



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4年度研修プログラム概要

【事業趣旨】

本事業は、海外の外国人日本食料理人を対象にオンラインを通じた研修及び調理技能認定試験を実施するとともに、優秀な成績を修めた者を招へいし、日本国内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取組である。また、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している。

【本年度事業について】

令和4年度の本事業は、長引く新型コロナウイルス感染症の流行による渡航制限等の影響から、オンラインによる研修と短期間の招へい研修を組み合わせた形の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使用する研修プログラムを構築し、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させることによって知識・技術の修得度を確認しました。採点の結果、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43名がブロンズに認定されました。



ブロンズ認定試験（桂むき）



ブロンズ認定試験（三枚おろし）



Eラーニング終了証



ブロンズ認定証



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

AJ
FA
全日本・食学会
ALL JAPAN
FOOD
ASSOCIATION

TOWCO.LTD.

令和4年度研修プログラム概要

既存のe-Learning動画を活用した研修の他、9/7、9/8、9/12の3回にわたり、3名の日本食普及の親善大使（小川洋利氏、齋藤章雄氏、高田晴之氏）による日本料理講習会をオンラインで実施。研修生から質問の多かった「お米の研ぎ方・炊き方」、「桂剥きと三枚おろし」、「正しいだしの引き方」をテーマに、日本料理の最も基礎的な技術と知識について、質疑応答を交え、ライブ講義を行いました。講習会の模様は動画で記録し、後日、当協議会のYouTubeチャンネル（<https://www.youtube.com/@jcdc2100>）で公開することで、誰もが視聴できるものとなりました。





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

AJ
FA
全日本・食学会
ALL JAPAN
FOOD
ASSOCIATION

TOWCO.LTD.

令和4年度研修プログラム概要

年末には新型コロナの流行が沈静化したため、短期間ながら3年ぶりに招へい研修が実現し、世界各国から来日した計12名の外国人料理人が京都の料理店で実務を通じた研修を受けました。わずか10日間程度でしたが、研修生たちは、本格的な日本料理店でのリアルな厨房体験を通じて、オンラインだけでは学ぶことのできない多くの知識や技能を習得することができました。参加した研修生からは、「日本人のシェフが働いているところを見たり、新しい商品を知ったり、各セクションの構成や全体的なものを観察したり、一生心に残る素晴らしい体験でした」（ポーランド）、「（店舗での研修を経て）日本の多くの食べ物がより意味を持つようになりました」（米国）、「今回の体験で、日本食にさらに興味がわき、もっと勉強したいと思うようになりました」（フランス）、「このような素晴らしい機会を与えていただき、それぞれの料理人が時間をかけて教えてくれたり、工程に付き添ってくれたりしたことにとっても感謝しています」（ブラジル）、「料理人とは料理だけではなく、文化や歴史、そして地域の人々や家族までもが関係していることを知ることができたのは、とても良い経験だった」（香港）等の感想が寄せられました。

《2月3日～9日 店舗での実務研修の様子》





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4年度研修プログラム概要

個別の実務研修の他、日本料理の基礎的知識を学んだり、酒造りの現場を見学する等の集団研修も行われ、研修生たちはオンラインだけでは学ぶことのできない日本料理の真髄に触れました。最終日には、一人一人が日本で学んだことをレポートする発表会を行い、来日中の成果を披露するとともに、日本料理店で修了式が行われ、村田会長より認定証が授与されました。

《オリエンテーション、集団研修の様子》



集団研修①／講師：仲田雅博氏（大和学園ホスピタリティ産業振興センター長）

《酒蔵見学の様子(協力：増田徳兵衛商店)》



集団研修②／酒蔵見学（協力：増田徳兵衛商店）

《2月10日 レポート発表会、修了式、ブロンズ認定証授与式の様子》



《招へい研修生一覧》

		氏名	年齢	配属先店舗	活動拠点 (国籍)	所属先レストラン (★は日本産食材サポーター店)
1		コク・リオン・オオイ Kok Leon Ooi	25	京料理鳥米	シンガポール (マレーシア)	★Fat Cow Japanese Steakhouse 部門シェフ
2		ブレハデーシュ・クマール Brehadeesh Kumar	25	木乃婦	インド	★Ginkgo オーナーシェフ
3		オスカー・スタチュラ Oskar Stachura	27	たん熊北店	ノルウェー (ポーランド)	Punk Sushi シェフ
4		マルチン・コンキエル Marcin Konkiel	40	菊乃井本店	ポーランド	UMIKO SUSHI オーナーシェフ
5		オースティン・サドルマイア Austin Sadlemire	27	菊乃井本店	米国	Kampai Japanese Steakhouse 寿司シェフ
6		ジュリエット・ドウトレロー Juliette Doutreleau	31	瓢亭	オーストラリア (フランス)	Les Bistronomes ペイストリーシェフ (パティシエ)
7		エドゥアルド・コウジ・ヒエダ Eduardo Koji Hieda	33	美濃吉本店 竹茂楼	ブラジル	★Yamato オーナーシェフ
8		ウィラット・ユタマチャット Wirat Juthamachat	31	美濃吉本店 竹茂楼	ルーマニア (タイ)	Sushi Room ヘッドシェフ
9		マルシア・メグミ・イマイ・ニ シモリ Márcia Megumi Imai Nishimori	30	魚三楼	ブラジル	★Aizome 寿司部門シェフ
10		ウー・スウィー・ユエン Woo Swee Yuen	30	中村楼	シンガポール (マレーシア)	★Aoki Reataurant スーシェフ
11		ジェイミー・フォン Ho Yin (Jamie) Fong	28	万亀楼	香港 (中国)	★KAKURE
12		エルヴェ・エイ Hervé Ay	27	平八茶屋	フランス	Orient Extrême, The Cod House 部門シェフ、スーシェフ

