

**日本食・食文化普及の人材育成支援事業****—2025年度プログラム概要—****【本事業の趣旨】**

本事業は、日本食・食文化を学ぶことに高い意欲を持つ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、海外において日本食・食文化及び日本産品の魅力発信のための先導的役割を担い、我が国の食関連事業者等が海外展開をする際に現地でのパートナーとなり得る人材を育成することを目的としたものです。

本事業の実施により、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等において使用する日本産品の品目数又は仕入金額を、事業終了後2年以内に30%以上増加させる等、海外における日本の農林水産物・食品に対する需要喚起を図ることを目標としています。

【2025年度事業について】

2025年度は、世界40か国・185名の応募者のうち、米州、欧州、中東、アジアの7か国から、最終選考を通過した11名の外国人研修生が来日し、約6か月の店舗研修を含む長期コースと約1か月の店舗研修を含む短期コースに分かれて、日本料理を学びました。

研修生たちは、まず日本料理の基礎となる部分（包丁技術や出汁・うま味についての知識等）を学ぶ1ヶ月のオンライン研修を経て来日し、日本の料理学校で日本料理の調理の基本五法（切る・煮る・焼く・蒸す・揚げる）を身に付けた後、引き続き、より実践的な知識や技術を学ぶため、各地の有名日本料理店の厨房で実務研修に臨みました。本格的な日本料理店でのリアルな厨房体験を通じて、オンラインでは学べない多くの知識や技能を習得した彼らは、農林水産省の定める「海外における日本料理の調理技能認定」のガイドラインに基づく認定試験を受け、7名がシルバーを、4名がブロンズを取得しました。日本料理のさまざまな知識や技術を日本の一流料理人から学んだ彼らは、今後、母国でその知識と技術を活かした更なる活躍が期待されています。

■大和学園 京都調理師専門学校での基礎講習の様子（2025年8月22日～8月30日）

Japanese Cuisine and Dietary Culture Human Resource Development Program 2024

■店舗での実務研修の様子

(長期コース：2025年9月1日～2026年2月16日、短期コース：2026年1月12日～2026年2月16日)



■研修成果発表会&修了式 (2026年2月20日)



参加した外国人研修生からは、「学んだ技術や経験をすべて活かし、日本料理の真髄やその可能性を人々に伝え、将来的には自分の料理学校や料理教室を開くことを目指しています」(チェコ)、「近い将来には自分自身の小さなレストランを開き、トルコの人々が楽しめるような形で和食を提供したいと考えています。日本料理は寿司やラーメンだけではないということを知ってほしいのです」(トルコ)、「このプログラムに参加させてくれてありがとう！ 忘れられない経験でしたし、人生で最高の時間を過ごせました。絶対にまた戻ってきて、シルバー試験をもう一度受け、その後は必ずゴールド試験にも挑戦します」(スイス)、「このプログラムに参加し、有名レストランの一員になれたことに心から感謝しています。この経験は私の中で永遠に生き続け、誰にも奪うことのできない宝物となるからです」(ポーランド)、「日本料理に情熱を注ぐ若手シェフたちに対し、自然の風味を尊重し、料理を芸術的に盛り付け、その本質を保つことに重点を置きながら、日本料理が持つ文化的意義を理解できるよう手助けしていきたいと思っています」(インド)等の声が寄せられました。

〈2025年度研修生一覧〉 ※年齢は研修開始時点、*は短期コース参加者

		氏名	年齢 ※	国籍	勤務経験 (★は日本産食材サポーター店)	研修店
1		デイヴィッド・アレクサンダー・バルシエム David Alexander Balshem	21	米国	Clay at Wildflower Farms by Auberge Resorts	嵐山熊彦
2		レオナルド・セバスチャン・トブラー Leonardo Sebastian Tobler	22	スイス	Drei Könige Luzern	しち十二候
3		クラウディオ・ファリネッリ Claudio Farinelli	34	イタリア	Umami - Trattoria Giapponese ★ (共同オーナー/シェフ)	赤坂菊乃井
4		ダーヴィト・ハヴェルカ David Havelka	30	チェコ	MANYA Sushi & Sake Izakaya	美濃吉本店 竹茂楼
5		ミハウ・パヴェウ・シシエク Michał Paweł Ciszek	28	ポーランド	Yōko Restaurant★	菊乃井本店
6		アドヴァイト・パティル Advait Sanjay Patil	27	インド	Izumi Bandra ★	たん熊北店
7		ゼイネップ・チェティナル Zeynep Çetinel	32	トルコ	Ken Sushi and More	魚三楼
8		ペトル・バルトシュ* Petr Bartoš	34	チェコ	Kruh Dining	一子相伝 なかむら &魚三楼
9		アレックス・ドンブロフスキ* Aleks Dąbrowski	25	ポーランド	Nare Sushi Skórzewo ★	木乃婦
10		アカシュ・マヘンドラ・ガーデ* Akash Mahendra Gade	26	インド	Ginkgo Pune ★	鳥米
11		デリヤ・ジャン* Derya Can	34	トルコ	Nobu Istanbul	美濃吉本店 竹茂楼

〈研修協力校〉

大和学園 京都調理師専門学校 Taiwa Gakuen Kyoto Culinary Art College	https://www.taiwa.ac.jp/global/en
--	---

