

料理人が担う、日本の食の未来と可能性

～Shaping the Future of Japanese Cuisine & Japan's Soft Power Strategy～

2025年2月5日

志村幸一郎

てんぷら小野 / クールジャパンプロデューサー



ごあいさつ

志村幸一郎プロフィール

埼玉県出身。八丁堀てんぷら小野オーナーシェフ。

2016年: 内閣府知的財産戦略推進事務局のクールジャパン・地域プロデューサーに就任。

2017年: 早稲田大学で食の講座に登壇し、教育現場での食育に尽力。

2018年: 国際基督教大学高等学校 (ICUHS) で英語による食の講座に登壇し、食育に取り組む。

2019年: 5,000人乗りの客船「ワールドクルーズMSCスプレンドィダ」にて、日本料理総監修担当として乗船。

2024年3月～ 「ザ・グルメジャーニー第8話」 (ヒストリーチャンネル) 出演。



～海外メディアにて日本食文化を発信～

NETFLIX 「タコスのすべて」 シーズン2 ep.7に出演

NETFLIX

映画やTV番組が見放題

今すぐ登録

ログイン

N シリーズ
タコスのすべて
国境を越えて

タコスのすべて

2019 | 16+ | 3シーズン | ドキュメンタリー

多彩なバラエティを誇るメキシコ生まれの人気料理タコス。その知られざる長く豊かな歴史や、おいしさの秘けつ、人気店などを幅広く紹介する。

制作: %@ パブロ・クルス



ザ・グルメジャーニー第8話（ヒストリーチャンネル）出演



今 私が作っているのは—

「ワールドクルーズMSCスプレンドィダ」にて、日本料理総監修担当



クールジャパン・プロデューサー としての活動要約

つなぐ ・ 育てる ・ 発信する

SDGsへの取り組み

農家の後継者不足や
課題に対する
取り組み

次世代教育への貢献

日本の食文化を
次世代に伝える活動

インバウンド需要への取り組み

訪日外国人向け
料理教室で
食文化を発信

次世代教育への貢献事例

山形県立山辺高校 「高校生レストラン」での指導

未利用魚や地元野菜を活用したメニュー作りの
実践・指導

参考リンク:[フジテレビ Future Runners](#)



フューチャーランナーズ 17の未来

"Future Runners"

▶ SDGsってなに？

2024年12月4日(水)放送

*フューチャーランナー(登場人物)…
てんぷら小野
料理長 志村幸一郎さん

- ◆【SDGs目標8】働きがいも経済成長も
- ◆【SDGs目標12】つくる責任 つかう責任



本日の講演テーマ

- 01 日本の食の価値
- 02 インバウンドの取り組み
- 03 富裕層が求める食体験
- 04 日本料理人のグローバル展開
- 05 今後の食文化振興プロジェクト案



1 日本の食の価値 ～天ぷら職人の視点から～

天ぷらは、素材の味を引き出す
「シンプルさ」の極み

- ・「旬を味わう」ことが天ぷらの本質。

その時期だけの食材を最高の状態で提供することが職人の使命。

- ・「揚げる」＝「閉じ込める」技術。

天ぷらの衣は、ただのコーティングではなく、食材の水分を適度に飛ばし香りを中に閉じ込める役割を持つ。

- ・「目の前で仕上げる」ことで、五感で楽しむ和食文化。

天ぷらはカウンターで完成する料理であり、職人と客の間で生まれるライブ感こそが、和食の真髄。



2 インバウンド需要への 取り組み

訪日外国人向け料理教室で 食文化を発信

海外からのインバウンド需要の促進
日本食文化の魅力を海外に発信

参考動画:[byfood Youtube](#)



