

人

を育み

公益社団法人 全国調理師養成施設協会

50年 の あゆみ

次世代の調理師養成に向けて

技

を磨き

食

を拓く

公益社団法人 全国調理師養成施設協会  
**50年のあるゆみ**  
次世代の調理師養成に向けて

目 次

協会設立50周年に寄せて ..... 1

**第1編 事業でみる全調協の50年**

1 調理師養成教育制度	8
2 教材開発事業	17
3 教育振興事業	25
4 食育推進事業	35
5 調理技術教育学会	40
6 会員事業	43
7 広報事業	45

**第2編 全調協のこれから**

1 公益社団法人としての10年	50
2 今後の事業展開	53

50周年記念座談会～未来の調理師養成を考える～ ..... 58

**資料編**

年表	82
名簿	102

編集後記 ..... 111

# 協会設立50周年に寄せて

厚生労働大臣 武見 敬三



全国調理師養成施設協会設立50周年及び公益社団法人移行10周年記念式典が開催されますことを、心からお慶び申し上げます。

貴協会におかれましては、設立以来、調理師養成施設の管理及び運営の指導と調理師の養成教育の振興に努められるとともに、国民の食生活の改善や調理技術の発達の促進に長きにわたり寄与してこられました。また、近年、調理師に求められる資質が多様化、複雑化してきている中、調理師養成施設の教職員及び学生の更なる質の向上に取り組まれており、長年にわたる皆様方の御尽力とその功績に深く敬意を表します。さらに、この3年間、新型コロナウイルス感染症の影響が続いてきた中においても、毎年全国の調理師養成施設において、地域住民を対象とした「食育教室」を開催し、生涯にわたって健康に配慮した食生活を送ることの大切さを伝える取り組みを進めてこられたことに感謝申し上げます。

厚生労働省では、次なる国民健康づくり運動である健康日本21（第三次）を令和6年度から開始することといたしました。人生100年時代が本格的に到来すること等を踏まえ、「全ての国民が健やかで心豊かに生活できる持続可能な社会の実現」を目指し、誰一人取り残さない健康づくりを推進してまいります。健全な食生活は健康づくりの柱であり、その実現のためには、料理に関する高い技術や専門性を有する皆様の御協力が不可欠です。引き続き、皆様の御支援を賜りますようお願い申し上げます。

終わりになりますが、貴協会設立50周年という節目を新たな出発点として、貴協会の今後ますますの御発展と本日お集まりの皆様方の御健勝を祈念して、私からのお祝いの言葉といたします。



# 協会設立50周年に寄せて

農林水産大臣 宮下 一郎

全国調理師養成施設協会におかれましては、記念すべき協会設立50周年及び公益社団法人移行10周年を迎られましたこと、心からお祝いとお慶びを申し上げます。

調理師は、農林水産物に付加価値をつけて「食」として提供する重要な存在であり、我が国の食生活に欠くことのできない役割を果たしています。

服部会長をはじめ、会員の皆様は、協会設立以来半世紀にわたり、調理師教育の振興を通じて、延べ99万人にのぼる、高い技術と深い知識を有する優秀な調理師を育成してこられました。

また、調理師育成にとどまらず、全国の調理師養成施設と連携した食育教室の開催など、広く一般の人々のための食生活の向上や食文化の発展に対するこれまでの御功績に、改めて敬意を表します。

さて、今年は「和食」のユネスコ無形文化遺産登録から10周年の節目の年でもあります。

会員の皆様におかれましては、全国各地で行われる和食文化に関するイベントを主催いただくななどしており、「和食」の保護・継承活動が一層推進されるとともに、和食文化が着実に次世代へ継承されることを期待しています。

農林水産省におきましては、昨今の世界的な食料情勢の変化に伴う、食料安全保障上のリスクの高まり等を踏まえ、約20年前に制定した「食料・農業・農村基本法」の検証・見直しに取り組んでいるところです。

9月11日には、「平時からの国民一人一人の食料安全保障の確立」等の観点から、食料・農業・農村政策審議会基本法検証部会で最終とりまとめを整理いただいたところであり、食品産業を含む関係者の皆様の御意見を伺いながら、更に施策の具体化を進めてまいります。

貴協会におかれましては、設立50周年を一つの大きな節目とされまして、なお一層の飛躍を遂げられるとともに、これまでにも増して調理師の育成に取り組まれ、世界に誇る日本の食文化の振興、さらには農林水産業の持続的な発展に貢献されることを、心から期待しております。

結びに、貴協会の御発展と関係者の皆様のますますの御活躍を祈念いたしまして、私からの祝辞といたします。

# 協会設立50周年に寄せて

文部科学大臣 永岡 桂子  
(ビデオメッセージ撮影当時)



文部科学大臣の永岡桂子です。この度は、全国調理師養成施設協会設立50周年並びに公益社団法人移行10周年、誠におめでとうございます。

貴協会は、1973年に民法法人の設立許可を受け設立されて以降、長きに渡り、調理師養成教育の振興のみならず、広く一般の人々のための食生活の向上や食文化の発展、食育の啓発普及などにご尽力されてきました。

『新調理師養成教育全書』の作成や「調理技術コンクール」の実施など、各学校の教育の質向上に寄与し、また、一流の職業人を目指す若者に対する目標を与えてこられました。

なにより、貴協会の大きな意義は、全国の調理師養成施設を繋ぎ合わせ、調理という職業領域全体を俯瞰し、面として支援されてきた点にあると思っています。これにより、調理教育全体の質向上、ひいては日本の食を担う優秀な人材養成が実現しているものと考えており、その活動に改めて感謝申し上げたいと思います。

文部科学省では、調理師養成施設をはじめとする専門学校の実践的な職業教育の振興に取り組んでいます。最近の取り組みとしては、

○令和2年度以降、専門学校生も大学生と同様に、修学支援新制度の対象とし、令和6年度から、中間所得層の多子世帯や理工農系の学生への支援を拡大するとともに、

○令和4年度以降、職業実践専門課程に補助を行う都道府県に対する特別交付税措置を実施する

などの取り組みを行っています。

平成25年に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、国内外で大きな注目を集めました。日本への外国人観光客が増加している昨今、その人気の一層の広がりが期待されますが、それに伴い、貴協会の国際的な活躍の可能性も、今後広がっていくものと考えています。

最後になりますが、貴協会の今後の益々の御清栄と、ご参会の皆様の益々のご清祥を祈念いたしまして、私のご挨拶とさせていただきます。



## 協会設立50周年に寄せて ～持続可能な 養成教育のバックアップを誓う～

会長 服部 幸應  
(学校法人服部学園 理事長)

2023(令和5)年の今年、協会は設立50周年、そして公益社団法人移行10周年の大きな節目を迎えました。私は、奇しくも21世紀がスタートしたその年に協会5代目の会長に就任し、歴代会長が築かれた功績の下、関係各位のご指導・ご尽力に支えられながら、今日まで歩んでくることができました。改めまして、皆様方のご厚情に深く感謝申し上げます。

私たち全調協の使命は、設立当初から一貫して、「質の高い調理師の人材育成を通じて、国民の食生活の向上、食文化の発展、調理業界の振興に寄与すること」であります。

そのため、設立翌年の1974(昭和49)年には、養成教育において調理師に必要な知識・技能を体系的に身につけられるよう、国が策定したカリキュラムに則ったテキスト『調理師教科全書』を行政の監修の下に発刊し、また、会員各位が調理師養成を取り巻く最新の情報を共有するための機関紙「全調協ニュース」の第1号を発刊しております。

その後も、今に続く「技術考査」(1983年～)や「グルメピック」(1986年～)などを立ち上げ、『調理用語辞典』(1986年～)をはじめとする養成教育振興のための教材図書を次々と発刊し、21世紀に入ると「食育教室」「食育インストラクター制度」「食育フェスタ」など、食育基本法制定(2005年)前より、協会独自の食育事業を活発に展開してきました。

2013(平成25)年に協会が公益法人に移行したあとは、更なる公益性の確保、養成教育の質の向上を目指し、「調理技術教育学会」と「実技検定」の二つの新規事業について、内閣府の認定を受け、創設しました。

しかしながら、公益法人移行後の協会の道のりは決して易しいものではなく、少子化とそれに伴う「大学全入」のあおりで、養成施設の入学者減少が加速し、更には2020年から丸3年に及んだコロナ禍で大きなダメージを受けた飲食業界のマイナスイメージが追い討ちをかけ、養成施設を取り巻く環境は、今一番厳しい状況にあるといえるでしょう。

このような中で迎えた50周年ですが、我々が残した轍を振り返れば、体系的な養成教育の下、しっかりと実績を積み上げ、時代を切り拓いてきたことは明白です。このことを誇りとし、更なる50年を見据えて、持続可能な養成教育を確保するために、協会が一丸となり邁進できるよう、力の限りバックアップすることをお約束します。

## 協会設立50周年に寄せて

副会長 中川 純一  
(学校法人中川学園 理事長)



半世紀の長きにわたり、協会の維持発展にご尽力された先達の方たちへ深い感謝と敬意を申し上げます。諸先輩方のご努力なしには今日の協会はあり得ないことと思います。協会発足時に渋谷区猿楽町にあった最初の事務局を知る、おそらく数少ない現存者一人として感慨深いものがあります。

私が社会人として最初にかかわったのが、当時料理学校協会の会長であった香川綾先生の下での料理検定制度の創設でした。その後、全料技検と栄大主導の技検とに分かれることとなり、その事務局備品の移転先が設立時の全調協事務局でした。半世紀の時を経て、今まで全調協の実技検定制度にかかわることになり改めて自分の人生と重ね合わせ思い出すのは、検定制度の在り方として香川先生がおっしゃった「すそ野は広く、頂は高く」という言葉です。今あらためて記してみると、この考えはすべての教育に通ずる意味を持っていると感じます。

この間の日本における料理の分野の変化は、調理師養成教育にも大きな質的変化をもたらしました。世界的にはユネスコの文化遺産にも選ばれた日本食がブームである一方、足元では日本料理はおろか、食育が教育の一環として取り上げざるを得ないという意味では危機的な状況になっています。

“主食を失った民は滅亡する”という文明の法則は、昔は飢饉を意味しましたが、これが人為的な要因とならぬよう調理師養成教育の充実に取り組む責任も痛感しております。

## 協会設立50周年に寄せて

副会長 鈴木 啓之  
(学校法人鈴木学園 理事長)



協会設立50周年、公益社団法人移行10周年という大きな節目を迎えることができましたのも現会員はもちろん、元会員の皆様のご尽力とご協力の賜物と存じます。

節目とは過去を振り返りその歴史を知ること、そしてそこから将来の活動を考える機会であると思います。

50年前の飲食業界と現在を比較すると、料理内容はもとより調理器具、働き方などその変化には大きなものがありました。実践教育を旨とする養成施設は時代の流れにあわせた指導をする必要があり、協会ではその歴史の中で教科書の内容を見直し、情報提供に努め、様々な研修会を実施してまいりました。

さて、本年度の18歳人口は約110万人ですが昨年度の出生数は約77万人と少子化は留まるところを知らない状況下で、教育産業は大変厳しい時代を迎えております。しかしながら飲食は人々によって安らぎを与えるものであり、そこで働く調理師を養成することは今後とも重要と思われます。

私たち調理師養成施設がどのような未来に進んで行くのか、そのために必要なものは何か、これを機に会員の皆様と共に考え、更なる50年に向かって進んで行く、そうした協会であり続けることを祈念いたします。



## 協会設立50周年に寄せて ～持続可能な発展を目指して～

副会長 **田中 誠二**  
(学校法人大和学園 理事長)

協会設立50周年並びに公益社団法人移行10周年、心よりお祝い申しあげます。これも一重に、服部会長をはじめ歴代の会長、役員、そして会員皆様のご尽力の賜物と存じます。

さて、コロナ禍が落ち着きを見せ、社会・経済・文化活動が通常に戻りはじめました。しかしながら一方で、エネルギー・仕入れコストの世界的な高騰をはじめ人手不足の深刻化等、調理業界をはじめホスピタリティ産業を取り巻く環境は依然として厳しいのが現状です。今後、産業界が持続可能な成長と発展を遂げるためには、繁盛店を切り盛りし地域の食文化を支え、調理を通じて世界的な課題を解決できる調理師養成が不可欠です。

このような中で全調協では、公益法人に移行後、透明性、説明責任、高潔性を高め実効性の高いガバナンスを強化するための運営組織や諸規定の見直しと整備に心血を注ぎ、中期計画に基づく明確な指針や目標による持続可能な協会運営、調理技術教育学会の設立等、教育の質を保証する養成教育の振興に取り組んでまいりました。

