

第1回 クールジャパン人材育成検討会

クールジャパン人材育成に係る取組について

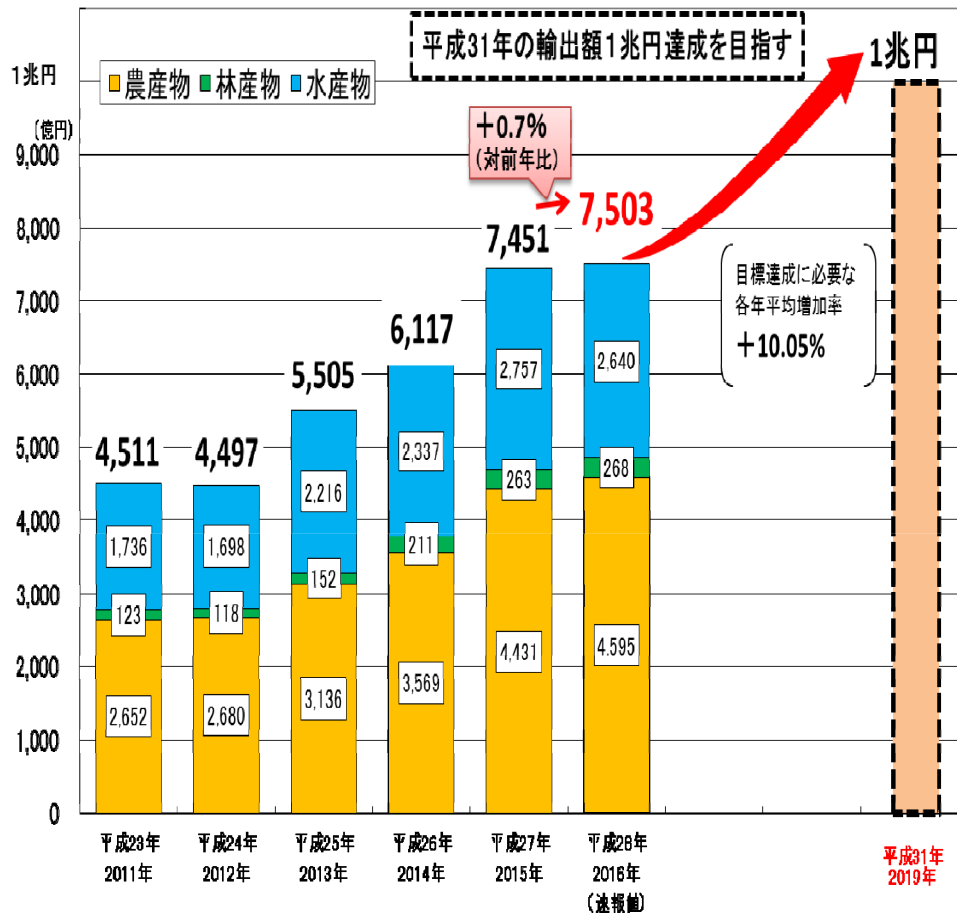
平成29年3月21日

農林水産省

農林水産物・食品の輸出額の推移

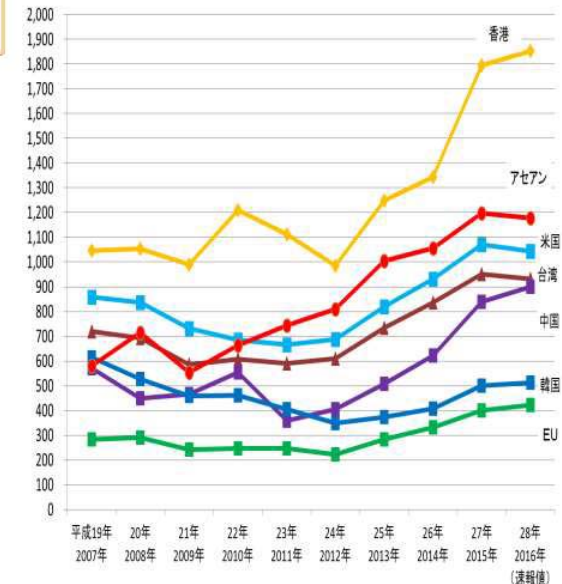
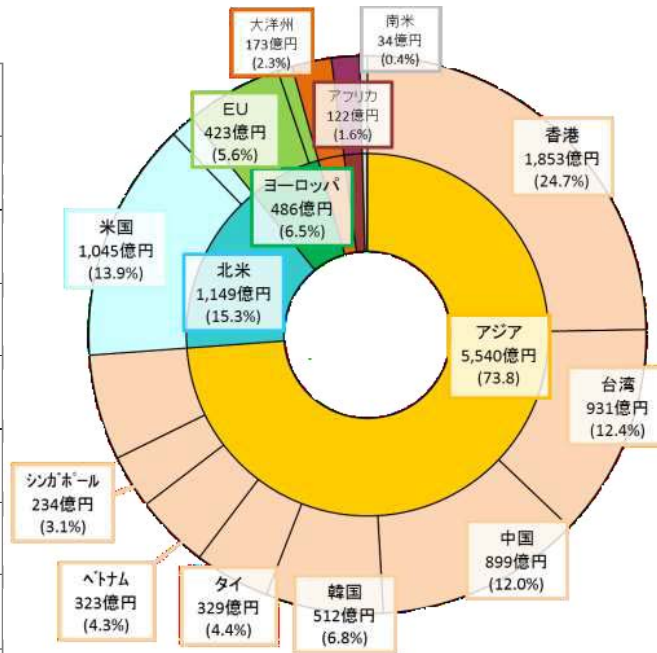
○ 我が国の農林水産物・食品の輸出は、平成25年から4年連続で増加し、平成27年は7,451億円（前年比21.8%増）、平成28年（速報値）は7,503億円（前年比0.7%増）。

