

平成 23 年度事業報告

平成 23 年度においては、次の事業を計画し、各常任部会が分掌して推進しており、本年度、事業の実施及び進展を図ることができた事項について担当常任部会別に報告する。

平成 23 年度事業計画基本方針

I 総務部会

- 1 組織の充実強化
- 2 調理師養成施設の適正な運営の推進と養成教育制度の改正要望
- 3 試験合格者と養成施設卒業者との整合性の確保
- 4 新公益法人制度移行方針に基づく協会運営・組織の見直し
- 5 調理師養成施設向け総合補償制度の周知
- 6 調理師養成施設における留学生の就労ビザの取得要望
- 7 調理師養成施設入学生を対象とした奨学金制度の調査、研究及び要望
- 8 広報活動の展開
- 9 機関紙の発行
- 10 友誼団体との連絡提携
- 11 新規事業の企画、検討及び調査
- 12 協会会長表彰及び感謝状の贈呈

II 財務部会

- 1 適正な財政を確保するための具体案の策定とその実施
- 2 新公益法人制度移行方針に基づく財政課題の検討とその対応
- 3 公的融資機関(日本政策金融公庫)への要望活動

Ⅲ 教育振興部会

- 1 調理師養成教育の振興と活性化
- 2 技術考査制度の適正な運営と改善
- 3 食育推進事業の展開
- 4 「食育インストラクター」認定登録制度の推進
- 5 各種研修事業の推進
- 6 食品技術管理専門士と教育奨励賞の交付
- 7 学校教材等の編集事業の推進
- 8 教材出版物頒布業務の見直しとその推進
- 9 全調協食育フェスタの改善と方向転換
- 10 調理技術コンクールの実施
- 11 「調理・食育学会(仮称)」に結びつくような研究発表会の開催を検討

平成 23 年度担当常任部会別事業報告

I 総 務 部 会

1 組織の充実強化

(1) 正 会 員

本年度における協会への加入状況は、専修学校 2 校で、退会は廃校等による専修学校 2 校であった。

(2) 常任部会等

協会の運営及び各種の事業を推進するに当たっては、各種の常任部会等を設置し、その常任部会等を中心に協議を経、多数の意見を正しく反映させる方法が最善として進めている。

現在、常任部会は、①「総務部会」、②「財務部会」、③「教育振興部会」の 3 部会を設置している。

各部会が分掌した事業の実行機関として、①総務部会に諮問研究機関とし

て調理師養成教育制度の見直しについて検討することを目的とした「調理師養成教育制度の将来的あり方研究会」、②教育振興部会に調理技術コンクール全国大会を実施するための「コンクール実行委員会」、③協会の“食育普及啓蒙活動”を推進するための「食育推進委員会」を設置している。

(3) 地区協議会

本年度の地区協議会における会議、研修会の開催状況は、全国で会議は45回（各地区平均6回）開催され、また、地区会員及び教職員を対象とした研修会は、全国で9回開催された。

(4) 準会員

準会員の入会状況は、本年度において59校2,121名が入会し、昭和51年度からの累計は139,368名となっている。

(5) 賛助会員

賛助会員は、現在、19社となっており、協会の事業活動への参画、援助を得ている。協会は、今後も会員、賛助会員相互の理解を深めるために賛助会員懇談会の開催等の企画運営を積極的に推進する必要がある。

(6) 事務局

本年度は、事務局長1名、事務局員11名の計12名による人事体制であった。

2 調理師養成施設の適正な運営の推進と養成教育制度の改正要望

(1) 調理師養成施設の適正な運営の推進

1) 調理師養成施設の広告表示に関する自主規約の見直し

① 調理師養成施設の広告表示に関する自主規約は、平成7年に制定されてから現在まで15年間見直しが行われていないこと、広告媒体の多様化等社会的な変化が進んでいること等から見直すこととした。

見直し協議の結果、広告表示に関する規約を含む養成施設の紳士協定的な規程の必要性を確認し、同自主規約の全面的な見直しを行い「倫理規程(仮称)」を策定することとした。

② 7月に調理師養成施設倫理規程(総務部会案)をまとめ、8月、全国の調理師養成施設271校に送付して意見を求め、寄せられた意見を集約

し「調理師養成施設倫理規程(案)」をまとめ、本年度第2回理事会(3月7日開催)に提案し、承認を得て制定した。

③ この倫理規程は、全ての養成施設がその社会的使命を十分に自覚し、職業人としての調理師を養成するための調理に関する専門教育を遂行するに当たって、養成施設が遵守し、適正な運営を確保するとともに他の養成施設を尊重し、調和を図り、品位ある行動を取り、もって、養成教育の振興に寄与し、社会に貢献する人材を育成するものとして、本年度第2回総会(3月28日開催)で遵守することを採択決議した。

④ また、同倫理規程の適正な運用を図るため、第三者機関の目的、所掌、組織、委員長、会議、守秘義務などをまとめた設置要綱をまとめた。

第三者機関の名称は、「調理師養成施設倫理委員会(仮称)」とし、その構成員数は10名以内で、学識経験者、全専各連、日本商工会議所、マスコミ関係者、倫理規程担当副会長(総務部会部会長)、専務理事等とすることとし、具体的な構成員の選出は来年度に行うこととした。

(2) 養成教育制度の改正要望

1) 平成17年度から平成18年度にかけて、①調理の現場でどのような人材が求められるのか等を把握するため、飲食店営業の雇用者を対象に養成施設卒業生の就労状況等にかかるアンケートを行うとともに、養成施設卒業生の就業先である現場の担当者等の有識者から直接意見、要望を聴するなどの調査を行い、引き続き、②カリキュラムの具体的な検討を行うこととして、個々の教科科目の内容、授業時間数、教員資格等について、アンケートを行うとともに、実際に教壇に立つ教員から直接意見、要望を聴するなどの調査を行い、その結果を調査研究報告書としてまとめ、平成19年度第1回通常総会において会員に報告した。

2) 平成20年7月17日付で厚生労働省に対し、調理師養成教育制度にかかる調査研究報告を行うとともに、①国民や調理現場から求められる調理師の養成にふさわしい教科科目と授業時間数に見直すこと、②教員資格の見直しを図ることの2点について要望した。

