

## 令和2年度研修プログラム概要

### 【目的】

日本食・食文化の一層の理解深化による農林水産物・食品の輸出促進に向けた取組を推進するため、海外の外国人日本食料理人を招へいし、我が国の日本料理店等で研修させ、日本料理に関する知識及び調理技能を向上させることで、本事業による研修を修了した海外の外国人料理人が、現地において日本料理人として日本食・食文化の普及及び日本産農林水産物・食品の魅力発信のため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、当該外国人日本食料理人を現地のパートナーとなり得る人材へと育成することを目的とする。

令和2年度の本事業では、コロナ禍による海外からの渡航制限のため、当初の計画を変更して、急遽オンラインによる実施体制を構築し、新たな方法で人材育成に取り組みました。

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認定制度」におけるブロンズ認定のガイドラインに準拠して開発されたe-ラーニングツールを導入し、和包丁とテキストからなる教材キットを個別に送付することにより、数多くの研修生を対象としたプログラムの実施が可能になりました。9月から募集を行ったところ、世界各国から多数の応募があり、書類選考の結果、115名が選出されました。

115名の研修生には、まず日本料理のもっとも基礎的な部分（包丁技術やうま味についての知識等）を学んでもらい、筆記と実技による課題を提出してもらうことによって知識・技術の修得度を確認しました。課題の採点結果、規定の合格点に達した45名を対象に、ブロンズ認定のための試験をオンラインの対面式で行い、京都調理師専門学校による審査を経て、うち36名がブロンズに認定されました。

研修期間の短縮化にともない、例年のような実際の店舗における実務を通じた技能研修はできませんでしたが、合格者のうち、特に優秀な成績を収め、日本食・食文化への理解が高いと認められる8名を対象にマンツーマンのオンライン授業を行いました。また、本事業の認知拡大や効果的な研修生募集等につなげるためのPR動画を制作しました。

これまでの研修修了者および本年度のオンラインによる研修を修了した多くの人々を通じて、日本食・食文化と日本産食材の魅力が世界へ広がっています。



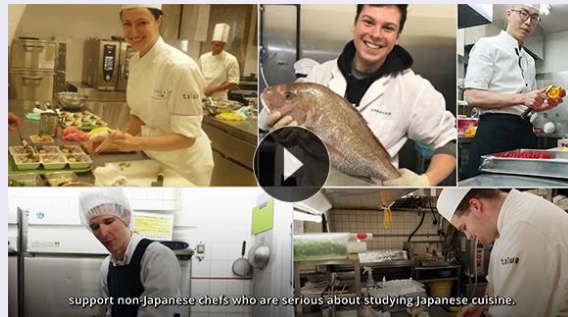
E-ラーニングによる日本料理講習



オンラインによるブロンズ認定試験



マンツーマンによる実技レッスン



本事業の紹介動画

## 令和2度研修生からの声



### エデル・タデウ・ド・ナシメントさん (ブラジル)

日本料理の仕事に就いて4年になる私にとってJCDCの研修は素晴らしい体験でした。日本の食文化とその背景に対する理解を深めることができました。なかでも一品一品の感覚や、食材に対する敬意、包丁の正しい研ぎ方、野菜の切り方、魚のさばき方について学べたことに感動しました。このような細部について学ぶたびに、全力で授業に取り組み、光栄にも優れた料理人の方々とご一緒するひと時に夢中になったものです。だからこそ母国で日本料理の素晴らしさを広めたいと思っています。このような機会をいただいたことに感謝します。



### アンドレアス・クロンボルグ・ダニエルセンさん (デンマーク ブルガリア在住)

このコースを受講しようと思ったのは、将来、母国のデンマークで正統な日本料理店を開きたいからです。コースを修了し、以前より熱意を持って正統な日本料理を披露し、日本料理の独特な魅力を伝えられるようになりました。研修を通じて、日本料理の新たな一面を知ることができました。個人的にこのコースの最大の魅力は、プロの日本料理のシェフには不可欠とされながらも、日本以外の国々では見過ごされがちな技術を重視している点です。日本料理の習得に熱意を抱いている方には、ぴったりのコースだと思います。



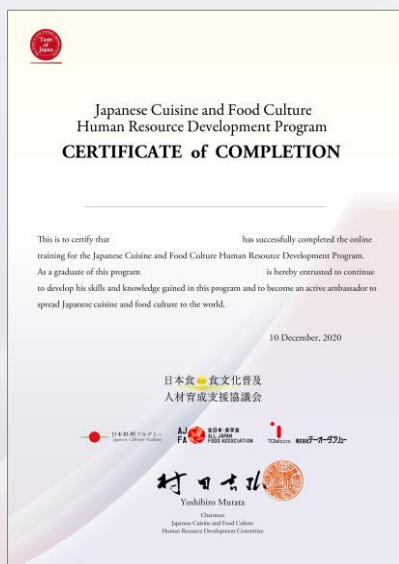
### トマシュ・オレンスキーさん (ポーランド)

