

2019(平成31)年度事業報告書

(2019(平成31)年4月1日から2020(令和2)年6月30日まで)

1 公益事業

1 調理師養成教育制度の調査、研究

(1) 改正調理師養成教育制度への対応と将来的養成教育制度のあり方の検討

協会は、2017(平成29)年度に都道府県を対象に調理師養成施設(以下「養成施設」という。)の指導監督等に係るアンケートを実施し、各都道府県からの意見、課題をまとめ、その対応について翌年度より厚生労働省健康局健康課栄養指導室と協議を重ねた。その結果、都道府県からの意見と回答を加えた「指導ガイドラインにかかる質問に対する基本的な考え方<疑義照会>」を掲載した調理師養成施設関係通知集改訂版(第8版)を2019(令和元)年5月に発刊した。

(2) 調理技術、養成教育、食文化等研究助成等制度の調査、研究

本年度、協会の中に設立した「調理技術教育学会」において発表する学会員のモチベーションを高めること等を目的とした研究活動等奨励のための研究助成や顕彰制度について、その実現の可能性検討を含む調査、研究に着手した。

本年度は、この制度の調査、研究に当たり、既存の学会等が実施している助成制度等の事例の収集を行った。

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、2019(令和元)年8月30日に東京都千代田区の一般財団法人全国町村議員会館において、労務管理に関するテーマと前回好評で続編を希望する声が多かった入学者減少対策をテーマとした研修の第2弾となる研修の2部構成として、第5回を開催し、北海道から九州までの33校40名が参加した。

(2) 養成施設の内部・外部質保証制度の構築

本年度は、昨年度末にまとめた内部質保証(自己評価・学校関係者評価)

を中心とした『学校評価総合実施手引書』（以下「手引書」という。）について、養成施設から意見を求め、手引書の最終化を図り、「よくある質問(F A Q)」とともに協会サイトに公表し、内部質保証(自己評価・学校関係者評価)の周知を図った。

同手引書の活用と制度運用の促進を図るため、養成教育実務担当者研修会を2020(令和2)年4月実施の予定で企画したが、新型コロナウイルス感染拡大の収束の見通しが立たないため延期した。

また、外部質保証(第三者評価)の実施体制(評価機関)については、高等教育の教育費負担軽減制度や専修学校職業実践専門課程への助成金制度等の状況確認、関係行政機関からの意見の聞き取り等各方面からの情報収集を行った。

(3) 養成施設入学者等実態調査

本年度は、事業年度の期間変更に伴い、入学者等実態調査を2019(平令和元)年5月と2020(令和2)年5月の2回実施した。

2019(令和元)年5月調査は、男女別入学者数や留学生の就学状況、卒業生の動向等の実態について大規模調査を実施し、その結果を全調協ニュース~~8月号~~に掲載した。

2020(令和2)年5月調査は、男女別入学者数や留学生の就学状況等の実態調査を実施しており、その結果は同ニュースに掲載する。

(4) 養成施設のコロナ対応として協会对応指針等を発表

協会は、「新型コロナウイルス感染症対策に係る調理師養成施設対応指針」を作成し、厚生労働省健康局健康課栄養指導室に確認を取った上で、協会サイトに公表した。

さらに、協会对応指針を補完するQ&A、具体的事例と必要な情報をまとめた全調協ニュース号外を作成し、協会サイトに公表し、その活用を促した。

3 調理師養成教育制度に係る資料収集

(1) 調理師養成施設一覧の作成配布

本年度は、2019(令和元)年6月に600部を作成し、各養成施設はもとより厚生労働省、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。
さらに、2020(令和2)年6月に500部を作成した。

(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、web版で配信するとともに、3年に1回冊子版を発行していたが、2020(令和2)年4月の協会サイトリニューアルに伴い、外部サイトにリンクを張ってデータ発表元が見られるようにするとともに、今後冊子は作成しないこととした。