〈実務研修協力店〉 ※順不同

	店名	代表者	URL
1	赤坂菊乃井 Akasaka Kikunoi	村田吉弘 Murata Yoshihiro	https://kikunoi.jp/en/
2	しち十二候 Shichi Jyu Ni Kou	齋藤章雄 Saito Akio	https://www.72kou.jp/marunouchi/english.html
3	たん熊北店 Tankuma Kitamise	栗栖正博 Kurisu Masahiro	https://www.tankumakita.jp/en/
4	嵐山熊彦 Arashiyama Kumahiko	栗栖 基 Kurisu Motoi	https://kumahiko.com/en/
5	魚三楼 Uosaburo	荒木稔雄 Araki Shigeo	https://www.uosaburo.com/english.html
6	美濃吉本店竹茂楼 Takeshigero	佐竹洋治 Satake Yoji	https://www.takeshigero.com/english/
7	菊乃井本店 Kikunoi Honten	村田吉弘 Murata Yoshihiro	https://kikunoi.jp/en/
8	木乃婦 Kinobu	高橋拓児 Takahashi Takuji	http://www.kinobu.co.jp/en/
9	鳥米 Toriyone	田中良典 Tanaka Yoshinori	
10	一子相伝なかむら Issi-soden Nakamura	中村元計 Nakamura Motokazu	

Testimonials from Participants in the 2025 Program

(listed in) no particular order



アドヴァイト・パティルさん Advait Patil (インド)

私はずっと日本の文化や懐石料理について学びたいと思っていました。実際に日本に行くことで、四季の移り変わり、おもてなしの重要性についても理解を深めることができました。また、ディテールへの心配りや物事に謙虚に対処していくこと——すなわち、日本料理における規律の重要性を学ぶことが出来ました。



レオナルド・セバスチャン・トブラーさん Leonardo Sebastian Tobler (スイス)

今回の経験を通じて、できあがった料理以前に、それを構成するひとつひとつの食材、その食材が持つ自然な味わいの重要性を実感しました。また、チームワークの重要性、お互いにリスペクトを持って仕事を進めていくことの意味を知りました。日々、こうした精神で料理に取り組んでいる現場を目の当たりにし、驚くと同時に大きな喜びをおぼえました。



クラウディオ・ファリネッリさん Claudio Farinelli (イタリア)

日本で学んだことはたくさんありますが、その中でも特に大切だと思ったのは、常に敬意をもって物事に接することです。伝統に対して、食材に対して、お客様に対して、そしてすべての関係者に対して。ひとつひとつの食材には、それぞれに異なる歴史や性質があります。そういったことにも思いをはせながら調理に臨む経験を経て、私の日本料理への見方も変わったように思います。帰国後は、今回学んださまざまな経験や思いを実践に移していきたいと思っています。



ミハウ・パヴェウ・シシエクさん Michał Paweł Ciszek (ポーランド)

日本料理だけでなく、今回学んださまざまな段取りやその背景にある文化等を、今後のキャリアに活かしていきたいと思っています。この研修を通じて料理人としての自分を高めることができただけでなく、一人の人間としても成長ができたと思います。単に技術を学ぶだけでなく、さまざまな周辺の知識を学ぶことができますし、それ以上に重要だと思ったのは、料理に対するマインドや哲学を学ぶことができたということです。



ゼイネップ・チェティナルさん Zeynep Çetinel (トルコ)

どんなゲームにも初級、中級、上級というレベルがあるように、日本料理においては、私はまだまだ初級者のレベルで、やっと中級者のレベルが前方にかすかに見えてきたような段階だと思います。最終的に上級者のレベルに達するまでには、かなりの長い道のりがあることでしょう。でも、自分の立ち位置を確認できたことで、今後も愚直に努力を重ね、勉強を続けて、向上していきたいと思っています。



アカシュ・ガーデさん Akash Mahendra Gade (インド)

この機会を最大限に活かして、できるだけ多くのことを吸収しようと考えました。さまざまな調理方法を間近で見ることができ、日本料理についての理解を深め、さらに自分の情熱を強化し、おもてなしのスピリットの重要性についても再認識することができました。そして、複雑さを追求するのではなく、ひとつひとつの食材が持つ自然の味わいを活かしていくこと、季節の持つ様々な特性を引き出していくことが日本料理の価値観の中で非常に重要であるということ学びました。



アレックス・ドンブロフスキさん Aleks Dąbrowski (ポーランド)

初めて懐石料理に向き合うことになって、多くの質問をしましたが、スタッフの皆さんはいつも快く私の質問に答えてくれ、忙しい時でも私の質問を歓迎してくれているように思えました。と同時に、私自身がどれだけのことを知らないのか、自分の知識のなさを確認することもできました。私と同じく日本料理に対する情熱を持つ他の研修生のみならずにもお会いすることができて、とても刺激を受け、私自身の気持ちを新たにすることができました。



ペトル・バルトシュさん Petr Bartoš (チェコ)

今回の機会を得て、日本料理のさまざまな技術だけでなく、その文化や精神を学ぶことの重要性について気づくことができました。これは世界中に波及する価値のある非常に大切なものであると思っていますので、私自身が見聞きした経験を自国に持ち込んで広めていきたいと思っています。