公益社団法人

全国調理師養成施設協会

JAPAN ASSOCIATION OF TRAINING COLLEGES FOR COOKS

ご案内

人を育み 技を磨き 食を拓く

JAPAN ASSOCIATION OF TRAINING COLLEGES FOR COOKS

全調協

ごあいさつ



食は、人の命と健康を支え、心を豊かにし、人と人を結び、地域や文化を育むものです。その大切な営みを料理というかたちにして未来へつなぐ調理師は、確かな知識と技術、豊かな感性を備えた専門職であり、我が国の食文化を支える大切な担い手です。

公益社団法人全国調理師養成施設協会は、調理、栄養、衛生に関する知識と技術を備え、人々の健康と食生活を支える調理師を育てる教育の充実・発展に努めています。これらを通じて、食生活の向上と健康の保持・増進に寄与し、食文化の継承・発展と食育の推進に貢献することを、私たちの使命としています。

いま、少子化や担い手の不足、価値観の多様化に加え、生成AIの活用やDXの進展など、食と教育を取り巻く環境は大きく変化しています。だからこそ、変わらぬ本質を大切にしながら、新たな時代にふさわしい学びの創造が肝要です。当協会では、「Enhance & Innovation」の理念のもと、調理の技と知を磨き、調理師というかけがえのない職業の社会的価値と魅力を、次代へつないでまいります。

その学びの門戸は、若者だけに限らず社会人の学び直しやリスキリングを通じて、新たな食の担い手が生まれる機会を広げていきたいと考えています。また、世界から料理を志す人々が我が国の調理師養成施設に集い、日本の食文化と技術を学び、互いに学び合いながら料理で世界をつないでいく。日本を、食を学ぶ人々が世界から集う場へと築き上げていくことも、私たちの大切な挑戦です。

その実現のため、教育界と食を支える産業界、行政、関係団体、地域社会、そして世界とのつながりを深め、産学公の力を結集してまいります。多様な知恵と経験が交わるところに、新たな食の未来が拓かれると信じています。

また、公益を担う法人として、透明性と信頼性を高め、ガバナンスの充実にも努め、社会から信頼される協会であり続けます。

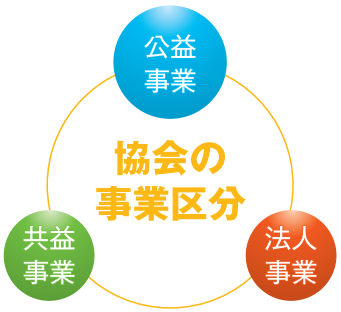
受け継ぐべきものを守り、変えるべきものには果敢に挑む。人を育て、技を伝え、食の未来を拓く。その使命を胸に、我が国の食文化の継承と発展、そして世界の豊かな食の営みに貢献してまいります。

会長 田中誠二

全国調理師養成施設協会[全調協]とは

公益社団法人全国調理師養成施設協会[全調協]は、調理師を養成する施設(いわゆる調理師学校)の教育を振興し、内容の充実を図ることを目的に設立された団体です。また、公益社団法人として、広く一般の人々のための食生活の向上や食文化の発展、食育の啓発普及に寄与することを使命としています。

設立年月日 1973年(昭和48)7月31日
2013年(平成25)4月1日公益社団法人移行



公益目的事業を中心に、
共益・法人の各事業を展開しています。

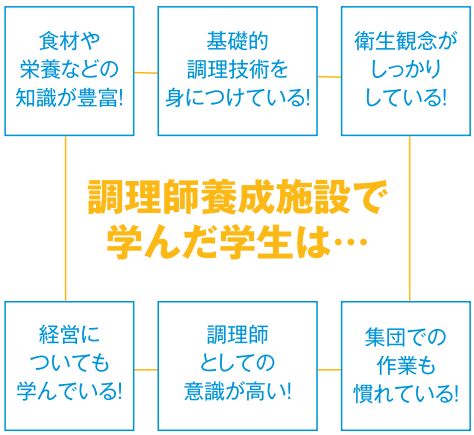
調理師養成施設とは

調理師とは、調理師法に基づき、都道府県知事が指定した調理師養成施設において、1年以上必要な知識及び技能を修得して卒業と同時に免許を取得した者、または2年以上調理の業務に従事した後に、都道府県知事が行う調理師試験に合格して免許を取得した者のことをいいます。

