

「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」（平成 28 年 4 月 1 日付け 27 食産第 6094 号農林水産省食料産業局長通知）の運用に関する Q&A

令和 7 年 7 月 1 日

農林水産省輸出・国際局海外需要開拓グループ
運用・管理団体

■はじめに

この Q&A は、「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」（平成 28 年 4 月 1 日付け 27 食産第 6094 号農林水産省食料産業局長通知。以下「調理技能ガイドライン」という。）の運用に関する疑問を解消し、運用・管理団体及び認定団体による円滑な運用が図られることによって、調理技能認定制度の更なる普及を目的として、農林水産省輸出・国際局海外需要開拓グループ及び以下に示す運用・管理団体により作成されています。

本資料は、今後も随時更新を行っていきます。

《運用・管理団体》

特定非営利活動法人日本食レストラン海外普及推進機構（JR0）

株式会社 TSA キャリア

公益社団法人全国調理師養成施設協会

株式会社 VIDA Corporation

日本食・食文化振興協議会（JCDC）

■更新履歴

更新年月日	更新箇所	更新内容
2025 年 4 月 24 日	問 1 ～ 問 6	新規作成
2025 年 7 月 1 日	表紙、はじめに	輸出企画課→海外需要開拓グループに変更

1. 認定の要件について

問 1. シルバーの認定要件の一つとなっている「(1) 国内外の料理学校等の 1 年程度 (150 時間程度) の日本食コースにおいて、2 に定める知識及び技能に関するカリキュラムを履修し、当該料理学校等を卒業又は修了した者」について、150 時間程度を数か月で履修できた場合も要件を満たしたことになりますか。(調理技能ガイドライン第 2 の 1 関係)

本規定は、一般的な料理学校等における 1 年程度の日本食に関するカリキュラムを受講する際に、当該カリキュラムの中でガイドライン第 2 の 2 に定める「修得すべき知識及び技能」に関する科目の履修に要する時間を 150 時間程度と想定しています。これは料理学校等で履修する（ガイドライン第 2 の 2 に定める内容以外も含む）全ての科目に要する時間としての「150 時間」ではなく、ガイドライン第 2 の 2 に定める知識及び技能に関する科目の履修に要する時間としての「150 時間」であることを踏まえて、受験要件を満たすか否かの判断をしてください。

2. 試験内容について

問 2. 試験の内容は、認定団体あるいは運用・管理団体が自由に決めて問題ないですか？(調理技能ガイドライン第 2 の 2 関係)

試験には実技試験と筆記試験の 2 種類があります。

ブロンズ認定試験（実技試験）では「魚の三枚おろし」「かつら剥き」を必須課題とします。シルバー認定試験（実技試験）及びゴールド認定試験（実技試験）は、引き続き認定の基準等を統一的なものとできるように農林水産省と共に運用・管理団体間で調整を図っていきます。

筆記試験については、ガイドライン第 2 の 2 の欄に定められている事項に関する問題を 20 問以上出題し、これに 7 割以上正答することを求めることを原則とします。

3. 審査・評価について

問 3. 実技試験において、課題毎に審査・評価を行う際の基準等がありますか？(調理技能ガイドライン第 2 の 2 関係)

ブロンズ認定試験の実技試験は、「全調協実技検定審査マニュアル」（全国調理師養成施設協会）に基づき、審査・評価及び合否判定を行うことを原則とします。評価の目安や合格基準については、必要に応じて変更することも可能ですが、その際は運用・管理団体間で合意を図る必要があります。

シルバー及びゴールドは、引き続き認定の基準等を統一的なものとできるように農林水産省と共に運用・管理団体間で調整を図っていきます。

4. 試験監督者について

問4. 認定団体が実施する試験の合否を判定できる者はどういった者になりますか。(調理技能ガイドライン第2の1関係)

認定団体が実施する試験の合否を判定できる者(以下「試験監督者」という。)は、次の表の右欄に掲げるとおりとします。

◇認定団体における試験監督者

認定の種類	試験監督者
シルバー	(1) 外国人：ゴールドの認定を受けた者 日本人：ゴールド同等かそれ以上の知識及び技能を修得していると運用・管理団体が認めた者 (2) 「日本食普及の親善大使」の料理人(国籍問わず) ➤上記(1)のいずれかに該当する者2名又は、(1)のいずれかに該当する者1名及び(2)に該当する者1名の計2名を要する。 ※認定団体が日本食コースを有する日本国内の料理学校又は日本国内の調理師養成施設の場合は、当該料理学校等の講師1名以上で対応可
ブロンズ	外国人：シルバー又は、ゴールドの認定を受けた者 日本人：シルバー同等又は、それ以上の知識及び技能を修得していると運用・管理団体が認めた者 ➤上記のいずれかに該当する者1人以上を要する。 ※認定団体が日本食コースを有する日本国内の料理学校又は日本国内の調理師養成施設の場合は、当該料理学校等の講師1名以上で対応可

※ゴールドは、引き続き調理技能ガイドラインの統一的な運用を図られるよう、農林水産省と共に運用・管理団体間で調整します。

問 5. 試験監督者（問 4 参照）に該当する者が認定団体内にいません。その場合、どのようにすれば審査・認定を行うことが可能ですか。

（調理技能ガイドライン第 2 の 1 関係）

試験監督者に該当する者がいない認定団体（仮に A 認定団体とする）は、所属する運用・管理団体の了承の下、当該運用・管理団体傘下の別の認定団体（仮に B 認定団体とする）からの試験監督者に該当する者の派遣を受けて試験を実施することにより、A 認定団体として審査・認定を行うことが可能です。

また、所属する運用・管理団体傘下の認定団体においても、（受験希望者が移動可能な範囲内に）試験監督者に該当する者がいない場合、別の運用・管理団体傘下の認定団体（仮に C 認定団体とする）からの試験監督者に該当する者の派遣を受けて試験を実施することにより、A 認定団体として審査・認定を行うことが可能です。

但し、ブロンズ試験における上記運用は、最初の適用から 2 年間を限度とします。シルバーは有効期間の定めはありません。

5. その他

問 6. 「修得すべき知識及び技能」の確認にあたり、実技試験対策として、公式の教材はありますか？（調理技能ガイドライン第 2 の 2 関係）

公式の教材はありません。

参考テキストとして、特定非営利活動法人 日本料理アカデミーが発行する「日本料理大全」及び全国調理師養成施設協会が発行する各種教材があります。

- ・ 日本料理大全（京都府立大学ホームページ）（日本語及び英語版、無料公開）

https://www.kpu.ac.jp/jp_cuisine_ebook/

- ・ 全国調理師養成施設協会教材（日本語版のみ、有料にて販売）

https://www.jatcc.or.jp/works/teaching_materials/