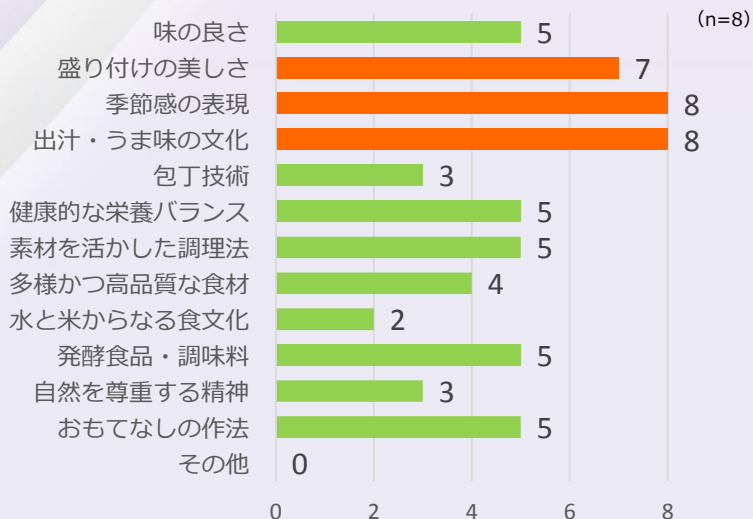
外国人にとって日本文化は簡単に理解できるものではないし、8ヶ月ではとても十分とはいえないが、自分の知識をフル活用して吸収したものをメキシコに持ち帰り、母国の人々に披露したいとおもう。自分にはまだまだ学ぶことは多くあると思っているが、修了できたことをたいへん嬉しく思う。このプログラムのすべてに感謝する。

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したか。



(n=8)

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30年度研修生・研修協力店一覧

【研修生一覧】 ※順不同

氏名	国籍
ウィリアン・ヒデキ・エスコバル・ツチダ Willian Hideki Escobar Tsuchida	ブラジル
ダヴィッド・シュムルロ Dawid Szmurlo	ポーランド
ダニエル・シン Daniel Shin	カナダ
チャック・ワイ・フアング（ウィル） Cheuk Wai (Will) Fung	U S A
ジェラルド・ジー・ウェン・リャウ Gerald Zhi Yuan Liau	シンガポール
ガブリエル・ナルヴァエズ・パラダ Gabriel Narvaez Parada	メキシコ
ムサード・アルスビ Musaad Alsubhi	サウジアラビア
オロール・ヴィゾレク Aurore Wiczorek	フランス

【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	http://kikunoi.jp/
	魚三樓	荒木 稔雄	http://www.uosaburo.com/access.html
	祇園さゝ木	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
関東	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/
	赤坂浅田	浅田 松太	http://www.asadayaihei.co.jp/akasaka/