

令和 7 年度事業計画書

(令和 7 年 7 月 1 日から令和 8 年 6 月 30 日まで)

第 1	総 則	・ ・ ・ ・ ・	1
第 2	事業項目	・ ・ ・ ・ ・	3
第 3	事業内容	・ ・ ・ ・ ・	4

令和 7 年度事業計画

第 1 総 則

全調協は、1973年の設立以来、「調理師法等の目的に基づき、調理師等の養成施設の管理及び運営の指導と調理師等の養成教育の振興を図るとともに、国民の食生活の改善及び調理技術の合理的な発達に関する調査研究並びに食品衛生の向上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こと」の設立趣旨の下、日本の食を支える大きな役割を果たしてきた。

しかし、飲食業界を取り巻く状況は、ここ数年大きく変化している。2020年から丸3年に及んだコロナ禍での飲食業界のダメージは、インバウンドの激増に伴い払拭されつつあるが、今度は深刻な人手不足が続いており、各企業が人材の確保に苦戦している。一方、人材を送り出す側の養成施設を見ると、2024年のわが国の18歳人口は106.3万人と減少の一途をたどっており、2035年にはその数は100万人を下回ると推計されている。さらに、それに伴う大学全入のあおりで、養成施設を取り巻く環境は、なお一層厳しさを増しており、この状況を打開するためには、協会一丸となった、かつてない大きな変革を行っていく必要がある。

そこで協会は、以下項目に重点を置き、2025(令和7)年度事業計画を推進することとする。

- (1) 質の高い調理師の人材育成を通じ、飲食業界におけるSDGs達成を牽引するなど、引き続き時代を担う存在となることを表明する。
- (2) 「調理師養成施設卒業者への正しい評価獲得と試験制度を含む各種制度のさらなる充実」「調理師養成施設の発展と養成教育の質の向上」「調理師養成施設のアピール強化と調理師という職業のイメージアップ」の三本柱を中心として、調理師養成施設・養成教育の10年後を見据えた中長期計画を策定する。
- (3) 令和6年度に新たに設置された「養成教育制度検討チーム」「広報PR戦略チーム」を中心に、調理師養成施設卒業者への正しい評価獲得と試験

制度等各種制度の充実、調理師養成施設のアピール強化と調理師のイメージアップを図っていく。

- (4) 協会が統一的に実施する実技試験「全調協実技検定制度」について、養成教育の質向上とともに、調理師養成制度を充実させるための引き金とすることも同制度の目的の一つであり、そのためには養成施設全体で足並みを揃える必要があることを養成施設に周知し、実施普及率のアップを図る。
- (5) 昨年度の第40回調理技術コンクールの実施結果を踏まえ、第41回コンクールを実施する。また、これからのコンクールのあり方について、改めて協議する。
- (6) 「調理技術教育学会」における学術大会・セミナーの開催、学会誌の発刊、分科会活動、サイトの内容充実等を引き続き強力に推進するとともに、これらの活動が養成施設の質の向上や飲食業界の振興につながることを内外に強くアピールし、さらなる学会員の獲得に努める。
- (7) 『新調理師養成教育全書〈必修編〉』は内容の見直しを図り、第6版として発行する。
- (8) 食育事業における雑煮企画(第4回Z-1グランプリ、雑煮あれこれ)を引き続き食育推進全国大会と連動させて実施し、養成施設の使命である食文化の継承に携わるとともに同事業の対外的PRを強化する。
- (9) 協会事業の円滑な推進を図り、さらなる発展を遂げるため、協会全体のガバナンスを強化するとともに、本部と各支部間の情報共有を促進し、連携を強固にする。

第2 事業項目

1 公益事業

- (1) 調理師養成教育制度の調査、研究
- (2) 調理師養成施設の適正な運営の推進
- (3) 調理師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
- (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) ガバナンスの強化
- (2) 本部組織の機能強化
- (3) 支部組織の役割の周知と本部組織との連携
- (4) その他

