

# 日本食普及の親善大使の活躍（国内）

- 海外の日本食レストラン等に対するアドバイスを行う日本料理関係者等を「日本食普及の親善大使」として任命し（平成30年2月時点で51名）、日本食・食文化をより広く普及。

## 平成27年2月任命（国内）

### 【特別親善大使】

■ 檀れい（だん れい）  
女優（松竹エンターテイメント所属）

### 【親善大使】

■ 梅崎正利（うめざき まさとし）  
元・春日ホテル総料理長  
奈良県日本調理技能士会会長  
■ 片田勝紀（かただ かつのり）  
割烹旅館春日楼代表  
全国日本調理技能士会連合会会長  
■ 風戸正義（かざと まさよし）  
さかえ寿司代表  
国際すし知識認証協会代表理事  
■ 神田川俊郎（かんだがわ としろう）  
新日本料理神田川店主  
全日本調理師協会名誉会長  
■ 木浦信敏（きうら のぶとし）  
など万代表取締役社長  
全国日本調理技能士会連合会理事長  
■ 田村隆（たむら たかし）  
日本料理「つきぢ田村」三代目  
日本料理研究会師範  
■ 長島博（ながしま ひろし）  
元・築地本願寺「紫水」料理長  
全国日本調理技能士会連合会専務理事  
■ 村田吉弘（むらた よしひろ）  
菊乃井主人  
日本料理アカデミー理事長  
■ 山縣正（やまがた ただし）  
都寿司店主、全国すし商生活衛生  
同業組合連合会会長  
■ 熊倉功夫（くまくら いさお）  
静岡文化芸術大学長  
■ 辻芳樹（つじ よしき）  
辻料理学館辻調理師専門学校  
理事長・校長、辻調グループ代表  
■ 服部幸應（はっとり ゆきお）  
服部学園服部栄養専門学校  
理事長・校長  
全国調理師養成施設協会会長  
■ 三宅洋子（みやけ ようこ）  
日本料理研究会会長

## 平成28年2月任命（国内）

■ 麻生繁（あそう しげる）  
京都府日本調理技能士会事務局長  
京料理花かがみ主人  
■ 大田忠道（おおた ただみち）  
兵庫県日本調理技能士会会长  
■ 小畠弘太郎（おばた こうたろう）  
日本料理研究会副会長  
甲州屋調理士紹介所代表取締役  
■ 加藤達雄（かとう たつお）  
ガーデンコートクラブKATO'S 顧問  
■ 栗栖正博（くりす まさひろ）  
全日本・食学会理事  
京料理たん熊北店主  
■ 嶋宮勤（しまみや つとむ）  
全国すし商生活衛生同業組合連合会  
国際専務委員長  
すし善代表取締役  
■ 高橋拓児（たかはし たくじ）  
木乃婦代表取締役社長  
■ 中村昌次（なかむら しょうじ）  
後藤学園武蔵野調理師専門学校理事

## 平成29年2月任命（国内）

■ 【特別親善大使】※再任命  
■ 檀れい（だん れい）  
女優（松竹エンターテイメント所属）

### 【親善大使】

■ 入口修三（いりぐち しゅうぞう）  
四季の味華咲料理顧問  
■ 榎本桂次（えのもと けいじ）  
兼見御亭常務取締役・統括総料理長  
■ 遠藤十士夫（えんどう としお）  
料理研究所青山クラブ代表  
■ 小川洋利（おがわ ひろとし）  
国際すし知識認証協会  
理事・事務局長  
■ 加藤綱男（かとう つなお）  
新亀家・社長