○ 農林水産物の輸出額



資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

【平成28年輸出額の国・地域別内訳】

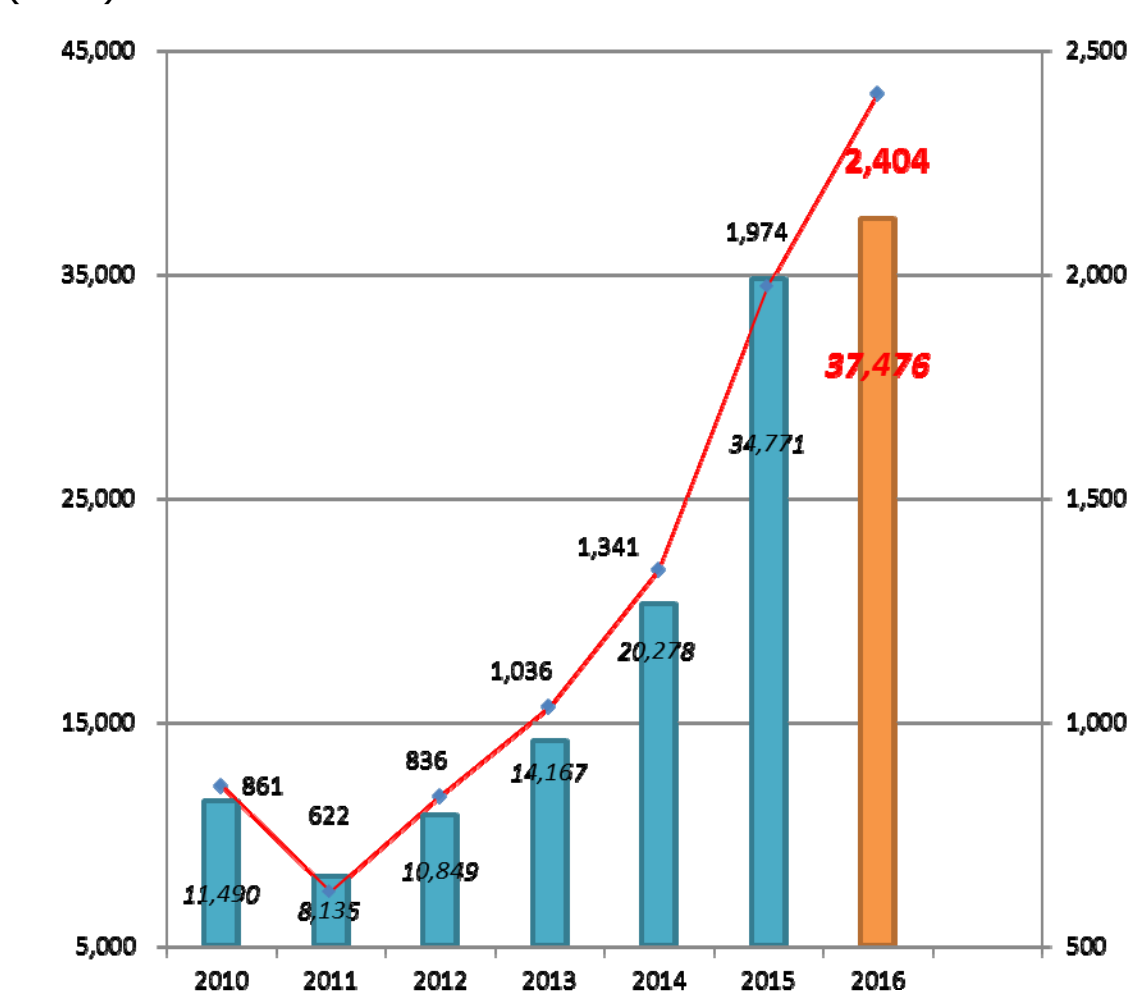


資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

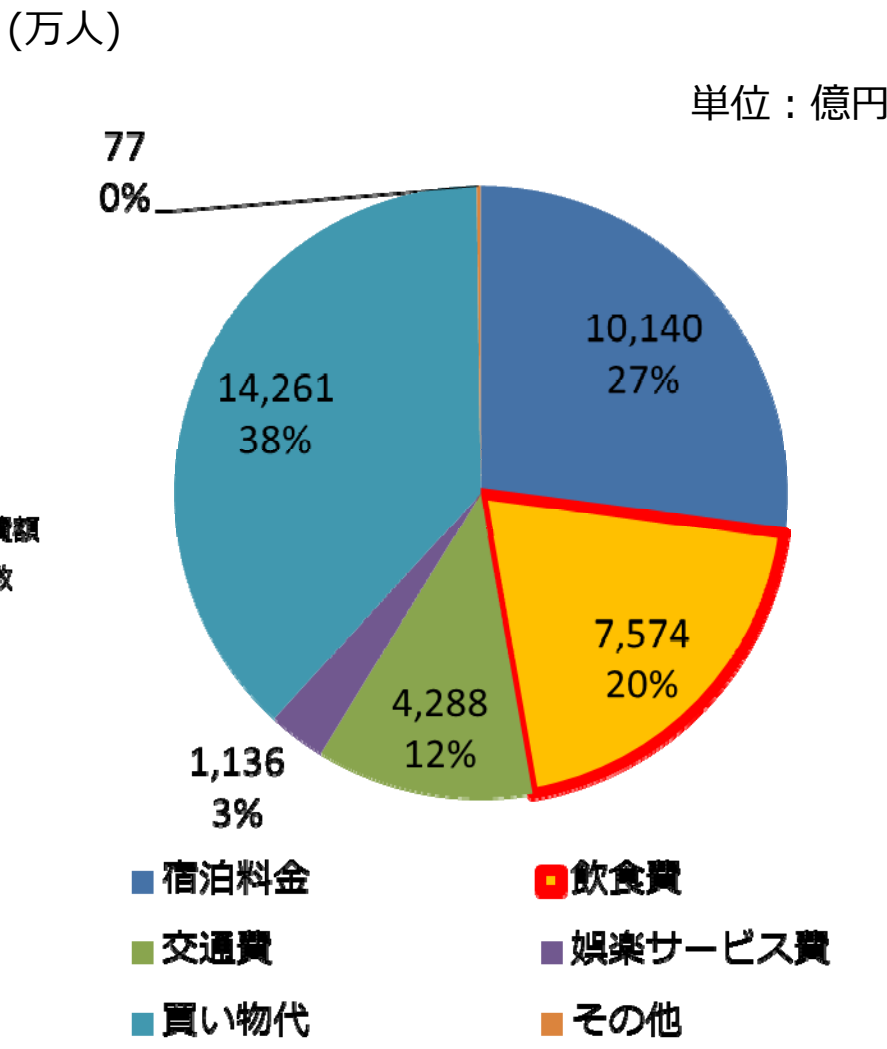
訪日外国人旅行者数と旅行消費額の推移

- 訪日外国人旅行者数と消費額は、2011年以降増加傾向にあり2016年度にはいずれも過去最高を更新。
- 2016年度は旅行消費額が初めて3.5兆円を超え、前年比7.8%増を達成。

【訪日外国人旅行者数と旅行消費額】



【旅行消費額の内訳(2016年速報)】



資料：観光庁及び日本政府観光局（JNTO）資料を基に作成。

日本食・食文化魅力発信 アクションプラン (2016-2018)

第1回日本食文化普及・継承のための官民合同協議会
平成27年2月9日策定
第3回日本食文化普及・継承のための官民合同協議会
平成28年5月25日改訂

1. 農林水産物・食品の輸出戦略に沿った日本食・食文化普及の推進
日本食・食文化の普及の取組を着実に輸出拡大につなげていくため、クールジャパン関係府省、品目別輸出団体、食品関連企業、料理関係者等と連携し、輸出拡大戦略に沿った日本食普及イベントや海外メディア活用による日本産品の魅力発信を戦略的に展開する。

