別紙１

# 外国人が日本料理を働きながら学ぶことを可能とする特例措置について

## １　経過

⑴　従来の入国管理法では，外国人が日本国内の日本料理店で就労することは認められておらず，日本料理店で日本料理を学ぶためには，非就労の在留資格「文化活動」を取得し，入国する方法しかなかった。

⑵　また，無報酬で修業，社会保険の対象外，お客様への料理提供は不可，といった課題があった。

⑶　京都市と特定非営利活動法人日本料理アカデミーが連携し，国に提案・要望を行った結果，平成２５年１１月，標記特例措置の活用を盛込んだ総合特別区域計画が国の認定を受け，これまで入国管理法で認められていなかった「外国人の日本料理店での就労」が，全国で唯一，京都市内に限った特例措置として実現した。

⑷　本特例措置によって，熱意のある外国人が日本料理を働きながら学ぶことが可能となり，日本料理を海外に正しく普及・発信できる人材の育成を図っている。

⑸　なお，平成２９年３月に，本取組をより効果的に推進するため，外国人料理人の在留期間の延長を国に要望し，在留期間が「２年以内」から「５年以内」に延長されている。

## ２　外国料理人の受入実績（７人を受け入れ）

| | 氏名【性別】 | 出身国 | 受入店舗 | 現在の活動状況 |
|---|---|---|---|---|
| 修了 | Verrat Julien【男】<br>（ヴェラ・ジュリアン） | フランス | 菊乃井本店 | H26,2から勤務開始<br>H27.2に帰国し，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。 |
| 現在就労中 | Ugo Perret-Gallix【男】<br>（ユウゴ・ペレガリックス） | フランス | 菊乃井本店 | H27.6から勤務開始<br>（２年間） |
| | Jacquier　Clara【女】<br>（ジャキエ・クララ） | フランス | 菊乃井本店 | H27.11から勤務開始<br>（２年間の予定） |
| | Casper Alrik Sorensen【男】<br>（キャスパー・エリック・ソレンセン） | デンマーク | 木　乃　婦 | H28.1から勤務開始<br>（５年間の予定） |
| | Šutka Edgars【男】<br>（シュトゥカ・エドガー） | ラトビア | 嵐山熊彦 | H29.4から勤務開始<br>（２年間の予定） |
| | Alex Kim【男】<br>（アレックス・キム） | アメリカ合衆国 | 割烹さか本 | H29.4から勤務開始<br>（２年間の予定） |
| | Steven Bosen, Wu Zheng【男】<br>（スティーブン・ボーセン・ウー・ツェング） | スペイン | 魚　三　楼 | H29.6から勤務開始<br>（１年間の予定） |