3) 平成21年度において、客観性を確保するため、民間の調査会社に依頼し、①調理師養成施設卒業生を対象とした郵送調査、②調理師養成施設の

現場でのカリキュラムを編成するスタッフへのインタビュー調査、③調理師養成施設へのアンケートの3調査を実施し、平成21年3月に卒業した学生・生徒の調理業務への従事状況等の動向までを「調理師養成教育制度の現状把握のための調査報告書」として厚生労働省に報告した。

- 4) 平成22年度は、平成22年3月に卒業した卒業生にかかる①卒業生総数とその男女比、②卒業後の進路、③就職先の状況、④調理業務への従事状況等を追加調査し、その結果を「調理師養成教育制度の現状把握のための追加調査集計結果報告書」として平成22年7月に厚生労働省に報告した。
- 5) 昨年度は、平成15年度において試験合格者と養成施設卒業者との整合性について検討を始めたのを契機に、将来的な調理師養成のあり方を探るため、平成15年より調理師免許資格制度全般にかかる調査、研究に取り組み、3年目からはカリキュラムを中心とした調理師養成教育制度の調査、研究に絞り、養成施設卒業者の就労先の雇用者や担当者に対し、また、前述したとおり、養成施設及びその担当教員、卒業生に対し、それぞれアンケートやヒアリングを実施したりするなど、様々な角度から調査、研究、分析を行う中で、調理師養成教育制度の現状並びに求められる調理師像を把握すると共に、現行の調理師養成施設指導要領（平成9年改正）の効果と弊害についてまとめ、「調理師養成教育制度の現状把握のための調査報告書」として厚生労働省に報告した。
- 6) これまでの調査、研究結果から導き出された現状のカリキュラム、教員資格、施設・設備基準にかかる課題について施行規則改正も視野に入れて検討し、その改善策を調理師養成教育制度の見直し案として、厚生労働省に提言することを目的に、総務部会内に学識経験者を交えた「コアカリキュラム検討特別委員会」を設置し、調理師養成教育制度にかかる具体的な課題（教科科目及び授業時間数、教員の資格、調理師養成施設の施設・設備等）について検討を重ね、その結果、コアカリキュラム検討特別委員会報告書「調理師養成教育制度の充実について～将来的な調理師養成を見据えた第一段階～」をまとめ、平成22年度第2回通常総会に報告し、承認を得た。

(3) 調理師養成施設の新規指定、内容変更の承認申請に対する適正指導

- 1) 厚生労働大臣の指定を受けた全国 272 校の調理師養成施設は、養成教育の内容の充実に務め、社会のニーズにあったより質の高い調理師としての人材育成を図っており、調理師養成施設は、職業人であり食のプロフェッショナルである調理師を数多く育成し、社会に輩出することで、食の安全、安心を社会に提供し、さらには「健康日本 21」の 1 つの分野である「栄養・食生活」の面から国民の健康づくりの実践に大きく寄与している。

一方で、養成施設を取り巻く環境は、少子化、長期化する不況等の影響で、入学定員に対する充足率は年々減少する傾向となっており、地域や学校群によって、また養成施設間で多少のバラツキはあるものの全国平均で 75%を割っている状況(平成 19 年度)となっていることから、入学希望者に対する調理師養成施設数及び入学定員数がすでに飽和状態になっているものと推測され、養成施設数は、過去 5 年間を見ると 272 校から 274 校で推移しているが、実際には、毎年 1 校から 5 校が新たに養成施設として指定される反面、2 校から 4 校が入学者の減少に伴う運営困難などの事由により廃止届が出されている状況となっている。

- 2) このような状況の中、既に指定されている養成施設の適正な運営、養成教育が継続的に行える環境を整えることへの配慮、地方厚生局管内、都道府県単位での所管する既存の養成施設への事前説明会等の実施などのコンセンサスを図ることの考慮について、12 月 8 日付けで厚生労働大臣、地方厚生局長及び道州制特区である北海道知事宛に要望書を提出した。
- 3) この要望書を提出することで、新規参入を拒むものではなく、養成施設の適正な配置を行い、地域の実情にあった入学定員数をご指導いただくことで国民の利便性が確保され、新規で指定される調理師養成施設と既存の調理師養成施設が適正な競争の中で、養成教育の質の向上を図り、切磋琢磨することに繋がるものと考えている。

3 試験合格者と養成施設卒業者との整合性の確保

- (1) 試験合格者と養成施設卒業者との整合性の確保については、平成 18 年 12 月に厚生労働省に対し、①養成施設は、教科科目毎に 6 割以上の得点を卒業

認定の必要要件としており、調理師試験においても教科科目毎の合格点を明確にする。②調理業務従事証明の厳正化を図ることを骨子とした要望書を提出するとともに、調理師試験への実技試験の導入、実務経験の証明（調理業務従事証明）と調理師養成施設の校外実習基準の整合性の確保等についても要望している。

(2) 引き続き、調理師養成教育制度の見直しによる指導要領等の改正を求めるとともに、これらの要望への回答を求めることとしている。

4 新公益法人制度移行方針に基づく協会組織・運営の見直し

(1) 公益法人制度改革については、公益法人制度改革3法が平成18年6月に公布され、平成19年9月に政令及び内閣府令が公布され平成20年12月1日から施行された。

(2) 協会は、新公益法人制度に基づいて、総務部会、常任理事会等が中心となって、公益社団法人または一般社団法人への移行の方向性をさまざまな角度から検討するとともに、専門家に意見を求めるなど、調査、検討を重ねた結果、「協会事業の対象は、そのほとんどが学校法人となっており、公益事業として認定される可能性が高い。」、「地域主権（地方分権）、調理師養成教育制度の将来的あり方、調理師試験制度の見直し等、調理師養成教育を取り巻く諸問題に対応していくためには、行政への要望、関係団体との協議等が必要であり、そのような場において、公益性が担保された公益社団法人の意見は、理解が得られやすいものとなることが考えられる。」等の理由により、協会の移行方針として「公益社団法人」への移行を目指すことを決定し、昨年度第2回総会に提案し、承認を得た。

(3) その結果を受けて、本年度は、公益社団法人移行にかかる課題を整理し、具体的な処理を進めるとともに、既存事業の事業仕分け、定款変更の案（ドラフト）、定款関連規程の整備を行った。

1) 事業仕分けは、既存の事業を公益目的事業、収益事業、共益事業（会員事業）、法人事業に区分整理を行うもので、公益法人制度の専門家の指導、助言により区分整理した。協会が行う多くの事業は教育の振興、食育の啓蒙普及などの人材育成を図る事業として公益目的事業に区分されている。

