



農林水産省ガイドラインに基づく

「海外における日本料理の調理技能認定制度」

シルバー及びゴールド認定試験の受験者募集 —Silver & Gold Certification—

※外国籍の方のみが対象となります

【募集要項】

- 実施日時 シルバー：2026年2月18日(水) 9時～17時 (予定)
ゴールド：2026年2月19日(木) 9時～17時 (予定)
- 実施場所：大和学園 京都調理師専門学校 (京都府京都市右京区太秦安井西沢町4番5) <https://www.kyoto-chorishi.ac.jp/>
- 受験料： シルバー： 33,000円(税込)、ゴールド： 55,000円(税込)
※ 合格者は、別途認定登録料(※1)が発生します。
- 申込期限：2026年1月16日(金)
- 募集定員：シルバーとゴールドを併せて計10名(先着順)
- 受験資格： ①外国籍であること
②ガイドラインで定められたシルバー及びゴールドの認定対象となる要件を満たしていること
※ガイドラインの要件については裏面をご覧ください。
- 申込方法：受験希望者は、申込書をお送りしますので、Eメールにて下記にご連絡下さい。
- 共 催：日本食・食文化振興協議会(JCDC)〔運用・管理団体〕
特定非営利活動法人日本料理アカデミー(JCA)〔認定団体〕
- 協 力：学校法人大和学園 京都調理師専門学校〔認定団体〕
- 申込み先：日本食・食文化振興協議会 certificate@jcdc.world (担当：濱砂／宮崎)

(※1) 合格者は、認定団体の規定により、ゴールド認定登録料として33,000円(税込)、シルバー認定登録料として22,000円(税込)が発生します。登録料には認定証および認定メダル(純銀製・桐箱入、製造元：田中貴金属リテイリング株)が含まれます。

「海外における日本料理の調理技能認定制度」とは？

農林水産省は、日本食・食文化の海外発信を強化するため、2016年4月1日に「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」を定めました。

本制度は、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うち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、一定の要件をガイドラインとして定めたものです。

本制度の活用によって、日本料理に関する適切な知識・調理技能を修得した外国人料理人を育成し、認定数を増やしていくことで、日本食・食文化のブランド力の向上と日本産農林水産物・食品の利用拡大を図ります。

(出所：農水省HP) <https://www.maff.go.jp/j/shokusan/syokubun/tyori.html>

■ガイドラインに定められている認定要件

ゴールド	シルバーの認定を受けた者であって、以下の(1)又は(2)のいずれかに該当し、認定団体が日本国内で実施する試験に合格し、ガイドラインに定める知識及び技能を修得していると認められる者 (1) 日本国内の日本食レストラン及び 日本食普及の親善大使 ※1が推薦する海外の日本食レストラン における 実務経験が合計5年以上 ある者 (2) 農林水産省の委託事業又は補助事業で実施する 日本料理コンテストにおける優勝者 であって、当該日本料理コンテストの審査員の推薦を受けた者
シルバー	ブロンズの認定を受けた者であって、以下の(1)から(3)までのいずれかに該当し、認定団体が実施する試験に合格し、ガイドラインに定める知識及び技能を修得していると認められる者 (1) 国内外の料理学校等の1年程度(150時間程度)の日本食コースにおいて、ガイドライン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又は修了した者 (2) 日本国内の日本食レストラン及び 日本食普及の親善大使が推薦する海外の日本食レストラン における 実務経験が合計2年以上 ある者 (3) 農林水産省の委託事業又は補助事業で実施する 日本料理コンテストにおける上位入賞者 であって、当該日本料理コンテストの審査員の推薦を受けた者

※1「日本食普及の親善大使」とは、日本食普及の特別親善大使及び日本食普及の親善大使設置要綱(平成27年2月26日付け26食産第3953号)第4条第2項に基づき任命された者をいう。(参考) https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/shokubunka_taishi/attach/pdf/index-10.pdf

■試験内容(予定)

ゴールド	A：(事前) 季節の趣向と日本料理の五法を取り入れた「松花堂弁当」の献立作成 B：(当日) 指定の食材を使用した「松花堂弁当」の実調理(3時間で2人前)
シルバー	A：(当日) 指定の食材を使用し、五法を使った「一汁五菜」の実調理(3時間で2人前)

認定の種類	ゴールド及びシルバー認定を受けるにあたって修得すべき知識及び技能
 ゴールド	- 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 - 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 - 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 - おもてなし：言葉、挨拶、心遣い、作法、料理の置き方
 シルバー	- 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 - 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 - 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 - おもてなし：作法、料理の置き方

●受験者は、当日、自身の包丁を持参してください。※当日使用する食材や包丁以外の調理道具等を準備する必要はありません。

●本イベントは「海外における日本料理の調理技能認定制度」のPRを兼ねており、開催内容についての情報が国内外に発信されることがあります。この受験の様子を撮影した著作権、肖像権等は共催者である日本料理アカデミーと日本食・食文化振興協議会に帰属します。