第3 事業内容

1 公益事業

(1) 調理師養成教育制度の調査、研究

- 1) 日本の飲食業は、インバウンドの増加もあり賑わいを取り戻して売上げは上がっているが、留まることのない物価高騰のあおりで収益増にはつながらず、また他業種に比べて給与水準が低く、若者が飲食業に魅力を感じにくい時代となっている。加えて、大学全入の状況に拍車が掛かっていることから、調理師養成教育(以下「養成教育」という。)を取り巻く環境は、依然厳しい状況にある。これらの社会情勢を踏まえ、養成教育制度の将来的な展望について引き続き調査、研究し、制度の見直しも含めた養成教育のあり方を検討していく。
- 2) 養成施設関係者及び外部メンバーの構成により新たに設置する「養成教育制度検討チーム」を中心に、調理師法第1条「調理技術の合理的な発達」の整合性等について幅広い知見から意見を求める。
- 3) 調理師試験指定試験機関の運営及び活動に参画し、協会の実技検定制度をアピールすることにより、調理師試験の実技試験導入に繋げるなど、試験合格者と養成施設卒業者との整合性確保の推進を図る。
- 4) 養成教育制度及び広く養成教育に係る行政等からの委託、共同事業及び提案事業についてその受託を含め、調査、研究する。

(2) 養成施設の適正な運営の推進

- 1) 昨年度設置した「養成教育検討会」において、養成教育における現状の課題を踏まえ、持続可能な養成教育制度のあり方及びめざす方向性について意見交換を行い、「中長期計画2035」を策定するとともに、今年度から始動する「養成教育制度検討チーム」「広報PR戦略チーム」をサポートする。
- 2) 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経営、学校運営、危機管理等をテーマとした学校運営セミナーを企画、実施する。
- 3) 学校法人のガバナンス改革の動きに注目し、調理師養成施設に関連する法令改正等の情報を集め、全調協ニュースや協会サイトへの掲示、研修会の開催等により周知を図る。

- 4) 日々新しい手法、技術が開発されるインターネット広告等に対応するため、「インターネットを有効に活用するためのガイドライン」の必要に応じた見直し・更新を図るなど、最新情報の周知を図る。
- (3) 養成教育制度に係る資料収集
- 都道府県衛生主管部(局)と協同で「調理師養成施設一覧」を作成、データにて配布する。また、養成施設入学者及び留学生の実態調査等を実施し、最新の統計データを取りまとめ「調理師養成施設関係統計」の協会ホームページ掲載情報を更新するとともに、養成施設の適正な運営に必要な情報を収集し、公表する。
- (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、経時変化等に伴う内容の見直しを行い、2026(令和8)年用第6版として必要部数を印刷する。
 - 2) その他の選択編教科書、食育インストラクター教本等教育教材については、2026(令和8)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する。
 - 3) 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、実現に向けての試行を継続する。
 - 4) 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、指示・管理を徹底する。
 - 5) 養成施設の入学者減少による販売数の低下を鑑み、養成施設以外への販路拡大に向けた販促活動を促進する。
 - 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・管理を徹底する。
- (5) 調理技術教育学会
- 1) 養成施設の教職員並びに在学生・卒業生のみならず、関連分野の研究者、教育者、技術者及び学生、法人並びに団体を対象に、調理に関する技術及び科学、養成教育の指導方法を中心とした調査・研究とその発表を通じ、学会員相互の研鑽、交流を促進することにより、調理技術の発達、養成教育の水準向上を図るため、学会への入会を促進するとともに、調理技術教育学会の組織的な運営を推進する。