また、公益目的事業に付随する事業として、教育教材図書を調理師養成施設以外の希望者に頒布する事業は収益事業に区分したほか、協会会員を対象とした表彰事業や準会員事業は会員事業に、法人運営にかかる事業は法人事業にそれぞれ区分仕分けを行った。

2) 定款変更の案及び定款関連規程の整備については、総務部会、予算編成会議等を中心に、内容の検討を行い、内閣府公益認定等委員会事務局、公益法人制度の専門家の指導、助言を得ながら、整備を進め、3月28日開催の第2回通常総会で機関決定した。

① 定款変更の案については、公益認定等委員会事務局、協和監査法人からの指導を基に、修正した定款変更の案(ドラフト)をまとめた。

定款変更の案(ドラフト)の主な修正点は、次の2点となっている。

ア 従前まで定款上の賛助会員のうち個人会員を準会員と位置づけてきたが、準会員を定款上の会員の1つとして規定し、その入会及び退会を規定する。

イ 理事の定数について、理事定数を上限20名(会員数209名×10%)、下限を15名(各地区一律2名+1名)とする。

② 基本規程の一部改正案については、定款に定めのある「入会基準」「会費規則」「役員報酬、退職慰労金に関する規程」を基本規程とし、内閣府公益認定等委員会事務局からの指摘、指導を基に修正した。また、基本規程の改廃は、総会承認事項とした。

主な修正点は、次のとおりであった。

ア 入会基準… 準会員を定款上の会員とし、入会及び退会手続きを追加する。正会員の入会要件中、「地区協議会の承認」は理事会の権限を制限することから削除する。

イ 会費規則… 準会員の会費(準会員入会金)を定める。会費の用途について、正会員会費に加え、賛助会費も100分の20以上を公益目的事業に使用する、また、準会員入会金をその他の事業及び管理費用に使用する。

ウ 常勤理事の報酬、退職慰労金に関する規程… 定款上、役員報酬の対象は、常勤理事であることから、「役員」の表記を「理事」に

改める。役員報酬の具体的な算出根拠として、基準報酬月額を別表で定める。退職慰労金の算出方法を具体的に表記する。

- (4) 現在、公益社団法人移行認定申請に向けての課題処理等を順次クリアにしながら、移行認定申請書資料作成準備作業に入っており、平成 24 年 7 月に申請する予定としている。

5 調理師養成施設向け総合補償制度の周知

- (1) 協会は、調理師養成施設特有の危機に対応できる補償制度として、①生徒のための保険、②学校・施設のための保険が中心となった「調理師養成施設(学校)専用総合補償制度」を導入している。
- (2) 同制度の周知を図るため、協会賛助会員である有限会社ウェルフェアサービス(エース損害保険株式会社代理店)が、担当窓口となって個別に各養成施設を訪問するなど導入に向けた説明を実施するなど、個々の養成施設で検討することができるようにした。

6 調理師養成施設における留学生の就労ビザの取得要望

- (1) 協会は、少子化が進み、就学者人口が年々減少している現状にあって、留学生等は年々増加する傾向にあることから、調理師養成施設への外国人入学者の実態を把握するため、平成 20 年度において全調理師養成施設を対象に、外国人入学者の受入状況、学校群別・課程別の外国人入学者数等、外国人受入にかかる課題等について、外国人入学者の実態調査を実施したほか、留学生の卒業後の在留資格(就労ビザ)の取得などについて、情報収集を行っている。
- (2) 現在、専門学校の外国人留学生の就労に関しては、社団法人東京都専修学校各種学校協会(アジア人材就職・転職説明会)、社団法人大阪府専門学校各種学校連合会、特定非営利活動法人国際留学協会などが、就職支援情報サービス活動を展開している。

社団法人東京都専修学校各種学校協会のアジア人材就職・転職説明会は、毎年 8 月と 2 月に実施しており、本年 2 月に第 12 回アジア人材就職・転職説明会が実施された。

- (3) 留学生の就労ビザ取得については、本年度において、法務省で「専門士」の称号を付与された専門学校卒業生の就労を目的とする在留資格に関わる上陸許可基準の見直しが行われ、その結果、出入国管理及び難民認定法第七条第一項第二号の基準を定める省令(「上陸許可基準」：法務省令)が改正され、本年度7月1日付けで施行された。
- (4) 引き続き、情報収集するとともに、外国人調理師養成施設卒業生の就労ビザ取得について、関係省庁(内閣府、法務省、文部科学省、外務省等)との交渉を継続していくこととしている。

7 調理師養成施設入学生を対象とした奨学金制度の調査研究及び要望

- (1) 調理師養成施設の学校種は、専修学校(専門課程2年制、専門課程1年制、高等課程3年制、高等課程1年制、一般課程)、各種学校、高等学校、短期大学(本科、別科)、短期大学校等、多岐にわたっている。
- (2) 現行の奨学制度や教育ローン制度は、対象者の制限、所得制限等の条件の他、適用対象となる学校種が制限されている場合もあることから、昨年度に引き続き現状を把握するための情報収集を行った。
- (3) 独立行政法人日本学生支援機構の奨学金制度は、収入制限の他、利用できる学校種が専修学校専門課程2年制以上、短期大学などに制限されており、この利用制限の緩和(1年制課程での利用等)の実現に向け、関係機関への要望等必要な活動を行うこととしている。
- (4) 既存の奨学金制度の活用とそのための改善要望を継続していくとともに、今後は、協会独自の奨学金制度創設及びそのための財源確保も含めた可能性について検討していくことが必要になってくるものと思われる。

8 広報活動の展開

- (1) インターネットによる調理師養成施設の情報提供について
 - 1) 協会は、平成12年度から調理師養成施設の広報媒体としてのホームページ「調理師学校ガイド@web」を開設し、インターネットによる養成施設の情報提供活動を展開している。平成15年度には、携帯電話(モバイル版)からのアクセスが可能になっている。

- 2) 本年度の同@web へのアクセス状況は、P C 版、モバイル版合わせてアクセス件数が約 19 万件(月平均で約 1 万 6 千件)となっており高評を得ている。

昨年度からリンクのみの場合の参加料を無料としたことにより、各養成施設の同@web への参加状況は、P C 版で 173 校(制作掲載校 39 校、リンク校 134 校)、モバイル版 87 校(制作掲載校 43 校、リンク校 44 校)となっている。

