

(市長記者会見資料)

京都で体得した「こころ」と「わざ」を世界中に伝えます！！



平成29年6月12日
京 都 市

〔総合企画局市長公室〕
TEL : 222-3981

〔産業観光局観光MICE推進室〕
TEL : 746-2255

「和の『こころ』と『わざ』を世界に伝える京料理人」制度の創設について ～ 日本文化が凝縮された京料理を世界へ！！ ～

京都市では、平成25年11月に、全国で唯一「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）が認められ、これまで7名の外国人が日本料理の習得に熱心に取り組んでいます。

この度、日本料理の真髄を学んだ外国人料理人について、国際的な京料理の普及活動を積極的に担ってもらうため、下記のとおり「和の『こころ』と『わざ』を世界に伝える京料理人」制度を創設しましたので、お知らせします。

1 目 的

特定伝統料理海外普及事業を修了する外国人に、京料理の海外普及を積極的に担ってもらうため、「和の『こころ』と『わざ』を世界に伝える京料理人」を委嘱し、当該外国人料理人による京料理を国内外に広く発信する活動等を通じて、京料理の海外への普及を一層促進する。

2 役 割

京料理を国内外に広く発信しうる知識・経験をもつ料理人として、国際的な京料理の普及活動を積極的に担うとともに、更なる自己研鑽、新たなメニュー開発、他の料理人への教授等に努める。

3 対 象 者

特定伝統料理海外普及事業により、概ね2年間以上就労している者

4 委嘱期間

5年以内

5 委 嘱 者

京都市、特定非営利活動法人日本料理アカデミー



日本料理 アカデミー
Japanese Culinary Academy

6 委嘱第1号料理人

(1) 氏名

Ugo Perret-Gallix (ユウゴ・ペレガリックス)

- ・ フランスでミシュランの星を獲得した店での修行を経て、平成27年6月から菊乃井本店で修行を始める。
- ・ 菊乃井本店では、八寸、焼き物、御造り、煮物など日本料理を構成する料理の一通りの調理を経験し、日本料理固有の調理技術や、料理の背景となる文化的要素、季節に対する感性など幅広く学んでいる。

(2) 年齢

26歳

(3) 国籍

フランス



受入事業者

株式会社菊の井（受入店舗：菊乃井本店）

大正元年創業，村田吉弘氏が3代目主人を務める。

ミシュランガイド京都・大阪2010以降，同2017(最新刊)まで連続で三つ星を獲得するなど，日本を代表する料亭。

平成18年に，国内初となる在留資格「文化活動」での外国人料理人の受入れを開始し，以降，世界中から熱意のある料理人を受け入れる活動を展開。



※ 日本料理アカデミーによる調理技能の認定との関係について

なお，ユウゴ氏は，日本料理アカデミーが農林水産省のガイドラインに基づいて実施する調理技能の認定試験を受け，平成29年5月，シルバーに認定されました。

京料理人としての調理技能を認められたユウゴ氏が，京都市の「和の『こころ』と『わざ』を世界に伝える京料理人」を委嘱されることで，京料理の海外普及がより進展することが期待されます。

	和の「こころ」と「わざ」を世界に伝える京料理人	日本料理の調理技能認定制度
実施主体	京都市，日本料理アカデミー	日本料理アカデミーをはじめとする調理技能認定団体
主な目的	国際的な京料理の普及	調理技能の認定
概要	特定伝統料理海外普及事業による，概ね2年以上の就労者に委嘱	農林水産省のガイドラインに基づき，外国人の日本料理の調理技能を，ゴールド，シルバー，ブロンズの3段階で認定

※ 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。