

2025年度日系社会研修 コース概要

NO.	44
所管センター	北海道(札幌)
分野	医療・介護・高齢化対策
研修コース名(日)	日本の食文化の科学的特性
受入人数	6
受入時期	下半期
来日日	2025年10月5日(日)
帰国日	2025年11月7日(金)
提案団体(日)	株式会社インターリージョン(酪農学園認定ベンチャー)
提案団体 ウェブサイトアドレス	https://inr.jp
研修員必要資格	食に対する関心と、日系社会への食を介した貢献を行う意志があること。
研修員に必要な 実務経験年数	実務経験1年以上
日本語能力(選択) ※日本語能力試験認定の目安参照	N4
英語能力(選択)	不問
研修目標	日本の食について、その歴史、文化的背景、様々な料理のつくり方、食材の扱いを知る。喫食による栄養面での効能を知る。それらの知識を日系社会に伝えて行く実践力を身につける。
期待される成果 (習得する技術)	日本の食を学ぶ上で、我が国の文化的な特性を歴史的な見地を含めて知る。料理、食材、調味料に関する知識を深める。そして喫食による身体への健康効果、栄養特性を学び、日系社会に対し、食を介した健康増進の寄与を目指す。そして昨今日系社会で顕著な要請である「高齢者の懐かしい日本の味への回帰志向」に対して、様々な日本の料理方法、調味の仕方、現地の材料を生かしての味付け等を学ぶことで、食を通して日系社会に貢献出来る。
研修計画 (内容)	①日本の歴史、食材の利用の歴史、味付け、ヒトの視覚、聴覚、嗅覚、おいしさについて科学的な見地を含めた専門演習を行う。②申請者が行う大学での食に関わる専門授業・演習に参加する。③日本食における食材の扱い、各種発酵調味料の特性、料理方法の専門調理実習を行う(含む外部講師実習)。④食の研修旅行を実施する(関西方面、松本)
本研修実施の意義 中南米日系社会への裨益効果	今日、世界の食の現場において、京料理など特別な料理への関心が高いものの、日常の食の変遷と歴史への理解は弱く、日本食を支えるダシの取り方などを科学的な知識から説明、紹介出来る人材は少ない。本研修で日本料理の調理技術の科学的根拠を馬得た知識の習得、日本の食文化への理解を深めることは、日系社会へ日本の料理を伝えるのみならず、文化の伝承面からも有用である。帰国後、日系社会に向けて、健康を考慮した日本の様々な料理方法、その特色を伝える講習会の立案、運営出来る技術力を身に付け、現地にある食材を用いて料理本等を作成出来る技量を習得することは、日本の様々な食文化を伝えるとともに、健康への効能を理解することで、毎日の日系人、その周辺の人々の食と健康に貢献出来る。
応募希望者への特記事項	詳細は申請者の石井までメールで問い合わせてください。