- 3) また、P C 版@web は、資料請求プログラムにより、養成施設入学希望者が希望養成施設の資料を web 上から請求できるものとなっている。

資料請求は、P C 版@web のトップページに一括資料請求ボタンを設け、養成施設入学希望者が複数の養成施設に申し込むことができ、また、制作掲載校の表示ページには個別資料請求ボタンを設け、閲覧している養成施設に直接申し込むことができる。

本年度は、459 名が資料請求プログラムにより各養成施設に資料請求を行っている。

- 4) インターネットを活用した広報活動の今後の進め方として、同@web へのアクセス(訪問者)の増大を図るための掲載記事の企画、コンテンツのリニューアル、外国語版での配信等について検討しており、また、協会のホームページとしての公益性を高めるためのコンテンツを企画するなど、内容の充実を図ることとしている。

(2) 調理師養成施設一覧の作成配布

- 1) 協会は、協会を設立した昭和 48 年度から毎年度当初(4 月 1 日現在)に厚生労働省健康局総務課生活習慣病対策室から資料の提供を受けるとともに、当協会が収集した資料等に基づいて「調理師養成施設一覧」を作成し、会員、賛助会員をはじめ厚生労働省、地方厚生局、各都道府県衛生主管部(局)及び関係団体等に養成施設の広報資料として配布している。
- 2) 内容は、全国の養成施設の名称と施設コード番号、所在地、電話番号、設立者、指定年月日に加え、昼夜間別定員や定員変更状況等を詳細に掲載するとともに、当協会の会員、非会員の別を記号で表わし、さらに巻末には、年度別養成施設設置状況、年度別専門課程 2 年制等養成教育制度導入

状況、都道府県別(学校別・修業期間別)養成施設設置数、同定員数等の最新データを収録している。

3) 本年度においては、600部を作成し、各養成施設はもとより、厚生労働省、地方厚生局、各都道府県等に配布した。

(3) 調理師養成施設関係統計の作成について

1) 調理師養成施設関係統計は、昭和55年度から1年1回定期的に発刊することを基本方針に発行を続けてきた。

2) 昨年度から、利用者の利便性を高めるとともに郵送料金の軽減等を図るため、Web配信によることとし、従来の構成をそのまま活かして統計の種類毎にPDFでの閲覧を可能にし、必要な統計をプリントアウトして活用できるようにした。

3) また、同統計は、冊子での発行に戻す要望が多くあったため、冊子版、Web版または両方とすることについて検討した結果、毎年Web版で配信するとともに、3年に1回冊子版とWeb版の両建てとすることとし、平成22年度にWeb版による公表を開始したことから、平成23年度はWeb版、平成24年度には冊子版とWeb版の両建てとすることとした。

4) 本統計の構成は、①「調理師養成施設統計」、②「入学者実態調査統計」③「調理師試験・免許統計」、④「専門調理師統計」、⑤「技術考査統計」、⑥「教員資格認定統計」、⑦「食品技術管理専門士統計」、⑧「食育インストラクター統計」、⑨「外食関係統計」、⑩「食品営業施設統計」、⑪「食中毒統計」、⑫「就学人口統計」、⑬「専修・各種学校統計」、⑭「留学生統計」、⑮「協会会員統計」の15部門による多角的なものとし、本年度は、既存の諸統計のデータを最新のものに改めるなど、内容の充実を図っている。

9 機関紙の発行

(1) 協会は、昭和49年度から協会設立の目的を達成するための事業の一つとして、機関紙「全調協ニュース」を発刊し、養成施設に関する情報の収集、交換、提供等を行い、協会の事業の推進に役立てている。

(2) 同ニュースは、昭和53年8月から「月刊・全調協ニュース」に改め定期刊

行とし、印刷物として発刊していたが、全調協ニュース発行のあり方を検討した結果、印刷物からWeb 配信に改めることによって郵送料金等の経費削減が可能となることから、一昨年度4月20日号(第437号)からWeb 配信を開始し、会員及び行政等の読者にメールマガジンによりWeb への掲載を案内している。本年度は通常号として12回発行し、本年度末までに通算472号を発信した。

- (3) 全調協ニュースのバックナンバーは、デジタル化して保管するとともに、協会ホームページ上で閲覧できるようになっている。
- (4) 全調協ニュースをWeb 配信としたことについて、ホームページを閲覧することが不得手の会員もいるとの意見もあることから、メールマガジン以外にも閲覧を促す方法を講じることとした。
- (5) 同ニュースは、会員はもとより、地方厚生局、各都道府県衛生部等の行政機関、さらに関係団体等で調理師関係等に関する情報源として活用されている。
- (6) 従前より、協会機関紙は、協会事業活動の状況、調理師養成教育を取り巻く社会環境等調理師養成施設への情報発信を中心としてきたが、協会の公益性を広くアピールしていく媒体への方向転換が重要となってくることから、来年度において、広く国民に情報提供を行う機関紙への転換等を検討し、平成25年度の実現に向け、準備を進めていくこととしている。

10 東日本大震災被災地への支援活動等の実施

- (1) 協会は、平成23年3月11日の東日本大震災(東北地方太平洋沖地震及び津波)の発生後、北海道太平洋沿岸部(10施設)、青森県(5施設)、岩手県(4施設)、宮城県(2施設)、秋田県(2施設)、山形県(5施設)、福島県(3施設)、茨城県(3施設)、栃木県(4施設)、群馬県(4施設)、千葉県(6施設)、神奈川県(5施設)の1道11県に設置されている会員養成施設(53施設)の被害状況について調査を実施し、その結果を厚生労働省に報告した。
- (2) また、同年3月28日に開催した平成22年度第2回通常総会において、この震災の被害に対する協会としての支援策について意見交換を行い、会員の意見を参考に、4月21日に正・副会長、地区代表幹事、常任部会部会長会

議を開催し、具体的な支援活動について協議した。

協議の結果、「支援金」の募集・配賦を行うこととし、東北地方太平洋側の3県(岩手県・宮城県・福島県)及び他の地域で被災した会員校を支援対象とし、全国の会員、賛助会員に一口 10,000 円で一口以上の支援金拠出を募集することとし、また、厚生労働省に協会が把握した被災状況を報告しており、状況に応じて必要な要望活動を行うこと、協会としての炊き出しボランティアや調理ボランティア等の支援活動を検討することとした。

