

(お知らせ)

平成28年12月2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在留期間延長について

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。

この度、本取組をより効果的に推進するため、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、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が認められ、下記のとおり「総合特別区域基本方針の一部変更」が閣議決定されましたので、**お知らせします。

### 記

#### 1 閣議決定の日

平成28年12月2日（金）

#### 2 総合特別区域基本方針変更の概要

**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。

今回の基本方針の変更により、現在の我が国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 制度改正の開始時期

今後、京都市が総合特別区域計画の変更認定を申請し、国から変更認定を受けることを経て、京都市域での在留期間の延長が実現することとなります（平成29年3月末頃の見込み）。

## ※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
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
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
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
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 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