

2018(平成30)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

本年度は、昨年度において都道府県に実施した調理師養成施設(以下「養成施設」という。)の指導監督等に係るアンケート結果の扱いについて、厚生労働省健康局健康課栄養指導室と協議し、個別に対応する必要のある項目を除き、「調理師養成施設関係通知集」の中の「基本的な考え方<疑義照会>」に加え、同通知集に掲載することとした。

協会は、同省担当部署の最終確認が得られ次第、同通知集改訂版(第8版)を発刊することとし、準備を完了した。

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、2018(平成30)年8月31日に東京都港区新橋の航空会館において、養成施設の適正な運営の推進に係る学校評価の講演と入学者減少対策の対応事例等の紹介を中心とした講演の2部構成として、第4回を開催し、北海道から九州までの40校52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、ほとんどの養成施設において義務となっている自己評価の実施・公表を徹底するため、調理師養成分野という職業教育の観点から「専修学校における学校評価ガイドライン」(2016(平成28)年文部科学省発表)を基に、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。)をまとめ(仮決定)、その内容について、年度末から来年度初めに掛けて養成施設に意見を求めた。

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、評価機関の協会内設置や、外部評価機関との連携などを模索する中で、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を行いながら、その方

向性等を検討した。

(3) 養成施設に就学する留学生の実態調査

養成施設における留学生の就学状況の実態調査を実施し、その結果を全調協ニュースに掲載した。

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550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。

(2) 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15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、2月末日付「調理師養成施設関係統計(平成30年版)」を400部作成し、養成施設はもとより行政機関、関係団体に配布した。

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、必要部数を増刷した。

(2) 辞典については、2019(平成31)年度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。

(3) 食材図鑑については、経年による印刷用フィルムの劣化とともに、フィルムから印刷ができる印刷所が事業を廃止することから、フィルムからデジタルデータへの転換を図ることとし、一部内容の確認、写真の再分解のための準備を行った。

(4) 選択編教科書等その他の教育教材については、2019(平成31)年度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。

(5) 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

第6回となる今年度の教職員セミナーは、2018(平成30)年8月9日(木)、10日(金)の2日間、東京飯田橋の飯田橋レインボービルにおいて開催した。

この教職員セミナーは、2019(平成31)年度設立する「調理技術教育学会」への転換を意識して、例年行っている講演会、事例発表会、研修会にポスター発表を加えた内容で実施した。

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128名(49校)が参加した。

今回は、1日目に講演会、ポスター発表並びに事例発表会、2日目に研修会を実施した。

6 教育振興事業

(1) 調理技術評価コンクール事業

1) 地区大会

本年度の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校数並びに出場者数は89校419名であった。

2) 全国大会

地区大会の結果、選抜された48校149名(日本料理55名、西洋料理60名、中国料理34名)が、2019(平成31)年2月26日、27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、展示会場は浅草の都立産業貿易センター台東館を使用した。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9社の協賛のもと開催した。

(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2018年9月6日に、春季を2019年1月24日に実施し、秋季は20校211名、春季は263校11,737名の計11,948名が受験した。

2) 成績活用

本年度の活用申請は41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13回食育推進全国大会への参加

2018(平成30)年6月23日(土)、24日(日)の2日間、農林水産省と大分

県の主催による「第13回食育推進全国大会」が、JR大分駅前・屋上広場及びホルトホール大分において開催され、協会は、「調理師だからこそできる食育」というテーマで作成した食育VTRを放送するとともに、全国の養成施設マップを掲示した。

大会2日間の入場者数は、約33,500人(農林水産省発表)であった。

2) 食育教室の開催

本年度の食育教室は、全国で61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2校あり、初年度からの食育教室実施養成施設の累計は159校となっている。

また、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5校、10年連続開催校の表彰(クリスタル製トロフィー贈呈)については4校が対象となり、年度末に各対象校に贈呈した。

3) 全調協食育フェスタの休止

今年度の食育フェスタは、協会の財政改善を図るため休止とした。

今後の食育フェスタの開催については、従来型の食育フェスタの開催は見送り、代替となる食育イベントを企画・検討することとした。

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29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。

(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2018(平成30)年8月25日に、春季を2019(平成31)年1月19日に実施し、秋季は14校103名、春季は120校3,372名の計3,409名が受験した。

8 調理技術教育学会事業

(1) 公益目的事業として認定

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、「調理技術教育学会」を創設することとした。

創設に当たっては、新たな事業の立ち上げとなることから、内閣府に変更認定申請を行い、2019(平成31)年1月30日付けで来年度からの公益目的事業として認定された。

(2) 調理技術教育学会創設に向けた取り組み

学会創設に向けて、協会内部に調理技術教育学会設立準備委員会を立ち上げ、事務局内にはプロジェクトチームを編成し、学会名、学会規則、学術大会実施要領、論文投稿要領、学会誌編集要領、ロゴマーク、学会員募集要綱等について、いろいろな角度から検討を重ねるとともに、学会設立後に学会の運営を行う学会運営部会の立ち上げ準備を行った。併せて、学会の具体的内容の検討材料とするため、養成施設に対しアンケートを行った。

