

# 平成25年度事業報告

## 1 公益事業

### 1 調理師養成教育制度の調査、研究

#### (1) 省令及び指導要領改正内容の周知

協会は、調理師養成教育制度のあり方について、協会内部に専門の研究会を立ち上げ、平成17年度より様々な角度から継続的に調査・研究を進め、その都度結果報告書をまとめ、養成施設並びに厚生労働省に報告してきている。

これらの一連の活動の成果が実を結び、平成24年度には厚生労働省において「調理師の養成のあり方等に関する検討会」が4回にわたり開催され、その結果報告書がまとめられ、平成25年2月19日に公表された。

この報告書に基づき、平成25年12月26日に調理師法施行規則の一部改正が、平成26年2月21日に調理師養成施設指導要領の全面改正がなされ、厚生労働省による調理師養成教育制度に係る法令等の整備が終了した。

協会は、これらの流れに伴い、改正後の省令並びに指導要領について、協会のホームページに掲載する等により周知に努めた。

#### (2) 「職業実践専門課程」に係る研修会の実施

平成25年8月30日、文部科学省は、職業に必要な実践的かつ専門的な能力の育成を目的として「専修学校の専門課程における職業実践専門課程の認定に関する規程」を告示し、同日施行した。2年制の専門学校が対象となる同規程は、調理師養成施設においても、既存の該当校のみならず、今後2年制の設置をめざす養成施設も対象となることから、協会は、同規程の内容の周知を図るとともに、調理師養成施設が認定申請するに当たり、養成教育制度との整合性をどう図るか等の理解を得ることを目的として、同規程(課程)に係る研修会を実施した。

文部科学省生涯学習政策局生涯学習推進課専修学校教育振興室室長の圓入由美氏が講師となり、職業実践専門課程制度の趣旨、内容が説明され、その中で事前に同課程について協会できとりまとめた質問事項について、口頭での

回答が行われた。

また、この日の研修会では、各都道府県から寄せられた質問に対しての同省の基本的な考え方をまとめたものも資料として示され、この内容を踏まえ、改めて調理師養成施設における質疑応答集を同省の確認を得てとりまとめた。

## 2 調理師養成教育制度にかかる情報収集

### (1) 調理師養成施設一覧の作成配布

協会を設立した昭和48年度より毎年度当初(4月1日現在)に厚生労働省から資料の提供を受けるとともに、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、配布している。

本年度は、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するとともに、協会が管理するWebサイト「調理師学校ガイド@web」の学校基本情報として一般に公開した。

### (2) 調理師養成施設関係統計の作成について

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。

本年度は、調理師養成施設統計等15項目の統計を最新のデータに改め、Web版を協会ホームページに掲載し、公表した。

### (3) 養成施設の指定、改善指導並びに進学指導への行政関与等の動向

平成27年4月1日から施行される予定となった調理師養成施設の指定等の都道府県への事務権限委譲に伴い、全国統一の基準で設置されている養成施設への指導に地域差が生じないように、地方厚生局、都道府県に要望するなど、都道府県単位での活動等を含めた協会としての対応の検討に着手した。

## 3 調理師養成教育教材編纂頒布事業

### (1) 調理師養成教育全書<必修編>

同全書<必修編>全8巻は、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。

協会は、平成24年度に、厚生労働省において調理師養成教育制度に係る法令等が見直されたのを受け、平成27年4月施行を前提に、平成26年12月の発刊を目指すことを取り決め、平成25年度当初より、協会会員校へのアンケート

トの実施、編集委員の人選等、必修編教科書の具体的改訂作業を進めてきている。

平成25年度中に調理師養成教育制度に係る法令等の整備が終了し、平成27年度からの施行が確定したことから、当初の予定どおり、平成26年12月の発刊を確実に実行するべく、各巻とも線引きしたスケジュールに則り、執筆、原稿整理等具体的な編集作業を鋭意進行させた。

#### (2) その他の教育教材図書

『調理師養成教育全書<選択編>』の一部、『調理師養成教育全書必携問題集』、『総合調理用語辞典』、『調理実習ノート』については、必要部数を増刷した。

#### (3) 協会教材の発送・保管管理業務

平成25年度は、年度末が消費税増税の端境期となったことから、次年度教材の発送時期が全体に前倒しとなって3月に集中したため、年度末の発送業務は通年以上に繁忙を極めたが、大過なく終了した。

### 4 教職員のためのセミナー

#### (1) 教職員セミナーの開催

本年度の教職員セミナーは、平成25年8月1日、2日の2日間、東京新橋の航空会館で行った。その参加人数は92名(34校)で、北は北海道から南は鹿児島まで、全国各地の調理師養成施設の教員が参加した。

