

# 令和2年度事業報告書

(令和2年7月1日から令和3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

今年度、行政における書面規制、行政手続きの見直しに伴い、2021(令和3)年3月25日付で調理師養成施設指導ガイドライン(以下「指導ガイドライン」という。)の一部が改正された。この改正において、各種申請時の押印省略やデジタルベースでの申請を促進する内容に加え、教員の週当たり授業時間数が「18時間以内」という表現から「労働基準関係法令を遵守」に変わった。

また、指導ガイドラインの一部改正と併せて、「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>」に、学則に記載する授業時間数に関する事項1点が厚生労働省と協議、相談の上、追加された。

協会は、これらの改正内容等について、協会サイト、FAXにより、全養成施設への周知を図った。

#### (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

協会は、本年度において、「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、既存の学会等が実施している助成制度等の実例の収集を行い、その実現の可能性の検討を行った。

その結果、学術大会の実績が少なく、学会への参加者数も十分とはいえない状況であることから、実績を重ね、学会員を増やすなどの財源確保に努め、同制度の調査、研究は継続することとした。

### 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、新型コロナウイルス感染拡大に伴い、政府による緊急事態宣言、まん延防止等重点措置が相次いで発出されたことなどから、学校運営セミナーの実施を見送った。

## (2) 養成施設の内部・外部質保証制度の構築

協会は、学校評価制度促進のための「学校評価総合実施手引書」を策定することとし、その第一弾として、2019(令和元)年6月末に自己評価及び学校関係者評価に係る手引書を仕上げ、協会サイトに公開し、その活用促進を図るためのセミナーを企画したが、コロナ禍において延期を余儀なくされた。

一方、内部質保証(自己評価・学校関係者評価)が認定要件となっている高等教育の修学支援新制度(文部科学省)の対象要件確認校の状況を調査した結果、本年度において、対象となる養成施設の75%以上がその要件を満たしていることを確認した。

この結果を同制度を所管する養成教育研究委員会において検証し、協会が策定した自己評価及び学校関係者評価に係る手引書の成果であると判断できるため、同委員会において手引書の活用促進のためのセミナーは実施しないことを決定した。

## (3) 養成施設入学者等実態調査

本年度は、男女別入学者数や留学生の就学状況等の実態調査を2021(令和3)年5月に実施しており、その結果は同ニュース令和3年8月号に掲載する。

## 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、2021(令和3)年6月に450部を作成し、会員、賛助会員をはじめ厚生労働省、各都道府県衛生主管部(局)及び関係団体等に養成施設の広報資料として配布した。

### (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、協会サイトリニューアルによる統計ページの仕様変更、経費削減等により、冊子は発刊せずに、web版として協会サイト上で随時最新のデータに更新することとし、本年度は、養成施設統計等14項目の統計を更新し、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、2020年(令和2)年2月に発刊した第4版につ

いて、必要部数を増刷した。

- (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4冊目として発刊した。
- (3) 総合調理用語辞典、オールフォト食材図鑑については、2021(令和3)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) その他の教育教材については、2021(令和3)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。
- (5) 遠隔授業に対応した教育教材図書の電子化及びその頒布方法について調査、研究を進めた。
- (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、定時及び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

新型コロナウイルス感染症拡大のため、今年度の第36回大会はコンクール事業初めての開催中止となった。

次年度の第37回大会に向けて、参加者の負担軽減、公平性・透明性の確保等に配慮し、コンクール全般の抜本的見直しを図り、地区大会においては、課題の見直し、新たな審査項目及び審査の目安設置、申請者数の絞り込み、著名シェフ等の審査委員起用等の実施内容を、また、全国大会については、課題統一化、地区大会同様、新たな審査項目及び審査の目安設置、出場者数の絞り込み(作業台1台につき選手1名)、大会日程1日開催等の見直しを図った。

### (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2020(令和2)年9月3日に、春季を2021(令和3)年1月16日に実施し、秋季は14校125名、春季は264校11,371名の計11,496名が受験した。なお、受験者数は、昨年度比 $\Delta$ 1.2%の微減となっている。

## 2) 成績活用

本年度の活用申請は42校であった。

## (3) 実技検定制度(事業)

本事業は、昨年4月16日付で内閣府より公益事業の認定を受け、今年度7月1日に制度創設となった。

開始に当たって、全調協実技検定制度実施要領を全養成施設へ配布した他、実技検定ワーキンググループにおいて作成した制度を具体的に運用するための指導教員用の審査マニュアルと学生用の受検者ガイドも同封し、事業の実施を案内した。

今年度は、グレード1では13校が実施して596名を認定、グレード2では、日本料理が6校実施47名認定・西洋料理が6校実施63名認定・中国料理が5校実施28名認定という結果であった。

## 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16回食育推進全国大会への参加

2021(令和3)年6月26日(土)、27日(日)の2日間、農林水産省と岩手県の主催による「第16回食育推進全国大会」は、当初、岩手県の会場において出展、講演等の内容により実施(協会は全調協ブースにおいて岩手県内の会員3校とともに全国の雑煮の紹介及び試食提供)する予定であったが、コロナウイルスの影響のため、対面開催は中止となりオンラインによる開催となった。

オンライン開催では、出展者紹介として、岩手県の会員校3校での食育活動の様子が動画で放映された。

#### 2) 食育教室の開催

本年度(学校年度：令和2年4月～令和3年3月)の食育教室は、コロナウイルスの影響もあり、全国で22校の開催校数にとどまった。

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。

### 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は、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、伝統的な日本の食文化の一助となる活動を行うこととした。