オンラインによる研修は、全体を通じてしっかりと運営されており、何から何までスムーズで、不明瞭なことなど一切ありませんでした。今回のような機会がなければ出会えないような素晴らしい人々とも知り合うことができました。私の住むポーランドと日本は遠く離れているので、日本の方と知り合う機会は少ないのです。また日本の食文化などに関する教材は、いずれも非常に質が高く、引き続き日本について学習する際に役立つはずで、今後は今回得た学びを活かして日本料理の素晴らしさと意外な魅力を広めていきたいと思っています。今回の研修で学んだすべてのことを将来、自分の店で活かしたいと思っています。



### ニキ・ヴァーレさん (米国)

JCDCのプログラムに参加し、学ぶ機会をいただいたことに感謝します。研修を通じて、日本料理の魅力について理解を深めることができました。たとえば、日本料理が独特な発展を遂げた背景には、日本の風土の影響があったことや、それぞれの素材が、主役となる素材を引き立てるために特定の役割を担っていることなどです。今回の研修を受講したことで、自分の中に基盤を築けたように思います。この基盤を活かして、今後日本料理のキャリアを積み、今回学んだ技術や魅力を自分の料理に应用于、地元および行く先々で、日本料理の魅力を広めたいと思っています。



JCDCプログラム修了証



JCDCブロンズ認定証

## 令和2年度研修生・研修協力団体等一覧

### 【対面型オンライン研修生一覧】※順不同

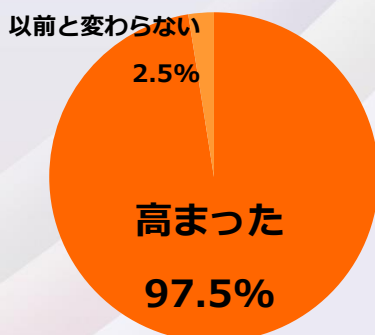
氏名	国籍
エデル・タデウ・ド・ナシメント Éder Tadeu Do Nascimento	ブラジル
シャンディ・ペーター・デ・コスタ Shandhi Peter De Costa	バングラデシュ
ニッキ・ヴァーレ Niki Vahle	米国
マレク・ヒラック Marek Hylak	ポーランド
トマシュ・オレンスキー Tomasz Oleński	ポーランド
アンドレアス・クロンボルグ・ダニエルセン Andreas Kronborg Danielsen	デンマーク
李佳翰（リ・カハン） Lee Chai Han	台湾
カリン・アキ・ヤエガシ Karin Aki Yaegashi	ブラジル

### 【オンライン研修協力校・団体・店舗】※順不同・敬称略

団体・店舗名	指導担当者	URL
学校法人大和学園 京都調理師専門学校	仲田 雅博	<a href="https://www.kyoto-chorishi.ac.jp/">https://www.kyoto-chorishi.ac.jp/</a>
一般社団法人国際すし知識認証協会	小川 洋利	<a href="https://www.sushi-ssi.com/">https://www.sushi-ssi.com/</a>
しち十二候	齊藤 章雄	<a href="https://72kou.jp/">https://72kou.jp/</a>
日本橋ゆかり	野永 喜三夫	<a href="http://nihonbashi-yukari.com/">http://nihonbashi-yukari.com/</a>
近茶流 柳原料理教室	柳原 尚之	<a href="https://www.yanagihara.co.jp/">https://www.yanagihara.co.jp/</a>

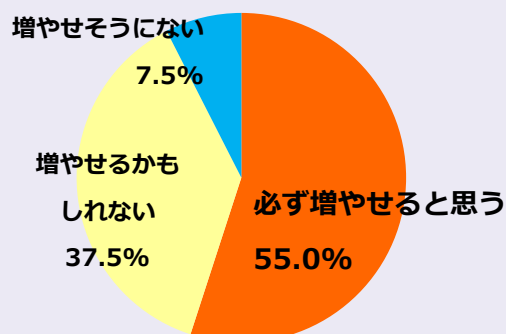
## 令和2年度研修生アンケート調査より

**Q** 研修前と比べて、自国の人々に日本料理や日本産食材を薦めたいという気持ちは高まりましたか？



(n=40)

**Q** 自身が勤務するレストラン等で日本産食材の取扱いを開始もしくはその取扱量を、今後2年以内に30%以上増やす（現在の取扱量を1とした場合、1.3倍程度に増やす）ことは可能だと思いますか？



(n=40)