#### (2) 教員資格認定に係る研修の実施

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きた。平成25年度は、規定の人数(理論、実習各々10名以上)に達せず、実施を見送った。

なお、この研修制度は、平成27年度施行の改正指導要領に示された教員資格の内容が、教員研修の実施を必要としないものであることから、次年度以降は本事業を廃止することとした。

### 5 教育振興事業

#### (1) 調理技術評価コンクール事業

##### 1) 地区大会

協会は、昭和60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25年度で第29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6回目であり、地区大会の出場校数並びに出場者数は96校515名で過去最多となった。

## 2) 全国大会

地区大会の結果、選抜された46校143名(日本料理52名、西洋料理58名、中国料理33名)が、平成26年2月24日、25日の全国大会に臨んだ。

会場は、武蔵野調理師専門学校を作業会場とし、都立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13団体の後援、そして24社の協賛を得て、昨年に続いて「全調協食育フェスタ」の1つのコンテンツとして開催した。

## (2) 技術考査受託事業

### 1) 技術考査の実施

平成25年度は、秋季を平成25年9月5日に、春季を平成26年1月23日に実施し、秋季は25校329名、春季は261校14,072名の計14,401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25年度の活用申請は、41校であった。

## 6 食育推進普及事業

### (1) 食育推進のための体験活動等

#### 1) 第8回食育推進全国大会への参加

平成25年6月22日、23日の2日間、広島県広島市にある県立広島産業会館西展示館において、内閣府と広島県の主催による「第8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。

今回は、地元会員校の広島酔心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、「うま味の体験&食事のマナー」と国内生産1位を誇る広島レモンを使った「広島レモンで簡単ジャム作り」という2本立てで実施した。

2日間の入場者数は約27,400人(内閣府発表)であった。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。

## 2) 食育教室の開催

食育教室は、平成25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A2判で作成するとともに、その絵柄を使ってデザインしたA4判のチラシをPDF形式で配信できるようにし、その見本版を事前に各会員校に送付した。

本年度の食育教室開催養成施設数は84校で、この10年間で食育教室を実施したところのある養成施設の累計は150校となった。

## 3) 全調協食育フェスタの開催

平成26年2月25日、26日に都立産業貿易センターにおいて、「第4回全調協食育フェスタ」を開催した。

同フェスタは、テーマを“Shoku-ikuでふるさと発掘！”とし、前回に続き「食育情報フェア」「地産地消物産展」「食育・健康セミナー」「調理技術コンクール」の4本に、新企画として、「調理師学校発 おいしい！ご当地自慢」「日本列島お雑煮あれこれ」「出展者セミナー」「食育フェスタ版調理師学校ガイド」「情報交換・交流会」の5本を加え、計9つのコンテンツで実施した。

初の2日間開催となった第4回フェスタは、コンクールの作品展示のない2日目の来場者動員と、フェスタ全体の知名度アップに繋がるメディア誘致の必要性に配慮し、従前にはなかった来場者及びメディア誘致のための広報PRを実行した。

その結果、2日間で延べ9,000名を超える来場者を集め、一般紙、業界紙誌合計19媒体に取り上げられた。

## 4) 養成施設による食品開発の推進

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について、改めて検討した結果、企画内容を根本的に見直し、時間や経費等養成施設の負担の少ない方向で事業の再構築を図ることとした。

一方、食品製造メーカー2社から、養成施設向けに食品開発への協力要請があったことから、平成25年11月に改めて養成施設に参加を呼びかけ、

食品開発事業の再スタートのための取っかかりを探った。

## (2) 食育インストラクター認定登録事業の推進

### 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年度より卒業見込者を対象として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た。

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25年度は、秋季を平成25年8月24日に、春季を平成26年1月18日に実施し、秋季は17校166名、春季は117校4,199名の計4,365名が受験し、過去最大の受験者数を記録した。

### 2) 教員対象認定講習会

教員のための同制度については、平成20年度より実施しており、同制度に係る認定講習会を3年連続で実施した結果、参加者が頭打ちとなったことから、平成23年度からは実施を見送っており、今後は、教職員セミナーや食育フェスタとの連携を視野に入れ、教員の資質向上のための講習会に切り替えていく方向で、検討していくこととした。

## 2 収益事業

### 1 図書市販事業

協会は、取次を通さない方法により市販事業を展開することとし、平成25年度は、ISBN出版者記号並びに書籍JANコードの取得手続きを行った。

また、市販対象本を『オールフォト食材図鑑』、『食品標準成分表』、『総合調理用語辞典』の3点とし、図鑑と成分表については、現行の普及版の裏表紙や奥付にISBNコードとJANコード、価格を刷り込み、他の教育教材と同時期の平成26年2月に発刊した。