本年度は、調理師養成施設統計等14項目の統計を最新のデータに改め、webで公開した。

4 調理師養成教育教材編纂頒布事業

(1) 必修編教科書については、2018(平成30)年2月に発刊した第3版について、各種データの更新、法律の改正、成分表の改訂等に伴う内容の修正を行い、第4版として必要部数を印刷した。

(2) 選択編教科書「フードマーケティング」の内容を見直し、新たに『新調理師養成教育全書』(選択編)シリーズの1冊として2020(令和2)年12月発刊を目指し、編集作業を行った。

(3) 辞典については、2020(令和2)年用として必要部数を増刷した。また、次の改訂に向けて、最新の情報や資料等を収集し、保守管理を推進した。

(4) 食材図鑑については、新たにデジタルデータを作成し、一部内容の確認、写真の再分解を行った。また、2020(令和2)年用として必要部数を増刷した。

(5) その他の教育教材については、2020(令和2)年用の在庫が不足する図書を増刷するとともに、それぞれ経時変化等に伴う手直しに必要な情報を収集した。

(6) 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 教育振興事業

(1) 調理技術評価コンクール事業

1) 地区大会

本年度の第35回調理技術コンクール全国大会への出場者を選抜するこ

とを目的とした地区大会への出場教数並びに出場者数は88校401名であった。

2) 全国大会

地区大会の結果、選抜された52校148名(日本料理55名、西洋料理59名、中国料理34名)が、2020(令和2)年2月25日、26日の第35回全国大会に臨んだ。

作業会場は従前どおりの武蔵野調理師専門学校、展示会場は池袋サンシャインシティ・A-1展示ホールを使用した。今回も文部科学省、厚生労働省、農林水産省、観光庁の3省1庁及び調理関係14団体の後援、そして8社の協賛のもと開催した。

なお、第35回全国大会は、コロナ禍における対策として、作品展示の一般公開を取り止めて実施した。

3) 申請者数増の方策

大会の公平性をさらに確保するために全国大会の課題統一化を目指すこととし、第36回全国大会からの実施を予定したが、新型コロナウイルス感染拡大の影響により、令和2年度の第36回全国大会を中止とする方針が決まり、課題統一化を一旦見送ることとした。

(2) 技術考査受託事業

1) 技術考査の実施

協会は、1982(昭和57)年から本事業を毎年実施している。本年度は、秋季を2019(令和元)年9月5日に、春季を2020(令和2)年1月23日に実施し、秋季は16校144名、春季は251校11,487名の計11,631名が受験した。

2) 成績活用

本年度の活用申請は40校であった。

(3) 実技検定制度(事業)

1) 制度創設に向けた準備

本制度の創設に向け、本制度を運営するために必要な課題内容、認定条件、評価基準、合格基準等の策定を行った。

本制度の普及、推進のために、具体的な制度の内容について学生用にまとめた「受検者ガイド」と審査する教員用のための「審査マニュアル

ル」を作成した。

2) 公益事業の認定

WGでの課題等の策定と並行して、事業部会、理事会において全調協実技検定制度実施要領を策定し、2020(令和2)年4月16日に内閣府において同制度が公益事業に認定された。

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14回食育推進全国大会への参加

2019(令和元)年6月29日(土)、30日(日)の2日間、農林水産省と山梨県・甲府市の主催による「第14回食育推進全国大会」が、アイメッセ山梨において開催され、協会は、食育普及に関する展示、協会会員校の全国マップの掲示、昨年度の調理技術コンクール全国大会のダイジェスト動画の放映を行った。

大会2日間の入場者数は、約21,500人(農林水産省発表)であった。

なお、2020(令和2)年6月に開催予定だった愛知県大会は、新型コロナウイルスの影響により中止となった。

2) 食育教室の開催

本年度の食育教室は、全国で65校の養成施設が実施した。

本年度は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判のチラシを希望があればPDF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。