調理師養成施設は前者において、必要な知識及び技能を修得するための教育機関です。

カリキュラムには、6つの教育内容と授業時間数960時間以上が基準として定められています。全国の調理師養成施設では、この基準に基づき、座学並びに実習を通して体系的に調理を学ぶことができます。

調理師養成教育は、昭和33年に各種学校のみでスタートし、現在は、多岐にわたる学校群・教育課程で実施されています。



協会事業紹介

会員事業 共益

各種会員

[正会員]
全調協の目的に賛同して入会した調理師養成施設の代表者。正会員の属する調理師養成施設は、協会発刊の教材費や各種事業にかかる参加費用等が会員割引価格となります。

[準会員]
全調協の目的に賛同して入会した正会員の属する調理師養成施設の卒業生及び教職員。準会員にはメールマガジンで情報を配信するなど、卒業後も継続的なメリットを提供しています。

[賛助会員]
全調協の事業を賛助して入会した個人または団体。総会の際に出展ブースを設けたり、広報紙である『月刊 全調協ニュース』に賛助会員の紹介を掲載したりしています。

[食品技術管理専門士]
正会員校の専門課程2年制卒業見込み者で、必要な知識及び技術を修得し、申請した者を「食品技術管理専門士」として登録しています。



[調理師養成教育奨励事業]
正会員校の在学生で、極めて優秀な成績を修めた者に協会長表彰を、優秀な技能を修得した者に技能奨励賞を、施設長の推薦を受けて交付しています。

協会長表彰



技能奨励賞



[海外における日本料理調理技能認定事業]
海外において日本食・食文化等の魅力を発信するため、一定のレベルの知識・技能を持った外国人日本食料理人を育成し、認定する制度で、農林水産省が定めています。協会はこの制度の運用・管理団体として、認定団体である養成施設を通して外国人留学生に、ゴールド・シルバー・ブロンズのいずれかの認定証・バッジを交付しています。





協会事業紹介

教材編集頒布事業 公益



[教育教材図書]

調理師養成施設の授業で使用する教材を編集、発行しています。教科書(必修編・選択編)に加え、副教材として問題集、調理実習ノートを出版、頒布しています。教育現場の意見に耳を傾け、養成施設の実態に適応させるよう編纂し、法令改正等に合わせた改訂も実施しています。

調理についてより深い知識を身につけるための関連図書として、食材を写真付きで解説した食材図鑑、調理及び食に関する用語を網羅している調理用語辞典、食文化の歴史と現在が学べる食文化概論などを発刊し、好評を得ています。

教育振興事業 公益

[グルメピック]

学生・生徒の調理技術習得の奨励のために、調理技術のコンクールを開催しています。全国の調理師養成施設在校生を対象とし、日本・西洋・中国料理の各部門に分かれ、調理技術を競う大会です。全国大会では、成績に応じて、金・銀・銅賞等が贈られます。





[技術考査]

厚生労働省から実施団体として指定を受け、春と秋の年2回、卒業見込み者を対象として技術考査を実施しています。技術考査に合格した者は、調理技術技能評価試験の学科試験が免除され、同試験の実技試験に合格すれば「専門調理師・調理技能士」の称号を得ることができます。

[実技検定]

全国統一の評価基準の下、調理師養成施設の在学生が身につけた調理技術の習得レベルを明確にするための実技試験です。調理師としての基本的な心構えや衛生観念、基本となる調理技術の体得をみるグレード1と、グレード1合格後に在学中にのみ受験できるより高度な調理技術の習得度合を審査するグレード2があり、それぞれ合格すると認定証を発行します。