『総合調理用語辞典』については、現行の普及版の装丁をハードカバー、ケース付きに改め豪華版とし、平成26年2月に発刊した。

## 2 編集受託事業

協会は、平成24年度に受託した(一社)全国製菓衛生師養成施設協会の出版事業について、平成25年度は、年次版問題集の編集受託業務を進め、平成26年2月に発刊した。

また、同じく平成24年度に受託した国際調理師専門学校の50周年記念誌出版事業は、平成26年3月に発刊した。

## 3 既刊本の保守管理

『食品標準成分表』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」を、毎年、年次版として出版してきたが、取次を通じた市販を廃止した平成25年度(2014年版)からは、年次表記の代わりに「最新」と表記して発刊した。

# 3 共益事業

## 1 会員事業

### (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、入会は1名(専修学校1校)で、退会は養成施設の廃止等により3名(専修学校2校、短期大学別科1校)であり、本年度末現在の正会員は209名(校)となった。

#### 2) 準会員

準会員の入会状況は、本年度において58校2,242名が入会し、昭和51年度からの累計は143,900名となった。

#### 3) 賛助会員

賛助会員は、現在、17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、会員、賛助会員相互の理解を深めるため、月刊全調協ニュースで賛助会員の紹介をした。

#### 4) 常任部会等

協会の運営及び各種の事業の推進に当たって、組織運営において協会の多岐にわたる事業を分掌して企画、調査、執行する実行組織として常任部

会等を設置し、その常任部会等の検討結果を、理事会、総会に提案する方法で進めた。

さらに、平成25年度事業における重点事業については、会長特命事業担当チームを置き、実務的な作業を分担して執行した。

## (2) 広報活動の展開

### 1) 機関紙の発行

協会は、協会設立の目的を達成するため、養成施設に関する情報の収集、交換、提供等を行う機関紙「全調協ニュース」を昭和49年度に創刊し、昭和53年8月から月刊の定期刊行物とした。その後平成21年度からWeb配信に切替え、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、臨時号として通常総会議案案件資料を発行し、本年度末までに通算496号を発信した。

### 2) 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

本年度は、スマートフォンやタブレット端末等、多様化するインターネット環境に対応し、ユーザビリティの向上を目的に、調理師学校ガイド@webを全面リニューアルするとともに、全ての養成施設の学校基本情報を紹介した。

また、正会員養成施設については、資料請求機能の他、各校の担当者が、学校基本情報だけでなく、オープンキャンパス情報や、食育教室などのイベント情報も随時更新を可能とする「学校MYページ」を導入した。

この他、調理師学校ガイド@webスマートフォン専用サイトの開設、自動翻訳機能の導入により、調理師学校ガイド@web内を英語、中国語、韓国語等多言語による閲覧も可能とした。

### 3) 協会ホームページの活用

- ① 協会ホームページは、公益社団法人移行に伴い、公益法人として、「協会の活動目的・内容を見やすく表示し、一般に開かれたサイトであること」「ユーザー別、目的別に迷わず、行き止まりにならないこと」「PC環境、スマートフォンなどの端末を問わず快適に閲覧できること」「コストの削減」を目指して全面リニューアルし、平成25年4月



1日付で公開した。

- ② 行政機関、業界団体、報道関係等の発信する養成施設に関する情報は、全調協ニュースへの掲載の他、協会ホームページ内のニュース&トピックスにも掲載するなど、会員に情報提供を行った。

## 2 その他

### (1) 公益社団法人認定記念事業の実施

- 1) 本年度は、協会が昭和48年7月に社団法人として厚生大臣から設立許可を得てから40周年を迎え、さらには、平成25年3月に公益社団法人として内閣府に認定され、4月1日付で公益社団法人移行登記を行い、その活動を開始した初年度という記念すべき年度となった。
- 2) 協会は、設立40周年並びに公益社団法人移行の記念事業として①記念式典並びに祝賀会の実施、②公益社団法人への移行に伴う協会ロゴマークの刷新、③協会の40年のあゆみをまとめた記念史の発行を実施した。
- 3) 記念式典並びに祝賀会は、平成25年11月5日(火)、パレスホテル(東京都千代田区丸の内1-1-1)山吹において、厚生労働省、農林水産省をはじめ関係各省、衆参両院議員、関係各団体長及び学識経験者、会員、賛助会員、全国の調理師養成施設関係者など約220名が出席した。

