

(広報資料)

**バングラデシュから
は初の受入れ！**

令和元年9月17日
京都市産業観光局

〔担当：観光MICE推進室〕
電話：746-2255

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

京都市地域活性化総合特区において「外国人の日本料理店での就労」が特例措置として認められている京都市では、特定伝統料理海外普及事業として、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との連携により、下記のとおり、本事業として17人目となる外国人料理人を「一子相伝なかむら」で受け入れましたので、お知らせします。

記

1 新たに受け入れる外国人料理人

ムド・ジャヒドゥル・イスラム (Md Jahidul Islam)

年齢：30歳

国籍：バングラデシュ

経歴・動機： ホテル等での日本料理経験を経て、農林水産省の研修プログラムにより、「大和学園」や「一子相伝なかむら」において日本料理を学び、「海外における日本料理の調理技能の認定に関するガイドライン」に基づくシルバー認定を取得。

引き続き、本場の料理人のもとの技術の向上を図るとともに日本文化への理解を深めたいと考え、本事業に応募。

受入事業者・店舗： 一子相伝 なかむら（中京区富小路御池下ル）

「一子相伝」を家訓とし、ミシュランガイド京都・大阪・神戸 2011 以降 8 年連続で三つ星を獲得する京料理の老舗。

主人の中村元計氏は、日本料理アカデミー海外事業委員長としても、正しい日本料理を世界に伝えるため、尽力している。

受入期間：5年間（令和元年9月18日～）

【本人のコメント】

日本料理では、一品一品に日本の季節感や文化、調理技術や旬の食材が表現される。本事業では、それら日本料理に欠かせない要素を習得し、帰国後は、母国で日本料理を提供するとともに、同じように日本料理を学びたいと考えている料理人にその技術を広めていきたい。



2 参考

(1) 特定伝統料理海外普及事業の事業概要

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。

外国人料理人の在留期間は最長5年、一事業所当たりの受入人数は3人以内としている。

	氏名【性別】	国籍	受入店舗	現在の活動状況
修了	ヴェラ・ジュリアン・ ヴィクトール・ティエリー 【男】	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
	ペレガリックス・ユウゴ・ アレクシ・ルイ【男】	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
	ジャキエ・クララ・ マルジョレーヌ・ジュリエット 【女】	フランス	菊乃井本店	平成27年11月から勤務開始 平成29年11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
	ウー・ツェング・スティーブン・ ポーセン【男】	スペイン	魚三樓	平成29年6月から勤務開始 平成30年5月に修了
	ソレンセン・キャスパー・ エリック【男】	デンマーク	木乃婦	平成28年1月から勤務開始 平成30年2月に修了
	イ・ゼラン【男】	韓国	たん熊北店 京都本店	平成29年9月から勤務開始 平成30年8月に修了
	ニー・ジュンファ【男】	イギリス	菊乃井本店	平成29年9月から勤務開始 平成30年8月に修了
	シュトウカ・エドガー 【男】	ラトビア	嵐山熊彦	平成29年4月から勤務開始 平成31年3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
	アレクサンダー・チャール ズ・キム【男】	アメリカ 合衆国	割烹さか本	平成29年4月から勤務開始 令和元年7月に修了
現在 就労 中	クリップ・ジョナサン・ フランクリン【男】	カナダ	嵐山熊彦	平成30年4月から勤務開始 (2年間の予定)
	ジョウジ・アンソニー・ ポール【男】	アメリカ 合衆国	美濃吉 竹茂楼	平成30年7月から勤務開始 (4年10ヶ月間の予定)
	チェ・ユンジョン【女】	韓国	菊乃井本店	平成31年1月から勤務開始 (5年間の予定)
	フランチェスコ・ ピアンキ【男】	イタリア	木乃婦	平成31年4月から勤務開始 (3年間の予定)
	シン・ダニエル【男】	カナダ	嵐山熊彦	令和元年6月から勤務開始 (2年間の予定)
	タン・ホン・カイ【男】	シンガポール	たん熊北店 京都本店	令和元年8月から勤務開始 (2年間の予定)
	呉 君瑞【男】	中国	たん熊北店 京都本店	令和元年9月から勤務開始 (2年間の予定)
新規 受入	ムド・ジャヒドゥル・ イスラム【男】	バングラ デシュ	一子相伝 なかむら	令和元年9月から勤務開始 (5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】

京都市産業観光局観光MICE推進室

Tel 075-746-2255