

【報告 1 資料】

令和 5 年度事業報告書

(令和 5 年 7 月 1 日から令和 6 年 6 月 30 日まで)

公益社団法人 全国調理師養成施設協会

＝ 目 次 ＝

令和５年度事業計画基本項目	１
---------------	---

令和５年度事業報告

１ 公 益 事 業	２
-----------	---

- （１） 調理師養成教育制度の調査、研究
- （２） 養成施設の適正な運営の推進
- （３） 養成教育制度に係る資料収集
- （４） 調理師養成教育教材編纂頒布事業
- （５） 調理技術教育学会事業
- （６） 教育振興事業
- （７） 食育推進普及事業

２ 共 益 事 業	１２
-----------	----

- （１） 会員事業
- （２） 会員対象資格付与事業
- （３） その他

３ 法人運営に関する事業	１８
--------------	----

- （１） 本部組織の機能強化
- （２） 支部組織の役割の周知と本部組織との連携
- （３） その他

令和 5 年度事業報告書

令和 5 年度に計画した次の事業のうち、実施及び進展を図ることができた事項について報告する。

令和 5 年度事業計画基本項目

1 公益事業

- (1) 調理師養成教育制度の調査、研究
- (2) 養成施設の適正な運営の推進
- (3) 養成教育制度に係る資料収集
- (4) 調理師養成教育教材編纂頒布事業
- (5) 調理技術教育学会事業
- (6) 教育振興事業
- (7) 食育推進普及事業

2 共益事業

- (1) 会員事業
- (2) 会員対象資格付与事業
- (3) その他

3 法人運営に関する事業

- (1) 本部組織の機能強化
- (2) 支部組織の役割の周知と本部組織との連携
- (3) その他

令和5年度事業報告

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、2015(平成27)年度からスタートした改正調理師養成教育制度(以下「養成教育制度」という。)への対応と併せて将来的養成教育制度のあり方の検討を従前より実施している。

調理師養成施設における遠隔授業については、コロナ禍において特例的な扱いであり、コロナ収束後は、コロナ前の「調理師養成施設指導ガイドライン」に基づく授業形態に戻すこととなっており、令和5年5月のコロナ5類移行後は、遠隔授業については認めないものとなっている。

ところが、令和6年4月5日付で、厚生労働省より各都道府県宛に「専修学校である調理師養成施設における遠隔授業の取扱いについて」という事務連絡が発出され、実践的な職業教育を行う専修学校の養成施設については、座学授業の3/4において遠隔授業が認められることとなった。

これは、少子化に伴う就学人口の減少とリカレント教育のニーズの高まり等に配慮したものだが、指導ガイドラインに明記される「通信教育による調理師養成教育は認められない」ことに変わりはない。

このことに鑑み、協会は、養成教育において通信教育は不可であることを、改めて全養成施設に対し共有を図っていくこととしている。

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

「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は、昨年度に続き、本年度も同制度の調査、研究を保留とし、次年度に申し送ることとした。

(2) 養成施設の適正な運営の推進

1) 養成施設の質保証制度の推進と学校評価のあり方の検討

協会は、養成施設の内部質保証のための学校評価について、従前からその促進、周知に努めており、2019(令和元)年6月末には、養成施設に特化した学校評価制度促進のための「学校評価総合実施手引書」を作成し、協会サイトに公開している。

本年度において、学校評価制度に係る動きは特になかったが、令和8年4月1日に施行される学校教育法の改正に伴い、専門学校に課せられる学校評価に関する措置に着目し、対応のための情報収集を進めることとする。

2) 学校運営セミナー

協会は、学校経営、運営、危機管理等を基本テーマとして、養成施設の適正な運営を推進することを目的とした学校運営セミナーを2014(平成26)年度から実施している。

本年度は、全調協ニュースアンケートなどから調理師養成施設の教職員の関心が高いテーマである留学生の受け入れについてとし、「留学生の受入と雇用について～外国人雇用の現状を踏まえて～」と題し、豊田プランニングの豊田友芳氏を講師に迎え、6月25日に、オンラインにて開催した。