Affordable vs. High-End Tempura: Secrets From a Tempura Master



Japan by Food
チャンネル登録者数 18.6万人

チャンネル登録

👍 1213



🔗 共有

↓ オフライン



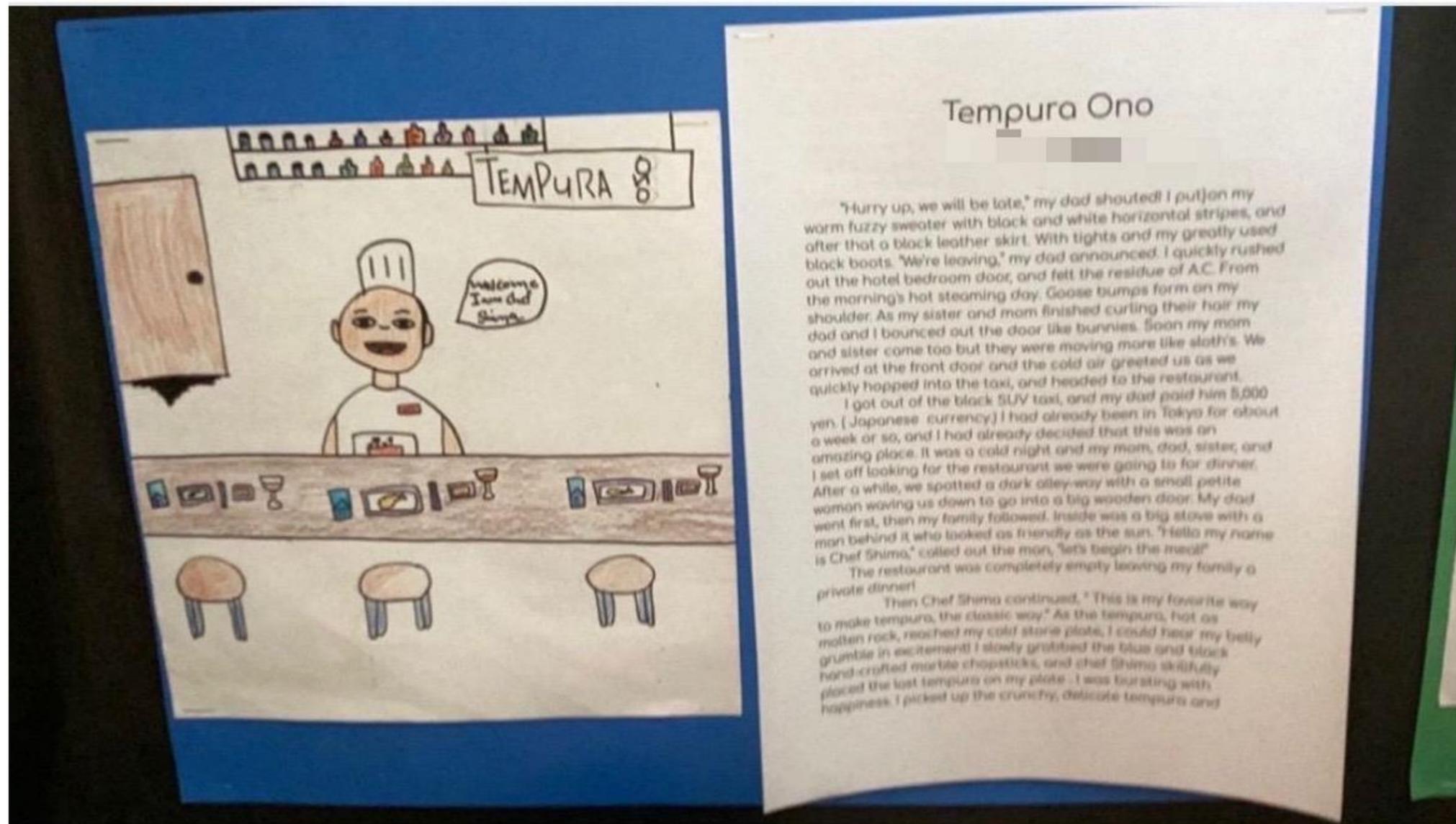
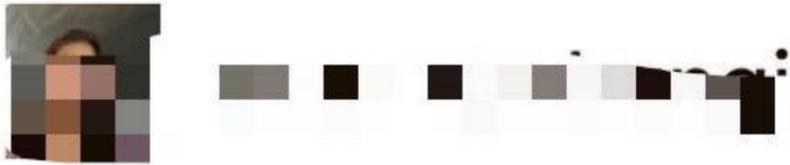
3 富裕層が求める食体験