なお、本年度に初めて食育教室を開催した養成施設は1校あり、初年度からの食育教室実施養成施設の累計は160校となっている。

3) 全調協食育フェスタの代替事業

食育フェスタの代替事業について検討を重ね、食育フェスタの人気コンテンツであった「日本列島お雑煮あれこれ」(各都道府県の雑煮を紹介、試食させる企画)を毎年6月に開催される食育推進全国大会において実施することとした。

また、協会が推進する食育3本柱がSDGs(持続可能な開発目標)と合致

する要素があることから、SDGsを意識した新たな食育事業の検討を進めることとした。

4) 食品開発を通じた地域貢献への取り組み

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、道の駅の窓口である道の駅連絡会事務局の協力の下、調理師学校との共同開発を希望する19の道の駅について、共同開発を希望する養成施設への紹介を行った結果、4駅において共同開発することができた。

(2) 食育インストラクター認定登録事業の推進

学生を対象とする同制度について、本年度は、秋季を2019(令和元)年8月24日に、春季を2020(令和2)年1月18日に実施し、秋季は13校82名、春季は118校3,008名の計3,090名が受験した。

7 調理技術教育学会事業

(1) 調理技術教育学会の創設

2015(平成27)年度より、「学校の自由裁量」を重視する養成教育制度がスタートし、各校の独自性が進む反面、一定水準の質を担保し、かつ質の底上げを図るための事業展開が必要になってきた。また、日本の食や食文化に対する関心が、近年、急激に高まっており、これまで以上に、確かな知識と技術を備えた、より質の高い調理師の養成が急務となってきた。

協会は、このような調理師や養成教育を取り巻く環境の変化に対応するために、協会が公益法人移行前に培った学会の企画・運営に係るノウハウを活用し、養成施設の教職員及び学生等の研鑽の場を提供するとともに、対象を関連分野の研究者、教育者、技術者等に広めることで、公益性や透明性及び学術性の高い質保証・向上事業となることをめざし、2019年(平成31)4月1日付けで「調理技術教育学会」を創設した。

(2) 学会設立記念式典、祝賀会の開催

学会設立を記念し、2019(令和元)年6月19日に、京王プラザホテルにおいて、調理技術教育学会設立記念式典並びに祝賀会を開催した。

学会記念式典は、基調講演として「人生100年時代を支える食の力～調理師の役割と調理師学校に期待すること～」をテーマに、服部幸應会長と

衆議院議員小泉進次郎氏の対談を行った。その後の祝賀会では、アトラクションとしてオペラ歌手の鈴木慶江氏を招いた。

(3) 第1回学術大会の開催

2019(令和元)年8月4・5日に、東京都渋谷区の服部栄養専門学校において、調理技術教育学会第1回学術大会を開催し、2日間で延べ440名の参加があった。第1回目のテーマは「新たな時代を迎えて～伝承とイノベーション～」であり、「オープニングデモンストレーション」「講演」「研修会」「研究発表会」「交流会」「出展」の大きく六つのカテゴリーに分けて行われた。

(4) 学会誌の発刊

本学会員並びに調理に関する技術及び科学、調理師養成教育に興味を持つ者を対象とし、調理に関する技術及び科学、調理師養成教育の指導方法等を中心としたさまざまな調査・研究を発表できる媒体となる『調理技術教育学会誌』として、第1回学術大会抄録集2019 Vol.1 No.1を発刊し、第1回学術大会プログラム、学会設立記念式典で行われた基調講演の対談を中心に掲載した。

(5) 学会員の募集

養成施設、関係団体等に対し、ニュースリリース等で会員募集を行った。2019(令和元)年次学会員数は、養成施設団体会員36団体、養成施設以外団体会員4団体、養成施設個人会員14名、養成施設以外個人会員2名、学生会員1名、名誉会員20名、2020(令和2)年次学会員数(6月30日現在)は、養成施設団体会員33団体、養成施設以外団体会員3団体、養成施設個人会員19名、養成施設以外個人会員4名、学生会員2名、養成施設以外学生会員4名であった。

