



# 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5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5年度の本事業は、日本国内で約半年間の実務研修を行う上級コースとオンライン研修による基礎コースの二つのコースを設定し、基礎コース参加者の中から9名、さらに特別招へい枠として「第11回和食ワールドチャレンジ」の地区大会優勝者2名が短期招へいプログラムに参加しました。

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200名近い応募があり、書類選考の結果、上級コース3名、基礎コース32名が選出されました。35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、ブロンズ認定試験を行い、専門家による厳正なる審査を経て、基礎的な知識・技法を習得できていると認められた26名がブロンズ認定されたほか、店舗での長期研修を受けた上級コースの3名は、ブロンズ認定を経てシルバー認定試験にも合格し、協議会よりシルバー認定を受けました。



ブロンズ認定試験（桂むき）



ブロンズ認定試験（三枚おろし）



研修プログラム修了証



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



## 令和5年度研修プログラム概要

8月に来日した上級コースの3名に加え、基礎コース受講者のうち9名と「和食ワールドチャレンジ」の地区大会優勝者2名が2月に来日し、計14名の外国人料理人が、京都調理師専門学校にて日本料理の基礎講習を受けた後、東京や京都の料理店で実務を通じた研修に臨みました。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、「包丁の使い方から、魚の捌き方、前菜の作り方、天ぷらの揚げ方まで、詳細にわたって教えていただきました。これらの知識を持ち帰り、私のスタッフと共有し、さらに日本文化・日本食を探求していきたいと考えています」（ポーランド）、「日本料理を通じて日本の文化がどのように表現されているのか、肌で感じる事が出来ました。お客様に対して細かいところまで気を配るそれらの料理には日本の文化が美しく表現されていると感じました」（米国）、「今回の研修を通して、日本料理とは、単にお皿の上で料理を提供するというだけではなく、そこには、情熱や日本の文化、日本の心、そして幸せというものが料理にこめられていることを発見しました」（バングラデシュ）、「私が持っていなかったたくさんの知識やスキル、そして料理に対する情熱を教えていただきました。どの料理人も本当に信じられないくらいレベルの集中力があり、毎日の仕事を、手を抜くことなく真摯にされている姿に感銘を受けました。」（ポーランド）、「いろいろな季節料理あるいは高級和食店での懐石料理とはどういうものなのかといったことも体感することができました。これからは日本食のアンバサダーとして、スペイン語圏の人々に対して日本食・日本文化広めていけるよう、この学びを継続していきたいと思っています」（スペイン）等の感想が寄せられました。

■ 京都調理師専門学校での基礎講習の様子(2月1日～5日)



■ 店舗での実務研修の様子(2月6日～15日)





# 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5年度研修プログラム概要

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、研修成果を披露するとともに、日本料理店で修了式が行われ、村田会長をはじめ、各配属店の代表者より修了証と認定証が授与されました。














### ■ 研修成果発表会(2月16日)



### ■ 修了式(2月16日)



《招へい研修生一覧》

	氏名	年齢	国籍 (活動拠点)	勤務先 (★日本産食材サポーター店)	配属先店舗
■上級コース研修生 (長期招へい者)					
1	 アレックス・ヴァル・クロス Alex L. Vall Clos	30	スペイン	El Japonés Escondido	赤坂 菊乃井
2	 ヴィンセント・ファム Vincent Pham	24	カナダ	Zen Japanese Restaurant★	赤坂 浅田
3	 ヘナン・ゾンタ・ブラーガ Renan Zonta Braga	32	ブラジル	Nagoya Sushi School	さかえ寿司
■基礎コース招へい研修生 (短期招へい者)					
	 モニカ・カスプルザク Monika Kasprzak	38	ポーランド	Nare Sushi restaurant★	木乃婦
4	 オディール・ダヴィエンヌ・ド・ヴァッソワニユ Odile Davienne De Vassoigne	35	フランス	Haikara restaurant in Paris	辰巳屋
6	 サマンサ・ピアード Samantha Haley Beaird	33	米国	Canlis Restaurant	木乃婦
7	 ザキール・ホッサン Zakir Hossan	27	バングラデシュ (イタリア)	Krudo sushi fusion Mixology	魚三楼
8	 デズモンド・チョン Desmond Chong	25	マレーシア (シンガポール)	Fat Cow★	美濃吉本店 竹茂楼
9	 アリ・タジク Ali Tajik	26	イラン	Almas Restaurant	美濃吉本店 竹茂楼
10	 サルギン・ケイダー Servet Sergin Keyder	38	トルコ	MSA, Culinary Arts Academy Istanbul	山ばな 平八茶屋
11	 セバスチャン・ウィルク Sebastian Wilk	31	ポーランド	Youmiko Sushi Bar	たん熊北店
12	 マリウシュ・メルサー Mariusz Melcer	38	ポーランド	Sushi Soul★	たん熊北店
■「和食ワールドチャレンジ」予選大会優勝者 (特別枠招へい者)					
13	 ナウミ・カルヴァハル・ウエムラ Naumi Carvajal Uemura	46	スペイン	Uemura Restaurant★	菊乃井本店
14	 ナイジェル・ロー・マン・ホン Nigel Loh Man Hong	40	シンガポール	Miyoshi by Fatcow★	菊乃井本店