会員校、非会員校、その他合わせて39校50名が参加した。

(3) 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

各都道府県衛生主管部(局)から資料提供を受けるとともに、協会が収集した資料等に基づいて「調理師養成施設一覧」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ている。

2021(令和3)年度から、それまで冊子として発刊していた同一覧を、幅広い活用方法と経費削減の観点からデータで配信しており、本年度も7月に実行した。

2) 調理師養成施設関係統計の作成

「調理師養成施設関係統計」は、1980(昭和55)年度から定期的に冊子として

発刊することを基本方針に発行を続けてきた。

2020(令和2)年度からは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ており、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。

3) 養成施設入学者等実態調査

協会は、養成施設入学者等の実態を把握するため、2016(平成28)年度から毎年、入学者等実態調査を実施している。

本年度は、男女別入学者数や留学生の就学状況等の調査を2024(令和6)年5月に行った。その結果は全調協ニュースに掲載することとしている。

(4) 調理師養成教育教材編纂頒布事業

1) 必修編教科書、必携問題集については、2024(令和6)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、編集作業を開始した。

2) 「フードランゲージ中国語」については、『新調理師養成教育全書〈選択編〉』シリーズの5冊目として、内容を一新し、2023(令和5)年10月に発刊した。同書の発刊より語学テキストの音源をダウンロード版での提供に改めることとし、実行した。

3) 「フードランゲージフランス語」については、『新調理師養成教育全書〈選択編〉』シリーズの6冊目として、内容を一新し発刊することとし、2024(令和6)年10月発刊を目指して、編集作業を開始した。

4) その他の選択編教科書、食育インストラクター教本等の教育教材については、2024(令和6)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) これからの教育環境に即した教育教材図書の電子化及びその頒布方法について、2026(令和8)年度の実現を目指し、開発を担当する業者とさらに協議を重ねた。一方、小中高における教材電子化の動きが当初の予定より遅れていることに鑑み、協会の教材電子化について、改めて全養成施設にアンケートを行った。協会は、この結果を踏まえ、電子化の実施年を含め、今後の方向性を見直すこととしている。

6) 教育教材図書の編集業務委託について、業務委託先業者に対し、引き続き

指示・管理を徹底した。

- 7) 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、引き続き指示・管理を徹底した。

(5) 調理技術教育学会事業

1) 学会員の募集

昨年度に引き続き、養成施設、関係団体等に対し、全調協ニュース、ニュースリリース等で会員募集を行った。令和5年度末学会員数は、養成施設団体会員41団体、養成施設以外団体会員8団体、養成施設個人会員32名、養成施設以外個人会員21名、学生会員19名であった。

さらに、学会サイトにおいて学会について広く一般に紹介するとともに、入会申込、学術大会参加申込を同サイトで受け付けている。

2) 第4回学術大会の開催

令和5年8月9・10日に、京都府京都市の学校法人大和学園京都調理師専門学校において、調理技術教育学会第4回学術大会を対面とオンラインのハイブリッド方式にて開催し、2日間で延べ254名が参加した。

同学術大会のテーマは「食文化×新たな社会Society5.0×調理師養成～IoTやAIで変わる食と教育の未来～」、プログラムは、以下のとおりである。

8月9日(水)	
基調講演	【食文化を継承すること～京料理の登録無形文化財の取り組みから～】 講演者： 高橋拓児(京料理木乃婦主人) 司会： 中村勝宏(日本ホテル株式会社総括名誉総料理長)
パネルディスカッション	【ミレニアル世代から見る調理業界の魅力】 パネリスト： 宮下拓己(LURRA° 代表) 矢島里佳(株式会社和える代表取締役) 村田知晴(株式会社菊の井専務取締役) モデレーター： 田中幹人(京都調理師専門学校校長)

