

平成27年度事業報告書

1 公益事業

1 調理師養成教育制度の調査、研究

(1) 省令及び指導ガイドラインの改正内容周知

昨年度末、調理師法施行規則の一部が改正され、調理師養成施設指導ガイドラインが通知されたことにより、本年度より新制度がスタートした。

協会はこれを受け、本年度4月3日にその全ての内容を協会HPに掲載し、全養成施設にその旨をFAXで案内するとともに、全調協ニュースで紹介するなど即座に周知徹底を図った。

また、「指導要領」が「指導ガイドライン」として示されたことから、協会が改正箇所を明確にした対照表を作成し、一連の関係通知と併せてその周知に努めた。

(2) 改正制度への対応と将来的制度のあり方の検討

本年度は、昨年度まとめた改正省令とガイドラインに関する養成施設からの質問に対する基本的考え方に対し更に寄せられた質問について協議し、協会としての回答案を整理し、厚生労働省に確認、最終回答を得ることができた。

また、これらの質問とは別に寄せられた調理師制度の将来的あり方に対する意見、要望の確認を行い、内容を整理した結果、新制度施行後1年程度状況を見た上で、必要に応じて研修会を開催するなど、具体的な対応を図っていくこととした。

2 調理師養成施設の適正な運営の推進

(1) 学校運営セミナー

本年度は、平成27年9月18日に浜松町の世界貿易センタービルにおいて開催し、北海道から九州まで40校51名が参加した。今回は、2018年以降の18歳人口減少問題、パワハラ、セクハラ、個人情報保護等、養成施設として必要な危機管理に着目した講演内容とした。

また、同セミナーの有効かつ積極的な活用を期待し、より多くの養成施設関係者に参加してもらうため、平成28年3月に全調理師養成施設を対象にアンケートを実施した。この結果を来年度以降の学校運営セミナーの実施に反映する。

(2) 学校評価

本年度において、文部科学省から協会が受託した「職業実践専門課程の調理師養成分野における質保証・向上を推進するための第三者評価システムの構築と評価モデル開発事業」を進める中で、第三者評価のための自己評価と従前から協会が策定している調理師養成施設の自己点検・自己評価フォーマットとの連動、整理見直しを行うことによって、内部質保証の促進につなげていくこととした。

(3) 廃止養成施設の学籍簿と証明書類の発行システムの現状把握

協会は、廃止養成施設の卒業生から年1～2件程度、証明書類発行についての問い合わせがあることから、廃止養成施設の学籍簿等を保管管理している都道府県における廃止養成施設校の件数、保管管理状況、証明書類発行状況等の現状を把握することとした。

平成28年度において実態調査を実施することとした。

3 調理師養成教育制度に係る資料収集

(1) 調理師養成施設関係通知集の改訂

平成27年3月31日付法令の改正、通知を受けて、平成27年6月15日に調理師養成施設関係通知集(第7版)の完全版を作成し、通常総会の場で配布した。この通知集には、指導ガイドラインを始め、ガイドラインに関する疑義照会、厚生労働省、文部科学省、農林水産省、協会からの養成施設に関係した通知等を掲載している。

また、通知集発刊後、掲載疑義照会に対して寄せられた意見、質問に対応した疑義照会を通知集第7版追録として、同年8月11日に発刊し、全調理師養成施設、都道府県へ送付した。

(2) 調理師養成施設一覧の作成配布

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。

(3) 調理師養成施設関係統計の作成について

本年度は、調理師養成施設統計等13項目の統計を最新のデータに改め、webで公開するとともに、冊子発行年度に当たるため、400部を作成し、会員、賛助会員、各都道府県衛生主管部(局)等に配布した。

4 調理師養成教育教材編纂頒布事業

(1) 新規必修編教科書の今後の内容検討

必修編教科書については、平成26年12月に発刊した新規本について、実際に教科書を使用している現場の教職員から意見を集め、今後の改訂等の参考にするため、アンケートを行った。その結果は、全体としては概ね良好な意見が多かったが、巻によっては「悪い」「不満足」の意見が多く出されている部分もあり、これらの意見を今後の改訂に生かせるよう、各内容について具体的に踏み込んだ検討を重ねていくこととしている。

