

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

制定 平成28年4月1日 27食産第6094号
農林水産省食料産業局長通知

第1 趣旨

海外の日本食レストランの数は、2015年7月現在で約8万9千店となり、2年前の約5万5千店と比較し約1.6倍にまで急増している。しかしながら、これらの海外日本食レストランにおいては、日本料理の調理に関する基本的な知識や技能を修得していない料理人が調理を行っている例も見受けられる。

このため、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、海外において日本食・食文化と日本産農林水産物・食品の魅力を適切かつ効果的に発信するため、海外の外国人日本食料理人の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、民間団体等が自主的に認定できるよう「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」（以下「本ガイドライン」という。）を定める。

第2 認定の要件

- 1 本ガイドラインにおいて、海外における日本料理の調理技能の認定の種類は、次の表の左欄のとおりとし、その要件は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

認定の種類	要件
実務経験が概ね2年程度の者 (ゴールド)	<ul style="list-style-type: none"> 日本人が料理長等を務める国内の日本食レストランにおける実務経験が概ね2年程度ある者であって、2に定める知識及び技能を修得していると認められるもの
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 (シルバー)	<ul style="list-style-type: none"> 国内外の料理学校等の1年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した者 日本人が料理長等を務める国内の日本食レストランにおける実務経験が概ね1年程度ある者であって、2に定める知識及び技能を修得していると認められるもの
短期料理講習会等を受講した者 (ブロンズ)	<ul style="list-style-type: none"> 国内外の日本料理学校、民間団体等が主催する短期料理講習会等において、2に定める知識及び技能に関する講習を受講した者であって、認定団体が実施する試験に合格したもの

2 1の各認定の種類に応じ、修得すべき日本料理に関する知識及び技能は、次の表の右欄に掲げるとおりとする。

認定の種類	修得すべき知識及び技能
<p>実務経験が概ね2年程度の者 (ゴールド)</p>	<p>1. 日本の食文化に関する知識 日本の食文化、日本食の知恵、食事の様式、日本酒の知識、お茶の知識</p> <p>2. 衛生管理の知識 食中毒の種類と予防、服装、食材の取扱い、調理器具の洗浄と殺菌処理、加熱処理が必要な食材・食品</p> <p>3. 技能 日本調理器具の使い方、食材の選び方、食材の切る・むく、調理の手順・時間、火加減・加熱の仕組み、出汁の取り方、調味の割合、盛りつけ、保存方法、献立作成</p> <p>4. おもてなし 言葉、挨拶、心遣い、作法、料理の置き方</p>
<p>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)</p>	<p>1. 日本の食文化に関する知識 日本の食文化、日本食の知恵、食事の様式</p> <p>2. 衛生管理の知識 食中毒の種類と予防、服装、食材の取扱い、調理器具の洗浄と殺菌処理、加熱処理が必要な食材・食品</p> <p>3. 技能 日本調理器具の使い方、食材の選び方、食材の切る・むく、調味の割合、調理の手順・時間、火加減・加熱の仕組み、出汁の取り方、盛りつけ、保存方法</p> <p>4. おもてなし 作法、料理の置き方</p>
<p>短期料理講習会等を受講した者 (ブロンズ)</p>	<p>1. 日本の食文化に関する知識 日本の食文化</p> <p>2. 衛生管理の知識 食中毒の予防、服装、食材の取扱い、調理器具の洗浄と殺菌処理、加熱処理が必要な食材・食品</p> <p>3. 技能 日本調理器具の使い方、食材の選び方、食材の切る・むく、調味の割合、調理の手順・時間、盛りつけ、保存方法</p> <p>4. おもてなし 作法</p>

第3 運用・管理団体及び認定団体

1 日本料理の調理技能の認定の実施主体

海外の外国人日本食料理人の日本料理の調理技能の認定は、運用・管理団体（本ガイドラインの運用・管理を行う民間団体等であって、その旨の届出を農林水産省に行ったものをいう。以下同じ。）が認定した民間団体等（以下「認定団体」という。）が行うものとする。

2 認定団体の認定等

(1) 認定団体となろうとする民間団体等は、運用・管理団体が定める様式による申請書に、調理技能の認定を受けた者に対する定期的なサポート体制（食材に関する情報の発信、講習会の開催等）に関する事項及び認定の種類毎に次に掲げる事項を記載した書面を添えて、運用・管理団体に対し申請を行うものとする。

① 実務経験が概ね2年程度の者（ゴールド）

第2の2に定める知識及び技能を修得したことを確認する方法

② 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）

ア 日本料理学校等の卒業者

日本料理学校等における日本食コースのカリキュラムに、第2の2に定める知識及び技能に関する事項が全て組み込まれていることが把握できる資料

イ 実務経験が概ね1年程度の者

第2の2に定める知識及び技能を修得したことを確認する方法

③ 短期料理講習会等を受講した者（ブロンズ）

短期料理講習会等における講習内容に、第2の2に定める知識及び技能に関する事項が全て組み込まれていることが把握できる資料

(2) 運用・管理団体は、申請の内容が本ガイドラインに適合したものである場合には、当該民間団体等を認定団体として認定するものとする。ただし、申請の内容に不備がある場合には、補正させた上で認定するものとする。

(3) 運用・管理団体は、認定団体が行う認定に係る業務が本ガイドラインに適合しない場合又は申請の内容と異なる場合には、速やかに認定団体の認定を取り消すものとする。

3 報告等

(1) 認定団体は、運用・管理団体に対し、調理技能の認定を受けた者のリスト（認定カテゴリー別、国・地域別、男女別の人数、従事する海外日本食レストラン名等）を半年毎（9月末現在、3月末現在）に報告するものとする。

(2) 認定団体は、調理技能の認定を受けた者に対し、食材に関する情報の発信、講習会の開催等の支援を行うものとする。

第4 日本料理の調理技能の認定のロゴマーク

- 1 運用・管理団体及び認定団体は、日本料理の調理技能の認定に関する普及及び認定証への使用を目的に、農林水産省が別に定めるロゴマークを使用することができる。
- 2 ロゴマークの使用に当たっては、農林水産省が別に定める利用許諾に関する条件を遵守しなければならない。

第5 その他

本ガイドラインに定めるもののほか、本ガイドラインに基づく日本料理の調理技能の認定の実施につき必要な事項は、運用・管理団体が別に定めることができる。