(3) 支援金の募集に当たって、専用口座の開設等を行い、5月9日付けで協会正会員、賛助会員に対し支援金を募集した結果、マスコミ等が実施している義援金募集活動等へ既に寄付金を拠出しているにも関わらず、多くの正会員、賛助会員、地区協議会等から支援金の拠出があり、東北地方太平洋側の3県(岩手県・宮城県・福島県)の正会員養成施設(9施設)に一律200千円の支援金を配賦することができた。

(4) また、被災地支援活動として、炊き出しの実施や調理ボランティアの派遣について、現地のボランティア会と調整した結果、避難所生活を余儀なくされている方々に、避難所にある設備や器具、食器、食材などを使用して食事を提供する調理ボランティアの派遣が求められたことから、6月下旬から8月上旬にかけて4回の調理ボランティア支援を行った。調理ボランティア支援の活動については、避難所の状況等から日程がある程度指定されることから、日程調整の結果4校(中川学園調理技術専門学校、田北調理師専門学校、愛知調理専門学校、京都調理師専門学校)が参加した。

11 友誼団体との連絡提携

本年度における友誼団体との連絡提携事業は、次のとおりであった。

(1) 平成23年度調理師関係功労厚生労働大臣表彰

- 1) 昭和51年度以来毎年度実施されている調理師関係厚生労働大臣表彰は、本年度は11月15日に実施され、調理師養成功労者として9名が受賞した。
- 2) 厚生労働大臣表彰にかかる受賞祝賀会を調理関係7団体(公益社団法人全日本司厨士協会、社団法人日本調理師会、社団法人全職業調理士協会、社団法人日本中国料理協会、社団法人日本技能調理士協会、社団法人調理

技術技能センター及び当協会)の主催により、日比谷松本楼において実施した。

(2) 健康増進及び食生活改善並びに食育啓蒙等に関する国に施策及び行事等への参加等協力

本年度において協力し、周知を図った健康増進、食生活改善及び食育推進等に関する厚生労働省等関係行事は、次のとおりであった。

1) 第6回食育推進全国大会

実施日 平成23年6月18日(土)～19日(日)

主催 内閣府、静岡県、三島市

2) 食生活改善普及運動

実施日 平成23年9月1日(木)～30日(金)

主催 厚生労働省 他

12 新規事業の企画、検討及び調査

中長期的な事業計画として、企画、検討及び調査することとした『資料センター(仮称)』の設置については、本年度実施することができなかつたため、引き続き、①料理に関する古今東西のデータ集積、②廃止養成施設の学籍簿の保管・証明書交付、③料理の特許(発祥・由来・考案者等)の認定などを行う機関として協会内に設置することについて、調査、研究することとしている。

13 協会会長表彰及び感謝状の贈呈

(1) 協会は、平成5年度から、「協会表彰規程(平成4年12月制定)」に基づいて、協会の事業に積極的に協力あるいは貢献し、協会の発展、養成教育の振興、養成施設の内容充実に尽力された人に、協会会長からの表彰または感謝状の贈呈を実施している。

(2) 本年度の表彰または感謝状の贈呈は、平成23年度第2回通常総会において、協会会長表彰状を正会員養成施設2校、正会員教職員33名の計35名に、協会会長感謝状を正会員養成施設2校、正会員教職員24名の計26名に、それぞれ授与または贈呈した。

Ⅱ 財 務 部 会

1 平成 23 年度収支決算の総括

(1) 平成 23 年度収支予算の編成は、予算編成マニュアルを策定するとともに、ガバナンスの確保を図るため、予算編成会議を設置し、その会議において、事業計画の策定及び予算編成の基本方針を策定した。

その結果を各常任部会に伝え、各常任部会において具体的な事業計画及び当該事業計画に基づく個々の事業にかかる収支予算を編成し、財務部会において事業活動収支予算として集約するとともに、財務活動、投資活動等の予算編成を行い、その結果を予算編成会議において調整し、各常任部会にフィードバックし、各常任部会において再確認を行った結果を基に、再度、予算編成会議において収支予算(案)としてまとめる方法で行った。

(2) 平成 23 年度収支予算(案)の基本的な編成方針は、次のとおりであった。

- 1) 平成 21 年度及び平成 22 年度において行った会館設立積立金からの短期借入については、返済計画に基づいて平成 23 年度から 5 か年で返済していくこととし、可能であれば、返済計画の前倒しも含めて検討していくこととする。
- 2) 当初各常任部会において計画した各種事業については、新規事業の緊急性、既存事業の進め方、諸経費について検討が行われているが、今後も、事業の進め方の改善、資産のより適正な管理、諸経費の削減等について引き続き検討し、より適正な財政の確保を推進する。

(3) 協会の予算は、予算統制規程で、①予算編成後に新たに事業を実施することとなったとき、②12 月末日現在の執行額を基準とした決算見込において、事業活動収支の部、投資活動収支の部及び財務活動収支の部における収入計または支出計の予算差異が当初予算の 20 パーセント以上となったとき、補正予算を編成することとなっている。

平成 23 年度は、次の事由が発生したため、補正予算を編成することとした。

- 1) 平成 23 年度予算編成後、東日本大震災に対する協会としての支援活動

の実施を決定し、支援金の募集、被災した会員校への支援金の配布及び被災地支援活動を実施した。そのための経費として新たな事業予算を計上することとした。

2) 本年度において計画した「食育フェスタ」「養成教育振興・活性化事業」について、実現に向け協議を重ねたが実施に至らず、来年度の事業として持ち越すこととした。

3) 公益社団法人への移行に向けた課題処理の一つとして、特別な関係にある者への特別な利益供与の禁止・可能性の排除に取り組み、調理師養成教育全書等教育教材図書の頒布業務にかかる特別な関係にある法人との取り引きを解除、協会自らの業務としたことにより、出版事業にかかる収入、支出予算を大幅に増額補正することとした。

(4) 予算の執行に当たっては、事業経費の節約に努めるとともに、全体の収支状況は、概ね補正予算のと通りの執行となり、会館設立積立金からの短期借入については、当初5カ年の返済計画を3カ年均等返済が可能との見通しとなったことから第1期分として7,000千円を返済(積立て)し、年度末の段階で35,081千円を当期収支差額として計上することができた。

2 適正な財政を確保するための具体案の策定とその実施

(1) 平成14年度から協会の財政再建に取り組み、平成15年度からは事業計画並びに収支予算の編成に当たって、各常任部会が実施を計画している個々の事業の内容と経費について確認するとともに、収入増を図るための事業の企画等、協力を求めた。

