

(広報資料)

平成29年5月31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「外国人の日本料理店での就労」の特例措置が認められており、特定伝統料理海外普及事業（※1）として、外国人料理人の受入れを通じて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（※2）との連携により、下記のとおり新たに7人目となる外国人料理人を受け入れることとなり、平成29年6月1日から受入店舗の「魚三樓」で勤務を開始しますのでお知らせします。なお、受け入れる外国人料理人の国籍（スペイン）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 新たに受け入れる外国人料理人

氏名：Steven Bosen, Wu Zheng（スティーブン・ボーセン・ウー・ツェング）

年齢：31歳

国籍：スペイン

〈主な職歴〉

レストラン インペリアル（Restaurant Imperial）

※スペイン所在の店舗



【本人のコメント】

伝統的な料理を勉強するには、実際に文化を肌で感じ体験することが絶対不可欠だと考えている。今後、日本料理のスキルやテクニックに留まらず、日本料理独自の精神性や細かい意味、背景を学び、帰国後は、両親と一緒に日本食レストランを開店し、日本料理の魅力を発信したい。

2 受入事業者

受入事業者：魚三樓

受入店舗：魚三樓（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。「魚三樓」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。



3 受入期間

1年間（平成29年6月～平成30年6月）

※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認められており、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・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 (5年間の予定)
	Sutka Edgars【男】 (シュトゥカ・エドガー)	ラトビア	嵐山熊彦	平成29年4月から勤務開始 (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月から勤務開始 (2年間の予定)
新規 受入	Steven Bosen, Wu Zheng【男】 (スティーブン・ボセン・ウー・ツェング)	スペイン	魚三楼	平成29年6月1日から勤務開始 (1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】

京都市総合企画局市長公室特区活用推進担当

TEL 075-222-3981