これからは、加速化する学齢人口の減少、生成AIの活用やDX推進、多様化する社会の人財要請、リカレント教育の推進等を含め新しい教育課題に着目し、社会の潮流を的確に捉え、国内はもとより広く世界から高い志を持つ入学希望者が集まる調理師養成教育の魅力化にも取り組む所存です。

結びに、協会が次なる60周年、70周年へと益々発展することを祈念するとともに、皆様から引き続きご指導、ご鞭撻賜りますようお願い申しあげます。



## 協会設立50周年に寄せて ～全調協ブランドを未来へ～

専務理事 **大崎 久美子**

私が協会に入職した4日後に、「協会設立20周年記念式典・祝賀会」が開催されました。この20周年記念行事は大変盛大で、“成人”となった協会が責任と自覚を持って第一歩を踏み出す記念すべき日であったと記憶しています。「20周年記念史」の表紙にある「人を育み 技を磨き 食を拓く」は、事務局内で案を出し合い、私の案を少しアレンジした形でまとまり、当時の北川会長に揮毫していただいたものです。入職後は、教材編集の責任者として図鑑や辞典、教科書の編纂等に携わる中で、質の高い調理師の人材育成が学校教育を通して体系的に実行されることの意義を強く感じようになりました。併行して、食育の第一人者である服部会長の下、協会の食育事業が精力的に動き出し、また、公益法人改革の流れの中で公益認定をつかみ取り、そして、公益移行後には「学会」「実技検定」の2つの新規事業を内閣府の認定を経て、立ち上げることができました。

駆け抜けた30年を振り返り、いまや全調協の標語としてすっかり定着している「人を育み 技を磨き 食を拓く」は、いつしか私自身のスローガンとなっていたように思えます。背中には常に全調協という看板（ブランド）が存在し、その重みを感じながらも、看板を背負っていたからこそ、思いっきり活動することができたのだと、つくづく感じます。そして協会が50周年を迎えた今、これからを担う後輩たちにしっかりとバトンを繋ぎ、全調協のブランド力が、未来に向けて、さらに高まっていくことを願って止みません。



第1編

事業でみる全調協の50年

# 1 調理師養成教育制度

## 調理師法制定の背景

調理師法は、調理師の資格、免許制度、名称の使用制限等を定めて、調理の業務に従事する者の資質を向上させることにより調理技術の合理的な発達を図り、もって国民の食生活の向上に資することを目的として制定された法律（昭和33年法律第147号）であり、これにより調理師制度が統一された全国的な制度として確立された。

調理師法が制定された昭和30年代は、経済白書が「もはや戦後ではない」と指摘し、戦後復興の完了を宣言。生活全体が合理化、近代化され、それまでとは大幅に様変わりした時期である。生活様式も大きく変化し、白黒テレビ、電気洗濯機、電気冷蔵庫といわゆる「三種の神器」が広く普及した。第一次消費ブームともいわれ、個人消費が著しく拡大し、各種産業の雇用アップにつながった。

一方、経済状況が改善されてきたとはいえ、国民生活全般が改善されるまでには至っていなかった。環境衛生の整備も遅れており、昭和30年から34年の5年間の食中毒発生状況をみると平均2,200件、死者は平均355名と極めて多かった。このため公衆衛生の向上及び衛生思想の普及が急務とされていた。

このような時代背景に加え、当時、職業として調理業務に携わっていた人々は、いわゆる調理人、板前、コック等の名称で呼ばれており、その社会的地位は必ずしも高いものではなかった。しかし、これらの人々が従事する業務は、国民の食生活、健康増進に極めて密接な関係をもっており、その人々が果たす社会的責任と役割は重大であることから、医師、薬剤師、栄養士等のように、その社会的身分や役割の重要性を明確にして、その資格や免許制度を定めて資質の向上や調理技術の合理的な発達を図り、国民の食生活の向上に寄与する制度が求められるようになった。

その結果、京都府が昭和25年9月に「調理師に関する条例」を制定したのを始めとして、昭和32年4月までには全国の38都道府県において同様の条例が制定されることとなった。この各自治体が定めた「調理師（士）に関する条例」は、その資格要件等がまちまちで、また、その内容も調理師の資質の向上に資するには十分とはいえない状況であった。そこで、この内容を統一して全国的な制度として法律に定めるべきである、という機運が急速に高まった。

このような経過を経て、調理師については「調理師法」という身分法として昭和33年4月22日、参議院社会労働委員会に議員立法として提出され、同日参議院を通過、即日衆議院に送られ、同月24日、衆議院で可決、成立した。そして、昭和33年5月10日、法律第147号として交付され、6ヵ月後の同年11月9日から施行されたのである。

この法律で、調理師とは、調理師の名称を用いて調理の業務に従事することができる者

として都道府県知事の免許を受けた者をいい、調理師免許については、該当する者に対して、その申請に基づいて都道府県知事が調理師免許を与えることと定められた。

## 学校教育による調理師養成の開始と協会設立

昭和33年12月、調理師法施行規則（昭和33年厚生省令第46号）が定められ、養成施設における教科科目（6教科科目）、授業時間数（1,200時間）、教員数等の養成施設の設置基準が定められた。さらに、同34年2月「調理師養成施設の指定について（厚生省公衆衛生局長から各都道府県知事あて通知）」をもって、養成施設の指定等に関する指導要領が定められ、学校教育による調理師の養成が開始された。

調理師養成教育初年度には、それ以前の料理学校や料理教室、栄養士養成施設等が、調理師法施行規則第6条の養成施設指定基準及び調理師養成施設設置基準（昭和34年3月27日厚生省告示第66号）による養成施設としての整備を行い、調理師法に基づいて全国で17校が当時の厚生大臣の指定を受けた。

このように、ようやく調理師養成教育はスタートしたものの、できたばかりの制度には課題も多く、個々の養成施設では対応しきれないのが実情であり、全国の養成施設が一致団結して様々な問題に対応していこうという機運が高まってきた。その流れの中で、厚生省の後援を仰ぎ、昭和35年10月1日に、まず任意団体としての全国調理師養成施設協会がスタートした。

昭和37年には、高等学校が初めて養成施設の指定を受けるなど、指定養成施設が増加する中、国民の健康づくりに直接携わる調理師の養成教育の振興、養成施設の改善・向上を目指して事業を展開していくために、法人格の取得が望まれるようになった。

そして、行政をはじめ、関係団体との連携を図りながら法人化に理解を求め、ついに、昭和48年7月31日、民法第34条による設立が許可され、社団法人としての全国調理師養成施設協会が誕生したのである。

一方、昭和51年、学校教育法の一部を改正する法律（昭和51年法律第59号）により、専修学校制度が創設された。

専修学校制度が創設されるまでは、養成施設のうち、現在の専修学校は、学校教育法（昭和22年法律第26号）第83条の規定による各種学校に該当していた。

この改正により、学校教育体系の整備が進み、同法第1条に規定する学校以外の専門学校の存在理由、特に職業教育・専門教育機関としての役割が大きくなり、社会的に再評価されることとなり、今日の複雑かつ多様化した調理業務に適応できる調理師の養成の中心的な役割を担う教育機関となってきた。

## 新調理師養成教育制度の制定

昭和54年5月、調理師養成教育のさらなる充実、振興に寄与するため、「調理師養成施設指導要領(厚生省公衆衛生局長から各都道府県知事あて通知)」が全面改正された。

この改正の背景として、①調理師法が制定され、調理師免許制度発足後、20年を経過し、多様化した社会のニーズに適応できる調理師の資質の確保、②昭和52年度、厚生省が各都道府県を通じて実施した養成施設の実情調査の結果に基づく見直し、③各都道府県からの指導監督に関する指導事務の合理的簡素化の要望、④協会からの調理師養成教員資格改善の要望、⑤学校教育法の一部改正(専修学校制度の発足)及び高等学校学習指導要領(文部省告示)の改正への適応、⑥基準違反事例の改善、⑦調理師関係団体、食品衛生及び環境衛生関係団体からの調理師の資質向上の要望などが挙げられる。

改正の主な内容としては、①養成施設の設立者に関する事項が新設され、設立者は、国または地方公共団体である場合のほか、原則として学校法人とされた。②教員に関する事項では、公衆衛生学を担当する教員について、従前は医師のみであったものが医師以外でも一定の資格を有する者が加えられ、また、養成施設における教育、研究または実地指導期間が経験年数に含まれることとなった。③その他、事業に関する事項が加わったほか、④養成施設の指定申請の届出、変更の承認及び届出、収支決算、廃止等の届出がそれぞれ追加されたことであった。

平成2年、指導要領の一部が改正され、それまでは、高等学校を除く養成施設では、そのほとんどが修業年限は1年となっていたが、修業年限を延長し、調理師法施行規則第6条第1号の規定による教科科目及び授業時間数を超えて養成教育を行うことができることとなった。この新調理師養成教育制度の導入により、専門課程2年制、高等課程3年制等の調理師養成教育が行われることとなった。

協会は、調理師養成教育制度発足以来、35年以上改正されていない教科科目と授業時間数等について、調理師としての社会的評価を確保していくために見直すこととし、平成5年、「カリキュラム検討委員会」を設置し、国民の健康づくりのための専門的かつ総合的な知識と技術を身に付けさせることを念頭にしたカリキュラムの検討を重ね、「教科科目及び授業時間数等改正要綱(試案)」を盛り込んだ改正原案をまとめた。

厚生省においても、消費者ニーズの高度化、多様化に対応する調理技術・技能・知識の向上の必要性、新たな調理システムや高度な衛生管理等に対応した高度な専門知識・技術の必要性、ゆとりある教育と学校の独自性を活かした教育の実施の必要性から、平成8年3月、調理師養成制度検討会(厚生省保健医療局長の私的懇談会)が発足し、養成施設における教科科目、授業時間数等の見直しの観点から調理師養成のあり方について検討が行われ、平成8年11月、最終報告書としてとりまとめられた。

この検討会に対し、協会は積極的に参加するとともに、協会内部の「カリキュラム検討

委員会」でまとめた意見を厚生省に提出している。

平成8年12月、公衆衛生審議会から調理師養成制度検討会報告書が意見具申され、平成9年、調理師法施行規則の一部が改正されるとともに、調理師養成施設指導要領が全面改正された。この改正による変更点等詳細については、以下の各項目のとおりである。

## 平成9年の調理師養成施設指導要領改正

### 1 教科科目と授業時間数

教科科目	授業時間		備考
	新	旧	
社会		30時間以上	削除
食文化概論	30時間以上		新規
衛生法規	30時間以上	30時間以上	
公衆衛生学	90時間以上	140時間以上	
栄養学	90時間以上	140時間以上	
食品学	60時間以上	120時間以上	
食品衛生学	120時間以上	120時間以上	食品衛生学実習を含む
調理理論	150時間以上	600時間以上	
調理実習	300時間以上		新規
選択必修科目	90時間以上		
計	960時間以上	1200時間以上	

### 2 教員資格と教科内容

別表1

教科科目	教 員 資 格
食文化概論	1 調理師法施行規則第15条に規定する技術審査に合格した者（以下「専門調理師」という。）及びこれと同等以上と認められる者 2 学校教育法に基づく大学等において調理学等を修めて卒業した後、2年以上食文化等について教育、研究若しくは実地指導の経験を有する者
衛生法規	1 学校教育法に基づく大学等で法律学を修めて卒業した後、2年以上法律学について教育若しくは研究又は2年以上衛生行政に従事した経験を有する者 2 衛生行政に6年以上従事した経験を有する者
公衆衛生学	1 医師 2 歯科医師 3 獣医師 4 学校教育法に基づく大学等で公衆衛生学を修めて卒業した後、2年以上公衆衛生学について教育、研究又は実地指導の経験を有する者
栄養学	1 医師 2 管理栄養士 3 栄養士であって、学校教育法に基づく大学等を卒業した者にあっては2年以上、その他の者にあっては栄養士免許取得後4年以上、栄養学について教育、研究又は実地指導の経験を有する者
食品学	1 学校教育法に基づく大学等で食品学を修めて卒業した後、2年以上食品学について教育、研究又は実地指導の経験を有する者 2 栄養士であって、栄養士免許取得後4年以上、食品学についての教育、研究又は実地指導の経験を有する者

別表1 (続き)

