

(お知らせ)

平成29年3月28日

外国人料理人の更なる受入れで、
京料理の奥深い魅力を世界に発信！！

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在留期間延長及び 新たな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、京都市内に限って認められている「外国人の日本料理店での就労」の特例措置（特定伝統料理海外普及事業（※1））を活用し、外国人料理人の受入れを通じた日本料理の海外への普及促進を図っています。

本取組をより効果的に推進するため、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、京都市から国に提案・要望してきた外国人料理人の在留期間の延長について、この度、地域活性化総合特別区域計画の変更申請が認定され、在留期間の「2年以内」から「5年以内」の延長が実現することとなりましたので、お知らせします。

本延長措置の実現により、現在就労中の外国人料理人のうちキャスパー・エリック・ソレンセン氏（受入店舗：木乃婦）が期間延長を希望されています。

また、新たに外国人料理人2名を「嵐山熊彦」及び「割烹さか本」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（ラトビア、アメリカ合衆国）及び受入店舗とも、本事業では初めての受入れとなります。

記

1 在留期間の延長について

(1) 地域活性化総合特別区域計画の認定日

平成29年3月27日（月）

(2) 地域活性化総合特別区域計画の主な変更点

現行の「2年以内」とされている外国人料理人の在留期間を「5年以内」に延長する

(特例措置の内容)

出入国管理及び難民認定法上、外国人が日本国内の日本料理店で働きながら日本の伝統料理の知識及び技能を修得するための活動は認められていませんが、京都市が総合特別区域計画における認定を受けることによって、全国で唯一、京都市内に限りそうした活動を行う外国人の在留資格が認められています。

これまでの在留期間は「2年以内」とされていましたが、受入店舗等からの要望

を踏まえ、外国人料理人が季節ごとの献立やその背景にある日本文化と料理との関わりを更に深く学び、調理技能の向上を図れるよう、在留期間の延長を国に提案・要望をしてきました。

今回の地域活性化総合特別区域計画の変更申請の認定により、現在の外国人在留管理制度の中でも最長である「5年以内」の在留資格が認められることとなりました。

(3) 在留期間の延長を希望する外国人料理人について

この度の在留期間の延長の実現に伴い、現在就労中のキャスパー・エリック・ソレンセン氏（受入店舗：木乃婦）が、更に深く日本料理を学ぶために、就労期間2年間から5年間への延長を希望されています。

○Casper Alrik Sorensen（キャスパー・エリック・ソレンセン）

年 齢：24歳

国 籍：デンマーク

受入店舗：木乃婦

受入期間：平成28年1月7日～



2 新たな外国人料理人の受入れについて

(1) Sutka Edgars（シュトゥカ・エドガー）

年 齢：29歳

国 籍：ラトビア

主な職歴：レストラン ウマミ（Restaurant Umami）

レッツ スシ（Letz Sushi） 等

※上記、いずれもデンマーク所在の店舗

受入店舗：嵐山熊彦（右京区嵯峨天龍寺芒の馬場町5番地の1）

嵐山・渡月橋畔で、四季おりおりの京料理を提供している料亭。主人の栗栖基氏は、日本料理アカデミー日本料理コンペティション委員長として、国内外の日本料理人の研鑽、資質向上に尽力している。

受入期間：2年間（平成29年3月31日（予定）～）



【本人のコメント】

デンマークで初めて寿司の作り方を習った日から、いつか日本で修行したいと思っていました。この度、京都で働く幸運に恵まれ、日本料理の技術だけでなく、日本人の礼儀作法や伝統的な日本の習慣など、日本料理の背景についても学びたいと思います。

いつの日か自分の店を開業するときには、京都での経験を活かしてお客様に日本文化を体験いただきたいと思います。

(2) Alexander Charles Kim (アレクサンダー・チャールズ・キム)

年 齢：30歳

国 籍：アメリカ合衆国

主な職歴：リントロウ (Rintaro)

カジツ (kajitsu) 等

※上記、いずれも米国所在の店舗

受入店舗：割烹さか本（東山区祇園末吉町大和大路東入ル EF ビル1F）

祇園白川のほとりで、二代目の若主人阪本瀧太氏が、創業した父親から受け継いだ伝統の味を守りながら、季節に合わせた逸品を提供している。

受入期間：2年間（平成29年4月5日（予定）～）



【本人のコメント】

京都出身の料理長の下で、京都の食や文化に魅了され、世界の他の場所では滅多に見ることができない気品や奥深さを感じ、気配りがされつつも素朴な京料理に大変惹きつけられました。

自分が学んだことを活かして、いつか京都の魅力と米国のお客様を結び付けたいと考えています。

※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実現し、以下の外国人料理人が本事業を活用している。

	氏名【性別】	出身国	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】 (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 (2年間の予定)
	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】 (キャスパー・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 (2年間から5年間へ延長予定)
新規 受入	Sutka Edgars【男】 (シュトウカ・エドガー)	ラトビア	嵐山熊彦	平成29年3月31日から勤務開始 (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5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。

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