### (2) 会員等への表彰

- 1) 協会は、公益社団法人への移行に当たり「表彰規程」を見直し、協会会長表彰及び同感謝状に、地区協議会(支部)が行う地区代表幹事表彰を加え、協会の会員事業として位置付けた。
- 2) 本年度の協会会長表彰又は感謝状の贈呈は、協会会長表彰状を役員2名、教職員8名、賛助会員1社の計11名に、協会会長感謝状を教職員3名に、勤続表彰を事務局職員2名に、それぞれ授与又は贈呈した。
- 3) また、地区代表幹事表彰は、東京地区協議会(支部)において、同地区に所属する養成施設教職員35名に地区代表幹事表彰を授与した。

### (3) 調理師養成教育奨励事業の推進

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25年度における参加校は、161校であった。

#### (4) 食品技術管理専門士認定登録事業の普及

専門課程2年制卒業者の社会的位置付けを明確にするとともに、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25年度までに48,184名の者を食品技術管理専門士として名称登録した。

#### (5) 総合補償制度の周知、普及

協会は、平成23年度から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」を導入しており、その周知を図った。

## 4 法人運営等に関する事業

### 1 調理師養成施設倫理規程の周知

倫理規程は、文部科学省において平成25年3月に策定された専修学校における学校評価ガイドラインとの整合性を確保するため、5月にその一部を改正し、協会ホームページに掲載した。

本年度は、倫理規程に抵触する事案としてインターネット広告(リスティング広告)にかかる問題提起があり、理事会は、協会のガバナンス、コンプライアンスを確保するため第三者機関「調理師養成施設倫理委員会」を設置し、事実確認並びに提言について諮問した。

学生・生徒の募集広告は、紙(誌)面広告だけでなく、インターネット等広告媒体が多様化し、常に新たな技術や手法が開発されている現状に鑑み、協会は、倫理規程の見直し作業に着手し、①インターネット広告に係る倫理に関する規定、②倫理規程に抵触又は抵触しようとしている事案の対応手順の整理、③第三者機関の設置方法などについて検討することとしている。

### 2 新規事業の企画、検討及び調査

#### (1) 『資料センター(仮称)』設置にかかる調査、研究

『資料センター(仮称)』の設置については、中長期的な事業計画として、

料理に関する古今東西のデータ集積、廃止養成施設の学籍簿の保管・証明書交付、料理の特許(発祥・由来・考案者等)の認定など基盤となる事業を企画、検討及び調査することとしており、本年度は、養成施設の学籍簿の保管・証明書交付にかかる実態を調査した。

## (2) 奨学金制度の調査、研究

高等課程等への奨学金制度の活用について29都道府県へ聞き取り調査を実施し、資格条件、金額、対応課程等が異なること、多くの都道府県で一般課程が含まれていないこと等の調査結果を、協会ホームページに掲載し、情報の共有を図った。

## (3) 調理師養成施設への留学生の卒業後の就労についての調査、研究

1) 協会は、調理師養成施設留学生の卒業後の調理業務従事に係る在留資格要件緩和について、昨年8月に内閣府、法務省、農林水産省に要望書を提出し、その後、10月に内閣府規制改革会議規制改革ホットラインにより要望を重ねた結果、内閣府規制改革会議の創業・ITワーキンググループの議題として取り上げられ、審議の結果、農林水産省が中心となって取り組むことが決定した。

2) 農林水産省は、日本料理の海外普及を目的とした事業として、その対象を調理師養成施設において調理師免許を取得した外国人調理師とし、受入機関の要件、調理師養成施設の責任と役割等を規定した「日本料理海外普及人材育成事業実施要領」が策定、施行された。

## 3 本部組織の機能強化

### (1) 新会計処理システム等の導入

1) 協会は、公益社団法人への移行に伴い、公益法人会計基準及び「公益法人会計基準」の運用指針(平成20年4月、内閣府公益認定等委員会：以下「平成20年改正基準」という。)に基づき、協会会計処理規程を改正し、平成25年4月1日から施行した。

2) 会計処理規程の改正に併せ、協会の会計処理システムを刷新し、平成20年改正基準に準拠した会計処理システムを導入し、事務処理の効率化を図った。

## (2) 事務局体制

公益社団法人への移行に伴う公益目的事業の遂行を円滑に図るため、事務局体制の充実を図り、平成25年度の職員は、事務局長1人、職員12人、非常勤職員2人の計15人であった。

## 4 支部組織の役割の周知と本部組織との連携

(1) 協会は、協会事業の円滑な推進を図るため、支部組織として47都道府県を7つの地区に区分し地区協議会を組織している。

本年度は、前年度に引き続き、業務執行理事が各地区協議会を訪問し、地区協議会の役割について説明するなど、その周知を図った。

(2) 本年度の地区協議会における定例会議、幹事会、研修会等の実施状況は、全国で定例会議が21回(各地区平均3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7回開催された。