8月10日(木)	
口頭発表①	座長：渋川祥子(横浜国立大学名誉教授) ・高山 陽平「未利用魚を活用した料理教育について」 ・大迫 泰広「丸系八つ頭の加工特性と効果的な冷凍保存方法の確立」 ・湊 敏文「社会背景から考える、これからのおせち料理の在り方」 ・野中 覚「調理技術者から見た加圧加熱殺菌の有効性の検討～保存技術で生み出す美味しい料理～」 ・中村 哲「ダマスカス鋼包丁の流行と実情」
口頭発表②	座長：信川益明(一般社団法人日本健康科学学会理事長) ・中嶋 章浩「調理実習の授業における留学生の学びと学習支援について」 ・土屋 純一「生徒が自ら考え工夫する授業」 ・角 嘉久「調理技術教育DX化の検討」 ・松本 恭平【学生の傾向に対応した就職指導】 ・大瀧 直子「衛生検査実習を取り入れた食品安全学授業の実践」
分科会報告	食品衛生関連分科会 中国料理関連分科会
特別セミナー	【ゲノム編集技術を用いた品種改良とスマート養殖】 講演者：梅川忠典(リージョナルフィッシュ株式会社代表取締役社長) 司会：京都調理師専門学校
衛生管理教育 研修会	【食中毒ってどうしておこるの？—サイエンティフィックアプローチと正しい消毒方法—】 講演者：浅井紀夫(京都府保健環境研究所副主査) 司会：三宅司郎(麻布大学生命・環境科学部教授)
調理技術 デモンストレーション	【22世紀鯛の可能性～和・洋の調理技法を活かして～】 講師：今西好治(京都調理師専門学校日本料理担当) 中川佳(京都調理師専門学校西洋料理担当) 司会：上田恭己(松江栄養調理製菓専門学校校長)
ポスター発表	・齋藤 満「フランス料理調理技術『シュエ(仏：SUER)』の必要性和提案」 ・宗川 裕志「鯖の煮付けにみる、霜降りの効果と食味への影響について」 ・泉川 尚彦「出汁の抽出方法による官能評価」 ・川瀬 幸司「米粉を使用したパンの認知度を上げる～食料自給率の向上を目指した授業～」 ・矢部 大「単独型と班単位型の調理実習における習熟度の比較検討」

	・水野 裕士「給食施設のメタバース空間を活用した教育方法の検討」 ・鹿田 星「AIアプリによる製菓衛生師国家試験対策学習の効果検証」 ・岩井 未来「地域を支える調理師「食のソムリエ」育成プログラムの開発と実践」 ・末光 良平「調理師養成課程(専門学校)における若者世代の栄養摂取の現状」 ・土屋 由樹「京都調理師専門学校生の手洗いの意識調査と教育効果について」 ・水落 慎吾「アレルギー検査に関する実験について(実習マニュアル作成)」 ・井原 啓子「食品表示作成をテーマにした食品衛生学実習の授業展開例」 ・川田 優子「水分活性をテーマにした食品衛生学実習の授業展開例」 ・松沢 明日香「SDGs教育と新宿地域における産学連携が生み出す社会貢献効果 ～江戸東京野菜『内藤とうがらし』を題材として～」 ・湊 敏文「地域に役立つ新商品開発」
--	---

同学術大会は、前回大会と同様に、ライブ配信を併用したハイブリッド開催とし、全国の学会員がどこからでも学術大会に参加しやすい環境で実施した。基本的に会場での開催としたが、口頭発表については第3回以降から実施している手法のとおり、発表は事前に録画したものをスクリーンに投影、質疑応答は対面だった。休憩中には、学会誌協賛企業の宣伝動画を投影した。

交流会については、コロナ感染症予防対策をしながら、木乃婦の松花堂弁当を提供し、同じテーブルを囲む参加者と交流してもらうとともに、食後には、参加者全員に自己紹介をしてもらい、学会員同士の親睦を深めた。

また、昨年同様専用サイトを開設し、必要な情報が得られるようにするとともに、ポスター発表を事前にPDFで閲覧、質問できるようにした。また、学術大会参加者あるいは別途申込者に限り、同サイト内で当日の様子をアーカイブ動画で視聴ができるようにし、参加できなかった場合の対応策とした。

加えて、学会サイトトップページに同大会ダイジェスト版を設置して誰でも閲覧可能にし、入会を促す新たなツールとした。

3) 学会誌の発刊

調理技術教育学会では、本学会員を対象とし、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・研究について発表できる媒体『調理技術教育学会誌』を発刊することとしている。