2. 日本産食材サポーター店認定制度の海外展開の促進

日本産品の海外仕向け先として重要な拠点である海外の日本食レストランを活用するために創設した「日本産品を積極的に使用する海外の飲食店や小売店を日本産食材サポーター店とする制度」の海外展開を促進する。(目標：平成30年度までに3,000店舗以上を認定)

3. 日本料理の調理技能認定制度の海外展開の促進

日本食・食文化と日本産農林水産物・食品の魅力適切かつ効果的に発信するため創設した日本料理調理技能認定制度(海外の外国人日本食料理人の日本料理の知識及び調理技能が一定のレベルに達した者を民間団体等が自主的に認定する制度)で認定された者を、日本産品の発信拠点として活用するため、同制度の海外展開を促進する。(目標：平成30年度までに1,000人以上を認定)

4. 日本産食材サプライチェーンプラットフォーム(仮称)創設の検討

日本産食材サポーター店認定制度で認定された飲食店や小売店のネットワークを強化し、日本産品のニーズの吸い上げ、情報提供、購入等を簡易に行うことが出来る「日本産食材サプライチェーンプラットフォーム(仮称)」の創設を検討する。

5. 「日本食普及の親善大使」の増員と活用

外務省、在外公館と連携し、海外の日本料理関係者等に対して、日本食・食文化に関するプロ意識をもって親身に相談に応じ、日本食・食文化の普及に関する的確なアドバイスを行う「日本食普及の親善大使」を増員し、日本食普及イベントに活用するなど、日本食・食文化の魅力の海外発信力を強化する。(目標：平成30年度までに国内外計100名程度を任命)

6. トップセールスをはじめとするクールジャパン関係府省等と連携した日本食・食文化発信

総理、大臣等の海外出張時、リオデジャネイロ・オリンピック・パラリンピック競技大会などの世界的大規模イベントの機会を戦略的に活用し、クールジャパン関係府省及び民間と連携するなどオールジャパンで日本の最先端技術、文化、食文化の魅力発信し、日本ブランドの強化を図る。

7. 在外公館、海外レストラン等を活用した日本食・食文化発信

外務省、在外公館、JETROと連携し、天皇誕生日祝賀レセプションや日本文化発信イベント、公邸料理人、海外レストランを活用した日本食の紹介や講習会の実施などを通じて、日本食・食文化の魅力発信を推進する。

8. 海外で日本食普及の活躍が期待できる日本食料理人の人材育成

有望な外国人日本料理人を招聘しての日本国内の日本料理店等での実務研修や、海外展開を目指す日本人日本料理人の育成等を通じて、将来、海外で日本食普及に活躍する日本料理人の人材育成を推進する。

9. 日本産酒類の海外展開の推進

日本産酒類の海外展開を継続的に推進するため、国税庁等が行う日本産酒類の海外展開の取組と連携し、国内外における多様な人的ネットワークを活用した情報発信、日本産品を使用した日本料理やフュージョン料理との相性等についての情報発信、日本食レストランなどの日本産食材サポーター店を活用した情報発信を展開する。

10. 「食と農の景勝地」制度の推進と認定地の活用

増大する訪日外国人を日本食・食文化の「本場」である農山漁村に呼び込み、日本産食品の評価を高め、農山漁村の所得向上や雇用創出、輸出増大につなげるといった好循環を構築するため、観光庁、JNTO等のインバウンド施策と連携して認定された「食と農の景勝地」を対外的に発信するなど「食と農の景勝地」制度を推進するとともに、その認定地を活用したインバウンドと農林水産物・食品輸出の一体的な推進を図る。

「日本料理の調理技能認定制度」、「日本産食材サポーター店認定制度」

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」や、海外日本食レストラン等を輸出促進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」のガイドラインを平成28年4月1日に制定し、運用開始。

■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。

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生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



■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ネットワーク化し、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。



海外の外国人料理人を招へいした日本料理研修の支援

- 日本産品や日本食・食文化の魅力を発信し、我が国の食関連事業者等が海外展開をする際にパートナーとなり得る海外の外国人料理人を招へいし、日本国内の有名日本料理店において、日本料理の知識、調理技能、おもてなしの精神等を学ぶ実務研修を支援。