本年度は、平成27年4月の食品表示法施行への対応を図る必要があったことから、養成施設からの指摘等の中で修正に緊急性のあるものについて内容を見直し、平成28年度用に第2版として発刊した。

(2) 新規必携問題集の発刊

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、新規教科書発刊直後から鋭意編集作業を進め、『新調理師養成教育全書必携問題集』として平成27年6月に初版対応版を発刊し、平成28年2月に第2版対応版を発刊した。

(3) 新規実習ノートの発刊

実習ノートについては、以前より養成施設から内容見直しの意見が多かったため、レシピ記入ページの増加、資料編の内容変更等、教育現場での使いやすさや、卒業後の調理現場で役立つことを意識して改訂作業を進め、『新調理実習ノート』として、平成28年2月に発刊した。

(4) 2年制課程用テキストの制作検討

今回の制度改正により指導ガイドラインに示された専門課程2年制の教育内容・目標に対応するテキストについて、新たなテキストの必要性を検討するため、アンケートを実施した。その結果は、7割弱が「必要ない」と

いう意見であり、そのうちの半分が現行選択編教科書を使って対応しているため、「必要ない」というものであったことから、新たな2年制課程用テキストは制作せず、指導ガイドラインの内容に沿って選択編教科書の内容を見直し、必要に応じて改訂を行うこととした。

(5) 新規必修編指導書の制作検討

以前より要望が多かった必修編指導書についてアンケートを行った結果、「必要である」が「必要でない」を大きく上回ったが、指導書については需要が極めて限定されるため、慎重に対応する必要があることから、他分野の指導書制作状況、制作の手間や費用等を調査し、その結果に基づいて改めて制作の必要性を協議するなど、継続して審議することとした。

(6) その他の教育教材図書

『調理師養成教育全書<選択編>』、『新調理師養成教育全書必携問題集』『総合 調理用語辞典』については、一部内容を見直し、必要部数を増刷した。

(7) 協会教材の発送・保管管理業務

教育教材図書の発送・保管管理等について、業務委託先業者に対し、必要に応じて実地棚卸を実施するなど、指示・管理を徹底した。

5 教職員のためのセミナー

(1) 教職員セミナーの開催

第3回となる今年度の教職員セミナーは、平成27年8月5日(水)、6日(木)の2日間、東京新橋の第一ホテル東京において開催した。

今回のセミナーは、講習会、事例発表会、研修会の3本立てで実施した。

その結果、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171名(153校)が参加した。

今回は、研究発表会では学術的なイメージがあり、ハードルが高く発表者がなかなか出ないと予想されることから、名称を事例発表会と改め、研究だけでなく養成施設での取り組み事例等も含め身近な内容も可とした。

事例発表会は、各地区から推薦のあった発表者により実施した。

6 教育振興事業

(1) 調理技術評価コンクール事業

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27年度で第31回を数えた。

1) 地区大会

本年度の地区大会は、8回目を迎え、年々盛んとなり定着してきている。今回の地区大会の出場校数並びに出場者数は97校510名であった。

2) 全国大会

地区大会の結果、選抜された52校149名(日本料理56名、西洋料理60名、中国料理33名)が、平成28年2月23日、24日の全国大会に臨んだ。

作業会場は従前どおりの武蔵野調理師専門学校、展示会場は水道橋の東京ドームシティ・プリズムホールを使用した。

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14団体の後援、そして12社の協賛を得て「全調協食育フェスタ」のコンテンツの1つとして開催した。

(2) 技術考査受託事業

1) 技術考査の実施

平成27年度は、秋季を平成27年9月10日に、春季を平成28年1月21日に実施し、秋季は21校261名、春季は260校13,774名の計14,035名が受験した。

また、春季については、養成課程によって履修カリキュラムが異なり、新旧併行する状況となっているため、試験科目を2本立てで実施した。

2) 成績活用

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について、平成27年度の活用申請は44校であった。

7 食育推進普及事業

(1) 食育推進のための体験活動等

1) 第10回食育推進全国大会への参加

平成27年6月20日(土)、21日(日)の2日間、内閣府と東京都墨田区の

主催による「第10回食育推進全国大会」が、江戸東京博物館、国際ファッションセンター、墨田区総合体育館、錦糸公園において開催された。

今回は、都内での開催ということから、協会は、東京地区協議会(支部)を通じて協力校を要請し、新宿調理師専門学校と町田調理師専門学校の2校の協力のもと、全調協ブースの出展を行った。