教科科目	教 員 資 格
食品衛生学	1 医師 2 獣医師 3 学校教育法に基づく大学等で食品衛生学を修めて卒業した後、2年以上食品衛生学について教育、研究又は実地指導の経験を有する者
調理理論	1 学校教育法に基づく大学等で調理理論を修めて卒業した後、2年以上調理理論について教育、研究又は実地指導の経験を有する者 2 栄養士であって、栄養士免許取得後4年以上、調理理論について教育、研究又は実地指導の経験を有する者 3 専門調理師 4 調理師であって、10年以上調理の業務又は調理理論について教育、研究又は実地指導の経験を有する者 5 調理師であって、5年以上調理の業務又は調理理論について教育、研究又は実地指導の経験を有する者で、上記4と同等以上と認められる者
調理実習	1 専門調理師 2 調理師であって、10年以上調理の業務又は調理実習について教育、研究又は実地指導の経験を有する者 3 調理師であって、5年以上調理の業務又は調理実習について教育、研究又は実地指導の経験を有する者で、上記2と同等以上と認められる者

別表2

教科科目	教 科 内 容
食文化概論	食文化史（伝統料理と郷土料理、食材料・調理・食事様式、食料生産・流通・消費と食生活）、調理師の業務と社会的役割、調理関係業界の沿革
衛生法規	一般公衆衛生法規、環境衛生法規、労働衛生法規、学校保健法規、消費者保護関連法規
公衆衛生学	公衆衛生学概論、衛生統計、環境衛生、感染症予防、健康づくり、精神保健、母子保健、学校保健、労働衛生、健康教育
栄養学	栄養学概論、栄養素の機能、栄養生理、ライフスタイルと栄養、病態と栄養
食品学	食品学概論、食品の特徴と性質、食品の加工・貯蔵、食品の表示
食品衛生学	食品衛生学概論、食中毒とその予防、食品異物、食品と寄生虫、洗浄と消毒法、食品添加物、食品の腐敗と保存、食品簡易鑑別法、器具・容器、包装の衛生、食品衛生対策
調理理論	調理概論、調理の種類と特徴、調理操作、調理器具、調理科学、調理施設・設備、献立作成
調理実習	調理の基本技術、専門別調理の基本技術、特殊調理の基本技術、集団調理、調理施設の洗浄・消毒・清掃、接客サービス、食事環境、校外実習

また、新カリキュラムとの整合性を図るため、調理師試験科目の変更、さらに、受験者資格要件の変更（喫茶店営業の削除）、免許証記載事項の変更（調理師名簿登録年月日の追加）が行われた。

### 3 校外実習の導入

新しい調理システムの経験及び職業意識を向上させるため、飲食店等における校外実習を導入した。（1年課程、高等学校については60時間を限度、校外実習を実施しない場合は校内実習）

### 4 単位制の導入

教科科目の一部を履修認定できるよう、履修時間数を単位に読み替えても差し支えない

ものとし、30時間を一単位とすること（高等学校にあっては、35単位時間を一単位とし、授業時間数は別途単位数で示した）。

### 5 履修時間免除の一部容認

養成施設は、教育上有益と認められるときは、養成施設が定めるところにより、生徒が調理師養成施設以外の専修学校、高等学校、短大、大学等において履修した科目（調理実習を除く）については、履修した時間について240時間を超えない範囲で当該養成施設における教科科目の履修とみなすことができる。ただし、修業年限は短縮できない。

### 6 学級の定員の見直し

1学級の定員を「概ね50人以上」から「40人以下」とした。

### 7 教員の資質の向上

専門調理師の活用（食文化概論、調理理論、調理実習の教員資格）

### 8 施設設備の見直し

業務に対応した器具等を見直し、器具の規格等を外し種類のみとした。また、施設を社会資源として有効活用できるよう、不使用時に公共事業等に利用できるようにした。

この改正で、協会が提案した教科科目の「食文化論」「外国語」「経営マネージメント論」について、「食文化論」は「食文化概論」として必修科目に、「外国語」「経営マネージメント論」は選択必修科目となった。授業時間数については、1,200時間から960時間まで減らすことを提案し、その根拠として「専修学校設置基準（800時間）」と「栄養士養成施設の授業時間（約858時間）」を挙げた。教員資格については、専門調理師の活用提案が採用された。

## これからの調理師養成のあり方を模索

調理師養成教育は、昭和33年の調理師法施行の翌年から開始され、何回かの法令等の改正を経て、より充実した内容の養成教育制度が整えられてきた。

しかしながら、平成9年の改正以後調理師を取り巻く社会環境は大きく様変わりしており、当然、求められる調理師像にも変化が生じてきた。

食環境の現状を見渡せば、食習慣の乱れなどによる生活習慣病の増大、繰り返される食の安全・安心を脅かす問題、先進国中最低水準の食料自給率、膨大な量の食べ残しや食品の廃棄等、調理師の業務に関連する数々の問題が出現している。

その一方で、単身世帯や働く女性の増大など社会情勢の変化に応じ、食の外部化・簡便化が進展し、定着してきている。さらに、科学技術の発達に伴い、調理師が働く厨房、とりわけ大規模厨房において高度化、快適化が進み、高度厨房機器・器具や衛生管理システムの導入等、より高度な専門的知識・技術を要する環境へと変容している。

こうした中、毎日大量の食事を人々に提供する調理師の社会的役割と責任は重大であり、

また加速する高齢化社会にあっては、健康長寿のための重要な鍵となる食生活を知識と技術で支える調理師の資質の向上が求められており、さらに、平成17年に成立した食育基本法により、自主的かつ積極的に食育推進に取り組むことも調理師の使命とされるなど、高度で卓越した調理技術と幅広い教養、確実な知識と豊かな人間性を持った、より質の高い調理師の養成が急務となっていた。そのため、その速やかな実現のために、抜本的な制度見直しの必要性が求められた。

## カリキュラム改正を牽引

協会は、調理師試験合格者と養成施設卒業者との整合性についての検討開始を契機に、将来的な調理師養成のあり方を探るため、平成15年より、免許資格制度研究会を設置し、調理師免許資格制度全般にかかる調査、研究を始めた。免許資格制度等にかかる研究として、調理師試験制度、調理師養成教育制度、専門調理師制度の三つの制度について調査、研究、考察し、その結果を「調査研究報告書～調理師制度の見直し課題とその方向性～」として報告書にまとめ、平成17年度第1回通常総会において報告した。

3年目からはカリキュラムを中心とした調理師養成教育制度の調査、研究に絞り、カリキュラム研究会として、養成施設卒業者の就労先の雇用者や担当者に対し、また、養成施設及びその担当教員、卒業生に対し、それぞれアンケートやヒアリングを実施するなど、様々な角度から調査、研究、分析を行った。

これらの調査結果に基づき、現行のカリキュラムについて具体的な見直しを行うこととし、現行の教科科目及び総授業時間数960時間の枠の中で、指定基準の必修科目を(イ)衛生関係、(ロ)調理理論・実習、(ハ)その他の三つに分けてカリキュラムを見直し、その結果をまとめ、新たなカリキュラム案を提示した「調査研究報告書～求められる人材像と調理師養成教育制度～」をまとめた。

そして、これまでの調査、研究結果に導き出されたそれまでのカリキュラム、教員資格、施設・設備基準にかかる課題について、調理師法施行規則の改正も視野に入れて検討し、その改善策を調理師養成教育制度の見直し案として、厚生労働省に提言するため、「コアカリキュラム検討特別委員会」を設置し、検討を重ねた。

この中で、調理師養成教育制度の現状並びに求められる調理師像を把握するとともに、同制度の前回(平成9年)改正の効果と弊害についてまとめ、平成22年4月に「調理師養成教育制度の現状把握のための調査報告書」を、この一連の調査、研究における3本目の報告書として作成した。

これら3本の報告書は、すべて厚生労働省へ提出し、平成24年度において、同省は、行政サイドから調理師の養成のあり方にかかる検討を行うべく検討会を設置した。

この検討会は、調理師養成施設におけるカリキュラムの見直しなど、調理師の養成のあ

り方等について4回にわたって検討を行い、「調理師の養成のあり方にかかる検討会報告書」としてまとめた。同検討会の構成員は、業界関係者、団体等から招集され、協会からは田中幸雄、廣瀬喜久子両副会長、養成施設の教職員2名が参画し、意見を述べた。特に田中副会長の粘り強い発言により、最終的には報告書の内容が概ね協会の考え方についに整えられた。

厚生労働省は、この報告書に則り、即座に法令改正等を進め、平成25年12月26日に調理師法施行規則の一部改正が公布され、翌年2月21日に全面改正された調理養成施設指導要領が各都道府県並びに各地方厚生局宛に通知された。

## 新しいカリキュラムの内容

改正された調理師法施行規則並びに指導要領に示された新カリキュラムの内容は、以下のとおりである。

教育内容 (時間数)	教 育 目 標	科目例
食生活と健康 (90時間以上)	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。	公衆衛生学 (健康増進関連法規含む)
食品と栄養の特性 (150時間以上)	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーと栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。	食品学、栄養学
食品の安全と衛生 (150時間以上、うち実習30時間以上)	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。	食品衛生学 (衛生関連法規含む)
調理理論と食文化概論 (180時間以上)	調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面（おいしさ）等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。 食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。	調理理論、食文化概論
調理実習 (300時間以上)	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。 調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。	
総合調理実習 (90時間以上)	衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。 集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。	

## 新しいカリキュラム等に係る研修・説明会を実施

平成26年2月、平成9年以来17年ぶりに調理師養成施設指導要領が全面改正となり、カリキュラムを中心にその内容が大幅に変更することから、協会は新制度の周知徹底を図るため、同年4月25日に大手町サンケイプラザ・4階ホールにおいて、厚生労働省の担当官を招き「調理師養成教育制度の改正等にかかる研修・説明会」を実施した。

同研修・説明会には会員、非会員問わず180校の調理師養成施設関係者に加え、地方行政官からも参加申込があり、2厚生局、7都県を含む総勢273名に上る参加者を集めた。当日は、事前に募った新制度に係る疑義について、厚生労働省より回答をもらう形で行い、同省より今回改正の最大ポイントは「質や体制も含め教育内容のありようは、各学校の自発性を尊重したものである」ことが示された。

また、協会は、この時の疑義と厚生労働省からの回答を「調理師法施行規則及び指導要領改正にかかる質問に対する基本的考え方〈疑義照会〉」としてまとめ、協会サイト、協会発刊の調理師養成施設関係通知集に掲載し、新制度の周知を図った。

## 調理師にかかる権限が自治体へ移譲、指導要領から指導ガイドラインへ

平成26年の指導要領全面改正から約4カ月後、6月4日付「地域の自主性及び自立性を高めるための改革の推進を図るための関係法律の整備に関する法律」の交付に伴い、平成27年3月31日付で調理師法、調理師法施行令、調理師法施行規則が一部改正となり、さらに、それまでの調理師養成施設指導要領は廃止され「調理師養成施設指導ガイドライン」に名称が変わることとなった。

そして、この時の諸々の改正により、調理師、調理師養成施設にかかる事務手続き等の行政権限が厚生労働省から各都道府県へ移譲された。

これにより、調理師免許の交付をはじめ、調理師養成施設の新規指定、内容変更等々は各都道府県所管による手続きとなり、法令解釈や諸問題の対応に関して47都道府県で共通認識・見解を持てるのか議論が持ち上がったことから、協会内に設置された新指導要領対応チームにおいて、権限移譲にかかる問題点の洗い出しを行い、厚生労働省に問題点解決のための折衝を行った。

まずは、4月25日の「調理師法施行規則及び指導要領改正にかかる質問に対する基本的考え方〈疑義照会〉」の有効性について厚生労働省へ確認を行い、名称は変わっても疑義照会の内容は有効であることを確認した。

続いて、各調理師養成施設、都道府県から権限移譲に伴う新たな質問を募り、この疑義についても厚生労働省より回答を得た。

この時の疑義照会と先の疑義照会とを合わせて「調理師法施行規則改正及び指導ガイドラインにかかる質問に対する基本的考え方〈疑義照会〉」とし、調理師養成施設の適正な運

営の是非を判断する基準として、調理師養成施設のみならず、都道府県においても重要な参考資料として扱われ、現在に至っている。

## 求められる調理師養成へ

令和2年当初より新型コロナウイルスが世界規模で蔓延し、様々な行動制限が科される中、特に飲食業界は厳しい扱いを受け、非常に大きな打撃を受けた。さらに、このコロナ禍の影響に加え、令和4年2月24日からのロシアによるウクライナ侵攻に端を発する国際情勢の悪化はエネルギーや各種原材料の価格上昇を招き、加えて日本で歴史的な円安の影響もあり、さらなる飲食店経営の圧迫となっている。