富裕層が求めるのは他ではできない「体験」と「ストーリー」

- ・ただの食事ではなく、その背景にある職人の技、食材の産地、文化を知ることが重要視される。
- ・特別感のあるサービスが求められる。完全予約制・カウンターでの1対1の接客・料理のストーリーを語ることで満足度が向上。
- ・富裕層向けサービスを提供するホテルコンシェルジュとの連携。

取り組み事例～食後にはモットーを手書きしお渡しする～

ゲストからいただいたお手紙



4 日本料理人のグローバル展開 ～料理人が担う国際発信の役割～

- ・料理は文化の大使である
- ・日本の職人技は世界でも高く評価されている
- ・海外での成功事例を増やすことが重要
- ・若手の育成が鍵となる
技術継承を行い、海外展開を視野に入れた人材育成が必要



AMAN NEW YORKにて天ぷらのトレーニング、ポップアップコラボディナー実施

5 今後の食文化振興 プロジェクト案

日本食文化の未来構想図

- ・和食の海外進出を促進し、特に国外市場での需要と消費を拡大する。
(外需の拡大は、日本食文化の持続的発展に不可欠。)
- ・海外に向けて、伝統に根ざした日本食文化を発信。
(食の技術や歴史的背景を含め、文化的価値を伝え、海外からもアクセス可能な情報を提供。)
- ・海外における日本食文化の教育機関の設立。
(和食の技術・歴史・精神を体系的に学べる環境を構築。)
- ・第一次産業の支援と発展。
(農業・漁業の持続可能性を向上させ、日本の食文化を未来へ継承する。)

移動型日本食プロジェクト構想 (トレーラーモービルの展開)

- ・ 100メートル級のトレーラーモービルを世界各地に展開
寿司・天ぷら・そば・日本酒などを提供し、特別な体験ができる場を作る。
- ・ 日本文化を体験できる場としての役割
使用する器や食材を購入できる仕組みを導入。



食 × 文化 × テクノロジーの融合

職人の経験と技術の継承・保護

— 数字では表せない、長年の経験に基づいた知識と技術を次世代へつなぐ。

料理人が主導する「体験型コンテンツ」としての日本食文化の発信

— 市場や農家を訪れ、生産者と直接つながることで、食の背景にあるストーリーを伝える。



日米連携強化



ジョン（ジャック）・マケイン4世 氏経歴

※お客様の情報は個人情報ですが、本日はお話することはご本人にもご快諾いただいております。

- ・今後、Blue Sky Vantage の ジョン（ジャック）・マケイン4世 氏と協力し、日本の食文化の国際発信を強化。
- ・ジョン（ジャック）・マケイン4世 氏は全方面にチャンネルを持っている。（メディア、不動産、政治）
- ・アメリカ市場での和食振興、食文化交流、持続可能な食の取り組みにおいて連携を進める。
- ・政策レベルでの支援と、食の未来を担う人材育成の分野で協力していきたい。



最後に

連携のお願い

本日お話ししたプロジェクトは、和食のブランド価値を高め、食文化の発信を強化するための重要な取り組みです。今後、国策としての推進を視野に入れ、関係各所と連携を深めていきたいと考えています。

持続的に日本の食文化を継承していくためには、第一次産業の支援を含む、細やかな取り組みが不可欠です。政策面でのご協力をお願いできれば幸いです。

料理人と政府の連携をさらに強化し、海外展開を支援するための仕組みづくりについても、皆様とともに具体的な議論を進めていければと考えています。

コンタクト

本資料に関する
お問い合わせ

志村幸一郎

mobile:
090-4176-3806

Email:
tempuraono_tokyo@ybb.ne.jp



Instagram