

特定非営利活動法人日本料理アカデミーより
外国人料理人がゴールド認定試験に初挑戦
世界初のゴールド認定料理人が誕生しました！
～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～

2017年6月23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、過去に国内の日本料理店にて5年以上の修行経験のある外国人料理人が来日、2名が世界初のゴールド認定を目指して試験に挑戦し、見事合格となりました。

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。シルバー同様、ゴールドの認定要件では、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、それぞれのレベルに応じた基準を設定し、試験を実施いたしました。

試験は、献立作成から実際の調理、盛り付けまでを行うという内容です。事前に予算内での献立を考え、レシピを提出し、試験当日に各自2人前の松花堂弁当の作成に挑みました。作品は、日本料理アカデミーが任命した審査員による厳正なる審査を行い、調理技能や調理に対する姿勢・心遣い等を点数化して、一定基準を超える者を合格としています。

ゴールド認定実技試験 テーマ：「夏の松花堂弁当」

1. 取り肴（焼き物・和え物・酢の物）
2. 造り（別盛り）
3. 煮物
4. 揚げ物
5. 煮物椀（汁）
6. ご飯

今回のゴールド認定料理人は、デレク・テイラー・ウィルコックス（USA）とユー・ソング（韓国）の2名で、日本国内の料理店で5年以上修行を積み、帰国後も日本料理に従事し、正統的な日本料理を世界に発信しています。今後は「ゴールド認定料理人」として、海外において、日本食・食文化の普及及び日本産農林水産物・食品の魅力発信のための先導的役割を担うことが期待されています。



世界初のゴールド認定料理人
(日本料理アカデミー認定)

氏名：Wilcox, Derek Tayler (ウィルコックス デレク テイラー)

国籍：USA

経歴：

2006 吉祥 日比谷本店

2007-2008 京都菊乃井本店研修

2009 脇屋 赤坂本店、吉兆 嵐山本店

2009-13 京都菊乃井本店

2014 肉匠もりやす、和久傳 室町店・高台寺本店

2014-2016 銀座鮫青木 銀座本店、西麻布店

2016- 開業に向けて準備中



デレク・ウィルコックス作「夏の松花堂弁当」

スズキのトマト幽庵焼き

鰯のお造り

冷やし炊き合わせ

烏鰯のあられ粉揚げ

クレソンの冷製スープ

揚げ茄子の棒寿司

本人コメント

「夏らしく、日本人にも外国人にも喜ばれるように考えました。」





世界初のゴールド認定料理人 (日本料理アカデミー認定)

氏名：Yoo, Sung Yeub (ユー・ソンヨブ)

国籍：韓国

主な経歴：

2007年-2012年 京都菊乃井本店
(文化交流ビザにて来日し、修行)
KOJIMA(韓国、ソウル市)にて日本料理を提供



ユー・ソンヨブ作「夏の松花堂弁当」

甘鯛の雲丹焼き
千両茄子田楽
炊き合わせ
焼きとうもろこしごはん
鯛昆布×細造り切り昆布和え
牡丹鱧の煮物椀

本人コメント

「夏の食材を楽しんでいただけるお弁当に仕上げました。」





【ゴールド認定について】

認定要件：日本人が料理長を務める国内の日本食レストランで概ね2年程度の実務経験がある者

受験資格：国内の日本食レストランでの実務経験（2年程度）を証明する資料（在留証明、雇用証明等）

【ゴールド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、日本酒の知識、お茶の知識
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、献立作成
④おもてなし	作法、料理の置き方、言葉、挨拶、心遣い



(参考) 農林水産省ホームページ「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」
<http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/syokubun/160401.html?mode=preview>