- 2) 学会員への有益な情報の提供、調理に関する技術及び科学、養成教育の指導方法を中心とした調査・研究の発表を行い、学会員相互の研鑽、交流を促進するため、「第6回調理技術教育学会学術大会」を開催する。同大会開催に当たっては、全国の学会員に等しく有益な情報を届けるため、また不測の事態に備えるため、対面での学術大会の実施に加え、アーカイブ配信を行う。
- 3) 調理技術の発達、養成教育の水準の向上に寄与するため、論文、学術大会研究発表抄録を掲載した学会誌を発刊するとともに、同誌に掲載された論文、研究発表等をオンラインジャーナルに掲載し、情報を公開する。
- 4) 学会員の質を高めるため、テーマごとに研究を行う分科会を設置する。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・報告する。令和7年度においては、実習教育関連分科会、食品衛生関連(HACCP)分科会での活動を行うとともに、新たな分科会の設置について検討する。
- 5) 学会員へのさらなる情報提供及び学会入会促進につなげるため、オンラインセミナーを継続的に開催する。テーマについては、次回学術大会のテーマと連動するものとし、学会運営部会において決定する。
- 6) 学会員特典の充実、また学会員相互の情報交換を目的とし、学会サイトに学会員専用ページを設置する。同ページ掲載コンテンツについては学会運営部会において定期的にブラッシュアップを図ることとする。
- 7) 調理技術、養成教育、食文化等の調査・研究活動への研究助成金、顕彰・奨励制度について、同学会の目指す将来像、方向性に基づき、制度創設のための情報収集を行う。

(6) 教育振興事業

1) 調理技術評価コンクール事業の実施

- ① 養成教育における調理技術の評価を図るとともに、中立性・公平性・透明性の確保、学生のモチベーションアップ、参加者の負担(心理的・経済的)軽減を目的として、味見審査の導入を含めた課題統一化

による第41回大会を実施する。

- ② 40回記念動画(調理に真剣に取り組む同年代の学生の姿を追った動画)をSNS等で発信し、養成施設在校生のモチベーションアップを図るとともに、入学対象となる若い世代へ養成施設をアピールする。
- ③ 今後のコンクール事業のあり方について、どのような目的で行うのかも含め、改めて内容について検討する。

2) 技術考査受託事業の適正な運営

- ① 専門調理師、調理技能士試験の学科試験免除のための技術考査に係る厚生労働省からの機関委託事務を推進する。
- ② 実施団体として養成施設からの委託を受け、その便を図るとともに、技術考査の実施に当たっては、より適正な運営が行えるよう万全の態勢を整える。
- ③ 技術考査結果の活用を図る技術考査成績活用事業を推進するとともに、その普及に努める。

3) 実技検定制度の普及

- ① 一部の課題変更等見直しを図ってリスタートした令和6年度の内容について、実技検定を実施した養成施設の意見等を踏まえ、必要に応じてワーキンググループにおいてブラッシュアップに努めながら内外の信頼度を高め、調理分野における権威ある検定を目指す。
- ② 調理師の地位向上並びに調理師養成教育の正しい評価を獲得するには、養成施設卒業者全体の質保証確立を社会に訴えかけるとともに、協会として調理師免許制度に何かしらの要望を働きかける必要があり、そのためには、養成施設全体で実技検定を実施して足並みを揃えることが必須であることから、同制度の普及を図り、実技検定制度実施校を増やす。

(7) 食育推進普及事業

1) 食育推進のための体験活動等

- ① 国が定めた「食育の日」を意識し、また、「SDGs」の考え方にも配慮し、「食育」の普及啓発を図るための事業を積極的に推進する。
- ② 農林水産省と都道府県との共催で、毎年6月に開催される食育推進

全国大会において、日本の食文化伝承を目的として全国のお雑煮を紹介する「日本列島お雑煮あれこれ」を出展し、食育の普及啓発、養成施設のPRを図る。

2) 食育インストラクター認定登録事業の推進

「食育インストラクター」認定登録制度を推進し、養成施設の在校生及び卒業生に本制度の普及を図るため、他の食育関連制度との連携の可能性を検討するとともに、「食育」を指導のできる質の高い調理師の養成を推進する。

3) Z-1グランプリの推進

食文化の継承、入学者の掘り起こしを目的として、全国の小・中学生、高校生を対象とした第4回Z-1グランプリを「日本列島お雑煮あれこれ」とともに食育推進全国大会の場で実施し、全調協の食育事業を強力にアピールする。