このような中、日本の食文化を継承する質の高い調理師を輩出し続けるため、協会全体が一丸となり、飲食業界を盛り上げるために使命感を持って進む時であろう。

そのためにも、協会が目指すべきは、「調理師の社会的地位の向上」につながる「高度な調理技術、衛生管理能力及び高い職業倫理を兼ね備えたスペシャリストたる調理師養成」の実現であり、それに向けて、目の前の課題を一つ一つクリアしていく必要がある。

今後も、養成教育全体の資質向上とともに、中長期的な展望に立ち、関係各方面に根気よく働きかけ、理解を求めるながら、段階を踏んでより高い目標を目指していくこととしている。

## 2 教材開発事業

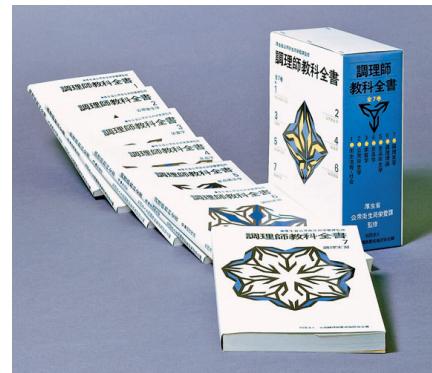
### 調理師養成のための教科書の発行

#### 『調理師養成教育全書』の発刊

協会は、昭和48年の協会設立時において、調理師養成教育の振興を図る事業として、厚生省公衆衛生局栄養課の監修の下、『調理師教科全書』を編纂することになった。

編纂の企画は、協会理事4名とオブザーバーとして厚生省公衆衛生局栄養課事務官が参画してスタートし、教科書作成委員会において編集方針が決定された。その後、編集委員会全体会議が行われ、編集委員長の選出、編集要領、執筆者の人選等が決定し、執筆編集作業に入った。

そして、昭和49年に、厚生省公衆衛生局栄養課監修『調理師教科全書（全7巻）』として誕生した。その後、関係法令や調理師養成施設指導要領の改正、高度経済成長による科学技術の進歩や国民の食生活様式の変化、調理技術や社会における調理師のニーズの変化等に対応した内容の見直しを図り、計10回の改訂を行い、平成15



年度までに第30版を発行した。

しかしながら、時代の流れに伴い、教育現場の意見やニーズと必ずしも一致しなくなってしまったことから、教育現場の意見を十分に汲み取り、調理師養成施設の実態に適応させるよう、会員校等から強い要望が寄せられた。さらに版権等の問題が絡み、『調理師教科全書』を廃刊とし、新たな教科書を作成することとした。この新規教科書の作成については、平成14年度から2年間にわたって最優先事項として推進してきた。協会は、この企画をスタートするに当たり、現場教員の意見を聴取することとして、会員校にアンケートを行い、その結果を基に全国7地区を回り現場教員とディスカッションを行って数多くの貴重な意見を収集した。これらの結果を受けて、同年11月、教科書編集委員会を設置し、平成15年3月初めまでに、全体会議、分科会を併せ計6回の編集会議を行い、この中で編集要領、各巻の構成内容（目次）、執筆者等を検討・決定してきた。

平成15年3月、編集委員会で決定した教育現場の先生を中心とする総勢68名の執筆者に執筆依頼を行った。平成16年度に入り、具体的編集作業をさらに推進した。教科書の名称は、調理師を目指す人のためであることから「養成」、学校教育のためのテキストであることから「教育」ということばを用いるなどの意見を統合し『調理師養成教育全書』と決定した。

この『調理師養成教育全書〈必修編〉』の造本仕様については、判型はB5判（縦257mm×横182mm）、口絵部分を除いた総ページ数は1,460ページ、表紙は、各教科をイメージする事象の中にミクロ化した調理師養成施設の学生を登場させるという、ややファンタジックな内容をカラーイラストで表現した。本文の組体裁、レイアウトは、本文の理解を助けるための四つのコーナー（TRY、MEMO、COLUMN、CLIP）を設けるなど、より分かりやすく、より使いやすく、そしてより楽しくに重点を置き、学習意欲をそそるものとした。口絵は、各巻の見返し部分を有効活用し、カラー写真やイラストなどのビジュアル要素を豊富に取り込んだ内容とした。

本全書は「第1巻 食文化概論」「第2巻 衛生法規」「第3巻 公衆衛生学」「第4巻 栄養学」「第5巻 食品学」「第6巻 食品衛生学」「第7巻 調理理論」「第8巻 調理実習」の全8巻として発刊した。

## 『新調理師養成教育全書〈必修編〉』の発刊

平成24年11月から4回にわたり厚生労働省において、調理師養成施設における教育内容等の見直しを図ることを目的とし、「調理師の養成のあり方等に関する検討会」が開催された。検討結果は平成25年2月19日付で報告書としてまとめられ、その中で新しいカリキュラムの教育内容・教育目標の概要が示された。

これを受け、協会は、新しいカリキュラムの教育内容・教育目標に適応させた教科書を

作成するため、それまでの『調理師養成教育全書〈必修編〉』の内容を全面的に見直した『新調理師養成教育全書〈必修編〉』を平成26年12月に発刊することとした。

改訂編集作業に当たり、実際に教科書を使用している調理師養成施設の先生方の意見を伺い、内容構築の参考にするため、平成25年4月に「現行必修編教科書改訂に関するアンケートのお願いについて」と題し、会員校宛にアンケートを実施したところ、様々な貴重な意見が寄せられた。

このアンケートの集計結果を受け、教科書改訂会長特命チームにおいて編集要領案、目次案等を検討して大枠を設け、さらに外部の専門家、現場教員を交えた編集委員会において編集要領案の検討・決定、目次案の検討・調整を行い、これに基づき執筆及び原稿整理作業に入った。

教科書の名称については、新カリキュラムになり内容が大きく変わるが、今までの教科書をベースに作成することから名称を残し、教科書本体は『新調理師養成教育全書』とした。各巻は、新カリキュラムに示された教育内容ごとに1巻とし「第1巻 食生活と健康」「第2巻 食品と栄養の特性」「第3巻 食品の安全と衛生」「第4巻 調理理論と食文化概論」「第5巻 調理実習」「第6巻 総合調理実習」の全6巻構成とした。「調理実習」については、『調理師養成教育全書〈必修編〉』「第8巻 調理実習」に掲載されている各ジャンルの実習ページを『新調理師養成教育全書〈必修編〉』本体から切り離して1冊にまとめ、『新調理師養成教育全書必携 調理実習レシピ集』と題して、さらに内容を充実させて発刊することとした。

造本仕様や組体裁、本文の構成要素については、今までの教科書を踏襲することになった。表紙デザインについては、改訂にあたってデザインを一新することとし、抽象的なイラストデザインとともに、巻ごとに色を変えることとした。



## 『調理師養成教育全書〈選択編〉』の発刊

平成2年に、新調理師養成教育制度（1年制の養成課程に加え専門課程2年制、高等課程3年制の創設）の発足に伴う選択教科科目として、当時の厚生省から①人文科学系、②社会科学系、③自然科学系、④保健体育科目の4分野12科目が示された。

協会は、これから養成教育制度に沿った内容の教材を提供することを目的に、協会独自に『調理師教科全書〈選択編〉』を企画し、12科目のうち7教科科目・9冊（「調理学実験」「入門経営学」「食生活論」「入門マーケティング論」「入門サービス論」「商業簿記」「外国語（フランス語・中国語・英語）」）を順次発刊した。

この選択編についても、必修編同様、現場サイドの意見、要望を盛り込むため、仕切り直す形で全面的に見直しを図ることとした。

平成16年に必修編と同時に行なったアンケート調査結果や既刊選択編の頒布数の推移、類書調査などにより、これまでの選択編を廃刊とし、調理師養成施設指導要領の別表にある18の選択必修科目のうち、11教科科目について検討を行い、改めて6教科科目8冊の選択編教科書を作成することとし、制作時期を2段階に分けて発刊した。第1弾として「サイエンスクリッキング」「フードビジネス」「フードマーケティング」「レストランサービス」を平成18年2月に、第2弾として「フードITコーディネート」「フードランゲージフランス語」「フードランゲージ中国語」「フードランゲージ英語」を平成19年2月に発刊した。

選択編の造本仕様や組体裁、本文の構成要素については、①B5判で、②表紙にカバーは付けず、③開きのよい公開本という製本様式を使い、④本文は2色刷りで、各巻ごとに

異なる色を使用し、⑤本の前後にカラーグラビアを入れ、⑥本文の理解を助けるための四つのコーナー(TRY、MEMO、COLUMN、CLIP)を設けるなど、必修編を踏襲した仕様とした。



## 『新調理師養成教育全書〈選択編〉』の発刊

平成26年に厚生労働省から通知された調理師養成施設指導ガイドラインにおいて示された、専門課程2年制のための教育内容、教育目標に沿ったテキストとして、『新調理師養成教育全書〈選択編〉』を発刊することとした。

同書を企画するに当たっては、あらかじめ現場の先生方にアンケートを行って意見を聴取した。その結果、新たに2年制用の教科書を作る必要はないが、既にある選択編教科書について、新しい必修編教科書の内容と重複する部分を書き改めたものを使用したいという意見が最も多く見られた。

そこで、今回の発刊に当たっては、採用に前向きな意見の多かった「フードビジネス」「レストランサービス」「フードランゲージ英語」の3冊について内容を見直すこととした。レベルの高い調理師養成のためには、何をどのように教えるべきか議論を重ね、必修編教科書との重複を解消するとともに、実際に調理師になって調理現場に立ったときに役立つよう、現場を想定した実践的な内容とし、平成29年12月末に発刊した。

表紙デザインについては、イラストと各巻のイメージカラーは今までの教科書を踏襲し、イラスト周りのデザインと紙質を変えることで差別化を図り、一目でどの教科書かが分かるようなデザインとなった。

令和2年12月末には、『新調理師養成教育全書〈選択編〉』の4冊目として「フードマーケティング」を発刊した。全体として内容を見直した結果、これまで109ページだった本文が134ページと大幅にアップした。

令和5年10月には『新調理師養成教育全書〈選択編〉』の5冊目として「フードランゲージ中国語」、令和6年10月には6冊目として「フードランゲージフランス語」が、どちらも新たな執筆者による新刊とし、リスニング音源をCDからダウンロード版として発刊することとしている。



## 『調理用語辞典』の編纂

### 多岐にわたる調理に関連した辞典の編纂へ

昭和61年には、49名からなる調理用語辞典編纂委員及び各界の専門家800余名の協力を得て、6年の歳月をかけて、『調理用語辞典』を発刊した。この辞典の編纂企画がスタートしたのは、6年前の昭和55年に遡る。当時、公衆衛生学、栄養学、食品衛生学、調理理論及び調理実習等分野別の参考書、辞典等は多数出版されていた。しかしながら、広汎で多岐にわたる調理に関連した用語の定義等を学問的に解説した辞典がなかったことから、このような参考書があれば、調理師養成教育の振興に役立ち、調理、栄養、食品等、食に関係している多くの人々の参考書となることが期待されることから、その実現が待たれていた。

出版に当たっては、17団体に及ぶ調理師・栄養・食品等の関係団体から推薦のことばを得て、社団法人日本図書館協会の選定図書委員会において「日本図書館協会選定図書」の指定を受けるとともに、全国学校図書館協議会の選定にも選ばれて「全国学校図書館協議会選定図書」となり、調理師養成施設の学生・生徒のみならず、食に関する分野はもちろんのこと、食に興味のある一般の方々にも活用される辞典となった。

その後、科学技術の進歩や多種多様な食材の出現、食生活に対する健康志向の高まりなど、食環境の変化と読者のニーズに応えるものとするため、全面改訂を行うこととして平成6年より改訂作業を進めた。そして企画立案に2年、実質的編集作業に2年半の歳月を費やし、平成10年12月に、『改訂調理用語辞典』として発刊した。

本書は、①項目登載数20%増、②解説内容の簡明化、③カラー化によるビジュアル内容の充実を編集基本方針として、編集作業を進めた。特に基本方針の③により、それまで黒1色だった線画がカラー写真に替わり、ビジュアル情報を充実させた。