今年度は、第4回学術大会抄録集として、学会誌Vol. 5 No. 2を発刊した。また、同紙に掲載するための協賛企業の募集を行い、5社の広告を掲載した。

また、今年度は論文が7本投稿され、令和6年5月に論文集として調理技術教育学会誌Vol. 6 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、令和4年度よりオンラインジャーナル掲載サイトJ-STAGEに掲載している。

4) 分科会活動の展開

協会では、令和3年度から、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いる。分科会は、それぞれの設置趣旨に基づき、学会員により自主的かつ組織的に研究会等を開催するとともに、学会誌や学術大会において、研究活動の成果を発表又は報告することとしている。分科会の設置期間は最低1年間、延長して3年間としている。

令和4年1月からは、「食品衛生関連分科会」と「中国料理関連分科会」の二つの分科会を設置し、活動を展開している。食品衛生関連分科会のテーマは「調理師養成施設で学ぶべき食品衛生とその実習について」で、令和5年度末で5名1団体が在籍している。中国料理関連分科会のテーマは「中国料理に関する諸分野の研究、その教授方法について」で、令和5年度末で5名が在籍している。令和5年8月に開催された学術大会においては、ともに分科会報告を行った。

さらに、令和6年1月からは、新たに「実習教育関連分科会」を設置し、「養成施設における「主体的な追究と学び」を実現させる実習教育について」をテーマに、22名が今後活動を展開していく。

5) オンラインセミナーの開催

学会員への有益な情報を提供するため、第3回目となるオンラインセミナーを令和6年3月21日に開催した。セミナーは協会からのライブ配信とした。

テーマは「これからの調理師教育～授業研究の仕方～」、講師に東京学芸

大学名誉教授の平野朝久氏と、横浜国立大学名誉教授の渋川祥子氏を迎え、辻調理師専門学校の子田研氏の司会で、各45分の講演の二本立てで行った。

参加申込者は107名、当日の視聴者は101名で、当日は参加できない申込者のために、後日アーカイブ動画で視聴できるようにした。

(6) 教育振興事業

1) 調理技術コンクール事業

1985(昭和60)年度の第1回開催から、毎年度開催してきた調理技術コンクール全国大会は、第36回大会は新型コロナウイルス感染症拡大のため開催が全面中止となり、第37、38回大会は、コロナ下での感染防止に配慮した開催となった。

今年度の第39回大会は、コロナ5類移行後の開催となり、コロナ感染防止策のない初の大会となった。(東海北陸地区大会は遠隔地の養成施設を考慮しオンライン大会により実施)

協会は、参加者の負担軽減、公平性・透明性の確保等を目的として抜本的見直しを行い、味見審査を導入した調理師学校の学生らしい統一課題による新生グルメピックを第38回からスタートさせ、大会後の関係者等の意見を参考にしながら、統一課題、味見審査を軸に運営内容のブラッシュアップを図り、今年度の第39回大会を実施した。

また、前回大会に続き、全国大会では、養成施設を卒業した後、第一線で活躍している若手調理人を外部審査委員として起用し、今回も出場選手にとっても良い刺激となる大会となった。

(地区大会出場者数：75校166名、全国大会出場者数：34校62名、後援：厚生労働省・文部科学省・農林水産省・観光庁の3省1庁及び調理関係団体15団体、協賛：5社、授賞内容：内閣総理大臣賞・衆議院議長賞・参議院議長賞・各後援省庁大臣長官賞、後援団体長賞)

2) 技術考査受託事業

a 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2023(令和5)年9月7日に、春季を2024(令和6)年1月18日に実施し、

秋季は14校117名、春季は256校9,807名の計9,924名が受験した。なお、受験者数は、昨年度比5.8%の減少となっている。

b 成績活用

協会は、1992(平成4)年度から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を行っている。

本年度の活用申請は39校であった。

3) 実技検定制度(事業)

