

オーラルセッション — 要約

日本料理（懐石・会席・割烹）の 国際的普及について

— レシピの重要性 —

一橋大学 経営管理研究科 博士後期課程

遠藤 剛史**キーワード**

日本料理, レシピ, 料理の国際普及, 技術移転

日本料理業界は、長い歴史の中で革新的なアイデアを積み重ねて発展してきた。技能伝承は常に業界の課題であり、国内では成功裏に達成されてきた。グローバル時代の今、日本料理においては、海外進出の道を探っていく必要がある。本論では、技術移転マネジメントの枠組みを料理産業に適用し、国際化が進んでいない懐石・懐石・割烹と呼ばれる日本料理と、国際化に成功しているフランス料理、中国料理との比較調査を日本で実施した。結果、日本料理はフランス料理や中国料理に比べ、料理店の厨房において記述レシピの設置が少ないことが明らかになり、加えて、記述レシピと直接指導の組み合わせは、料理の国境を越えた普及にとって重要であることが示唆された。料理手順のレシピ化・標準化は、その料理がよりよく国際的に普及するために考慮されるべきである。