日本食●食文化普及
人材育成支援協議会

Japanese Cuisine and Food Culture Human Resource Development Program

Authentic Japanese Cuisine Taste of Japan

日本国農林水産省の公式サポートによる
日本料理のプロフェッショナルをめざす外国人料理人のための研修プログラム

日本食・食文化普及人材育成支援プログラム

2023年度 研修参加者募集のお知らせ

日本食・食文化普及人材育成支援協議会（JCDC）は、日本食・食文化の正しい知識や調理技能を習得する意欲がある外国人料理人を募集します。
基礎（Basic）コースでは、オンライン研修と、優秀者を対象とした日本における短期間の実務研修を行います。上級（Advanced）コースでは、短期間のオンライン研修と、約半年間にわたり日本の料理店で実務研修を行う長期間の招へい研修を行います。

希望者には応募フォーム※を送りますので、まずはメールにて事務局にご連絡ください。

nihonshoku@tow.co.jp

（担当：濱砂、牧野）

※応募フォームに氏名、住所、年齢、経歴、現在の勤務先レストラン、志望動機等の必要事項を記載し、応募者及び保証人の身分証明書のコピーを添付の上、電子メールにて送付ください。提出書類に不備がある場合は、正式な応募とは認められないのでご注意ください。

※応募締切：2023年 6 月30日（金）23時59分 （厳守） ＊日本時間

《応募上の注意》

- **本プログラムは、プロの料理人に、日本料理の基礎的な知識や技能を身につけてもらい、日本食と食文化、そして日本産食材の素晴らしさを世界中へと広めてもらうことを目的としています。レシピを教えるアマチュア向け料理教室ではありません。研修では、日本食・食文化、衛生管理、調理器具と包丁の基本的な取扱い、日本料理の基本技術（五法）、出汁とうま味、日本の食材、日本料理の専門用語等に関する基礎知識や技能を学んでもらいます。**

JC●DC

Japanese Cuisine and Food Culture Human Resource Development Committee

日本料理アカデミー Japanese Culinary Academy

AJFA 全日本・食学会 ALL JAPAN FOOD ASSOCIATION

TOW CO.,LTD.

※本プログラムは、日本国農林水産省の補助を受け、日本食・食文化普及人材育成支援協議会が主催する事業です。

※過去のレポートは、下記サイトでご覧いただけます。

https://tow.co.jp/program/

※日時はいずれも日本時間です。
※現時点での予定であり、変更となる場合があります。

◆ **応募締切：2023年６月30日（金）23時59分（厳守）**

◆ **合格通知：2023年７月４日（火）頃、合格者にご連絡します。（不合格者への連絡はありません。）**

◆ **研修生決定：誓約書へのサインをもって、正式な研修生として決定します。（2023年７月10日（月）まで）**

基礎（Basic）コース
（研修生予定人数：オンライン研修35名程度、うち招へい研修10名程度）

2023年７月15日（土）～ 2023年10月１日（日）	＜Eラーニングによるオンライン研修＞ • 農林水産省が定める「海外における日本料理の調理技能認定制度」※1のブロンズ認定に準拠して制作されたEラーニング動画による研修（Lesson０～Lesson10） • 研修に必要な基本セット（研修テキスト、和包丁、砥石）をお送り致します。ただし、指定された日本料理の授業に関するレポートの提出が必要です。提出がない場合は失格となります。
2023年10月２日（月）～ 2023年10月13日（金）	＜Eラーニング到達度確認試験＞ Ｅラーニングの Lessonごとの到達度確認試験 （筆記及び実技）
～2023年10月23日（月）	＜合否通知＞ 到達度確認試験の結果をご連絡
2023年11月６日（月）～ 2023年11月15日（水）	＜ブロンズ認定試験＞ （確認試験合格者のみ） 合格者はブロンズ認定者として認定し、認定証を授与します
2023年12月上旬～ 2024年１月下旬	＜日本語研修（オンライン）＞ ※ブロンズ認定者のうち、特に優秀な成績を収め招へい研修生として選抜された者が対象。
2024年１月31日（水）	来日
2024年２月１日（木）～ 2024年２月16日（金）	＜招へい研修＞ ※ブロンズ認定者のうち、特に優秀な成績を収め招へい研修生として選抜された者が対象。 ・集団研修（料理学校における座学、食材の産地見学等） ・個別研修（日本料理店での実務研修）