2 共益事業

1 会員事業

(1) 機関紙の発行

本年度は通常号として15回発行し、本年度末までに通算572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2020(令和2)年3月末までに約3万7千件(月平均で約3,000件)であった。また、同@webサイトによる資料請求プログラムにより、本年度は51名が資料請求プログラムを活用し、累計で146件の資料請求があった。

同サイトを立ち上げた際は、まだ養成施設のサイトを立ち上げていないところも多かったため、代わりに協会が「調理師学校ガイド@web」として全国の養成施設を紹介していたが、現在はほぼ各養成施設が独自のサイトを立ち上げていることから、「調理師学校ガイド@web」は3月末で廃止した。代わりに、養成施設の情報については、リニューアルした協会サイト中の「全国の学校一覧」にリンクを貼り、各養成施設のサイトに飛べるようにした。

協会は、入学対象者、特に中学生、高校生に向けて、ツイッターとインスタグラムの二つのSNSを活用して養成施設のアピールを行っている。

本年度は、ツイッターの更新回数を増やし、注目される内容を多く取り入れるなどの工夫をして、フォロワー数を伸ばした。また、第35回調理師養成施設調理技術コンクール全国大会の予告動画として、前回大会のダイジェスト映像をYouTubeにアップするとともに、当日の大会の様子を、写真だけでなく動画も併せて2日間にわたりツイッター及びインスタグラムに即時アップし、新たなフォロワーの獲得を図った。

(3) 協会サイトの活用

協会サイトは、本年度において、2005(平成17)年4月の立ち上げから15年、2013(平成25)年4月のリニューアルからすでに7年が経過しており、操作の不具合や使いにくさから、全面的なリニューアルが必要であることが確認されたため、2019(平成31)年1月よりリニューアル作業を開始し、2020(令和2)年4月から新たな協会サイトを公開した。

リニューアルに当たっては、必要に応じて新たなコンテンツを立ち上げ、閲覧者の使い勝手を考慮し、より見やすく、より使いやすいサイトを目指すとともに、管理者(協会)の作業可能領域を増やすなど操作性を向上させ

ることで、コストの削減を図った。

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

本年度における参加校は、158校であった。

(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2,735名を名称登録し、本年度までの累計は66,951名となった。

(3) 海外における日本料理調理技能認定事業の推進

協会は、調理師養成施設留学生在が卒業時や卒業後に認定対象となる農林水産省が進める「海外における日本料理の調理技能認定事業」について、本年度は、新たに1校を認定団体として認定し、シルバーの認定を受けた57名に、認定証と認定バッジを公布した。

3 その他

(1) 総合補償制度の周知、普及

協会は、2011(平成23)年度から協会賛助会員である株式会社出雲保険〔Chubb(チャブ)損害保険株式会社代理店〕を担当窓口とした「調理師養成施設(学校)専用総合補償制度」を導入しており、本年度も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した。

(2) 会員等の表彰

本年度の協会会長表彰又は感謝状の贈呈は、協会会長表彰状を役員3名、正会員1校、教職員23名に、協会会長感謝状を役員3名、正会員2校、教職員16名に、勤続表彰を事務局職員1名にそれぞれ授与又は贈呈することを、第1回理事会(5月29日開催)において決定した。授与式は、2019(平成31)年度通常総会当日に実施した。

また、本年度の地区代表幹事表彰は、東京地区協議会において同地区に所属する養成施設教職員26名に、九州地区協議会において同地区に所属する養成施設教職員2名に、それぞれ授与された。