協会は、本事業について2020(令和2)年4月16日付で内閣府より公益事業の認定を受け、同年7月1日に制度創設となり、9月より事業を実施している。

制度開始4年目となる今年度(学校年度：2023(令和5)年4月1日～2024(令和6)年3月)は、グレード1では44校が実施して1,732名を認定、グレード2では、日本料理が17校実施266名認定、西洋料理が21校実施361名認定、中国料理が16校実施185名認定という結果であった。

このような全体の2割にも満たない実施状況を打開しようと、協会内外に本事業を周知するための「実技検定周知キャンペーン」を今年度の協会重点事項として掲げ、内部には、各地区協議会において説明会を実施し、外部には、調理関係団体をはじめとする協会と関連の深い21団体を訪問し、検定実施の意義・概要を説明し、本制度について賛同を求めた。すでに多くの団体及び企業より賛同書をいただいております、引き続き周知活動に努めていくこととしている。

また、本年度において、北海道地区と東京地区において任期途中での実技検定WG(ワーキンググループ)メンバーの交代があった。前述のキャンペーン実施に当たり養成施設に行ったアンケート結果を受け、課題や内容についての意見をまとめ、同検定のブラッシュアップのための会議を新メンバーにより行った。この会議の結果は、次年度において任期満了に伴うメンバー改選があることから、次期メンバーに引き継ぐこととしている。

(7) 食育推進普及事業

1) 食育推進のための体験活動等

a 第19回食育推進全国大会への参加

2024(令和6)年6月1日(土)、2日(日)の2日間、農林水産省と大阪府の主催による「第19回食育推進全国大会」が、大阪南港ATCホールにおいて開催された。

協会は、大阪府の会員校4校の協力の下、大会1日目はZ-1グランプリ決定戦となる2作品のオリジナル雑煮の調理販売(Z-1については、3)で詳細を報告)、2日目は「日本列島お雑煮あれこれ」で4府県のお雑煮の調理販売によるお雑煮企画を行い、来場者に食文化継承の重要性を訴えると共に、調理師学校のPRを行った。

b 食育教室の開催

20年目を迎えた今年度(学校年度:2023(令和5)年4月~2024(令和6)年3月)の食育教室は、コロナが5類感染症に移行したものの、全国で35校と昨年度並みの開催校数にとどまった。

食育教室開催校数は平成29年度辺りから低迷、コロナ禍を経て顕著となった。一方で食育教室として申請、報告は出てこないが、食育普及にかかる活動を独自で行っている会員校があることから、食育教室の目的である地域に根ざした食育活動は一定の成果を見たものとし、来年度以降は、協会から食育教室開催の依頼は行わず、申請・報告書提出等の煩わしさにとられることなく、各校の自主性に任せて自由に実施することとし、協会としての食育教室事業はいったん休止することを決めた。

c Z-1グランプリの実施

雑煮文化の若者への継承を目的として、昨年度から本格的な開始となったオリジナル雑煮コンテスト「Z-1グランプリ」の第2回大会を開催した。

全会員校に参加を呼びかけ、名乗りを上げた23校を通じ、近隣の小中高生を対象に、2024(令和5)年12月から年明け1月にかけてオリジナルレシピを募集し、応募のあった1,107作品について、1次審査・2次審査の書類選考で5作品に絞り込み、4月27日に実食審査となる3次審査により最終2作品を選考した。

同 2 作品について、大阪府で開催された第19回食育推進全国大会の全調協ブースにおいて来場者へ調理販売を行い、試食した来場者の投票により岐阜県の高校 2 年生の作品がグランプリに選ばれた。

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)と合致することから、食育大会での雑煮イベントを通して、食育の普及と併せてSDGsに取り組む姿勢をアピールしていくこととした。

2) 食育インストラクター認定登録事業の推進

協会は、食育指導のできる質の高い調理師を輩出していくことを目指し、「食育インストラクター」認定登録制度を2007(平成19)年度より本格的に実施しており、2008(平成20)年度からは、卒業生についても門戸を広げている。

また、2010(平成22)年度からは、認定証と併せて食育インストラクターの証となる専用のピンバッジを授与している。

学生を対象とする同制度について、本年度は、秋季を2023(令和 5)年 8 月26日に、春季を2024(令和 6)年 1 月20日に実施し、秋季は 8 校53名、春季は117校2,825名の計2,878名が受験した。