さらに、雑煮文化の若者への継承の必要性という観点から、オリジナル雑煮のコンテスト「Z-1グランプリ」の実施を企画、検討した。

### 4) 食品開発を通じた地域貢献への取り組み

今年度は、新型コロナウイルスの影響により共同開発に取り組めない状況に陥ったことから、道の駅との共同開発は見合わせた。

## (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2020(令和2)年8月22日に、春季を2021(令和3)年1月16日に実施し、秋季は11校75名、春季は116校2,860名の計2,935名が受験した。

なお、受験者数は、昨年度比△5.0%の減少となっている。

## 7 調理技術教育学会事業

### (1) 第2回学術大会の開催

2020(令和2)年8月19・20日に、大阪府大阪市の辻調理師専門学校及びエコール辻大阪において、調理技術教育学会第2回学術大会を開催する予定であったが、コロナ感染症感染拡大防止のため、2020年開催の第2回学術大会は延期とした。

### (2) オンラインセミナーの開催

本年度の学術大会延期を受け、学会員への有益な情報を提供するため、このコロナ禍でも学会員に参加してもらえようようなオンラインセミナーを2021(令和3)年2月18日に開催した。セミナーは協会からのライブ配信とした。

### (3) 学会誌の発刊

今年度は、第2回学術大会延期により、学術大会抄録集の発刊には至らなかったが、2020(令和2)年12月に「これからの学会と調理師養成のあり方～コロナ禍で見えてきたもの～」と題した学会誌Vol. 2 No. 1を発刊した。

また、今年度は論文が2本投稿されたことから、令和3年6月に学会初と

なる論文集Vol. 3 No. 1 を発刊した。

さらに、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に掲載することとしている。今年度は掲載サイトJ-STAGEに申請を行った。

#### (4) 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。令和2年度末学会員数は、養成施設団体会員34団体、養成施設以外団体会員7団体、養成施設個人会員24名、養成施設以外個人会員12名、学生会員1名であった。

## 2 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584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

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た。

##### 3) 協会サイトの活用

2020(令和2)年4月に協会サイトをリニューアルし、随時、必要な情報を更新した。

#### (2) 役員・会員名簿の発行

本年度は、役員の任期満了に伴う役員改選期にあたり、令和2年10月1日現在の正会員・賛助会員、本部役員、地区幹事の名簿を更新し、配布した。

### 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、162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2,713名を名称登録し、本年度までの

累計は69,664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、本年度は、新たに3校を認定団体として認定し、ゴールドの認定を受けた2名、シルバーの認定を受けた118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〔C hubb(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、協会会長表彰状を正会員2校、教職員15名に、協会会長感謝状を役員3名、正会員1校、教職員11名、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(8月24日開催)において決定した。授与式は、例年通常総会開催時に実施していたが、コロナ禍において2020(令和2)年度通常総会をオンラインを活用した開催方式としたことから授与式を取りやめ、被表彰者それぞれの所属養成施設に送付し、施設長から被表彰者に授与する方法で実施した。

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の教職員11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12名に、東海北陸地区協議会において同地区に所属する養成施設の教職員7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3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2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ったが、該当する候補者はなかった。

#### (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3年6月30日現在：212名(校)】

本年度において、入会が2名(専修学校2校)、養成施設の廃止等による退会が5名(短期大学1校、専修学校3校、各種学校1校)であった。

###### 2) 準会員 【令和3年6月30日現在：158,175名】

準会員は、本年度において50校1,422名が入会した。

協会は、調理師に係ることのみならず健康・衛生・食育関連情報等を配信する準会員メールマガジンへの登録を推奨し、現在、登録者数は847名となっている。

###### 3) 賛助会員 【令和3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、「食育フェスタ実行委員会」を廃止し、3部会5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12人、嘱託職員1名の計14人であった。



### (3) 諸規程の一部改正等

本年度は、協会から叙勲候補者を推薦する際の推薦基準等の整備を図り、「春秋褒章候補者協会推薦実施要領」の一部を改正し、「春秋叙勲・褒章候補者推薦実施要領」に改めた。

### (4) 財政改善策

本年度は、前年度において改正した協会事務局職員に係る就業規則、給与規程に基づいて事務局運営を進め、継続的に費用削減に努めた。

一方で、新型コロナウイルス感染症拡大防止を図るため、調理技術コンクール、調理技術教育学会学術大会などのイベント事業を休止せざるを得なかったこと、また、コロナ禍における新しい生活様式への取り組みとしてICTを活用して総会・理事会等会議をオンライン会議にシフトしたことなどによる不可抗力的な要因も手伝い、協会の財政状況は、概ね健全化を図ることができた。

### (5) 第2次中期計画の企画・立案

第2次中期計画(2022～2026年度)を策定することとし、本年度は事務局でたたき台を作成、三役会議、総務部会において内容を検討した。

## 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14回(各地区平均2回程度)、幹事会は14回(各地区平均2回程度)開催されたが、コロナ禍にあってICTを活用したオンライン会議にシフトされている。

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計画されていたが、その多くは中止を余儀なくされており、オンラインセミナーへの切り替えができた地区は、1地区(2回)であった。

## 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) 2020(令和2)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、本年度は表彰日を11月30日として実施され、調理師養成功労者として9名が受賞した。

厚生労働大臣表彰に係る表彰式並びに調理関係8団体主催の受賞祝賀会

は、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から中止となった。

(2) 厚生労働省等関係行事への協力・周知、友誼団体行事への後援・協賛

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、例年協会が後援または協賛している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、半数近くが中止または延期となった。