## ■ 斎藤章雄（さいとう あきお）

日本料理「しち十二候」オーナーシェフ

## ■ 高木慎一朗（たかぎ しんいちろう）

日本料理銭屋

## ■ 高橋幸男（たかはし ゆきお）

東京調理師振興会会长・振興調理士紹介所所長

## ■ 田崎真也（たさき しんや）

日本ソムリエ協会会長

## ■ 富澤浩一（とみさわ ひろかず）

日本料理「よし邑」総支配人、総料理長

## ■ 中川純一（なかがわ じゅんいち）

全国調理師養成施設協会副会長

## ■ 長妻悟（ながつま さとる）

北京永昌優勝餐饮管理有限公司

## ■ 前川敬一（まえかわ けいいち）

ホテル清風顧問

## ■ 三宅健介（みやけ けんすけ）

日本料理研究会副会長

## ■ 宮下稔（みやした みのる）

東友会調理士紹介所代表取締役

## ■ 湯本忠仁（ゆもと ただひと）

日本料理ゆ庵店主

## ■ 平成30年2月任命（国内）

■ 井上明彦（いのうえ あきひこ）：  
湯村温泉 佳泉郷井づつや 総料理長

## ■ 植木大八（うえき だいはち）

旬菜うえき代表

## ■ 柏木直樹（かしわぎ なおき）

兵庫栄養調理製菓専門学校

## ■ 門脇俊哉（かどわき としや）

「麻布かどわき」料理長

## ■ 木村徹（きむら とおる）

高繁フードサービス商品部長兼総料理長

## ■ 黒田廣昭（くろだ ひろあき）

東京など万 常務執行役員 調理本部長

## ■ 小山裕久（こやま ひろひさ）

「青柳（あおやぎ）」主人

## ■ 五月女芳克（さおとめ よしかつ）

台湾日本料理三井総料理長

## ■ 正田秀之（しょうだ ひでゆき）

三保の松原羽衣ホテル総料理長兼指導員

## ■ 武田利史（たけだ としちか）

琴平グランドホテル紅梅亭料理長

## ■ 田中誠二（たなか せいじ）

全国調理師養成施設協会副会長

## ■ 大和学園理事長・学園長

■ 伏木亨（ふしき とおる）

龍谷大学農学部教授

和食文化国民議會議長

## ■ 室田大祐（むろた だいすけ）

大阪樟蔭女子大学フードスタディー学科

特別講師

## ■ 柳原尚之（やなぎはら なおゆき）

江戸懐石近茶流嗣家

柳原料理教室副主宰

# 日本食普及の親善大使の活躍（海外）

- 海外の日本食レストラン等に対するアドバイスを行う日本料理関係者等を「日本食普及の親善大使」として任命し（平成30年2月時点で24名）、日本食・食文化をより広く普及。

## 平成28年2月任命（海外）

### 【親善大使】

<米国>

- 末次毅行（すえつぐ たかゆき）  
シアトル日本料理協会会長、BISTRO SATSUMA店長

- デビッド・ブーレイ  
Bouley オーナーシェフ、  
Brushstroke 共同オーナー

- 松久信幸（まつひさ のぶゆき）  
レストランMatsuhsisa オーナー、Nobu 経営者

<カナダ>

- 木村重男（きむら しげお）  
Ginko（銀杏）Restaurant オーナーシェフ

- 東條英員（とうじょう ひでかず）  
Tojo's Restaurant オーナーシェフ

<英国>

- 石井義典（いしい よしのり）  
日本食レストランUMU 総料理長

<デンマーク>

- オーレ・モウリットセン  
南デンマーク大学教授（生物物理学）

<フランス>

- 奥田透（おくだ とおる）  
パリ奥田、銀座小十及び銀座奥田店主

<スペイン>

- ロジャー・オルトゥニヨ・フラメリッチ  
日本料理専門サイト「Comer Japones.com」創設者、  
バルセロナ「サロン・デル・マンガ」日本食部門全体監修者

<アルゼンチン>

- 大野剛浩（おおの たけひろ）  
TEA CONNECTION&GREEN EAT グループ総料理長

<ブラジル>

- 小池信也（こいけ しんや）  
和食レストラン「藍染」「酒蔵阿吽」  
オーナー兼シェフ

## <オーストラリア>

- アダム・リヤオ  
フード・パーソナリティ、作家、プレゼンター
- 出倉秀男（でくら ひでお）  
料理研究家、Culinary Studio Dekura 代表

## 平成29年2月任命（海外）

### <ドイツ>

- 坂元三徳（さかもと みつのり）  
鮨元料理長

### <スペイン>

- 松久秀樹（まつひさ ひでき）  
レストラン「Koy Shunka」オーナー兼調理師

### <ハンガリー>

- マキ・スティーブンソン  
Culinary Institute of Europe 代表  
Maki Food 代表

### <ルクセンブルク>

- 宮前一（みやまえ はじめ）  
レストラン「かまくら」オーナー

### <アルゼンチン>

- 小宮山巖（こみやま いわお）  
ケータリング会社（Iwao Sushi&Cuisine）経営

### <中国>

- 本多淳一（ほんだ じゅんいち）  
東京和食「SUN with AQUA JAPANESE DINING」  
餐厅總經理兼總料理長

## 平成30年2月任命（国内）

### <中国>

- 三輪啓（みわ けい）  
北京日本調理師会会长
- 安東伸一（あんどう しんいち）  
「玄穂」オーナーシェフ
- 何榮万（か えい まん）  
一級棒餐飲集團有限公司總經理

### <米国>

- ジョン・エマーソン  
Vice President of Sushi and Asian Cuisine  
at Wegmans Food Markets

### <フィンランド>

- 富田憲男（とみだ のりお）  
「東京館」店主

# 日本食普及の親善大使の活躍（事例）

## ■日本食普及料理講習会の講師（マレーシア）

日程：平成30年2月5日～7日

親善大使：高橋 拓児

概要：2018年2月、マレーシアのインターナショナルカレッジ・オブ・ホテルマネージメント校において、高橋拓児氏による日本产品を活用した日本料理講習会等を実施。



## ■外国人による日本料理コンテストの審査員（日本）

日程：平成30年2月13日、14日

審査員：村田 吉弘

概要：海外に日本食・食文化を普及させる人材の育成を目的とし、日本料理レストランで働く外国人シェフを世界6都市における予選大会後、決勝大会は日本に招へいし（5ヶ国・地域から計6名）、日本料理のコンペティションを実施