[各種研修会・講習会・セミナー等]

調理師養成施設教職員の資質の向上や情報共有を目的として、研修会・講習会・セミナーを実施しています。人々の食生活の向上等につながることを期待し、一般の方にも公開しています。

食育推進普及事業（食育とは、食を通じて健全な心身を育て、豊かな人間性を育むことです。）公益

[Z-1グランプリ]

小・中学、高校生を対象としたオリジナル雑煮レシピコンテストです。雑煮の食文化を次世代に受け継ぐことを目的としています。令和3年度にプレ大会を実施し、令和4年度より本格開催しています。



[食育インストラクター]

食育を指導できる質の高い調理師の養成を目指した制度です。調理師養成施設在学生・卒業生等を対象に講習を行い、試験に合格した者を「食育インストラクター」として認定登録しています。



[日本列島お雑煮あれこれ]

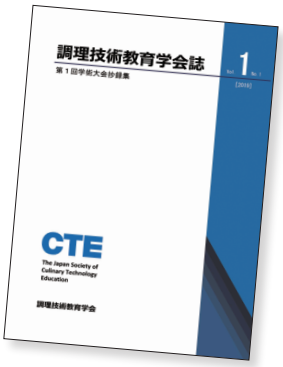
食文化継承を目的として、雑煮文化のない沖縄県を除く46都道府県の雑煮レシピを協会サイトで公開しています。地域ごとの雑煮の特徴・傾向が分かる「お雑煮マップ」も公開。



調理技術教育学会 公益

調理技術教育学会は、調理技術の発達、養成教育の水準の向上に寄与することを目的として、調理師養成施設の教職員並びに在校生、卒業生のみならず、調理や調理教育に関わるすべての関係者を対象に、協会内に設置して活動しています。

主な活動内容は、以下のとおりです。



①学術大会・セミナーの開催

学術大会及びセミナーは、最新の知見を得たり、日頃の教育・研究の成果を発表する他、学会員相互の情報交換等の交流ができます。

学術大会では、各種講演・研修会のほか、弊会ならではの調理技術デモンストレーションなどで構成されており、調理師業界全体の質を高めるのにふさわしい、充実した内容が展開されています。

②学会誌の発行

学会誌は、年1回発行しており、投稿論文は査読をした後に学会誌への掲載の可否を行って信頼性や質を担保し、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・研究について発表できる媒体としての役割を担っています。

学会誌に掲載された論文については、オンラインジャーナル掲載サイトJ-STAGEに掲載しています。



③分科会の活動

学会員のさらなる質の向上を目的とし、テーマごとに研究を行う分科会活動を展開して、学会員による自主的かつ組織的に研究会等を開催しています。

また、分科会の研究活動の成果は、学会誌や学術大会において、発表・報告されています。



④学会員専用サイトの閲覧

学会サイトには、会員専用ページがあり、過去の論文・セミナーアーカイブ、分科会活動報告、学会員への情報提供等を閲覧することができます。



アクセス
・JR新宿駅 南口または甲州街道改札より徒歩約6分
・京王新線、都営大江戸線、都営新宿線新宿駅地下出口6よりすぐ

公益社団法人 全国調理師養成施設協会

〒151-0053 東京都渋谷区代々木2-13-4 新中央ビル3階
TEL:03-3374-5381　FAX:03-3374-6401　https://www.jatcc.or.jp/

人を育み 技を磨き 食を拓く

設立目的である調理師等の養成施設の管理及び運営の指導と養成教育の振興を図る【人を育み】とともに、国民の食生活の改善及び調理技術の合理的な発達の促進に関する調査研究並びに食品衛生の向上【技を磨き】及び、栄養改善思想の普及、食育の普及啓発、健康の保持増進、公衆衛生の向上等に務め、国民の福祉の向上に寄与する【食を拓く】ことから表現したものです。