

平成31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聘し、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月下旬に、世界各国から最終選考で選ばれた研修生13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、農林水産省 食料産業局 食文化・市場開拓課より蒔苗義昌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、豊洲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



豊洲市場見学



二宮くみ子博士による「うま味」講義



料理学校における調理基礎技能研修



料理学校における調理基礎技能研修



日本食 ● 食文化普及
人材育成支援協議会

Japanese Cuisine and Food Culture
Human Resource Development Committee

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、2名の審査員により、厳正なる採点・審査が行われました。



実務研修了試験課題作品



日本食 ● 食文化普及
人材育成支援協議会

Japanese Cuisine and Food Culture
Human Resource Development Committee

研修修了にあたり、最終日に、京都菊乃井本店にて総括研修が行われ、厳しい研修プログラムを修了した研修生に、村田会長からねぎらいと激励の言葉が伝えられました。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31年度研修生アンケートより



ユリアン・ネイクさん (ルーマニア・英国在住) Julian Radu Neicu ※シルバー認定者

このプログラムのすべてに対し、深く感謝している。このプログラムを裏で支えてくれた人たちにも。細かな点にまで気を配り、料理の質を最高レベルにまで高め、大きなインパクトを与える日本人の仕事ぶりを目の当たりにすることができた。

初めてプロとして厨房に入った時から、いつか日本に行つて、深くその料理や文化を勉強したいと願っていた。その夢が完璧に実現したということは、神は私自身よりも、私に何が必要かをご存じだということだ。どうか私の名前を憶えてほしい。いつの日か必ず有名なシェフになり、日本の素晴らしい食と食文化の全てを世界に広めていく役割を担うようになると、皆さんにお約束したい。



ジュリオ・ファナレスさん (イタリア) Giulio Antonio Fanales ※シルバー認定者

プログラムのすべてが完璧な形に構成されていて管理されていた。最初から最後まで、私の日本での滞在が歓迎され、十分なサポートがなされていると感じた。

うま味と美しさ、それぞれの食材の持つ細かい点にまで集中して注意を払うことにより、料理は素晴らしい経験となつてお客様に提供できることを知った。日本料理のシェフになることは、繊細さをもって食材と向き合い、最大限の技術を駆使し、日本の本質である芸術的な文化を再現することだと思っている。

私のキャリアを通して、今回学んだ新しい風味やそれらを感じた時の喜びの感情を忘れずに、料理を提供し続けていきたい。私のゴールは、日本文化への理解を深め、地中海文化と結び付けること。そして日本食の芸術的かつ健康的でバランスの取れた食事習慣を、新しい食の潮流として紹介していくことだ。

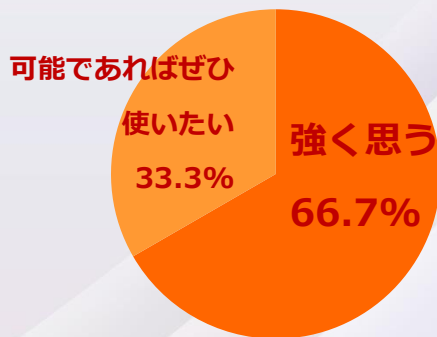


ブランドン・バリオスさん (米国) Brandon Barrios ※シルバー認定者

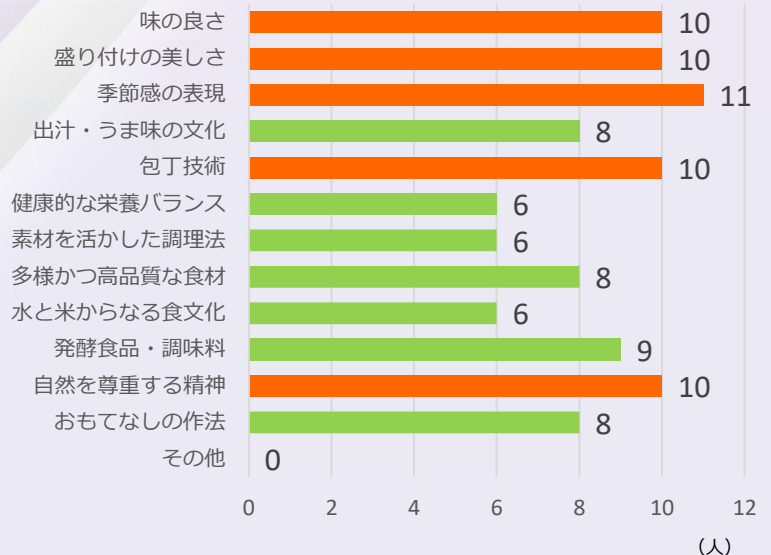
料理学校での集団研修は、これまでに私が受けた学校や店舗でのどんな研修よりも役に立った。また、店舗での研修は、各自の配属された店舗によって経験できたことが異なると思うが、その経験を決定するのは、店舗側ではなく、研修を受ける側にあるのだと思う。私の場合、店舗での研修体験は、共に働く仲間を支えられ、何かと勇気づけられながら、常に周囲への感謝の気持ちを持って、しっかりと学ぶことができたことと確信している。伝統的な文化としてのおもてなしを高いレベルで保つために、日本人がどれほどの努力をしているのかを、自分自身がおもてなしをする立場となつて実践することで理解できたように思う。

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=12)



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=12)



(人)

平成31年度研修生・研修協力店一覧

【研修生一覧】 ※順不同

氏名	国籍
ブランドン・バリオス Brandon Barrios	米国
サミュエル・チェング Samuel Cheng	香港
ジュリオ・ファナレス Giulio Antonio Fanales	イタリア
ヤコブ・オラック Jakub Horak	チェコ
クリストファー・ジャング Christopher Jung	米国
アレンカ・マリノフスキ Alenka Elena Malinowski	英国
マコト・マスダ Makoto Masuda Matsushita	ペルー
ユリアン・ネイク Julian Radu Neicu	ルーマニア(英国在住)
デニス・パーク Dennis Park	米国
ザー・タガユナ Czar Tagayuna	米国
カルロス・ヴィラール Carlos Manuel Velez Villar	メキシコ
ヤング・ザオ Yang Zao	オーストラリア

【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
	一子相伝なかむら	中村 元計	http://www.kyoryori-nakamura.com/
	木乃婦	高橋 拓児	http://www.kinobu.co.jp/
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/
	丸の内一丁目 しち十二候	齋藤 章雄	https://72kou.jp/
北陸	日本料理 銭屋	高木 慎一郎	https://zeniya.co.jp/