『改訂調理用語辞典』は、これまでの日本料理、西洋料理、中国料理、調理科学、調理理論、

食品、栄養、衛生、法律、経営、経済に、エスニック料理、食文化・食生活を加え、より幅広いジャンルから調理に関連する用語を総合的にまとめた辞典となり、改訂前より2,022項目多い14,166項目を登載し、2,618点のカラー写真、図表、イラストを掲載した。

## 『総合調理用語辞典』の編纂

平成19年に、前回の大改訂からすでに10年目を迎えた『改訂調理用語辞典』については、当時の食を取り巻く環境の変化に適応した内容に改めることとし、また、教科書と同様、著作権等に絡む問題が懸念されたことから、改訂ではなく全面的に作り直すことを決め、具体的な編纂作業に着手した。

名称は『総合調理用語辞典』とし、編纂ジャンルの見直しを図り、新しい項目リストを作成すると同時に、ジャンルごとに編纂委員を選び、編纂委員会を開催し、281名もの執筆者に執筆を依頼した。その後、執筆された原稿の表記の統一、ジャンル間の内容の整合性の調整、他書解説との類似点等のチェックを行い、念入りな文字校正、写真・図版の流逝込み、付録・索引の作成など、2年10ヶ月の歳月をかけて、平成22年1月に発刊した。



同書は、これまでのA5版上製本から協会の他の教材と同じB5判並製本とし、表紙はシンプルで重厚なイメージを持たせつつ明るさを兼ね備え、かつ『改訂調理用語辞典』の色合いを残したものにした。また、47ジャンル、16,695項目、写真2,577点、図表58点が掲載され、調理及び食に関する用語を網羅する、他に例をみない充実した内容の辞典が完成することとなった。

## 『オールフォト食材図鑑』の発行

協会は、構想着手から企画立案まで6年、実質的な編集作業に3年の歳月をかけ、平成8年4月に『オールフォト食材図鑑』を完成させた。

本書は、①食材を写真で解説した図鑑であり、②解説には、食材の持つ特徴を生かした調理について必ず例示し、③食材を生かした代表的な料理例写真を豊富に掲載している。さらに、④食材の大きさを表示したり、⑤旬のある食材はその時期をビジュアルに表現したり、⑥立項した一般的な食材の呼び名の他に、学名、欧文名、別名等を表記し、食材の生物学的な位置付けについても明確にした。

また、⑦分類した食材群の最初のページには、その特徴及び成分の特性を図形化してまとめた解説ページを設け、⑧写真を多用した「日本で手に入る世界の珍しい食材」などの四つの付録を収録するなど、内容を充実させた。

本書の企画は、昭和62年にその構想に着手したが、実作業にあっては、編集制作に必要な財源と人材の確保が難題であった。協会の出版事業のノウハウが確立し、その財源が確保できる見込みとなった平成5年、新体制を組み、編纂作業がスタートした。作業を進める中、平成7年に入り他社より類書が相次いで発刊され、出版を断念することも検討されたが、協会のノウハウを生かし他社に十分対抗できる見通しが立ったことから発刊に踏み切った。そして、本書は、さらに、文部省、厚生省、農林水産省、水産庁、通商産業省、運輸省、労働省（平成7年当時）の7省庁所管の28公益団体に推薦を依頼し、承諾を得、平成8年4月に完成了。

『オールフォト食材図鑑』については、これまでフィルムによる印刷を行ってきたが、経年による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したことから、令和2年2月に、フィルムから新たにデジタルデータを作成し、一部内容の変更、写真の再分解を行った。



## 『最新 食品標準成分表』の発行

昭和51年、『最新 食品成分表〈1点(80キロカロリー)当たり重量値つき〉』を発刊した。

同書は、全食品について1点(80キロカロリー)当たり重量値を成分表の備考欄の横に登載し、カラーページは単なる食品図鑑とせず、六つの基礎食品群別の代表食品の1点当たりの目安量を写真で表した。成分表の性格上、数値が小さな活字であるため、昭和63年度には、2色刷りを採用し、より見やすく使いやすくするなど、全面改訂を行った。

その後、隨時、数値、統計データの刷新、栄養所要量の改定に伴う改訂等を行った。

平成12年11月には、科学技術庁（現文部科学省）より公表された「五訂日本食品標準成分表」が、従来の19成分項目を拡充し、ほぼ2倍の37項目となったため、判型の変更を伴う過去最大級の改訂を行い、翌年2月に発刊した。その判型は従来のA5判からB5判となり、本表の幅もA5判横1ページ（幅210mm）から約1.7倍のB5判縦見開き2ページ（幅362mm）とした。

また、平成14年度からは、表紙のデザインを一新し、鮮やかな緑地に豊富な食材写真をはめ込んだ、シンプルで目を引く表紙となった。

さらに、平成17年1月には「五訂増補版」が発表となり、成分項目が6項目追加され、43項目となった。このため、本表の全面的作り直しを余儀なくされ、これを機に他の部分も見直しを図ることとし、2色刷りの色をこれまでの緑からオレンジ色にし、食品名の英文を割愛するなど、本文体裁を一新した。併せて、このとき新たに脂肪酸成分表が発表

されたのを受け、その一部を本表の後に掲載した。

次いで、平成22年には「日本食品標準成分表2010」が発表され、成分項目がさらに7項目増えたことから、これについては別表を作成し、本文の後ろに登載した。また、このとき従前のアミノ酸組成表が改定となり、「アミノ酸成分表2010」が発表となったのを受け、そのうちの第1表の必須アミノ酸について登載した。

平成27年12月には「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」が発表され、これに準拠した『最新 食品標準成分表』を翌年4月に発刊した。発表された2,191食品の分析値をすべて掲載し、成分項目については、旧版では別表として作成していた項目も本表に追加した。その結果、従来のB5判サイズでは見開きで収まりきらないことから、上下はそのまま、左右の幅だけをA4判に拡大したAB判に変更することとした。「資料」として、今回新たに発表された「そう菜」や「調理方法の概要」などをまとめて掲載した。表紙についてはイメージを一新して、イラストを使用した親しみやすいデザインとした。

令和2年12月には「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」が発表され、これに準拠した『最新 食品標準成分表』を翌年2月に発刊した。



発表された2,478食品の分析値をすべて掲載し、成分項目については、炭水化物の細分化やエネルギーの算出方法の変更、ナイアシン当量の追加などがあったが、利用者の利便性を考慮し、できる限り見開きで成分を見られるように掲載した。

## その他の教育教材図書

その他に、令和5年度現在、協会が出版頒布している教材図書は、次の5種である。

- 1 何を食べる？誰と食べる？どう食べる？  
(平成16年初版発行)
- 2 食育インストラクター教本（平成19年初版発行）
- 3 新調理師養成教育全書必携問題集（平成27年初版発行）
- 4 新調理実習ノート（平成28年新版発行）
- 5 食文化概論（平成28年初版発行）



### 3 教育振興事業

#### グルメピック（調理技術コンクール）

協会は、調理師養成施設に在学する学生・生徒の調理技術習得の奨励を目的として、昭和60年度より調理技術評価事業に着手し、昭和61年3月3、4日の両日「第1回調理師養成施設調理技術コンクール」を開催した。

この事業は、令和5年度で39回を数える。この間、採点方式の変更、調理課題の変更、審査項目の見直し等の改善を図りながら、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により中止となった第36回を除き、毎年度大会を実施してきた。

平成20年度からは地区予選大会が導入され、各地区の協力の下、地区予選大会は年々盛り上がりを見せている。

また、平成30年度において、出場者数が前年度より100名近く減少したことを受け、大会を抜本的に見直すこととし、コロナ禍の大会中止もあり、コンクール実行委員会において時間をかけて議論を重ねた。その結果、公平性・公明性の確保、評価の明確化、出場選手の負担軽減等を目的に、全国大会の課題をそれまでの自由課題から統一化した規定課題へ切り替え、1日開催、味見審査の導入などを盛り込み、よりシンプルで明確な調理技術大会をスタートさせることとなった。

コロナ禍で大会が中止となった翌年度、令和3年度の第37回大会は、動画審査によるオンライン開催として実施したため、変則的な内容の実施となったが、令和4年度の第38回大会では、改革後の「新生グルメピック」を初めて本格的に開催することができた。

本大会では、第1回から、日本・西洋・中国料理のそれぞれの成績優秀者に5省の官庁から各大臣賞が、後援の調理関係団体より後援団体長賞が授与されてきた。さらに、平成18年度からは、服部幸應会長の尽力により、新たに「内閣総理大臣奨励賞（平成21年度からは「内閣総理大臣賞」）」が、その後、協会名誉顧問で参議院議員の山東昭子先生の尽力により、平成31年度からは参議院議長賞が、令和4年度からは衆議院議長賞が加わった。

39回を数える本事業は、調理師養成施設はもちろんのこと、調理師養成施設卒業生を受け入れる調理業界からも関心が寄せられ、特に大臣賞受賞者は注目されることも多くなっている。

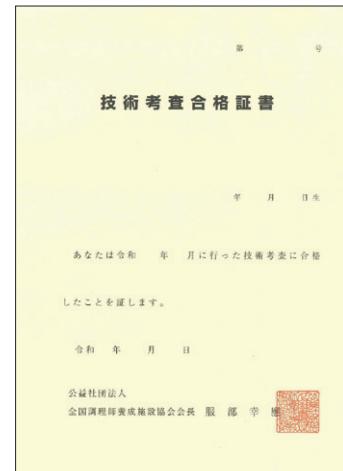
#### 技術考查

昭和56年6月、「調理師法」の一部が改正され、調理師の調理技術審査制度が創設された。この調理技術審査制度と労働省（当時）所管の「職業訓練法」に基づく調理技術検定制度が、その趣旨目的において共通する面が多いことから、昭和57年11月、双方の制度を一本化し、調理技術技能評価試験制度が発足した。

この一本化に伴い、調理師法施行規則の一部が改正され、調理師養成施設卒業者は、調理師養成施設において的確に行われたと認められる技術考査に合格すれば、この調理技術技能評価試験のうち、学科試験の全部が免除されることとなった。

昭和58年2月、厚生省（当時）は「技術考査の実施要領について（厚生省公衆衛生局から社団法人調理技術技能センター理事長、各都道府県知事、社団法人全国調理師養成施設協会会长、各調理師養成施設長宛通知）」を通知し、協会は、この通知に基づいて、「実施団体が行う技術考査実施細則」を定め、同年から毎年春、秋の年2回、各調理師養成施設から委託を受けて、技術考査を実施している。

平成4年度からは、技術考査成績活用事業として、技術考査の成績を調理師養成施設の全国的な評価、各教科科目の成績の把握及び学生・生徒の学習評価（日常の評価、卒業認定評価）等に活用できる参考資料として、申請のあった調理師養成施設へ提供している。



## 全調協実技検定制度

協会は、調理師養成施設卒業者の質保証並びに社会的評価を高めることを目的とした「全調協実技検定制度」の創設に向け、平成30年度より準備に着手した。同制度の構築に当たり、事業部会において制度の骨格となる「全調協実技検定制度実施要領」を策定し、令和2年4月16日に内閣府において公益事業に認定された。

同制度は、グレード1及びグレード2の2段階レベルの実技試験を行うこととし（令和5年度時点）、合格者には認定証を発行している。

また、協会は、同実施要領に基づいた具体的な課題内容や審査基準を策定するために、各地区から推薦された調理実習の教員をメンバーとしたワーキンググループを立ち上げ、同ワーキンググループにおいて、調理技術の習（修）得レベル、検定内容、審査方法、さらには、統一的に審査ができるような明確な評価方法等の検討を重ね、令和2年7月1日に同制度を設立、同年9月1日より、実際に同制度が開始となった。

また、同ワーキンググループでは、制度を具体的に運用するために、指導教員向けの審査マニュアル、学生・生徒向けの受検者ガイドも策定した。



さらに、令和4年度からは、同制度の公平さ、客觀性をより高めることを目標に、外部関係者の視点を反映させるべく、同ワーキンググループの外部メン

バーとして、調理関係団体より専門調理師を推薦、参画してもらい、制度の充実を図っている。

## 教職員セミナー

協会は、養成施設の教職員の自己研鑽を行い、養成施設の適正な運営及び調理師養成教育の発展向上に寄与することを目的に、教職員夏季セミナーを開催している。

このセミナーは、昭和60年度から隔年で開催し、第2回からは各地区を巡り、協会と当該地区の共催で実施してきたが、平成11年度開催の第8回で7地区を一巡したのを機に、いったん休止した。