(2) 前年度に引き続き、各種事業を分掌する各常任部会の協力はもとより、事務局の協力を得て事業の質を低下させずに経費の節約に努めた。

(3) 本年度は、昨年度設置した「予算編成会議」において、事業計画及び予算を検討するための基本方針を策定し、その結果を各種事業を分掌する常任部会に伝え、各常任部会において具体的な事業計画及び当該事業計画に基づく個々の事業にかかる収支予算を編成し、財務部会において事業活動収支予算として集約するとともに、財務活動、投資活動等の予算編成を行い、その結果を予算編成会議において調整し、各常任部会にフィードバックし、各常任

部会において再確認を行った。

- (4) 今後は、公益社団法人への移行に伴う協会組織・運営、既存事業内容の変更併せ、中・長期的な視点で必要な改善を行うこととしている。

3 新公益法人制度移行方針に基づく財政課題の検討とその対応

- (1) 協会は、新公益法人制度への移行方針について、本年度末の総会において「公益社団法人」への移行を決定し、公益社団法人移行認定にかかる課題等の処理について専門家に意見を求めるとともに検討を行っている。

その課題の1つとして、新制度では積立金等を遊休財産から除外しようとする場合、ガバナンスの中で実現が可能なものに限られており、現在の同積立金は、新制度において遊休財産と判定される旨、専門家から指摘されている。

公益社団法人への移行申請に向けた課題の処理等を検討していく中で、同積立金の取扱いについては、早急に対処しなければならないものとなっている。

4 公的融資機関への要望活動

- (1) 調理師養成施設における施設、設備の老朽化等への対処等を目的として、低利で借りられる公的融資機関からの養成施設への増改築資金融資の可能性についての調査は、国民生活金融公庫が中小企業金融公庫・農林漁業金融公庫・国際協力銀行とともに日本政策金融公庫に統合されたことによる一時中断を挟み、継続してきた。
- (2) 公的融資機関からの融資の活用は、環境衛生業への融資の一環として、養成施設が一時的に国民生活金融公庫（旧環境衛生金融公庫）の融資対象となっていた時期もあったが、現在、養成施設の増改築資金への融資は厳しい状況であることを確認した。
- (3) 養成施設の増改築資金等への融資が可能となるよう制度の見直し等についての公的融資機関への要望活動を含め、具体的な進め方等について継続して検討していくこととした。

Ⅲ 教 育 振 興 部 会

1 調理師養成教育の振興と活性化

(1) 高島屋催事の実施検討

協会は、平成 22 年度より、調理師養成施設の広報・PR につなげられるようなオリジナル食品の開発をフードビジネス業界や地元自治体と協同で行う事業の推進を掲げ、その手始めに高島屋新宿店での催事を実施することとして、全国の養成施設に参加を呼びかけてきている。

平成 23 年度は、開催予定地の東京地区協議会が中心となり、参加校の増大を目指したが、催事検討必要数の 30 校には届かず、前年度に続き実施見送りとなった。

2 技術考査制度の適正な運営と改善

(1) 技術考査の実施

協会は、昭和 57 年から本事業を毎年実施している。

平成 23 年度は、秋季を平成 23 年 9 月 8 日に、春季を平成 24 年 1 月 26 日に実施し、秋季は 33 校 488 名、春季は 257 校 12,997 名の計 13,485 名が受験した。

(2) 成績活用

協会は、平成 4 年度から技術考査の成績を養成施設の全国的な評価、学生・生徒の学習評価等の参考資料として活用する事業を行っている。平成 23 年度の活用申請は、44 校であった。

(3) 合格者台帳のデジタル化

協会の経済的事情から懸案となっていた合格者台帳のデジタル化について、協会財政の安定化に伴い、平成 23 年度は、その実施方法の検討を改めて行った。

委託業者からの提案も含め検討する中で、協会事務局のコピーやプリンターの複合機を使って PDF に変換することで、必要最低限の検索が見込めることが分かり、平成 24 年度は、この方法による具体的運用を目指すことと

している。

3 食育推進事業の展開

(1) 食育教室の開催

- 1) 平成 23 年度に食育教室を実施した養成施設は、前年度より 2 校上回る 84 校で、新規開催校が 3 校だったことから、これまでに食育教室を実施したことのある会員校の累計は 147 校となった。
- 2) 平成 23 年度も 1 府 3 省から後援を得て、食育教室告知用ツールのポスターを A 2 判で作成するとともに、その絵柄を使ってデザインした A 4 判のチラシを希望があれば P D F 形式で配信できるようにし、このポスターとチラシの見本版を事前に各会員校に送付した。
- 3) さらに、平成 18 年度より、食育教室を開催した養成施設に「食育推進校」認定プレートを授与してきているが、23 年度は前述のとおり 3 校が新たに認定された。

一方、平成 20 年度から実施している食育教室 5 年連続開催校への表彰（クリスタル製表彰盾贈呈）については、23 年度は 20 校がその対象となった。

(2) 第 6 回食育推進全国大会に出展

- 1) 平成 23 年 6 月 18、19 日の 2 日間、静岡県三島市にある日本大学三島校舎・三島市立北小学校・東レ総合研修センターにおいて、内閣府と静岡県の主催による「第 6 回食育推進全国大会」が開催され、協会は今回も出展参加した。
- 2) 今回は地元会員校の中央歯科衛生士調理製菓専門学校の全面的な協力を得て、全調協ブース内でミニ食育教室を実施し、地元駿河湾でとれる小アジを使った南蛮漬け作りを行い、静岡県産食材にまつわるクイズを行った。
- 3) 2 日間の入場者数は約 5 万 1 千人と過去最高の賑わいで、協会ブースにも子供からお年寄りまで幅広い年齢層が訪れ、地元の養成施設並びに協会の食育事業を全国規模でアピールすることができた。

4 「食育インストラクター」認定登録制度の推進

(1) 学生対象認定試験

協会は、食育指導のできる質の高い調理師を輩出していくことを目指し、「食育インストラクター」認定登録制度を平成 19 年度より本格的に実施しており、20 年度からは、卒業生についても門戸を広げている。

また、平成 22 年度からは、認定証と併せて食育インストラクターの証となる専用のピンバッジを授与している。

学生を対象とする同制度について、平成 23 年度は、秋季を平成 23 年 8 月 27 日に、春季を平成 24 年 1 月 21 日に実施し、秋季は 23 校 206 名、春季は 113 校 3,715 名の計 3,921 名が受験した。