(3) 褒章候補者の推薦

協会は、2017(平成29)年度において、公益社団法人移行後初めて厚生労働省から褒章候補者の推薦依頼があり、「春秋褒章候補者協会推薦実施要

領」を整備し、昨年度において、令和元年秋褒章候補者として1名を推薦し、本年度11月3日、藍綬褒章が授与された。

本年度においても、同省から褒章候補者の推薦依頼があり、協会は、令和2年秋褒章候補者として1名を推薦した。

(4) 調理師養成功労厚生労働大臣表彰候補者の推薦

本年度は、各地区協議会から推薦のあった候補者2名を調理師養成功労厚生労働大臣表彰候補者として推薦し、同省での審査を経て全員が被表彰者として決定され、受賞した。

3 法人運営に関する事業

1 本部組織の機能強化・見直し

(1) 会員入会促進、組織の充実強化

1) 正会員 【令和2年6月30日現在：215名(校)】

本年度において、入会が3名(短期大学1校、専修学校2校)、養成施設の廃止による退会が1名(専修学校1校)であった。

2) 準会員 【令和2年6月30日現在：156,753名】

準会員は、本年度において82校2,176名が入会した。

3) 賛助会員 【令和2年6月30日現在：16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(協会サイト)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。

本年度は、新規事業として調理技術教育学会事業を展開するため、「調理技術教育学会設立準備委員会」を廃止し、新たに部会として「調理技術教育学会運営部会」を、専門委員会として「編集委員会」、「学術大会実行委員会」をそれぞれ設置し、3部会7委員会とした。

(2) 事務局体制

本年度末の職員は、事務局長1人、職員13人の計14人であった。

(3) 定款並びに諸規程の一部改正等

- 1) 協会は、公益目的事業収支相償上の剰余金の扱いに係る課題について検討した結果、事業年度等の見直しを図ることとし、検討を重ね、①収入の大部分を占める教材の頒布時期が3月と4月の年度をまたいだ時期であることから、決算が不安定となり、収支相償が図りにくいこと、②年度末である3月末時点の協会資産のほとんどは、教材の棚卸資産又は未収金として保有しており、公益目的事業の剰余金として積み立てようにも資金がない状況であることから、6月19日に開催された定時社員総会において、協会事業年度を7月から翌年6月までの期間に改めることとした定款変更を行った。

(4) 財政改善策

本年度は、予算執行に当たって、前年度に引き続き、公益目的事業会計における当期正味財産増減額をプラスマイナス0円以上とすることを目標に収入増に努めるとともに、協会事務局職員に係る諸規程の見直し等を行い、就業規則、給与規程の一部改正を行ったほか、前年度に引き続き、役員旅費、常勤役員報酬、管理職職員(局長、部長)の年収の一部削減など、費用削減などの対応を図った。

(5) 入学者減少対策

本年度は、新たな入学者を確保するためのSNSの配信やスマホ広告の配信実施、日本語学校に対する日本料理海外普及人材育成事業の周知などを進めた。

しかしながら、対策の具体的成果が見えないまま、入学者の減少は下げ止まっていない状況となっている。来年度以降は、協会が現在行っている食育教室の開催、全調協調理技術コンクールの一般公開、学校評価の周知・徹底、実技検定制度の創設などの各種事業において、入学者増を図ることを最大限意識し、養成施設との連携を強化して、他分野にはない調理師養成施設の魅力を対象別に発信するなど、効果的な手法で各事業を推進していくこととした。

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22回(各地区平均3回程度)、幹事会は24回(各地区平均3回程度)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等が全国で10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が全国で3回開催された。

3 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) 令和元年度調理師関係功労厚生労働大臣表彰

調理師関係功労者厚生労働大臣表彰は、本年度は11月26日に厚生労働省講堂において実施され、調理師養成功労者として6名が受賞した。

厚生労働大臣表彰に係る受賞祝賀会を調理関係8団体の主催により実施した。

(2) 健康増進及び食生活改善並びに食育啓発等に関する厚生労働省等関係行事への協力及び周知、友誼団体等の主催する各種コンクール等の行事への後援又は協賛を実施した。

なお、2020(令和2)年3月以降に予定されていた各種コンクール等の行事は、新型コロナウイルス感染拡大防止対策により、すべて中止となった。