

(お知らせ)

平成29年9月12日
京都市総合企画局

〔担当：市長公室特区活用推進担当〕
電話：222-3981

日本料理を働きながら学ぶ外国人料理人の受入れについて

京都市では、京都市地域活性化総合特区において、全国で唯一、京都市内に限って「外国人の日本料理店での就労」の特例措置が認められており、特定伝統料理海外普及事業（※1）として、外国人料理人の受入れを通じて日本料理の海外への普及に取り組んでいます。

この度、特定非営利活動法人日本料理アカデミー（※2）との連携により、下記のとおり新たに外国人料理人2名を「菊乃井本店」及び「たん熊北店 京都本店」で受け入れることとなりましたので、お知らせします。

※ 受け入れる外国人料理人の国籍（イギリス、韓国）及び受入店舗（たん熊北店 京都本店）は、本事業では初めての受入れとなります。

記

1 新たに受け入れる外国人料理人

(1) 李 在郎（イ・ゼラン）

年齢：26歳

国籍：韓国

経歴・動機： 京都大学経済学部にて留学中、スペイン料理店でのアルバイトをきっかけに料理人を目指すようになり、大学卒業後は、スペインの料理店（Restaurante Akelarre）に就職。

京都の日本料理店を訪れた際に「京料理は、文化や自然との繋がりが深い」と感じ、また、料理店のしつらえに感銘を受けたことをきっかけに、料理の技術だけではなく、日本料理の精神をも学びたいと考え、本事業に応募。

受入事業者：株式会社 たん熊北店

受入店舗：京都本店（中京区西木屋町通四条上る紙屋町 355）

京料理「たん熊」は、昭和3年、高瀬川のほとりに創業。創業者である栗栖熊三郎氏の味と技を、孫に当たる三代目主人栗栖正博氏が守り継ぎ、厳選された素材を用いて、こまやかに季節の風趣を表現した料理を提供している。

受入期間：5年間（平成29年9月～平成34年8月）



【本人のコメント】

京都市の事業では、技術だけではなく、旬の味や料理を提供する空間の美しさ等を学び、将来は、日本料理の魅力を広めるとともに、韓国で「自然と人、人同士の繋がり」という価値を追求し、その価値を守りながらも絶えず革新するような、品格と伝統を持ち合わせた料理店を作りたいと考えている。

(2) Ni Junhua (ニー・ジュンファ)

年 齢：35歳

国 籍：イギリス

経歴・動機： 「自分のレストランを持つ」という夢を叶えるため、ロンドンの金融コンサルティング会社を辞め、ル・コルドン・ブルーで料理を学ぶ。その後、日本食材の質と豊富さに感動し、日本のレストランでのインターン等を経て、平成28年に農林水産省の研修プログラムにより、半年間菊乃井本店で研修を受ける。懐石料理の素晴らしさを知り、さらに菊乃井で学びたいと考え、本事業に応募。

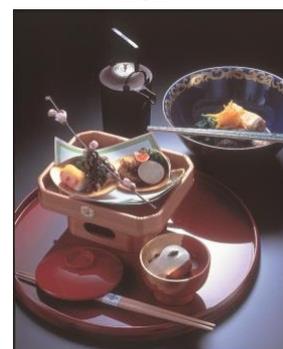
受入事業者：株式会社 菊の井

受入店舗：菊乃井本店（東山区下河原通八坂鳥居前下る下河原町 459）

大正元年創業、村田吉弘氏が3代目主人を務める。

平成18年に、国内初となる在留資格「文化活動」での外国人料理人の受入れを開始し、以降、世界中から熱意のある料理人を受け入れる活動を展開。

受入期間：2年間（平成29年9月～平成31年8月）



【本人のコメント】

京都市の事業を活用し、日本食材の知識を深め、ヨーロッパに紹介できるようになりたいと思っている。また、将来は自分のレストランを持ち、日本料理の魅力を広めたいと考えている。

※1 特定伝統料理海外普及事業

(1) 事業概要

外国人が、京都市内の料理店で働きながら日本料理の知識及び技能を修得し、帰国後に、日本料理を世界に発信することを通じて、日本料理の海外への普及を図る。

(2) 取組の経過

平成25年11月に特定伝統料理海外普及事業を盛り込んだ京都市地域活性化総合特別区域計画が認定され、全国で唯一、京都市内に限って特例措置が認められており、以下の外国人料理人が本事業を活用している。

	氏名【性別】	国籍	受入店舗	現在の活動状況
修了	Verrat Julien【男】 (ヴェラ・ジュリアン)	フランス	菊乃井本店	平成26年2月から勤務開始 平成27年2月に修了し、日本に関するフェアの実施やメニュー開発など日本料理の普及に取り組む
	Ugo Perret-Gallix【男】 (ユウゴ・ペレガリックス)	フランス	菊乃井本店	平成27年6月から勤務開始 平成29年6月に修了し、「和の『こころ』と『わざ』を世界に伝える京料理人」として、日本料理の普及に取り組む
現在 就労 中	Jacquier Clara【女】 (ジャキエ・クララ)	フランス	菊乃井本店	平成27年11月から勤務開始 (2年間の予定)
	Casper Alrik Sorensen【男】 (キャスパ・エリック・ソレンセン)	デンマーク	木乃婦	平成28年1月から勤務開始 (5年間の予定)
	Sutka Edgars【男】 (シュトゥカ・エドガー)	ラトビア	嵐山熊彦	平成29年4月から勤務開始 (2年間の予定)
	Alexander Charles Kim【男】 (アレクサンダー・チャールズ・キム)	アメリカ 合衆国	割烹さか本	平成29年4月から勤務開始 (2年間の予定)
	Steven Bosen, Wu Zheng【男】 (ステイブン・ボセン・ウー・ツェング)	スペイン	魚三楼	平成29年6月から勤務開始 (1年間の予定)
新規 受入	李 在郎【男】 (イ・ゼラン)	韓国	たん熊北店 京都本店	平成29年9月12日から勤務開始 (5年間の予定)
	Ni Junhua【男】 (ニー・ジュンファ)	イギリス	菊乃井本店	平成29年9月14日から勤務開始 (2年間の予定)

※2 特定非営利活動法人日本料理アカデミー

設 立：平成16年8月

理 事 長：村田吉弘（菊乃井主人）

事業内容：日本料理の発展を図るため、教育及び文化・技術・研究並びに、その普及活動に取り組んでいる。日本の食文化を次代につなぐ地域に密着した食育活動や世界の料理人との交流、若い日本料理人を対象にした研鑽事業等を実施している。

今回の特定伝統料理海外普及事業においては、海外料理人の短期の受入事業で培われたノウハウや、日本料理に関する専門的知見を活かし、京都市と連携して、外国人受入れ料理店への助言や、実習計画策定への協力等を行っている。

【問合せ先】

京都市総合企画局市長公室特区活用推進担当
Tel 075-222-3981