また、2019(令和元)年6月に学会設立記念式典を、同年8月に第1回学術大会を開催することとし、実施に向けて各種検討を行った。

(3) 学会員の募集

公益目的事業認定を受け、3月20日配信の全調協ニュースに学会員募集の広告を掲載し、3月末には、養成施設、関係団体、賛助会員に対し、文書で学会員募集を行う等、募集活動を開始している。また、これまでの教

職員セミナーで実施してきた発表内容(全5回分)をまとめた「全調協教職員セミナー発表概要集」を作成し、参考資料として募集案内に同封した。

さらに、学会ホームページを立ち上げ、学会について広く一般に紹介するとともに、入会申込をホームページで受け付けている。

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12回発行し、本年度末までに通算557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

1) 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4万3千件(月平均で約3,600件)であった。

また、同@webによる資料請求プログラムにより、本年度は64名が資料請求プログラムを活用し、累計で139件の資料請求があった。

2) 2017(平成29)年度より、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34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) 協会ホームページの活用

1) 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

会の運営等に活用されている。

- 2) 協会ホームページは、本年度において、2005(平成17)年4月の立ち上げから14年、2013(平成25)年4月のリニューアルからすでに6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。

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)の操作性を向上させること、また、協会での作業可能領域を増やし、コストの削減を図ることとした。新しいホームページの公開は、2020(令和2)年4月を予定している。

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

本年度における参加校は、164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2,862名を名称登録し、本年度までの累計は64,216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、昨年度より、運用・管理団体としての活動を開始した。

本年度は、新たに3校を認定団体として認定し、シルバーの認定を受けた27名、ゴールドの認定を受けた2名に、認定証と認定バッジを公布した。

3 その他

- (1) 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、平成30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、令和元年秋褒章候補者として1名を推薦した。

(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、協会会長表彰状を教職員6名に、協会会長感謝状を正会員1校、教職員5名に、勤続表彰を事務局職員7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24日開催)において決定した。授与式は、2018(平成30)年度通常総会当日に、2017(平成29)年度協会会長表彰・感謝状被表彰者ととともに実施した。

また、本年度の地区代表幹事表彰は、東北地区協議会において同地区に所属する養成施設教職員1名に、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8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6名に、それぞれ授与された。

(3) 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。

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【2019(平成31)年3月31日現在：213名(校)】

本年度において、入会が4名(専修学校1校、高等学校3校)、養成施設の廃止による退会が3名(専修学校2校、高等学校1校)であった。

2) 準会員【2019(平成31)年3月31日現在：154,577名】

準会員は、本年度において66校2,078名が入会した。

3) 賛助会員【2019(平成31)年3月31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。

また、2019(平成31)年度の新規事業として調理技術教育学会事業を創設、展開するため、専門委員会として総務部会の中に「調理技術教育学会設立準備委員会」を、2020年度から本格実施を目指す実技検定制度の具体化に向けた検討を専門的に行うため、専門委員会として事業部会の中に「実技検定制度ワーキンググループ会議」をそれぞれ設置し、2部会6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14人の計15人であった。

(3) 定款並びに諸規程の一部改正等

1) 協会は、2016(平成28)年度に策定した中期計画に基づき、「調理技術教育学会」事業創設について検討を重ね、同事業を新たな公益目的事業として2019(平成31)年度から展開、推進することとした。

2) 「調理技術教育学会」事業を新たな協会事業として位置付けるため、定款変更、学会関連諸規程の整備等、必要な手続きを経て内閣府への変更認定申請を行い、2019(平成31)年1月30日付けで認定され、定款変更に基づく登記事項変更の手続きを行った。

(4) 財政改善策

本年度は、予算編成において、食育フェスタ事業の一時休止、教育教材図書改訂計画の見直し等を図り、その執行に当たって、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、昨年度に引き続き役員旅費、常勤役員報酬の一部削減を行ったほか、管理職職員(局長、部長)の年収の一部を削減するなどの費用削減に努めるなどの対応を図った。

本年度においては、事業収益の急激な増減が生じている状況下にあつて、目標を達成することはできなかったが、当期正味財産増減額の減少額が減少しており、これまで行ってきた財政改善策が徐々にその成果を上げてい

る。

(5) 入学者減少対策

本年度は、養成施設入学者掘り起こしのための啓発ポスター作成の検討、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準備、日本語学校に対する日本料理海外普及人材育成事業の紹介準備などを進めた。

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回程度)、幹事会は26回(各地区平均4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が全国で6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5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) 調理師法施行60周年記念全国大会(調理師関係功労厚生労働大臣表彰)

1) 本年度は、1958(昭和33)年に調理師法が施行されてから60周年を迎え、厚生労働省並びに調理関係8団体の共催により、11月20日(火)、明治記念館富士の間において、調理師法施行60周年記念全国大会として厚生労働大臣表彰及び大会長表彰の授賞式を実施した。

2) 同大会における協会関係者の調理師関係功労者厚生労働大臣表彰は、調理師制度功労者として1名、調理師養成功労者として5名が受賞した。また、同大会を記念して実施された大会長表彰として協会関係者13名が受賞した。

3) 同大会終了後、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。