なお、受験者数は、昨年度比9.3%の減少となっている。

2 共益事業

(1) 会員事業

1) 広報活動の展開

a 機関紙の発行

協会は、協会設立の目的を達成するため、養成施設に関する情報の収集、交換、提供等を行う機関紙「全調協ニュース」を1974(昭和49)年度に創刊し、1978(昭和53)年 8 月から月刊の定期刊行物とした。その後 2009(平成21)年度からweb配信に切替え、会員及び行政等の読者にメールにて配信している。

2016(平成28)年度からは、養成施設が求めているニュース内容とするため、全調協ニュースに関するアンケートを行い、その結果に基づいて各号特集を組むこととしているほか、養成施設からの意見、要望に応えられる

よう改善を行っている。本年度は通常号として12回発行し、本年度末までに通算620号を発信した。

b 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

協会は、養成施設の広報活動の一環として、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て、養成施設の情報を広く一般に紹介している。

また、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。本年度もコンクール、食育大会等で多く活用した。

c 協会サイトの活用

協会サイトは、公益法人として適正な運用を図るため、協会調理師養成施設倫理規程の改正に伴い策定した「インターネットを有効に活用するためのガイドライン」に基づき、プライバシーポリシー、サイトポリシー、ソーシャルメディアポリシーを制定し、公開している。

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、協会サイト内の「協会からのお知らせ」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。

2020(令和2)年4月には協会サイトをリニューアルし、より見やすく、外部にも養成施設をアピールできるよう、随時、必要な情報を更新している。本年度においては、50周年記念ページを立ち上げたほか、実技検定、食育事業のお雑煮企画ページのリニューアルを行った。

2) 役員・会員名簿作成とデータによる配布

協会は、役員の任期満了に伴う役員改選期ごとに「役員・会員名簿」を作成し、正会員、賛助会員に配布しており、地区協議会(支部)における連絡や会員相互の連絡等に活用されている。

本年度は役員改選期でなかったため、同名簿は作成しなかった。

3) 協会設立50周年(公益法人移行10周年)記念事業の実施

協会は、2023(令和5)年度に協会設立50周年、また公益社団法人移行10周年を迎えることから、これまでの軌跡をたどり、次世代の調理師養成の

あり方を考える契機とするため、協会設立50周年/公益社団法人移行10周年記念事業を展開することとした。

具体的な記念事業としては、50周年記念マークの制作、9月15日(火)にThe Okura Tokyoにて記念式典・記念講演・祝賀会の開催、50周年記念座談会の実施、記念史の作成、協会サイト上に掲載する周年記念ページの立ち上げを行った。

- ① 協会設立50周年をアピールするため、記念事業実施期間中に使用するマークを制作することとし、デザインについては、より視認性の高い食育ピクトグラムの12色を周りに配したものを採用した。各種記念事業や協会サイトの記念特設ページに掲載するほか、事務局職員の名刺、封筒などには、無駄がないように、シールを作って対応した。
- ② 記念式典は130名が参加し、武見敬三厚生労働大臣、宮下一郎農林水産大臣の祝辞が読み上げられ、永岡桂子前文部科学大臣からのビデオメッセージが披露された。また、例年は総会の中で行う協会会長表彰・感謝状の授与を記念式典のプログラムとし、いつもの対象者に加え、協会設立当時に会員、または配偶者としてご存命の方を対象に、「協会設立50周年特別感謝状」が贈呈された。
- ③ 記念講演はエッセイスト、画家、ワイナリーオーナーの玉村豊男先生にお願いし、「ブリア＝サヴァランに学ぶ食卓を囲む楽しみ」をテーマとし、「美味礼賛(原題「味覚の生理学)」の話を中心に、自身のエピソードも交えたユーモアあふれる講演を行っていただいた。
- ④ 記念祝賀会には129名が参加し、岸田文雄内閣総理大臣、萩生田光一自民党政務調査会長からの祝辞が披露された。さらに来賓としてご臨席賜った衆議院議員小泉進次郎先生より祝辞が述べられ、前参議院議長山東昭子先生の乾杯の後は、JAZZ演奏も行われ、和やかな雰囲気の祝賀会となった。
- ⑤ 50周年記念座談会が11月27日、協会事務局において開催された。本座談会は、これまでの養成施設と協会の歩みを振り返りながら、この先の50年を見据え、これから進むべき方向性のイメージを明確にするため行われた。