## ■レセプションの日本料理監修（ニューヨーク）

日程：平成28年9月21日

親善大使：デービッド・ブーレイ

概要：国連総会出席のために訪米されている各国要人等約230名に対し、安倍総理による日本産の米（滋賀県産）和牛（宮崎県産）ブリ（鹿児島県産）ホタテ（北海道産）等を使用した料理で日本产品のPRを実施。



## ■日本食普及セミナーの講師（シドニー）

日程：平成28年5月9日～10日

親善大使：出倉 秀男、Adam Liaw

概要：現地の一般生活者を対象に、出倉秀男氏とアダム・リアウ氏による、日本産の米、ブリ、ホタテを使用する日本料理セミナーを実施。



# 日本食・食文化の普及の事例（海外料理学校等の活用）

## ■Wine & Spirit Education Trust (WSET)ロンドン校との連携

◆日程：2017年1月15～19日

対象：WSET日本酒クラス講師候補者、メディア関係者等(20名)

場所：京都府、兵庫県、広島県

概要：日本産農林水産物の生産現場や日本料理店及び酒蔵等を廻り、  
京都の伝統的な野菜等の生産方法や特徴、伝統的な日本食・食文化、  
日本料理と日本酒のペアリング及び日本酒の製造方法等に関する研修を実施。



## ■フェランディ料理学校における日本料理講習会

◆日程：2016年10月3日

対象：食関係事業者・メディア

場所：フェランディ料理学校

概要：ヨーロッパ最大級のフェランディ料理学校にて、同校の講師・生徒約50名に対し、小山裕久氏（日本料理「青柳」）による魚の〆め方などの日本料理の技法についての講習会を、著名パティシエのピエール・エルメ氏による抹茶を使用した和洋菓子の講習会を実施。

※仏国労働大臣、独国労働大臣が講習会を視察。



# 日本食・食文化の普及の事例（外国人調理師の在留資格の緩和要件）

- 外国人調理師が日本国内において働きながら日本料理を学べるよう、平成26年2月、在留資格の要件緩和を実施。
- 調理師養成施設の留学生について、調理師養成施設と日本料理の提供事業者が共同で申請した実習計画を農林水産省が認定し、実習計画に基づき、5年間、働きながら日本料理の知識及び技能を修得。

## ■実習計画の内容

- 1 日本料理の知識及び技能の修得のための計画及び施設に関する事項
- 2 在留中の住居の確保に関する事項
- 3 日本料理の指導員及び生活指導員の任命に関する事項
- 4 報酬及び労働・社会保険への加入等を担保する財産的基盤に関する事項
- 5 外国人調理師との面接及び外国人調理師からの生活・労働等に係る相談への対応（苦情処理を含む。）並びに監査の実施に関する事項
- 6 外国人調理師の帰国情費の確保その他の帰国担保措置に関する事項
- 7 特定日本料理調理活動の継続が不可能となった場合の措置に関する事項

## ■認定の要件

- 1 計画の内容が期間全体を通じて効果的な日本料理の知識及び技能の修得が可能と認められること
- 2 日本料理の修得期間を2年以内としていること
- 3 受入れ人数を1事業所当たり2人以内としていること
- 4 日本人と同等額以上の報酬を受けること 等

# 「日本産食材サポーター店認定制度」、「日本料理の調理技能認定制度」

海外日本食レストラン等を輸出促進や日本の食文化普及の拠点として活用していくための「日本産食材サポーター店認定制度」や、海外で日本料理を学びたい人に研修等を行う民間の取組を後押しするための「日本料理の調理技能認定制度」を平成28年4月1日に制定し、運用開始。

## ■日本産食材サポーター店認定制度

- 日本産食材を積極的に使用する海外の飲食店や小売店を、民間団体等が自主的に日本産食材サポーター店として認定できる仕組みを創設。
- 日本産農林水産物・食品のユーザーである飲食店等を「見える化」し、海外需要を拡大することで、輸出促進を図る。
- 平成30年度までに、3,000店舗以上の認定を目指す。
- 実績進捗：3,094店（平成30年6月30日時点）  
(香港、中国、タイ、アメリカ、フランス、シンガポール等)



## ■日本料理の調理技能認定制度

- 海外の外国人料理人について日本料理の知識・技能が一定レベルに達した者を、民間団体等が自主的に認定する仕組みを創設。
- 日本料理に関して適切な知識・技能を有する海外の日本食料理人を育成し、日本食レストランを通じた日本食の発信を強化。
- 平成30年度までに、1,000名以上の認定を目指す。
- 実績進捗：ゴールド4名、シルバー168名、ブロンズ298名、計470名（平成30年3月31日時点）

認定種類	対象者イメージ
	ゴールド 実務経験が概ね2年程度の者
	シルバー 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
	ブロンズ 短期料理講習会等を受講した者