《実務研修協力店》 ※順不同・敬称略

	店名	代表者	URL	受入人数
1	さかえ寿司	風戸正義	<a href="http://sakaezushi01.com/">http://sakaezushi01.com/</a>	1名
2	赤坂浅田/大手町浅田	浅田松太	<a href="https://www.asadayaihei.co.jp/akasaka/">https://www.asadayaihei.co.jp/akasaka/</a>	1名
3	赤坂菊乃井	村田吉弘	<a href="https://kikunoi.jp/restaurant/akasaka.html">https://kikunoi.jp/restaurant/akasaka.html</a>	1名
4	たん熊北店	栗栖正博	<a href="https://www.tankumakita.jp/">https://www.tankumakita.jp/</a>	2名
5	木乃婦	高橋拓児	<a href="http://www.kinobu.co.jp/">http://www.kinobu.co.jp/</a>	2名
6	美濃吉本店 竹茂楼	佐竹洋治	<a href="https://www.takeshigero.com/">https://www.takeshigero.com/</a>	2名
7	魚三楼	荒木稔彦	<a href="https://www.uosaburo.com/">https://www.uosaburo.com/</a>	1名
8	山ばな 平八茶屋	園部晋吾	<a href="https://www.heihachi.co.jp/">https://www.heihachi.co.jp/</a>	1名
9	辰巳屋	左聡一郎	<a href="https://uji-tatsumiya.co.jp/">https://uji-tatsumiya.co.jp/</a>	1名
10	菊乃井本店	村田吉弘	<a href="https://kikunoi.jp/restaurant/">https://kikunoi.jp/restaurant/</a>	2名

## Testimonials from Participants in the 2023 Program

(listed in) no particular order



**アレックス・ヴァル・クロスさん** Alex Vall Clos (スペイン)

最初にお店に配属されたときは不安な思いもあったのですが、徐々に馴染んできて、周りのスタッフとも親しくなることができました。やはりそうした信頼関係は、日々の努力を通じて、真摯に仕事に向き合っていくなかで培われていくものだと思います。努力しながら一生懸命に仕事に取り組めば、やがてそれが自分に返ってくるということが学べたのも、今回の貴重な体験のひとつです。今回の体験は、私にとって自分の体の一部となりました。この経験を活かして、母国で日本料理を広めていきたいと思っています。



**ヴァンセント・ファムさん** Vincent Pham (カナダ)

すべてを語りつくせないくらい、今回の研修では多くのことを学びました。皆さんが情熱をもって接してくださったこと、そして私自身も情熱をもって対応することができたこと、お互いのこの情熱がなければ今回のプログラムの成功もなかったと思います。これからも人生の中で、そして仕事を続けていく中で、この情熱を持ち続け、日本料理のシェフとして歩んでいきたいと思っています。



**ヘナン・ゾンタ・ブラーガさん** Renan Zonta Braga (ブラジル)

このプログラムでは、インターネットでしか知らなかったことを間近で見ることができ、とても幅広い新しい体験と学びを得ることができました。寿司だけでなく、日本料理がもっと好きになりました。そして、より多くの人に伝えられるよう、知識への渴望がさらに高まりました。



**セバスチャン・ウィルクさん** Sebastian Wilk (ポーランド)

今回のプログラムでは、日本食のみならず日本のおもてなしの精神について、また食材についても基礎から学ぶことができました。刺身の盛り付け、三枚おろし、桂剥きなど、さまざまなスキルを学びました。しかし最も重要なのは、やはり日本料理の料理人としてのスピリットです。それはお互いを尊重し合う精神であり、それが何よりも大切だということを身をもって知りました。



**デズモンド・チョンさん** Desmond Chong (シンガポール)

日本料理とは何か——使われる食材のことなのか、器のことなのか、調理器具や調理をする人なのか。これまでずっと自問自答してきました。それに対するひとつの答えというものはなく、人それぞれがこれが日本料理だというものを持っているのだと思いました。この答えがみつかるまで、私を含めて各自がそれぞれさらなる高みを目指して努力し続けることを願っています。これは終わりではなく始まりなのです。



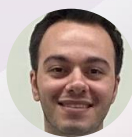
**オディール・ダヴィエンヌ・ド・ヴァッソワニユさん** Odile Davienne De Vassoigne (フランス)

今回のようなチャンスは一生に一度あるかないかというくらいの貴重なチャンスだったと思います。実際に日本に行ったことで、今まで見たことも味わったこともないたくさんの食材を体験することもできました。さまざまな野菜、魚、薬味など、初めて見るものばかりでびっくりいたしました。特に、日本料理においては包丁技術が重要だということがよくわかり、その意味で、自分の包丁技術をもっともっと改善し、高めていかなければならないと思いました。



**セルギン・ケイダーさん** Servet Sergin Keyder (トルコ)

JCDCのプログラムは、日本料理で成長したいという夢を持っているシェフにとって、またとないチャンスであり経験です。世界やインターネットにはたくさんの知識が溢れていますが、正しい情報や指導を得ることは非常に重要です。このプログラムは、このことを非常によく実現していると思います。今後、このプログラムがより多くの候補者に届き、和食を通して日本文化が広まることを期待しています。



**アリ・タジクさん** Ali Tajik (イラン)

日本料理というアートの世界に浸りきり、そうした中でいろいろな食材にも触れ、いろいろなテクニックも教えていただきました。また、日本食の背後にある哲学や考え方、文化も共有していただきました。この体験を母国に持ち帰り、さらにこの日本食・日本文化を広め、発展させていきたいと思っています。今回のプログラムは、私にとって単なる日本食のトレーニング以上のものになりました。何か人生の糧となるものを与えられたというふうに考えております。