その後、平成15年度に再開し、隔年開催及び地区輪番制は同様だが、本部との共催ではなく、企画、運営を当番地区協議会が単独で行うこととした。

セミナーの内容は、調理師養成教育やその地域の食文化にかかる講演、生徒募集や進路指導等についての教育現場からの発表やディスカッション、また、食育インストラクター認定登録制度創設後は、その教員向け講習会に充てたり、東日本大震災後は放射線の食生活に及ぼす問題を講演テーマにしたりするなど、その多くが、その時代を映したテーマで開催してきた。初回からの実施状況は、以下の表のとおりである。

## 教職員セミナー実施状況

	開催年月日	共催地区協議会 開催会場	参加人数	講演	研究発表（パネルディスカッション）
第1回	昭和60年 8月19日 20日	なし	33	テーマ「健康づくり行政」 厚生省保健医療局健康増進栄養課課長 郡司 篤晃	
		比叡山 国際観光 ホテル		テーマ「調理師法の誕生」 東京地方裁判所民事調停委員 中原 武夫	
				テーマ「教えるということ」 東京学芸大学教育学部助教授 平野 朝久	
				実演「すし料理」 青山大寿司社主 大前 錦次郎	
第2回	昭和62年 8月20日 21日	関東・甲信越 地区協議会	71	テーマ「教育心理について」 東京学芸大学教育学部助教授 松村 茂治	テーマ「生徒募集について」 新潟調理師専門学校 石川 哲臣
		長野市 いこいの村 アゼイリア飯綱		テーマ「技術と教育」 信州大学教育学部教授 玉井 裕次郎	テーマ「生徒募集について」 国際調理師専門学校 加藤 善策
				テーマ「調理師養成教育への期待」 (社)全日本司厨士協会会長 藤咲 信次	テーマ「教育指導と効果について」 長野調理師専門学校 宮崎 宏栄
					テーマ「養成教育について」 中川学園調理技術専門学校 中川 純一

	開催年月日	共催地区協議会 開催会場	参加人数	講演	研究発表 (パネルディスカッション)
第3回	平成元年 8月10日 11日	近畿・中国・ 四国 地区協議会	71	テーマ「教育とその効果」 東京学芸大学名誉教授 田村 栄一郎	テーマ「生徒募集について」 辻学園調理技術専門学校 永井 小次郎
		ホテル大阪 ガーデンパレス		テーマ「調理技術指導のコツ」 東京會館調理長 小松崎 剛	テーマ「生徒募集について」 兵庫調理師専門学校 土屋 高男
					テーマ「進路指導について」 京都調理師専門学校 田中 誠二
第4回	平成3年 8月23日 24日	東海・北陸 地区協議会	62	テーマ「高等過程3年制の大学受験資格付与について」 文部省生涯学習局生涯学習振興課専修学校教育振興室室長 長谷川 裕恭	テーマ「食品衛生の実践教育について」 名古屋調理師専門学校 後藤 太郎
		名古屋 ターミナル ホテル		テーマ「調理師養成施設指導要領の運用に係る疑義照会について」 厚生省保健医療局健康増進栄養課係長 古畑 公	テーマ「進路指導について」 中央調理技術専門学校 鈴木 啓之
					テーマ「公開講座について」 東海調理師専門学校 大川 吉崇
第5回	平成5年 8月23日 24日	九州地区協議会	52	テーマ「日本と九州の食文化」 純心女子短期大学教授 越中 哲也	テーマ 「入学応募状況、進路指導の先生方及び家族（父兄）等の反応について」 「学生資質と目的意識について」 「3年制による教育効果について」 「就職状況と受入れ企業の待遇等について」 ヨコスカ調理師専門学校 鈴木 之一 東海調理師専門学校 石橋 裕子 平田調理師専門学校 平田 さかゑ
		長崎 ハウステンボス		調理学実験「調理とpH、酵素、色素」 東京家政学院大学教授 永山 スミ子	
第6回	平成7年 8月7日 8日	北海道 地区協議会	60	テーマ「北海道の食文化のあゆみ」 函館短期大学教授 村元 直人	テーマ 「コンクールと今後の課題（改善点）」 「参加後の対応について」 「調理の基本技術とコンクール」 「制度の周知について」 「コンクールが生み出す相乗効果」 東京調理師専門学校 青島 和之 金沢調理師専門学校 徳野 正一 宮城調理師専門学校 及川 渡 三重県立相可高等学校 村林 新互 佐賀調理師専門学校 大内 チエ 函館短期大学付設調理師専門学校 下野 茂 中川学園調理技術専門学校 伊藤 和彦
		函館大学講堂		テーマ「調理現場と調理技術教育」 調理技術技能評価試験中央試験委員 杉山 輝雄	
第7回	平成9年 8月4日 5日	東北地区協議会	61	テーマ「教えるということ」 東京学芸大学教育学部教授 平野 朝久	テーマ「学生募集と学校説明会の現状」 北海道中央調理技術専門学校 山口 一郎
		松島 センチュリー ホテル		テーマ「最近の食文化に思う」 宮城調理師専門学校校長 伊澤 平一	テーマ「調理師養成教育をめぐる動向」 群馬調理師専門学校 関 秀雄
					テーマ「こんな授業が好評」 東京調理師専門学校 沢辺 利男

開催年月日	共催地区協議会 開催会場	参加人数	講演	研究発表 (パネルディスカッション)
第7回 (続き)				テーマ「個性を伸ばす調理師養成教育」 中央調理技術専門学校 鈴木 啓之
				テーマ「調理師養成教育と学校の特色作り」 辻学園調理技術専門学校 永井 小次郎
				テーマ「課外活動とその効果」 中村調理師専門学校 黒木 晶子
第8回	平成11年 8月6日 7日	東京地区協議会 虎ノ門 パストラル	62	テーマ「心の教育について」 北海道福祉衛生専門学校 大乗 文晴 宮城調理師専門学校 河野 泰子 織田調理師専門学校 南川 和義 日慧調理専門学校 磯村 義安 京都調理師専門学校 山本 孝 福岡調理師専門学校 福浦 ユサミ
第9回	平成15年 8月8日 9日	関東・甲信越 地区協議会 オークラ フロンティア ホテルつくば 独立行政法人 食品総合研究所 つくば国際 会議場	79	テーマ「外食産業と調理師学校の今後 は明るい」 (株) 土井研究所代表取締役 土井 利雄
				テーマ「最近の食の研究から」 独立行政法人食品総合研究所理事長 鈴木 建夫
				テーマ「世界の調理師制度と日本の課題」 ザ・ワインザーホテル洞爺顧問 齋藤 壽
				第1分科会「広報について」 座長：新潟調理師専門学校 吉田 和弘
				第2分科会「生徒指導について」 座長：中川学園調理技術専門学校 眞嶋 伸二
				第3分科会「自己点検・評価について」 座長：国際学院高等学校 清水 真二
				第4分科会「長期展望について」 座長：ヨコスカ調理師専門学校 鈴木 正
				〈施設見学〉 独立行政法人食品総合研究所施設見学
第10回	平成17年 8月23日 24日	近畿・中国・ 四国 地区協議会 ぱるるプラザ 東京	56	テーマ「職業教育における効果的な教育技法の開発」 佛教大学教育学部助教授/教授法開発 室室長 原 清治
				分科会A「調理実習における教育技法」 座長：兵庫栄養調理製菓専門学校 深澤 謙
				テーマ「専門学校におけるキャリアサポート」 ワイ・ワークス代表 安川 元祥
				分科会B「就職支援（キャリア・サポート）の在り方」 座長：京都調理師専門学校 宮本 友和
				テーマ「専門学校におけるスクールマーケティング」 博報堂ビジネス開発推進局教育プロジェクトリーダー 武田 洋幸
				分科会C「学校運営におけるITの活用」 座長：神戸国際調理製菓専門学校 植木 砂織

	開催年月日	共催地区協議会 開催会場	参加人数	講演	研究発表 (パネルディスカッション)
第11回	平成19年 8月27日 28日	東海・北陸 地区協議会	85		〈食育インストラクター講習会〉 第1講座「食育基本法と食育推進計画」「全調協食育インストラクターについて」 (社)全国調理師養成施設協会食育推進委員会委員長 石坂 豊明
		豊橋調理師 専門学校			第2講座「食の安全、安心」 豊橋調理師専門学校公衆衛生学講師 稻垣 定義
		三谷温泉松風園			第3講座「食事バランス」 東海農政局食育情報専門官 深堀 敏
					第4講座「世界の食料事情と食育」 武蔵丘短期大学学長 藤沢 良知
					第5講座「食事のマナー」 (社)全国調理師養成施設協会東海・ 北陸地区協議会代表幹事 鈴木 良昌
					第6講座「食の心理学」 (社)全国調理師養成施設協会教育振 興部会部会長 廣瀬 喜久子
第12回	平成21年 8月24日 25日	九州地区協議会	62	テーマ「薬膳と健康」 産業医科大学健康予防食科学研究室准 教授 徳井 敦孝	〈食育インストラクター講習会〉 第1講座「美味しく食べて健康増進」 中村学園大学栄養科学部教授 三成 由美
		福岡 ガーデンパレス		テーマ「おいしさの科学」 味の素(株)大阪支社広報西日本学術 担当 渡邊 晃弘	第2講座「食の安全・安心と日本および世界の食糧事情」 農林水産省九州農政局消費安全部消費 生活課課長 小島 光次
					第3講座「子供から高齢者まで安全で 美味しくて楽しい食事」 南九州大学健康管理学科臨時講師 黒田 留美子
					第4講座「食事マナーと食の心理学」 東京ロイヤルパークホテル調理部料理 部長 梅崎 徳孝
第13回	平成23年 8月10日 11日	北海道 地区協議会	56	テーマ「日本の食糧事情と食育のすすめ」 (社)全国調理師養成施設協会会長 服部 幸應	
		ホテル札幌 ガーデンパレス		テーマ「北海道とエゾシカ」 ①エゾシカの有効活用について 北海道環境生活部環境局エゾシカ対策 室主幹 竹澤 孝夫	
				②エゾシカの歴史と生態 酪農学園大学講師 伊吾田 宏正	
				③エゾシカ肉の現状と衛生管理について (社)エゾシカ協会事務局長 井田 宏之	

開催年月日	共催地区協議会 開催会場	参加人数	講演	研究発表 (パネルディスカッション)
第13回 (続き)			④エゾシカの栄養成分・可能性について 鉾路短期大学准教授 岡本 匠代  ⑤おいしいエゾシカ料理 赤坂四川飯店札幌ガーデンパレス店料理長 安藤 勝広  テーマ「放射線と食生活」 茨城大学大学院理工学研究科教授 高妻 孝光  テーマ「放射性物質と私たちの健康」 茨城大学理学部教授 田内 広	

平成25年度より、本セミナーは、協会が公益社団法人に移行したことに伴い完全に仕切り直しを図り、公益性を高めるため、一部を除き一般公開するとともに、名称を「全調協教職員セミナー」と改めた。

また、地区輪番制ではなく協会主催で、毎年度講習会、研究発表会、研修会（分科会）の3本立てで実施することとし、講習会及び研究発表会は、一般の方々も聴講対象とした。

第1回からの実施状況は、以下の表のとおりである。

### 全調協教職員セミナー実施状況

開催年月日	開催会場	講習会	研究発表会	研修会
平成25年 8月1日 2日	航空会館	テーマ「調理師養成教育における効果的な教育技法について」 佛教大学教育学部教授 学部長 原 清治	テーマ「食菜録」による江戸時代の健康観と料理 中川学園調理技術専門学校 真嶋 伸二  テーマ「薬膳の基礎と季節の薬膳」 学校法人食糧学院 海日 英行  テーマ「食品安全教育のカリキュラム検証の取り組み」 東京誠心調理師専門学校 斎藤 利昭  テーマ「農業体験実習における食育への効果」 服部栄養専門学校 大迫 泰広  テーマ「長寿健康ベターエイジングの実践教育の試み」 学校法人 食糧学院 岡部 敬一郎	テーマ「安全な食事提供のための衛生意識の育成」 日本食品衛生協会 丸山 務  テーマ「日本食文化から読み解く食材の個性」 東京農業大学研究員・食品学者 松本 栄文  テーマ「人々の健康増進に役立つ食生活の重要性」 首都大学東京・大学院 星 旦二  テーマ「タニタの社員食堂における500kcalのヘルシーな定食作りのコツ」 株式会社タニタ 龍口 知子