2) 食育教室の開催

12年目を迎えた今年度の食育教室は、1府3省の後援を得て全国で72校の養成施設が実施した。

27年度は新たに食育教室を開催した養成施設1校に「食育推進校」認定プレートを授与し、初年度からの食育教室実施養成施設の累計は155校となった。

5年連続開催校2校、10年連続開催校10校について、表彰した。

3) 全調協食育フェスタの開催

協会は、平成28年2月24日、25日に東京ドームシティ・プリズムホールにおいて、「第6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Peace!!”とし、前回のコンテンツを引き継いだ「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」「日本列島お雑煮あれこれ」「情報交換・交流会」「調理師学校発！フェスタ茶屋(前回のShoku-iku茶屋から改名)」「先輩が語る“食”の魅力(魅せます！和食文化の奥行きから改名)」の8本に、新企画として、「公開レッスン“食育教室はじまるよ!”」を加え、計9つのコンテンツで実施した。

前回の東京国際フォーラムから場所を変えての開催となった第6回食育フェスタだったが、前回の来場者に加え、関係各位の絶大なる協力を得て、これまでの経験を踏まえた各種コンテンツの企画・運営や広告・広報活動が功を奏し、2日間の来場者数は、前回は上回る14,506名を動員し、一般紙、業界紙誌等合計30媒体を誘致できた。

4) 養成施設による食品開発の推進

平成27年度の食品開発の推進については、3つの方針を決め、事業を展開した。

- ① 食品開発事業に関心を示している山義食品工業株式会社の協力のもと、漬け物レシピコンテストを実施し、入選作品の中から、同社が興味のあるレシピについて商品化を検討していくこととなった。
- ② 製造・販売の両方を行っているコンビニエンス業界(大手2社)への折衝を行ったが、関心を示すことはなかった。
- ③ 協会ホームページに「調理師学校が食品開発のアイデアを出します」というキャッチコピーで、新商品の開発を求めている企業募集の告知サイトを開設した。

(2) 食育インストラクター認定登録事業の推進

学生並びに卒業生を対象とする「食育インストラクター」認定登録制度について、平成27年度は、秋季を平成27年8月22日に、春季を平成28年1月16日に実施し、秋季は13校103名、春季は117校4,100名の計4,203名が受験した。試験合格者を登録認定し、全員に認定証及び食育インストラクター認定ピンバッジを交付した。

2 収益事業

1 図書市販事業

(1) 市販事業

『オールフォト食材図鑑』、『食品標準成分表』、特装版『総合調理用語辞典』の3点を市販対象本とし、アマゾンe託販売サービス、大型書店の丸善・ジュンク堂書店と直接契約し、市販事業を行っている。

また昨年度に続き、特装版『総合調理用語辞典』について、養成施設に対し、有料の箔押し名入れサービスのオプションと併せて受注を行った。

(2) 新刊本の制作

旧版教科書である『調理師養成教育全書』は、調理師養成施設のカリキュラム改正により廃版となるが、同全書中の「食文化概論」については、養成施設以外の学校でも副教材として例年2,000冊ほどの販売実績がある。これらの学校から引き続き同書を使用したいとの声が多く寄せられていたことから、内容や装丁等を見直し、単独の『食文化概論』（税込み980円）

として、平成28年2月に新たに発刊した。販促に当たっては、例年同書を購入していた学校に加え、「家庭に関する学科」のある高等学校等へ頒布案内を送付し、受注を行った。

2 既刊本の保守管理

(1) 成分表の改訂

文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会から「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」が平成27年12月に発表されたことに伴い、発表された全食品の分析値をすべて掲載するとともに、旧版では別表として記載していた成分項目を「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」に合わせて本表に追加する等の改訂作業に着手、平成28年春入学生に向けた発刊をめざした。

同書は、平成28年4月初旬に配本した。

(2) その他

『オールフォト食材図鑑』については、養成施設向けの普及版を本年度も必要部数増刷した。

3 共益事業

1 会員事業

(1) 広報活動の展開

1) 機関紙の発行

本年度は、通常号として12回発行し、本年度末までに通算521号をWeb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