また、これまでの大会協力養成施設から入学募集への効果等の意見を求め、今後のZ-1グランプリ運営の検討材料とする。

2 共益事業

(1) 会員事業

1) 広報活動の展開

機関紙の発行、協会サイトの活用等を通じ、会員に必要な情報を提供するとともに、調理師養成施設の情報を協会サイトやSNSで発信し、養成施設のアピールを行う。

2) 「広報PR戦略チーム」の設置

新たに設置する「広報PR戦略チーム」を中心に、調理師養成施設を積極的にアピールするとともに、調理師を目指す人材が増えるよう調理師の魅力を発信し、イメージアップを図る。

(2) 会員対象資格付与事業

1) 養成教育奨励事業の推進

調理師養成施設で学ぶ学生・生徒の資質向上のため、日常の勉学に関

して優秀な学生・生徒の表彰等を行う。

2) 食品技術管理専門士認定登録事業の普及

専門課程2年制以上修了者の社会的 position 付けの明確化、職域及び活動の場の拡大、自己研さん意欲の向上等を図るため、食品技術管理専門士の登録及び登録証を交付する。

3) 海外における日本料理調理技能認定事業の推進

他の運用管理団体と連携して同事業の振興を図るとともに、技能認定者の管理、認定団体からの認定申請に基づく認定証を発行する。

(3) その他

1) 総合補償制度の周知、普及

調理師養成施設にかかわるリスクに特化して創設した協会会員専用の補償制度を周知し、普及を目指す。

2) 会員等への表彰

協会表彰規程に基づき、地区協議会代表幹事より推薦された会員、会員校教職員に対し、協会会長表彰及び感謝状を授与又は贈呈する。また、会員校教職員に対し、勤続年数に応じて地区代表幹事表彰を実施する。

3) 調理師関係厚生労働大臣表彰等候補者の推薦

厚生労働省から毎年度候補者の推薦依頼を受け、地区協議会代表幹事より推薦のあった候補者を推薦する。

4) トップセミナーの開催

会員に役立つ情報を提供するため、行政を招いて、通常総会当日にセミナーを開催する。

3 法人運営に関する事業

(1) ガバナンスの強化

1) 協会の持続可能性を確保するため、協会運営の透明性を担保し、会員の理解の下に、ガバナンスの強化を進める。

2) 協会事業の円滑な推進を図るため、本部と各支部間、また、各支部内におけるガバナンスを徹底する。

(2) 本部組織の機能強化

- 1) 組織の充実強化を図るため、正会員、準会員、賛助会員の更なる入会促進を行う。
 - 2) 持続可能な組織としての基盤を固め、維持するため、養成教育検討会において検討している中長期計画2035に則り、具体的施策を検討し、事業を展開する。
 - 3) 新しい公益法人制度に適合した適正な法人運営を遂行するため、定款改正を行う。また、必要に応じて諸規程等を見直す。
 - 4) 本部組織の事務処理の質向上と効率化を図るため、事務局の人材を確保し、育成に務めるとともに働き方改革を引き続き推進する。
- (3) 支部組織の役割の周知と本部組織との連携
- 1) 支部組織(各地区協議会)としての役割の周知を図るとともに、円滑な支部運営、活動を行うための本部・支部の相互協力を促進する。
 - 2) 本部及び各支部間の情報共有を促進し、支部活動の活性化を図るとともに、本部と連携した必要な事業の推進を図る。
- (4) その他
- 1) 友誼団体との連絡提携
厚生労働省が実施する行事への協力・周知、調理関係団体等友誼団体が主催する行事への後援・協賛を実施する。
 - 2) ICT、DX等の活用
通信情報技術を有効に活用した協会事務の改善について検討し、環境整備を促進する。
 - 3) 災害基金の設置検討
地震、台風、山火事などの災害に備え、災害基金の設置を検討する。
 - 4) その他