(2) 教員(助手を含む)対象認定講習会

教員のための同制度については、平成 20 年度より本格実施している。毎年同制度にかかる認定講習会を実施してきたが、これまでに 492 名の教員が認定登録されており、参加者が減少傾向にあることから、平成 23 年度の実施については、事前に希望参加者数の調査を行ったところ、31 校 81 名という結果であった。

これについて、食育推進委員会で検討したところ、参加予定校が会員の 7 分の 1 程度であることと教員研修の受講比率を参考にした場合、実際の参加者数がかなり少ないことが見込まれることなどから、今年度は実施を見送った。

(3) 「食育インストラクターⅡ(仮称)」の創設検討

本制度のワンランク上の食育資格創設について、前年度に続き、食育推進委員会において第二読会を行い、その必要性の是非や方向性について意見を出し合った。これについては、さらに議論を深める必要があることから、平成 24 年度も引き続き検討することとしている。

5 各種研修事業の推進

(1) 調理師養成施設教員研修

1) 協会は、昭和 57 年から調理師養成施設における調理理論及び調理実習の教員資格認定研修を実施している。

- 2) 平成 23 年度の予備調査の結果は、17 校 29 名(調理理論専攻 3 名、調理実習専攻 26 名)という大変少ないものであった。理論専攻についてはあまりにも少数であることから、今年度も開催見送りとしたが、実習については、例年開催要望が高く、特に一昨年度、昨年度と 2 年続けて未実施だったこともあり、実施の可能性を模索することとし、20 名以上の受講申請者が集まることを条件に仮申請を受け付けた。その結果、既定条件を超える 22 名の申請があったことから、実習専攻限定での開催が決定した。
- 3) 同研修の中央研修は、平成 23 年 8 月 2 日～9 日の 8 日間、武蔵野調理師専門学校において実施され、単科目で受講できる特別聴講には 18 名が参加した。

受講者全員無事中央研修を終了し、9 月 1 日～11 月 30 日までの期間に、各属養成施設において学校研修(教育指導実習)を終え、12 月 8 日までに学校研修レポートを提出させた。

平成 24 年 1 月 10 日開催の教員研修運営委員会において、同レポートの審査が行われ、受講者 22 名全員が認定され、「教員研修認定証書」が授与された。

この結果、本年度までに教員として認定された者は、436 名となった。

(2) 教職員夏季セミナー

- 1) このセミナーは、昭和 60 年度からほぼ隔年で各地区輪番制により実施しており、平成 23 年度は、通算 13 回目の開催となった。
- 2) 今回は、平成 23 年 8 月 10、11 日の 2 日間にわたり、北海道地区協議会の企画・運営により、札幌にあるホテル札幌ガーデンパレスで実施され、全国各地から 24 校 69 名の調理師養成施設教職員が参加した。
- 3) 1 日目は、服部幸應会長による食育講演と、北海道におけるエゾシカの歴史と活用等について 5 人の先生方によるリレー講演を実施。2 日目は、茨城大学の先生方 2 名による放射線と食品・健康に関する講演を行った。

それぞれの講習のテーマ、講師は以下のとおりである。

[1 日目(8 月 10 日)]

- ・日本の食糧事情と食育のすすめ

<講師> 社団法人全国調理師養成施設協会会長 服部幸應 先生

- ・エゾシカの有効活用について
 <講師>北海道環境生活部環境局エゾシカ対策室主幹 竹澤孝夫 先生
- ・エゾシカの歴史と生態
 <講師>酪農学園大学講師 伊吾田宏正 先生
- ・エゾシカ肉の現状と衛生管理について
 <講師>社団法人エゾシカ協会事務局長 井田宏之 先生
- ・エゾシカの栄養成分・可能性について
 <講師>釧路短期大学准教授 岡本匡代 先生
- ・おいしいエゾシカ料理
 <講師>赤坂四川飯店札幌ガーデンパレス店料理長 安藤勝広 先生

[2日目(8月11日)]

- ・放射線と食生活
 <講師>茨城大学大学院理工学研究科教授 高妻孝光 先生
- ・放射線物質と私たちの健康
 <講師>茨城大学理学部教授 田内広 先生

6 食品技術管理専門士と教育奨励賞の交付

(1) 食品技術管理専門士

専門課程2年制卒業者の社会的位置付けを明確にするるとともに、職域及び活動の場の拡大を図り、さらに、自己研鑽意欲等を向上させることを目的としたもので、平成23年度までに41,963名の者が食品技術管理専門士として名称登録されている。

(2) 教育奨励賞

昭和49年度から実施している養成教育奨励事業は、養成施設において勉学に励む学生・生徒の資質の向上に寄与するため、極めて優秀な学生・生徒を表彰するとともに、優秀な技能を修得した学生・生徒に対して技能奨励賞を交付している。平成23年度における参加校は、157校であった。

7 学校教育教材等の編集事業の推進

(1) 調理師養成教育全書<必修編>

1) 同全書<必修編>全8巻については、平成16年の初版発刊以来、社会情勢の変化などに伴う内容の見直しを2～3年ごとに行ってきた。昨年度の平成22年度は、その見直しの年に当たり、大幅な内容の見直しを行い、第4版として発刊したが、今年度は特に手を入れずに、第4版第2刷として平成24年2月に必要部数を増刷した。

2) 一方、平成22年度にコアカリキュラム検討特別委員会において検討され、報告書としてまとめ、厚生労働省に提示した現行カリキュラムの見直し案に基づき、それに即した内容とするための改訂準備作業を進行させた。

平成23年度末に示された厚生労働省のカリキュラム改正案が、協会から提示した内容とほぼ同じだったことから、次年度は、これまでの準備作業をそのまま改訂編纂作業に切り替え、平成25年2月の改訂版発刊を目指すこととしている。

(2) 調理師養成教育全書<選択編>

平成23年度は、同全書<選択編>の6教科科目8冊のうち、「サイエンスクッキング」「フードマーケティング」「フードランゲージ(フランス語)」について増刷し、「レストランサービス」については、必修編教科書と『総合調理用語辞典』との整合性を図るため、一部手直しして発刊した。

(3) 総合調理用語辞典

1) 協会は、平成22年2月に発刊した『総合調理用語辞典』の第4刷を、24年2月に必要部数を増刷した。

2) 今回増刷した同辞典の本文用紙については、今年度賛助会員に新たに加わった製紙メーカーの日本製紙クレシア株式会社より、従前の紙より薄くて軽くて白い紙が提案され、この用紙の試し刷りや東見本を作成し、裏写りや発色、教材としての機能性等を比較検討した上で、提案用紙の採用を決めた。その結果、厚さで約6mm薄く、重さで約300g軽くなり、より写真の色が映える仕上がりとなった。