《実務研修協力店》 ※順不同

No.	店舗名	URL
1	菊乃井 本店	https://kikunoi.jp/kikunoiweb/Honten/index
2	魚三楼	https://www.uosaburo.com/
3	美濃吉本店 竹茂楼	http://www.takeshigero.com/
4	たん熊北店	https://www.tankumakita.jp/
5	木乃婦	http://www.kinobu.co.jp/
6	萬亀楼	https://www.mankamerou.com/
7	京料理とりよね	https://www.toriyone.com/
8	瓢亭	http://hyotei.co.jp/
9	平八茶屋	https://www.heihachi.co.jp/
10	中村楼	http://www.nakamurarou.com/

Testimonials from Participants in the 2022 Program

(listed in) no particular order

ショーン・チュウさん Shaunn Choo (シンガポール)

「このプログラムでは、日本料理の新しい知識や基本を学ぶことができ、とても役に立ちました。日本料理を学び始めたころは、教えてもらえなかった基本的なことをたくさん見逃していたので、コースに参加して、見逃していた技術を磨くことができました。これを機に、さらに自分を磨き、より高い資格の取得を目指したいと思っています。」



ブレハディーシュ・クマールさん Brehadeesh Kumar (インド)

「トレーニングプログラムのオンラインコンテンツは本当に有益で、事務局の継続的かつ迅速なサポートは非常に役に立ちました。料理人として、またレストランのオーナーとしての私の将来の目標は、通常のラーメンや寿司などの他に、もっと多くの日本食をインドに提供することです。」



フェルナンド・オーリッツ・ローザスさん Fernando Ortiz Rosas (メキシコ、英国在住)

「日本料理に対する見方が変わり、とても満足しています。自分がどれだけ間違っていたのか、どれだけ学ばなければならないかを知ることができました。この研修はこれからも私のプロとしてのキャリアの一部であり続けます。」



オースティン・サドルマイアさん Austin Sadlemire (米国)

「このプログラムを知ることができ、とても嬉しく思っています。長い間、日本料理について独学で勉強してきましたが、このプログラムに参加する前は、自分の腕に自信がありませんでした。しかし、JCDCの専門家の方々のサポートにより、立派な日本料理人になれるという新しい自信を持つことができました。」

マルチン・コンキエルさん Marcin Konkiel (ポーランド)

「このプログラムは私にとって素晴らしい冒険であり、日本料理に対する私の知識とアプローチを体系化するチャンスでもありました。私は日本の文化や、コーディネーターやプログラムに参加している人たちとの触れ合いが好きです。このような取り組みが人を集め、自分の仕事への取り組みや日本料理店を取り巻く環境全体を変えていくのだと思います。」



セドリック・アンデラーデさん Cédric Andrade (ポルトガル)

「トレーニングはとても素晴らしく、楽しくて、たくさん学ぶことができました。オンラインなので、最初はとてもシンプルで簡単なものだと思っていたのですが、もっと激しく複雑で、練習には時間と忍耐が必要だということがわかりました。お米やうま味、魚の切り方など、とても興味深く、対話的な授業でした。」

アレナ・フェドロヴァさん Alena Fedorova (ウクライナ、チェコ在住)

「多くの知識と実践的な技術を得ることができました。さらに重要なのは、もっと練習し、もっと学び、成長しようという意欲と願望を得られたことです。このプログラムは私のモチベーションになり、この辛い時期を乗り越えていくための糧になっています。」



オスカー・スタチュラさん Oskar Stachura (ポーランド、ノルウェー在住)

「このプロジェクトを通じて、私は知識を探究し、自分の能力を高めることへの情熱を再発見することができました。新しい技術を学ぶだけでなく、長年培ってきた技術や経験を総括する絶好の機会であったと思います。寿司の分野でキャリアを積んできたシェフとして、このプロジェクトの後は、ヨーロッパであまり知られていない日本料理の分野を開拓していきたいと思っています。」