

(お知らせ)

平成31年1月8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対象拡大について

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、意欲の高い外国人料理人の更なる受入・育成を図れるよう、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受入対象拡大が認められ、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31年1月8日（火）

#### 2 総合特別区域基本方針一部変更の概要

- （1）受入対象として、現行の「海外の所属機関から業務の一環として派遣される」外国人に加え、農林水産省が定める「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」に基づき「シルバー以上の調理技能認定（※3）」を受けている外国人を新たに追加する。
- （2）1事業者当たり受入人数の上限を、現行の「2人以内」から「3人以内」に拡大する。

	変更前	変更後
受入対象	海外の所属機関から業務の一環として派遣される外国人	海外の所属機関から業務の一環として派遣される外国人 または シルバー以上の調理技能認定を受けている外国人
1事業者当たりの受入人数の上限	2人以内	3人以内

#### 3 制度改正による受入開始時期

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、京都市域での受入対象拡大等が実現することとなります（平成31年1月下旬頃の見込み）。

## ※1 特定伝統料理海外普及事業

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。12人の外国人料理人が本事業を活用している(修了者含む)。

	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・ステイブン・ボーセン【男】	スペイン	魚三楼	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)
現在就労中	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 (2年間の予定)
	キム・アレクサンダー・チャールズ【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 (2年間の予定)
	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30年12月21日から勤務開始 (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。

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。

## ※3 シルバー以上の調理技能認定

実務経験が概ね2年程度の者(ゴールド)又は、日本料理学校等の卒業者又は実務経験が概ね1年程度の者(シルバー)