(4) 食品標準成分表

1) 協会は、従前より、文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会が

取り扱っている「日本食品標準成分表」について、同分科会による発表内容に対応しながら、改訂のない年は付録のデータを更新するなどして、毎年年度版として12月末に成分表を発刊しており、今回も平成23年12月26日に2012年版を出版した。

- 2) 平成23年度は、年度中に炭水化物の新規成分項目が発表されることが見込まれていたが、同分科会の事情により4～5年先まで延期されることとなった。昨年度も成分項目の追加があり、今回の分と併せて本表に組み込むこととして、前回は、追加された7成分項目については別冊で対応していた。前述の延期決定を受け、炭水化物が発表されるまで、そのまま別冊とするか、本表とは別に本体の中に組み込むかを検討した。その結果、制作単価がより安くなることもあり、今回は本体に組み込む方法で作成することとした。
- 3) 一方、成分表の市販については、平成24年度からは協会が行うこととしており、これにより、これまでの12月発刊を、他の教材と足並みを揃えて2月上旬に変更するかどうかについても、改めて検討することとしている。

(5) 調理師養成教育全書必携問題集

同必携問題集については、必修編教科書の内容と連動していることから、同教科書の見直しがなかった平成23年度は、前年度に発刊した第4版対応本をそのまま必要部数増刷した。

(6) 食育インストラクター教本

同教本については、前年度に発刊した第2版を、そのまま第2刷として平成24年2月に増刷した。

(7) 調理技術コンクール全国大会作品集

平成23年度は、前年度に実施した第26回調理師養成施設調理技術コンクール全国大会の参加選手とその作品を1冊のアルバムとして編集したカラー作品集を作成し、各養成施設及び希望者に頒布した。

(8) その他の出版物

平成23年度末までに協会が編集制作し、廃刊となっていないその他の出版物等は、次の5種である。

- ① 調理実習ノート（昭和 55 年初版発刊）
- ② 学校管理用例示様式（昭和 55 年初版発刊）
- ③ オールフォト食材図鑑（平成 8 年初版・平成 16 年普及版発刊）
- ④ 調理の基本技術と実習（平成 12 年初版発刊）
- ⑤ 何を食べる？誰と食べる？どう食べる？（平成 20 年第 3 版発刊）

8 教材出版頒布業務の見直しとその推進

(1) 協会教材の発送・保管管理業務の一元化

協会は、公益社団認定を目指すにあたり、教材編纂頒布事業について、出版元としての会計処理を本来の形に戻すこととし、平成 23 年 9 月末日をもって調理栄養教育公社との取引を解除した。これに伴い教材頒布にかかる発送及び保管管理等の業務委託について協会で一元的に管理することとなり、それに先立ち専門業者 5 社に対し指名競争入札を行った。その結果、最も安価な金額を提示し、会社の規模や業績についても問題のない株式会社ワタナベ流通に委託することを決め、10 月 1 日付で業務委託契約を締結した。

また、これまで調理栄養公社の棚卸資産となっていた協会教材については、すべて製作原価で買取り、10 月上旬には協会の委託業者の倉庫に移動させた。

(2) 協会市販事業の再開

一部の協会教材図書について、協会としての市販事業を再開することとし、懸案となっていた『総合調理用語辞典』の書店売りを具体化するために、平成 24 年度には、同書の上製本制作に着手する予定である。

9 全調協食育フェスタの再開検討

(1) 総会時の複合イベントを模索

全調協食育フェスタの再開については、作業の効率化やコストダウン、会員の多数参加等を図るため、日程と会場を総会と抱き合わせて複合的に開催することなども視野に入れて検討を図ったが、今年度は東日本大震災の影響で厳しい状況にあり、大掛かりな事業を具体的に検討・推進するのは難しいという理由から、平成 23 年度の開催は見送った。

(2) 次年度再開を目指す

しかしながら、食育フェスタがもたらす対外的意義への評価は高く、早めの復活再開を望む声が強かったことに加え、フェスタ休止の大きな理由となった協会の逼迫した経済状況が改善されつつあることから、平成 24 年度の再開を決め、準備を進めることとしている。

10 調理技術コンクールの実施

(1) 地区大会の定着化

協会は、昭和 62 年度の第 1 回開催から、毎年度、調理技術コンクール全国大会を実施しており、平成 23 年度で第 27 回を数えた。

平成 20 年度開催の第 24 回大会より導入した地区大会は、今回で 4 回目となるが、年々盛んとなり定着してきている。特に今回は、地区大会の出場申請料を従前の額(前回の 2 分の 1)に戻したことから、ほとんどの地区で出場者数を伸ばし、全体では前回より 52 名(13%増)多い参加者数となった。

今回は、平成 23 年の 10、11 月に各地区において地区大会を実施し、全地区で計 86 校 453 名が参加した。

(2) 全国大会の実施

上記地区大会の結果、選抜された 54 校 151 名(日本料理 57 名、西洋料理 60 名、中国料理 34 名)が、平成 24 年 2 月 22、23 日の全国大会に、1 名の棄権者もなく臨んだ。

前回に続き、武蔵野調理師専門学校を作業会場とし、都立産業貿易センターを展示会場として、内閣府、文部科学省、厚生労働省、農林水産省、観光庁の 1 府 3 省 1 庁及び調理関係 11 団体の後援、そして 18 社の協賛を得て開催した。

11 「調理・食育学会(仮称)」に結びつくような研究発表会の開催を検討

(1) 総会との同時開催を模索

協会は、平成 22 年度に「日本健康科学学会第 26 回学術大会」の事務局を担当した経験とその成果から、将来的には、「調理・食育学会(仮称)」につながるような調理(技術)、食育、健康をメインテーマとした養成施設教職員

による研究発表会の開催について検討した。平成 23 年度中の実施を目指し、3月の通常総会と抱き合わせて開催する計画を立てたが、本総会には、公益社団移行申請に絡み、議題案件が例年の倍近い7本もあることから、研究発表会のための時間を確保できず、平成 23 年度は開催を見送った。

(2) 次年度実現を確認

平成 23 年度の見送りを決める際に、24 年度以降は本事業について着実に推進していくことを改めて確認しており、24 年度の実施を前提に、具体的検討を進めていくこととしている。