

「日本の食文化海外普及人材育成事業」を活用した日本の食文化の海外普及事例①

日本料理を学び、シンガポールで寿司店の料理長として、日本の食文化「寿司」を普及

＜シンガポールの寿司店で料理長として活躍する同氏＞

Ginza Sushi Arai Singapore（シンガポール）（R8.8時点）

氏名：WANG JUNPENG

実習期間：R2.3～R7.3

取組実施機関：東京すし和食調理専門学校

受入機関：東京・銀座の日本料理店



Q：日本で学んだことを教えてください。

A：寿司、和食の調理方法やカウンターの所作といった素晴らしい技術と和食文化を学びました。

Q：現在の日本の食文化普及の取組内容を教えてください。

A：現在は、日本の鮨あらいのシンガポール店にて料理長として勤務し、寿司及び和食を提供しています。また、他の従業員に対して料理の技術や日本語の教育も行っています。

Q：本事業を活用した感想を教えてください。

A：学校の紹介で本事業を知り、活用しました。本事業を活用する中で、学校にもたくさんフォローしていただき感謝しています。この事業を通じて得た魚に対する知識や日本文化に対する理解が、お店作りや接客の上でも役立っています。

Q：今後の展望

A：和食とお寿司のような日本の素晴らしい文化を広めていきたいと思っています。

「日本の食文化海外普及人材育成事業」を活用した日本の食文化の海外普及事例②

懐石料理の技術を学び、韓国の寿司店で、煮方として日本の食文化普及と日本食材の活用・推進に取り組む

「鮓 青田」(韓国・ソウル) (R8.8時点)

氏名：LEE JAIWU

実習期間：R2.6～R6.6

取組実施機関：大和学園 京都調理師専門学校

受入機関：京都の料亭（日本料理）

＜受入機関（料亭）で調理実習に取り組む同氏＞



Q：日本で学んだことを教えてください。

A：調理師養成施設では調理、衛生面に関する知識を実践で学びました。卒業後も日本料理をもっと深く学びたいと思い、本事業を活用し、約4年間、京都の料亭で実習を行いました。そこでは、日本料理全般の揚げ物、焼き物、味付け、煮炊き等の技術を学びました。

Q：現在の日本の食文化普及の取組内容を教えてください。

A：現在は韓国ソウルの『鮓 青田』で煮方を担当し、お客様への提供するおつまみの調理全般やメニュー開発、他の店員への技術やノウハウの伝授をしています。また、今まで店では使っていなかった日本の食材や調理技術の活用を進めています。

Q：本事業を活用した感想を教えてください。

A：個人では実習を受け入れてもらえない格式高い京都の料亭で、日本料理について深く勉強することができ嬉しかったです。今では韓国の食材を活用して、本場の調理技術を生かした日本料理を提供することに役立っています。

Q：今後の展望

A：今後は、韓国以外の国でも日本料理の普及に努めることが目標です。