本年度の「調理師学校ガイド@web」へのアクセス状況は、アクセス件数が約4万8千件(月平均で約4,000件)となっており高評を得ている。

また、同@webによる資料請求プログラムにより、本年度は、145名が資料請求プログラムを活用して計424校の養成施設に資料請求を行っている。

3) 協会ホームページの活用

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ており、養成施設及び協会の運営等への活用を図っている。

2 会員対象資格付与事業

(1) 調理師養成教育奨励事業の推進

平成27年度は、161校が参加実施した。

(2) 食品技術管理専門士認定登録事業の普及

本年度、食品技術管理専門士として3,304名を名称登録し、平成27年度末までの累計は55,034名である。

3 その他

(1) 会員等への表彰

本年度の協会会長表彰又は感謝状の贈呈は、協会会長表彰状を正会員3校、教職員15名の計18名に、協会会長感謝状を正会員3校、教職員2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することを、第5回理事会(2月16日開催)において決定した。授与式は、平成28年度通常総会(6月開催予定)当日に実施する予定としている。

また、本年度の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12名に、近畿中国四国地区協議会(支部)において、同地区に所属する養成施設教職員16名にそれぞれ授与された。

(2) 総合補償制度の周知、普及

協会は、調理師養成施設特有の危機に対応できる補償として、「調理師養成施設(学校)専用総合補償制度」を導入し、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)を担当窓口として、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、個々の養成施設の実情にあわせた補償制度を確立している。

(3) 友誼団体との連絡提携

1) 平成27年度調理師関係功労厚生労働大臣表彰

① 本年度の調理師関係厚生労働大臣表彰(調理師制度功労・調理師養

成功労・調理業務功労)において、調理師養成功労者として7名が受賞し、表彰式が11月17日に実施された。

② 表彰式当日、厚生労働大臣表彰に係る受賞祝賀会を調理関係8団体(公益社団法人全日本司厨士協会、公益社団法人日本調理師会、公益社団法人全職業調理士協会、公益社団法人日本中国料理協会、一般社団法人日本技能調理士協会、公益社団法人調理技術技能センター、一般社団法人全国日本調理技能士会連合会及び当協会)の主催により、日比谷松本楼において実施した。

2) その他の連絡提携事業

健康増進及び食生活改善並びに食育啓蒙等に関する厚生労働省等関係行事への協力及び周知を行うとともに、友誼団体等の主催する各種コンクール等の行事に後援又は協賛した。

4 法人運営に関する事業

1 本部組織の機能強化

(1) 会員入会促進、組織の充実強化

1) 正会員【平成28年3月31日現在：208名(校)】

本年度において、入会は3名(専修学校1校、高等学校2校)、退会は養成施設の廃止等により3名(専修学校2校、高等学校1校)であった。

2) 準会員【平成28年3月31日現在：148,343名】

準会員は、本年度において57校から2,020名が入会した。

3) 賛助会員【平成28年3月31日現在：17社】

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を紹介するとともに、総会で教育資材展を実施した。

4) 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部会等を設置し、その検討結果を、理事会、総会に提案する方法で進めた。

さらに、平成27年度事業における重点事業については、4つの重点事

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) 事務局体制

平成27年度は、事務局長1人、職員12人、非常勤職員2人の計15人の職員体制であった。公益目的事業の遂行を円滑に図るため、また、中・長期的な視点に立って事務局体制を整えることとし、平成28年度において1名増員するため、採用試験による人員確保に努めた。

2 支部組織の役割の周知と本部組織との連携

本年度の地区協議会(支部)における定例会議、幹事会、研修会等の実施状況は、全国で定例会議は20回(各地区平均3回)開催され、また、公益目的事業の一環として会員校以外に門戸を開放した一般公開による教職員研修会を全国で2回実施されたほか、地区会員及び教職員を対象とした研修会を全国で8回開催された。

3 新規事業の企画、検討及び調査

(1) 奨学金制度の調査、研究

協会独自の奨学金制度導入の可能性を探るために基本的考え方、目的、財源確保等について検討した結果、基金運用益による制度運営を図るのは多額の資金を確保することから、当分の間、見送ることとした。