<平成28年度の取組（概要）>

■事業実施主体

日本食・食文化普及人材育成支援協議会

（メンバー：（一社）全日本・食学会、NPO法人日本料理アカデミー等）

■研修生

11名（米国、カナダ、ブラジル、英国、トルコ、オーストリア、ラトビア、シンガポールの8カ国）

■研修内容

①集団研修

生活に必要な礼儀作法、日本の食文化、食材、調理技術、食品衛生管理に関する基礎的な知識等

②日本料理店での実務研修

食材の選び方、調理技術、食品衛生管理、おもてなしの精神、接客、日本の食習慣等に関する知識等



<集団研修（包丁研ぎの練習）>



<集団研修（調理技術）>



<実務研修（厨房での仕込み）>



<実務研修（カウンターでの調理）>

【実務研修先】

【京都】 菊乃井京都本店、京料理木乃婦^{きのぶ うおさぶろう}、魚三樓、祇園さ々木、

京懐石美濃吉本店竹茂楼、嵐山熊彦^{みのきちほんてんたけしげろう}

【東京】 つきぢ田村、銀座寿司幸本店、さかえ寿司、日本橋ゆかり、

日本料理賛否両論^{さんぴりょうろん}

海外料理学校等連携した日本食・食文化の普及人材の育成

■ 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」)による魚のめ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。



外国人による日本料理コンテストの開催

■ WORLD SUSHI CUP JAPAN 2016

日程：平成28年8月18日、19日

会場：東京ビッグサイト

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、世界13カ国2地域から27名のすし職人が参加する、すしのコンペティションを実施。

審査員：風戸 正義（日本食普及の親善大使、国際すし知識認証協会 代表理事）

山縣 正（全国すし商生活衛生同業組合連合会 会長） 他



■和食ワールドチャレンジ 2016

日程：平成28年12月15日

会場：服部栄養専門学院

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9の国・地域から10名を日本に招へいし、日本料理のコンペティションを実施

審査員：服部 幸應（日本食普及の親善大使、服部学園 服部栄養 専門学校・理事長/校長）

風戸 正義（日本食普及の親善大使、国際すし知識認証協会 理事長、さかえ寿司代表） 他

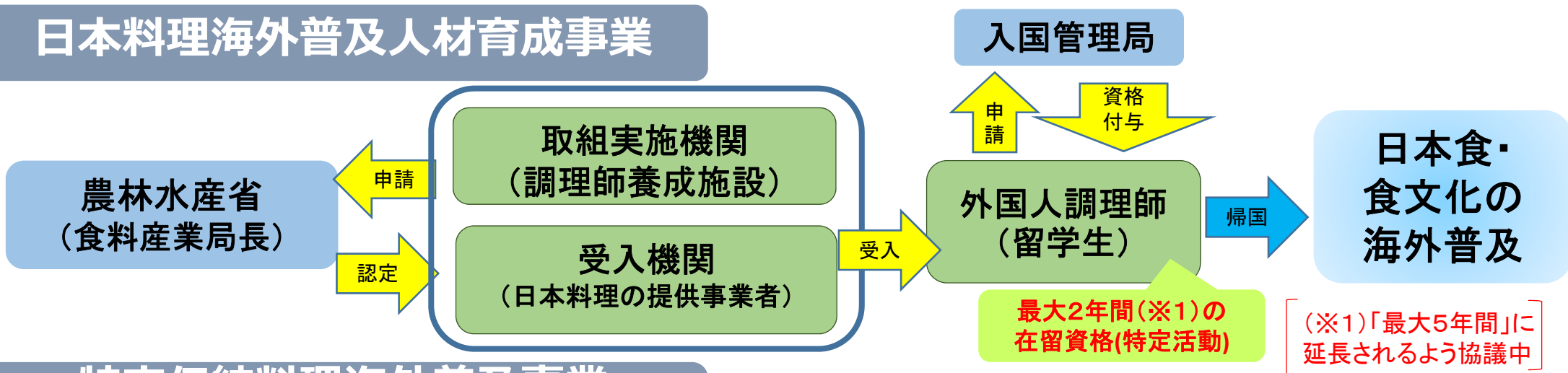


日本料理の技術習得を目的とした外国人料理人の受入について

以下の事業により、在留資格制度の特例を講じることで、帰国後、母国で日本食・食文化の発信を担う外国人料理人を育成

- ① 「日本料理海外普及人材育成事業」により、日本の調理師学校の外国人卒業生が、国内の日本料理店で働きながら日本料理の技術を習得。現在、外国人料理人の在留期間について、現行の「2年以内」から「5年以内」へ延長されるよう、法務省等と協議中。（料理人の技術評価の基準等について検討中。）
- ② 総合特区制度（京都市）により、外国人が、国内の日本料理店で働きながら伝統料理の技術を習得。「2年以内」とされていた外国人料理人の在留期間を「5年以内」に延長。（平成28年12月閣議決定、平成29年3月15日付施行）

日本料理海外普及人材育成事業



特定伝統料理海外普及事業

（総合特区（内閣府所管））

