

## 特定非営利活動法人 日本料理アカデミーより 初のシルバー認定料理人誕生！

～農林水産省が制定したガイドラインに基づく日本料理の調理技能認定制度により認定～

2017年6月5日  
特定非営利活動法人日本料理アカデミー

特定非営利活動法人日本料理アカデミーは、昨年4月、農林水産省により制定された「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、外国人の日本食料理人を育て、一定のレベルに達した者を認定することができる「日本料理 調理技能認定団体」となり、外国人の日本食料理人の育成につとめてまいりましたが、この度、初のシルバーレベルの料理人を認定いたしました。

同ガイドラインでは、修得した日本料理の知識・技能の水準によってブロンズ、シルバー、ゴールドの三段階が設定されており、各レベルによって認定要件が異なります。シルバーの認定要件では、試験に関する記載はありませんが、認定におけるクオリティの統一性及び公平性・透明性を確保し、同制度の価値を守ることを目的に、また同時に、日本料理の新しい価値創造を目指す日本料理アカデミーが認定する料理人は、海外における日本食・食文化の普及の担い手として末永く活躍が期待できる、プロとしての高い意識と技術を兼ね備えた料理人であってほしいという願いから、日本料理アカデミーでは、シルバーレベルに応じた基準を設定し、試験を実施いたしました。

今回のシルバー認定料理人は、ユウゴ・ペレガリックス（フランス）、クララ・ジャキエ（フランス）とキャスパー・エリック・ソレンセン（デンマーク）の3名で、ともに京都市特定伝統料理海外普及事業により、京都市内の料理店で働きながら日本料理の知識及び技能を修得し、現在も就業中です。先日、京都調理師専門学校にて日本料理アカデミーが主催する、シルバー認定試験に挑み、厳正なる審査のもと、見事合格。シルバー認定証とバッジが授与されます。





## 日本料理アカデミー認定の シルバー認定料理人



● 氏名：Ugo Perret-Gallix (ユウゴ・ペレガリックス)

● 国籍：フランス

〈主な職歴〉

シャトーホテル コルデイヤン・バージュ

(Relais&Châteaux Cordeillan-Bages) ※ミシュラン二つ星

レストラン ル・ファンタン・ラトゥール (Restaurant Le Fantin Latour)

レストラン フラヴール (Restaurant Flaveurs) ※ミシュラン一つ星

受入事業者：株式会社 菊の井

受入期間：2年間（平成27年6月～平成29年6月）



● 氏名：Clara Jacquier (クララ・ジャキエ)

● 国籍：フランス

〈主な職歴〉

ル・プルガトワール (Le Purgatoire)

テロワール ビオ (Terroirs Bio)

受入事業者：株式会社 菊の井

受入期間：2年間（平成27年11月～平成29年11月）



● 氏名：Casper Alrik Sorensen (キャスパー・エリック・ソレンセン)

● 生年月日：1992年5月24日

● 国籍：デンマーク

● 〈主な職歴〉

スシ ヤマモモ Aps (Yamamomo Sushi Aps)

ウィリアム アンド コー (William & Co)

受入事業者：株式会社 木乃婦

受入期間：5年間（平成28年1月～平成33年1月）



**【シルバー認定について】**

認定要件： 国内外の料理学校等で1年程度の日本料理コースを履修した者、又は日本人が料理長を勤める国内の日本食レストランで概ね1年程度の実務経験がある者

受験資格： 国内外の料理学校等で1年程度の日本料理コース履修証明書（卒業証明、成績証明等）、又は国内の日本食レストランでの実務経験（1年程度）を証明する資料（在留証明、雇用証明等）

**【シルバー認定で修得すべき知識及び技能】**

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
②衛生管理の知識	食中毒の種類と予防、服装、食材の取扱、調理器具の洗浄と殺菌処理、加熱処理が必要な食材・食品
③調理技能	日本調理器具の扱い方、食材の選び方、食材の切る、剥く、調理の手順・時間、盛りつけ、保存方法、火加減・加熱の仕組み、出汁の取り方
④おもてなし	作法、料理の置き方

**【実技試験の内容（例）】**

- 野菜を剥く・切る（札ら剥き30cm、輪切り、銀杏切り、拍子木きり、賽の目きり等）
- 魚を卸す（三枚おろし、へぎ作り、平造り等）
- 一番出汁の正しい取り方（火加減・加熱の仕組み）
- 吸い物等の味付け、計量等
- その他、日本の食文化、衛生管理、調理技能、おもてなしに関する知識と技能を実技試験をもって確認。