	開催年月日	開催会場	講習会	研究発表会	研修会
第2回	平成26年 8月7日 8日	第一 ホテル 東京	テーマ「和のおいしさ をどう伝えるか」 京都大学大学院教授 伏木 亨	口頭発表	テーマ「食品の安全と衛生」と 最近の知見 (公社)日本食品衛生協会技術 顧問 丸山 務
					テーマ「調理理論と食文化概 論」と最近の知見 お茶の水女子大学大学院教授 香西 みどり
					テーマ「食生活と健康」と 最近の知見 首都大学東京・大学院教授 星 旦二
					テーマ「食品と栄養の特性」と 最近の知見 実践女子大学学長 田島 真
第3回	平成27年 8月5日 6日	第一 ホテル 東京	テーマ「ハラルの基礎 を学ぶ—ハラルの歴史 から制度の概要まで—」 MHC 株式会社代表取 締役 アクマル・アブ・ハッ サン	口頭発表	テーマ「帯広調理師専門学校 における農業体験への取り組 み」 帯広調理師専門学校 遠藤 珠子
					テーマ「食育、地産地消等に 係る本校の取り組みについて」 北日本ハイテクニカルクッキ ングカレッジ 小笹 牧子
					テーマ「中川学園調理技術専 門学校調理技術習得（実技試 験）」 中川学園調理技術専門学校 大越 聰
					テーマ「より実践的な授業に 向かって」 香川調理製菓専門学校 土屋 純一
					テーマ「食品衛生学実習の新 項目とその成果」 岐阜調理専門学校 岩田 明美
					テーマ「職業実践専門課程の 取り組みについて」 京都調理師専門学校 作岡 友樹
					テーマ「校内コンテストに おける調理師の資質向上」 東九州龍谷高等学校 川端 久枝

	開催年月日	開催会場	講習会	研究発表会	研修会
第4回	平成28年 8月3日 4日	航空会館	テーマ「ムスリム旅行者に対する対応方法について」 国土交通省観光庁 外客受入担当参事官室 専門官 永田 友和  テーマ「調理師による県民の食生活向上に関する条例について」 千葉県健康福祉部健康づくり支援課 林 瞳	テーマ「高等過程3年制の大学受験資格付与について」 文部省生涯学習局生涯学習振興課専修学校教育振興室室長 長谷川 裕恭	テーマ「麴菌がつくる和食の美味しさ」 東京農業大学教授准教授 前橋 健二
				テーマ「地域の食文化資源を活用した食の学びと地域づくりの取組」 明成高等学校調理科 高橋 信壯	テーマ「離職しにくい学生・生徒を育てるには」 株式会社カーネルキャスト 新井 桃子
				テーマ「オリンピックをふんだんにした食品表示を考える」 服部栄養専門学校 安保 有利子	
				テーマ「小学生・幼稚園児への食育教室の実施について」 三重調理専門学校 大川 将寿	
				テーマ「食育出前授業における効果」 広島醉心調理製菓専門学校 玉澤 雅宏	
				テーマ「総合調理実習の効果と手法」 都城調理師高等専修学校 田村 香代子	
第5回	平成29年 8月1日 2日	全国町村議員会館	テーマ「加熱調理の科学」 横浜国立大学名誉教授 渋川 祥子	テーマ「学校独自の農場運営と収穫物の調理実習への活用」 修学院札幌調理師専門学校 山下 勝美	テーマ「食物アレルギーの正しい基礎知識」 国立病院機構相模原病院 海老澤 元宏
				テーマ「地域の食材を活かした行事と授業の実践」 山形調理師専門学校 菅野 長策	テーマ「食物アレルギーの対応と実践」 別府大学教授 高松 伸枝
				テーマ「文部科学省事業「つながる食育推進事業」の実践内容」 花咲徳栄高等学校 會田 友紀	テーマ「教師の生徒への関わりについて」 東京学芸大学名誉教授 平野 朝久
				テーマ「フードコーディネーター認定校としての取り組み」 二葉栄養専門学校 遠藤 直希	
				テーマ「アルジェリアで、日本料理を作る」 岐阜調理専門学校 石井 亮一	
				テーマ「産業界との関わりから生まれる総合的な調理師の育成」 神戸国際調理製菓専門学校 西岡 奈保	
				テーマ「産官学が連携した減塩メニューコンテスト」 田北調理師専門学校 五島 修	

開催年月日	開催会場	講習会	研究発表会	研修会
第6回	平成30年 8月9日 10日 飯田橋 レインボービル	テーマ「調理師としての人才培养について」 ウエスティンホテル東京総料理長 沼尻 寿夫	テーマ「調理師養成施設の教育を支える学生支援」 今村学園ライセンスアカデミー	テーマ「時計遺伝子-体内時計と食事の関係-」 女子栄養大学副学長 香川 靖雄
			テーマ「調理師専門学校国際化」 萌愛調理師専門学校	テーマ「調理師養成教育における効果的な教育技法について」 佛教大学教授 原 清治
			テーマ「Magic Hour-テクノロジーが紐解くおいしい温度と時間の関係-」 服部栄養専門学校	
			テーマ「認定食育士養成プログラムの開発と養成講座の開催」 国際学院埼玉短期大学	
			テーマ「企業との連携による学生の実践的な学び」 経専調理製菓専門学校 松下 淳	
			テーマ「食文化の向上が福島の食を元気にする」 日本調理技術専門学校 鹿野 正道	
			テーマ「アクティブラーニングシステム (Ranavis) の活用事例報告」 国際学院埼玉短期大学 大 雅世	
			テーマ「先輩からのメッセージ～活躍する卒業生から学ぶこと～」 町田調理師専門学校 白井 祐二	
			テーマ「互いに高めあって！」 金沢調理師専門学校 西川 かおる	
			テーマ「学生と教職員の資質向上への取組」 松江調理製菓専門学校 石原 佑希子	
			テーマ「レストランオペレーション実習の運営方法とその学修成果」 中村調理製菓専門学校 渡部 利亮	

以上のように、教職員セミナーは、教職員の資質の向上、最新知識の習得等を目的として再スタートしたが、平成31年度の「調理技術教育学会」創設に伴ない、その内容は学会へ移行されることとなった。

## 4 食育推進事業

### 食育普及活動（調理師養成施設からの食育の発信）

#### 食育普及啓発の背景

食育ということばは、明治期の書籍「通俗食物養生法、一名・化学的食養体心論（石塚左玄著）」、「食道楽（村井源斎著）」の中で記されるも一般に定着することなく、その後1世紀を経た平成に入り、ライフスタイルの多様化、食の外部化、孤食や朝食欠食の習慣化、食の安全に対する信頼の喪失、食料自給率の低下等、食に関する様々な課題を背景に、食育の重要性が説かれるようになり、次第に大きな流れとなっていました。

服部会長は、かねてから、食育を「どんなものを食べたら安全か危険かを知ること（選食）」「食事マナー、躾（しつけ）」「食料や農業、環境問題を認識すること」の三つを指針として掲げ、その普及に力を注いできた。BSE問題や食品安全をめぐる問題を契機とし、また服部会長の取り組みも示唆することとして、国をあげて取り組む施策となり、平成17年に「食育基本法」が制定され、国民的運動の展開を図ることになった。

協会は、前述した「食育基本法」制定の際、自由民主党政務調査会に設置された食育調査会の依頼で、法プロジェクトの検討チームにおいて法制定に服部会長が参加協力していましたこともあり、いち早く、会長が提言する三つの指針を基本に、協会・調理師養成施設による独自の食育事業を行うことになり、食育普及啓発運動の展開は現在に至る。

#### 食育冊子の発刊

協会は、先述した現状を踏まえ、平成15年度において、服部会長が提言する①食物の安全性・危険性を見極める「選食能力」を養う、②食事マナーの躾をする、③食料や農業、環境問題を意識する、の三つの指針を基本理念とする食育を提唱し、「ルソン・ド・グウ」（フランス語で「味覚の授業」）を展開させる等、食育の普及啓発活動に積極的に取り組んだ。

その第一段として、三つの指針を盛り込んだ食育冊子『何を食べる？誰と食べる？どう食べる？～食育の実践に向けて～』を平成16年4月に発刊した。さらに、発刊後、3カ月足らずであったが、後から製作したポスターのデザインの評判がよく、協会の食育事業としてのイメージを統一するためにも、本冊子のデザインレイアウトをポスターと同一にすることが望ましいことなどの理由から、初版の在庫がなくなる目途もついたこともあり、改訂の企画に踏み切った。

表紙、本文ともにデザインレイアウトが一変し、一見、初版とは全く違うものに見えるが、名称はそのまま引き継ぎ、食育冊子の根幹である三つの指針についても踏襲した。内容は、より使いやすく、理解しやすくするために、見出しを入れ替えたり、必要と思われる内容を加えたり、食卓の風景になじむ家族のキャラクターである“イート家”を仕立て、

毎回そのテーマにふさわしい家族のイラストを入れ、また、導入部は、必ずその家族の会話から始まるなど、小学生でも親しみやすい内容に改め平成17年2月に発刊された。本冊子は、食育講習会、研修会資料として、また調理師養成施設に在学する学生・生徒の副教材、食育教室のテキストとして活用されるなど、幅広い読者対象を意識した楽しい冊子となっている。

## 地域密着型の食育活動「食育教室」

平成16年度の食育冊子の発刊と併せて、調理師養成施設から地域住民等、一般の方への食育普及啓発活動の場となる食育教室を開始した。

食育教室は毎年度、全会員校へ開催を依頼、養成施設任意ではあるが、食育の三つの指針の普及を目的として、実施内容は実施する養成施設で考案することとし、地元に根付いた、開催校の特色ある食育活動を推し進めていった。

食育教室は、令和5年度で20年目を迎え、前年度までで、会員校の7割強となる162校が食育教室を実施、食育教室への参加者数は延べ94,000人に上る。

養成施設の自由度が高い事業でもあることから、協会からの開催依頼がなくとも自発的に教室を実施している養成施設も多く、養成施設が発信する地域密着型の食育啓発活動は着実に根付きつつある。

## 食育推進全国大会への参加

食育推進全国大会は、「食育基本法」に基づく「食育推進基本計画」により、国、地方公共団体、関係団体等が協力して、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施し、食育の国民への浸透を図るために定められた食育月間において、全国規模の中核的な行事として、毎年6月に開催されている。協会は、本大会に第1回から毎年出展している。

食育推進全国大会は、農林水産省と開催都市の都道府県による共催となっており、開催都市の都道府県の調理師養成施設に協力を要請している。協会と当該校により、令和2年度までは食育3本柱の普及を図るような体験イベントやパネル展示等を、令和3年度からは日本の食文化継承を目的としたお雑煮企画（P.39参照）を行っている。

## 「食育インストラクター」認定登録制度の創設

### 協会認定食育資格制度の創設

協会は、「食育基本法」に基づく「食育推進基本計画」が策定され、食育の啓発普及がいよいよ国民運動的な広がりを見せ始めている中、協会認定の食育資格制度の創設について、平成18年度当初から検討を始め、「食育インストラクター」認定登録制度を創設し、平成19年度から本格的に始動した。

協会は、すでに、平成15年度から食育啓発にかかる事業を積極的に推進していたが、この認定制度は、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たものである。

同制度は、調理師養成施設卒業見込み者を対象に、調理師養成施設において所定の認定講習を行い、協会が作成した試験問題を使用して認定試験に合格した者を「食育インストラクター」として認定登録するものであり、調理師免許とのダブルライセンスを取得させることで質の高い調理師の輩出を目指している。

## 『食育インストラクター教本』の発刊

協会は、「食育インストラクター」認定登録制度の創設に合わせ、認定講習のためのテキストとなる『食育インストラクター教本』を平成19年5月に発刊した。この教本は、食育の定義や必要性、おいしさの科学的な考察、食が心に与える影響といった理論的なことから、安全でおいしい食物の選び方や衛生管理の方法、食事のマナーなどの実践的な内容、さらには、日本と諸外国の食料事情や食に関する教育の現状に至るまで、食育に関連する事柄を幅広く網羅しており、食育を普及するために必要な基礎知識や情報がぎっしりと詰まっている。

また、実際に「食育インストラクター」となって実習を行うときに役立つよう、実践的食育実習として協会が推進する食育教室の具体的な開催方法の解説と、この教本を使って指導をする際のポイントを分かりやすくまとめている。