上級（Advanced）コース
（研修生予定人数：若干名）

2023年７月15日（土）～ 2023年８月23日（水）	＜Eラーニングによるオンライン研修＞ • 農林水産省が定める「海外における日本料理の調理技能認定制度」のブロンズ認定に準拠して制作されたEラーニング動画による研修（Lesson０～Lesson10） • 研修開始時に研修テキストをお送り致します。
2023年８月24日（木）	来日
2023年８月25日（金）～ 2023年９月２日（土）	＜招へい研修①＞ ・集団研修（料理学校における座学、食材の産地見学等） ・ブロンズ認定試験 ※研修に必要な和包丁セットと砥石を配布します。
2023年９月３日（日）～ 2024年２月16日（金）	＜招へい研修②＞ ・個別研修（日本料理店での実務研修） ・修了試験（シルバー認定試験）

➢ **オンライン研修はEラーニング視聴が可能なインターネット環境があれば、お好きな時間帯に受講できます。**

- **日本料理アカデミー※2が監修した日本料理に関する教材(動画 https://japanese-cuisine.com/ 及びテキスト)を通じ、基礎から日本料理を学ぶことができます。**
- **研修期間中は、JCDC事務局及び京都調理師専門学校※3のトレーナーが、研修生の質問に丁寧に答えます。**

※１　農林水産省が定めたガイドラインに従い、日本料理の適切な知識・技能を有する外国人日本食料理人を認定する制度。
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/syokubun/pdf/chori_g.pdf

※２　世界に向けた日本料理の普及活動や人材育成・学術研究等を実施しているＮＰＯ法人。
https://culinary-academy.jp/

※３　90年の歴史と伝統を持ち、多くの有名日本料理シェフを輩出している名門料理学校。
https://www.kyoto-chorishi.ac.jp/

当プログラムへの参加条件

- 日本以外の国籍を有すること
- 日本食・食文化に対する学習意欲を持ち、研修にあたり体力・健康に支障のないこと
- 受講開始時の年齢が18歳以上～35歳程度までであること
- 料理学校の卒業生または日本食レストランでの調理に従事した実務経験があること
  （「日本産食材サポーター店※」での勤務経験があることが望ましい。）
- 上級（Advanced）コースについては、日本食レストランにおける３年以上もしくはそれに相当する実務経験を有することが望ましい。
- 日常会話レベル以上の英語もしくは日本語での会話、読み書きが出来ること
- オンライン研修を視聴できるインターネット環境を自身で用意できること
- 日本産食材のディストリビューター（卸売業者）やインポーター（輸入業者）とのネットワークを有すること
- 指定の日程・条件に従って来日及び日本滞在が可能であること
- 補助対象外となる費用を負担できること
- 本プログラム修了後、日本食・食文化及び日本産食材のサポーターとなる意志があること

※「**海外における日本産食材サポーター店認定制度**」 https://www.jetro.go.jp/agriportal/supporter.html

サポートされる費用

〈基礎（Basic）コース〉
- オンライン研修の受講料
- 研修に必要な基本の日本料理セット：研修テキスト（英語版）、和包丁（薄刃包丁）、砥石
  ※オンライン研修受講に係る通信関係費や食材費等はご自身での負担となります。

【成績優秀者として選抜され、日本での研修を受講する場合】
- 自国⇔日本のフライト費用　※JCDCが指定する日程でのエコノミークラスでのフライトとなります
- 日本滞在期間中の滞在費　　※JCDCが指定する宿泊施設での滞在となります
- 研修に係る経費（研修受講料、産地見学費用等）
  ※研修を途中で離脱した場合はかかった経費の全額を返還をしてもらいます。

〈上級（Advanced）コース〉
- オンライン研修の受講料
- 研修に必要な基本の日本料理セット：研修テキスト（英語版）、和包丁セット、砥石
  ※オンライン研修受講に係る通信関係費や食材費等はご自身での負担となります。
- 自国⇔日本のフライト費用　※ JCDCが指定する日程でのエコノミークラスでのフライトとなります
- 日本滞在期間中の滞在費　　※ JCDCが指定する宿泊施設での滞在となります
- 研修に係る経費（研修受講料、産地見学費用等）
  ※研修を途中で離脱した場合はかかった経費の全額を返還をしてもらいます。

その他

コラボレーションツール「Lark」を利用しての研修となりますので、「Lark」のインストールが必須となります。
https://www.larksuite.com/

◎「海外における日本料理の調理技能認定制度」とは・・・

農林水産省が定めた「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、海外在住の外国人日本食料理人のうち日本料理に関する知識及び調理技能が一定のレベルに達した者を、その達成度に応じ、民間団体等が自主的に認定する制度です。

短期料理講習等
の受講者（ブロンズ）

日本料理学校等の卒業者又は
実務経験概ね１年程度の者（シルバー）

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（概要）