- ⑥ 50周年記念史は3月31日に完成した。表紙は全調協のイメージカラーであるブルーを基調とし、全113ページの大作となった。内容は記念式典当日の各大臣のメッセージとともに、協会三役からのお祝いの言葉を掲載した。第1編は「事業でみる全調協の50年」としてこれまでの協会の歩み、第2編は「全調協のこれから」として全調協の今後の事業展開について、加えて、記念座談会の内容、年表、資料を掲載した。当初は後述する50周年記念サイトでの閲覧のみであったが、冊子として印刷し、各養成施設、行政等に1部ずつ送付した。
- ⑦ 「協会設立50周年記念事業」ページには、会長挨拶「未来に向けて」、協会50年のあゆみをまとめた「協会設立50年の軌跡」、前述した記念式典と祝賀会の様子をまとめた「記念式典・祝賀会の様子」、記念式典で実施された「玉村豊男先生 講演要旨」、記念祝賀会で公開した「記念祝賀会オープニング動画」、全調協支部7地区から、協会設立50周年に寄せられた「支部からのビデオメッセージ」、協会設立50年を振り返り、その歴史を記録した「記念史」、全調協の50年目の節目を共に歩んでくださる「賛助会員」ロゴマークが掲載されている。

(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

1974(昭和49)年度から実施している養成教育奨励事業は、養成施設において勉学に励む学生・生徒の資質の向上に寄与するため、極めて優秀な学生・生徒を表彰するとともに、優秀な技能を修得した学生・生徒に対して技能奨励賞を交付している。本年度における参加校は161校で、昨年度と同様であった。

2) 食品技術管理専門士登録事業の普及

専門課程2年制卒業者の社会的位置付けを明確にするとともに、職域及び活動の場の拡大を図り、さらに、自己研鑽意欲等を向上させることを目的としたもので、本年度までに76,967名の者が食品技術管理専門士として名称登録されている。

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、2018(平成30)年度より、運用・管理団体としての活動を開始した。

2023(令和5)年7月から2024(令和6)年6月は、新たに32名がシルバーの認定を受けた。本年度までで認定団体は計10団体、認定者はゴールド4名、シルバー370名となった。

本制度は2016(平成28)年から始まり、8年が経過したが、認定者数が当初の想定より増えていないことから、農水省として認定要件等本制度を見直すこととし、昨年从今年の2月にかけて、運用管理団体、有識者、技術者と合同で検討が行われた。その結果、2024(令和6)年4月1日付でこの認定制度の改正ガイドラインが通知され、協会は改正制度の周知を行った。

また、運用管理団体として、農水省はじめ関係各位とともに、引き続き同制度のブラッシュアップに努めていくこととしている。

(3) その他

1) 総合補償制度の周知、普及

協会は、2011(平成23)年度から養成施設特有の危機に対応できる補償制度として「調理師養成施設(学校)専用総合補償制度」を導入している。

この制度は、協会賛助会員である株式会社出雲保険が担当窓口となっており、個別に各養成施設を訪問し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。

同制度については、全調協ニュースに掲載するなどして周知を行っており、活用している学校は令和5年度末現在で9校となっている。

2) 会員等への表彰

協会会長表彰及び同感謝状は、従前から協会表彰規程に基づいて、協会の事業に積極的に協力あるいは貢献し、協会の発展、養成教育の振興、養成施設の内容充実に尽力された人に授与又は贈呈するものとなっている。

