



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

日本料理 アカデミー
Japanese Culinary Academy



令和3年度研修プログラム概要

【事業趣旨】

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、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ための取組。本事業による研修を修了した海外の外国人日本食料理人が、自らが勤務する飲食店において使用する日本産食材の品目数又は仕入金額を、事業実施終了後2年以内に30%以上増加させることを目標とする。

【本年度事業について】

令和3年度の本事業は、コロナ禍が収束せず、海外からの渡航制限が長引いたため、想定していた短期招へいを断念して、再びオンラインを通じた人材育成に取り組みました。

昨年同様、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ラーニング用動画と、和包丁とテキストからなる教材キットを組み合わせて、一度に多くの研修生が参加できるプログラムを構築。6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、65名が選出されました。65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、オンラインによる筆記試験および28種類の実技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者を対象に、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、専門家による厳正なる審査を経て、うち基礎的な知識・技法を習得できていると認められた37名がブロンズに認定されました。



E-learning Japanese cuisine class



Online exam for the Certification of Cooking Skills for Japanese Cuisine in Foreign Countries, Bronze



JCDC Program Certificate of Completion



JCDC Certification, Bronze



日本食 ● 食文化普及 人材育成支援協議会

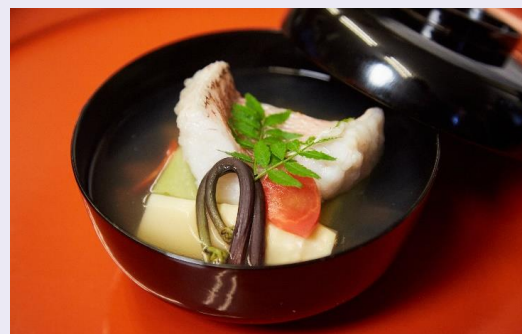
Japanese Cuisine and Food Culture
Human Resource Development Committee

日本料理 アカデミー
Japanese Culinary Academy



令和3年度研修プログラム概要

その後、2次研修として、ブロンズ認定者を対象に、より高度な日本食・食文化の知識や技法を、トップクラスの料理人や専門家に直接質問しながら学べる、10本のスペシャル・プログラムをライブ配信。参加した研修生からは、「とてもインパクトがあり、インタラクティブな学習環境を作り出しています」、「あの伝説的なシェフたちのライブレッスンが受けられるなんて、私の人生で想像もできなかったことです」、「これだけ優秀な一流シェフに教えてもらえたことは、本当にラッキーなことで、大変光栄に思っています」、「専門的な知識と技術を共有してくれた各シェフには、感謝の気持ちを表す言葉が見つからないほどです」等、本プログラムを高く評価する声が多く寄せられました。



Testimonials from Participants in the 2020 Program

(listed in) no particular order

ジョナタン・ケンジ・サンペイ・モリヤマさん (ブラジル)

「オンラインプログラムは素晴らしかった。授業ではあまりにも多くのことを学びました。日本に行って、各シェフに直接会ってお礼を言いたいです。私は自分のレストランを開く予定ですが、このプログラムで学んだ多くの内容やコンセプトを利用しようと思っています。私のレストランで、ブラジルの人々に「和食」を広めることができればと思います。」



ヴァインセント・ファムさん (カナダ、トロント、日本産食材サポーター店「Zen」)

「このプログラムに参加するまで、何から始めたらいいのかわかりませんでした。このプログラムは、私がずっと望んでいたことに出会い、学ぶことができる素晴らしい機会でした。(中略) このプログラムでは、日本食レストランで働くための基本的な知識をたくさん学ぶことができました。将来は、日本料理と日本文化についてもっと学び、いつか自分のレストランを開いて、その経験をみんなと分かち合いたいと思っています。」



トミー・サングさん (オーストラリア、クラウンプラザアデレード IHGホテル内「Koomo」)

「私はこのプログラムは本当に大好きで、学んだすべての技術は、日本の影響を受けた味を作るという私の仕事にとっても役立っています。」



ケイ・ハンモトさん (カナダ、トロント、日本産食材サポーター店「懐石遊膳 橋本」)

「私たちのレストランでは、最高の料理を提供し続けるために、日本の食材の80~90%を輸入しており、適切に調理された食材は、食事をするすべてのお客様に驚きと喜びを与えるに違いないと確信しています。(中略) この本物を維持するために、私はこのプログラムを通して学んだことを守り、さらに日本料理について学び、技術を身につけ、日本国外で日本料理に興味を持つ人たちに教える方法を探していきたいと考えています。」



ミハウ・フレビエイさん (ポーランド)

「日本料理について学ぶことは、私にとっての“IKIGAI”だといえる。私の目標のひとつは、本物の日本料理とその歴史を伝える新しいレストランを立ち上げることだ。可能であれば、日本へ行き、料理の知識をさらに深めたいと考えている。」



アツシ・コハラ Jr.さん (ブラジル、インド在住、タージ・マハル・パレス・ムンバイ内「Wasabi」)

「このプログラムはすごい。修了できて、とても嬉しい。伝説のシェフたちと一緒にライブで授業を受けられるなんて、私の人生では想像もできなかった。シェフとしての私の目標は、お客様に最高のものを提供し、より良いプロになるために自分自身を磨くこと。このような機会を与えてくれてありがとう。」



アイ・リン・チュア(ドリーン)さん (シンガポール)

「とても良いプログラムだと思います。日本料理を真剣に考える人にお勧めします。」



カム・イェン・ワンさん (英国)

「このプログラムにかかわってくれた皆さん、本当にありがとうございました。私は多くのことを学びました。私は、自分の会社や地域社会のために良い手本を示すつもりです。また、私の技術や知識をすべての後輩に伝え、彼らがよりよく学べるように願っています。そして、私たちが前進し続け、より良いサービスを提供できることを願っています。」

