

## 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18人目となる外国人料理人を「魚三楼」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

##### ベク・スンヨプ (Baek Seung-Yup)

年齢：36歳

国籍：韓国

経歴・動機：日本の飲食店勤務後、調理師専門学校で日本料理を学び、「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。

その後、本場の料理人のもとで、日本料理に関する技術や知識、おもてなしの心を学び、世界の人々に伝えたいと考え、本事業に応募。

受入事業者：魚三楼

受入店舗：魚三楼（伏見区京町3-187）

江戸時代の1764年創業、荒木稔雄氏が9代目を務める。「魚三楼」の井戸から汲み上げられる銘水「伏水」を使用し、伏見の地酒と相性のいい旬の京野菜を使った、伏見の地にとことん拘った、伝統ある京料理を提供している。

受入期間：2年間（令和2年5月13日～）



#### 【本人のコメント】

この事業を通じて、日本料理の知識や技術をより深く学ぶと共に、日本の文化やおもてなしの心などの精神性についても勉強し、母国で日本料理の素晴らしさ、感動をたくさんの人に伝えたい。

## 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
	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
	シュトゥカ・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
	ウー・ツェング・スティーブン・ボーセン【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
	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
	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 令和元年10月に終了
	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 令和2年3月に修了
現在就労中	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 (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)
	ムド・ジャヒドウル・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)
新規受入	ベク・スンヨプ【男】	韓国	魚三樓	令和2年5月から勤務開始 (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】

京都市産業観光局産業企画室

TEL 075-222-3308