本年度は協会設立50周年にあたることから、特別枠として、「協会設立50周年協会会長感謝状」を贈呈した。

地区代表幹事表彰は、協会の支部組織である地区協議会において、正会員養成施設に教職員として勤務し、養成教育の振興と発展に尽力された人に授与するものとなっている。

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 1 校、教職員 17 名、賛助会員 1 社に、協会会長感謝状を正会員 3 校、教職員 8 名、事務局職員 1 名、協会設立 50 周年協会会長感謝状を 2 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 23 日開催）において決定した。授与式は、協会設立 50 周年記念式典当日に実施した。

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の教職員 4 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 11 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、それを受けてその対応を検討した結果、協会が春秋褒章候補者を推薦するに当たって、同省から通知された推薦基準のほか協会独自で定めた基準を満たす者を推薦することとする「春秋褒章候補者協会推薦実施要領」を 2017(平成 29)年 10 月に定め、国家の栄典である褒章受賞者にふさわしい候補者を推薦することとしている。

昨年度において、「春秋褒章候補者協会推薦実施要領」に基づいて、令和 6 年春褒章候補者として 1 名（鈴木啓之協会副会長）を推薦し、本年度 4 月 29 日、藍綬褒章が授与された。藍綬褒章は、公共の利益に貢献した人に授与される褒章となっている。

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、令和 6 年秋褒章候補者として 1 名を推薦した。

4) 調理師関係厚生労働大臣表彰候補者の推薦

栄養関係功労者厚生労働大臣表彰の 1 つとして 1976(昭和 51)年度以来実施されている調理師関係厚生労働大臣表彰について、協会は、厚生労働省から毎年度候補者の推薦依頼を受け、各地区協議会より推薦のあった候補者を推薦している。

調理師関係厚生労働大臣表彰は、「調理師制度功労」「調理師養成功労」

「調理業務功労」の３区分で構成されている。本年度は、各地区協議会から推薦のあった候補者１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

１） 会員入会促進、組織の充実強化

a 正 会 員

本年度における協会への加入状況は、新規入会１名(校)、養成施設の廃止等による退会が４名で、本年度末現在の正会員は202名(校)となった。

b 準 会 員

準会員の入会状況は、本年度において50校1,127名が入会し、1976(昭和51)年度からの累計は161,172名となっている。

協会は、準会員の特典として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ており、同メールマガジン登録者に配信している。現在、準会員メールマガジン登録者数は、1,065名となっている。

c 賛助会員

賛助会員は、現在、17社となっており、協会の事業活動への参画、援助を得ている。協会は、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。

d 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。

本年度は昨年度に引き続き、３部会５委員会で事業を推進した。

２） 事務局体制

本年度末の職員は、事務局長１人、職員12人の計13人であった。

３） 諸規程の一部改正等

本年度は、パワハラ防止法施行適用に伴う就業規則の一部改正を行った。

4) 第2次中期計画の実行

協会は、持続可能な組織としての基盤を固めるため、2016(平成28)年度に第1次中期計画(2017～2021年度)を策定し、中長期的な視点に立った事業を展開してきた。

本年度は、2021(令和3)年度で終了した第1次に続き、新たに策定した第2次中期計画(2022～2026年度)を実行した。

(2) 支部組織の役割の周知と本部組織との連携

- 1) 協会は、協会事業の円滑な推進を図るため、支部組織として47都道府県を7つの地区に区分し地区協議会を組織している。

地区協議会活動(定例会議、幹事会、研修会、コンクール地区大会等)は、協会の支部の活動として位置づけ、あらかじめ理事会の承認を得て実施している。

- 2) 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16回(各地区平均2.3回程度)、幹事会は20回(各地区平均2.9回程度)開催され、コロナ禍を経て定着したオンライン会議を併用して開催されるようになってきている。

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は、本年度においては6地区により10回の研修会、セミナーを実施した。

(3) その他

- 1) 友誼団体との連絡提携

a 調理師法施行65周年記念全国大会

本年度は、1958(昭和33)年に調理師法が施行されてから65周年を迎え、厚生労働省並びに調理関係8団体(一般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)の共催により、11月28日(火)、明治記念館富士の間において、調理師法施

行65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。

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、調理師養成功労者として3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10名が受賞した。

同大会終了後、調理関係8団体主催の受賞祝賀会が実施された。

b 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本年度も引き続き実施した。