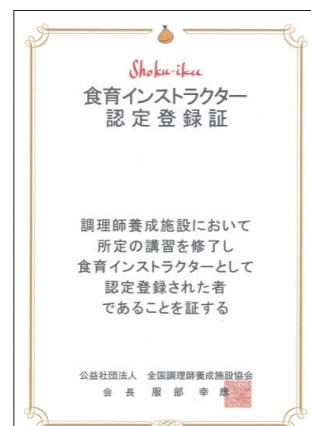
## 制度対象者の拡大

協会は、「食育インストラクター」認定登録制度の創設当初、調理師養成施設卒業見込み者のみを対象としていたが、平成20年度より、卒業生についてもその対象者として加えることとした。

また、教員のための認定制度については、平成19年度の教職員夏季セミナーにおいて「食育インストラクター」講習会を実施するなど、制度的な整備が後先となったが、平成20年度当初に実施要綱・要領を策定し、同年12月に、「第1回教員のための食育インストラクター講習会」を開催し、その後、平成22年度まで計3回の開催をした。

認定登録者には、「食育インストラクター」認定登録証と併せて、食育冊子のキャラクターである“オニオンママ”を象ったピンバッジを交付している。

「食育インストラクター」の認定登録者は、平成19年度の開始



から17年経過した令和5年度までに60,000名近い数となっている。

## 協会独自の食育イベントで調理師養成施設をアピール

### 全調協食育フェスタの実施

「食育基本法」制定以降、国や地方自治体をはじめとし、小学校や幼稚園などで食育の重要性が認識され、様々な食育活動が各地で行われた。

協会は、「調理師を中心とするフードビジネス業界にできる食育とは何か」をテーマに、調理師が持つ知識・技術・教養の活用方途を提案することで、食育の普及啓発事業を積極的に推進することを目的とした「全調協食育フェスタ」を平成19年度から29年度までの間に全9回開催した。

調理や食育に精通する有識者、調理師によるセミナーや子どもを対象とした食育教室、46都道府県の雑煮を紹介する日本列島お雑煮あれこれ、食関連企業や団体の出展による食育情報フェア、自治体出展の地産地消物産展など、様々なコンテンツを通して、調理師養成施設による食育の普及に努めたイベントとなった。

全9回の概要は以下のとおりである。

プレ大会（平成20年2月19日/品川プリンスホテル）

食育セミナー、食関連企業・団体出展コーナー、第23回調理技術コンクール全国大会

第1回（平成21年2月17日/品川プリンスホテルアネックスタワー5F）

食育セミナー（「食育のすすめ」講師：全調協会長 服部幸應）、食育対談（「食育・調理師・脳と味覚」登壇者：全調協会長 服部幸應、脳科学者 茂木健一郎）、食関連企業・団体出展コーナー、第24回調理技術コンクール全国大会

第2回（平成22年2月16日/品川プリンスホテルアネックスタワー5F）

食育セミナー（「食育のすすめ」講師：全調協会長 服部幸應、「調理師だからできる食育のすすめ」講師：発酵学者 小泉武夫）、食育情報フェア、第25回調理技術コンクール全国大会

第3回（平成25年2月27日/東京都立産業貿易センター浜松町館2・3階）

食育・健康セミナー（「減塩こそ美味しい食事～塩分カットがもたらす健康への効果を考える～」講師：全調協会長 服部幸應、「ニッポン再生は食と農から」講師：農政ジャーナリスト 中村靖彦）、食育情報フェア、地産地消物産展、第28回調理技術コンクール全国大会

## 第4回（平成26年2月25・26日/東京都立産業貿易センター浜松町館3・5階）

食育・健康セミナー（「食育のすすめ」講師：全調協会長 服部幸應、「幸福は口福から」講師：食育ジャーナリスト 砂田登志子、「五感で味わう料理の楽しさ」講師：帝国ホテル総料理長 田中健一郎、「精進料理の心」講師：精進料理研究家 藤井まり）、出展者セミナー（株）にんべん、（一般）日本鯨類研究所、東京ガス（株）、タニコー（株）、味の素（株）、食育フェスタ版調理師学校ガイド（中川学園調理技術専門学校、国際学院高等学校、新潟調理師専門学校、長野調理製菓専門学校、琉球調理師専門学校）、食育情報フェア、地産地消物産展、調理師学校発おいしいご当地自慢、日本列島お雑煮あれこれ、第29回調理技術コンクール全国大会

## 第5回（平成27年2月24・25日/東京国際フォーラム）

食育・健康セミナー（「食育のすすめ」講師：全調協会長 服部幸應、「日本料理とは何か」講師：伝承料理研究家 奥村彪生、「旬のおさかなを食べよう」講師：さかなクン、「サムライブルーの料理人」講師：料理人 西芳照）、食育の減点“昭和の食卓”（講師：広里貴子）、魅せます和食文化の奥行き（講師：銀座小十 飯塚英二、麻布十番おざき 小崎一郎、南禅寺瓢亭 高畠克員、烹飴処玉がき 玉垣実、一汁二菜うえの 藤川慎司、日本料理かが万 藤原利光、千花 村上泰隆、葉山日陰茶屋 和田澄子）、Shoku-iku茶屋、食育情報フェア、地産地消物産展、日本列島お雑煮あれこれ、第30回調理技術コンクール全国大会

## 第6回（平成28年2月24・25日/東京ドームシティ・プリズムホール）

食育・健康セミナー（「食育のすすめ」講師：全調協会長 服部幸應、「大名の食文化」講師：（株）大供樓代表取締役 大友佐俊、「簡単においしく調理」講師：農学博士 渋川祥子）、先輩が語る“食”的魅力（講師：老四川 井桁良樹、車屋東京ケータリング 加藤達也、GINZA TOTOKI 十時亨、グランドプリンスホテル新高輪 中村岳二、岡崎つる家 中山淨、ウェスティンホテル東京 沼尻寿夫）、公開レッスン食育教室はじまるよ（講師：広島醉心調理製菓専門学校 玉澤雅宏）、Shoku-iku茶屋、食育情報フェア、地産地消物産展、日本列島お雑煮あれこれ、第31回調理技術コンクール全国大会

## 第7回（平成28年12月8～10日/東京ビッグサイト東3ホール〈エコプロ2016共催〉）

食育・健康セミナー（「食育のすすめ」講師：全調協会長 服部幸應、「和食の知恵と工夫」講師：発酵学者 小泉武夫）、出展者・出店校セミナー（新宿調理師専門学校、たまご科学研究会、日清オイリオグループ（株）・キューピー（株）、日本捕鯨協会、（株）にんべん、（株）ファームピープル）、公開レッスン食育教室はじまるよ（講師：東京調理製菓専門学校 沢辺利男、広島醉心調理製菓専門学校 玉澤雅宏、辻調理師専門学校 中田淑一）、調理師学校はおいしい、食育情報フェア、地産地消物産展、日本列島お雑煮あれこれ

## 第8回（平成30年2月21日/池袋サンシャインシティ展示ホールD）

食育・健康セミナー（「食育のすすめ」講師：全調協会長 服部幸應、「調理師だからできる魚料理の発信」講師：（株）ウエカツ水産代表取締役 上田勝彦）、公開レッスン食育教室はじまるよ（講師：日本調理技術専門学校 鹿野正道、広島醉心調理製菓専門学校 玉澤雅宏）、調理師学校はおいしい、食育情報フェア、地産地消物産展、日本列島お雑煮あれこれ、第33回調理技術コンクール全国大会

## 食文化継承を目的とする「お雑煮企画」

協会は、「全調協食育フェスタ」終了後、新たな食育事業を模索する中で、「和食」がユネ

スコ無形文化遺産に登録されたものの、生活スタイルの変化に伴い、行事食の一つである雑煮が食べられる機会が減っていることに着目した。調理師は、食文化継承の一端を担う使命があり、若い世代が雑煮に親しめるような、さらには未来の食の担い手の掘り起こしにつなげることを目的として、令和3年度より、小中高校生を対象としたオリジナル雑煮コンテスト「Z-1グランプリ」をスタートした。

Z-1グランプリは、養成施設が近隣の小中高校に対してオリジナルレシピの応募の案内・募集を行い、レシピを受け付けた養成施設で一次審査、その後、協会事業部会での二次審査、専門家実食による三次審査を経て2作品を選考し、協会が毎年出展している食育推進全国大会において、最終2作品のオリジナル雑煮を来場者へ調理・販売し、お雑煮を食べた来場者の投票数でグランプリを決定する。

さらに、食育推進全国大会では、全調協食育フェスタで人気コンテンツとなった「日本列島お雑煮あれこれ」を継続して開催し、創作性の高いZ-1のお雑煮と、行事食の代表ともいえる伝統的なお雑煮あれこれの新旧タッグともいえるお雑煮企画を令和3年度から実施している。食育推進全国大会開催地の調理師養成施設の全面的な協力の下、全調協食育フェスタの後継となる新たな食育事業を展開するとともに、調理担当校の学生の働きぶりが大会来場者へ調理師養成施設を強くPRする機会となっている。

## 5 調理技術教育学会

### 学会の設立

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、調理師養成施設全体として、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されていた。

協会は、このような調理師や調理師養成教育を取り巻く環境の変化に対応するため、協会がこれまでに培ってきた事業の企画・運営に係るノウハウを活用し、調理師養成施設の教職員及び学生等に対して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目指し、「調理技術教育学会」を設立することとした。

### 設立までの道のりと記念式典

設立に当たっては、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、平成31年1月30日付で、翌年度からの公益目的事業として認定された。

学会設立に向けては、協会内部に学会設立準備委員会を立ち上げるとともに、事務局内に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、様々な角度から検討を重ねるとともに、学会設立後に各種企画・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、学会の具体的な内容の検討材料とするため、調理師養成施設に対してアンケートを行った。

これらの道のりを経て、晴れて平成31年4月1日に「調理技術教育学会」が誕生した。また、同日付で学会サイトを立ち上げ、学会について広く一般に紹介するとともに、入会申し込み、論文投稿等ができるようにした。

学会設立記念行事として、同年6月19日に、京王プラザホテルにおいて調理技術教育学会設立記念式典並びに祝賀会を開催した。式典・祝賀会は協会の通常総会と同日開催とし、祝賀会は総会懇親会と抱き合いで行った。学会設立記念式典では、基調講演として「人生100年時代を支える食の力～調理師の役割と調理師学校に期待すること～」をテーマに、服部幸應学会長と衆議院議員小泉進次郎氏の対談を実施し、その後の祝賀会では、オペラ歌手の歌声が披露されるなど、華やかで格調高い幕開けとなつた。



## 学会の活動内容

### 学術大会の開催

本学会の柱となるコンテンツの一つに学術大会がある。学術大会は原則として年1回、8月を目処に実施しており、コロナ下で第2回大会が1年延期となったことから、これまでに4回開催している。

#### 〈第1回学術大会〉

開催日：令和元年8月4・5日

開催場所：服部栄養専門学校

テーマ：新たな時代を迎えて～伝承とイノベーション～

#### 〈第2回学術大会〉

開催日：令和3年8月17・18日

開催場所：辻調理師専門学校、エコール辻大阪

テーマ：これからの料理人のあり方

## 〈第3回学術大会〉

開催日：令和4年8月9・10日

開催場所：東京栄養食糧専門学校

テーマ：SDGs時代の調理を考える～調理師養成の未来を拓く～

## 〈第4回学術大会〉

開催日：令和5年8月9・10日

開催場所：京都調理師専門学校

テーマ：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～

令和2年は新型コロナウイルス感染症拡大のため延期を余儀なくされ、翌年は対面での開催はかなわなかったものの、歩みを止めることは避けたいと、完全オンラインでの第2回学術大会実施に踏み切った。さらに令和4年からは前年のノウハウを生かし、対面とオンラインのハイブリッドによる開催とし、参加しやすい環境を整えたことで盛会に結び付いている。

学術大会は、調理師養成施設教員等による研究発表、知識・経験豊富な専門家による各種講演、食品衛生のスペシャリストによる研修会、調理師養成施設講師陣によるデモンストレーションなどのプログラムで構成されており、調理師養成教育並びに調理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る。また、学会員同士の研鑽・交流を促進できる場となっている。



## 学会誌の発刊

本学会では、学会員が、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様々な調査・研究を発表できるよう、その媒体となる『調理技術教育学会誌』を発刊している。学会誌の論文・抄録投稿が可能なのは学会員のみだが、学会員でなくても有料で購入(学会員は無料)することができる。

これまでに4冊の学術大会抄録集、3冊の論文集、1冊の新型コロナウイルス感染症対応特別号の合計8冊を発刊している。新型コロナウイルス感染症対応特別号については、



コロナ下で第2回学術大会が延期された際に、学会運営部会員からの「学びを止めない」という強い意志の下、学会としてできることをしようという流れから実現したものである。

学会誌の内容は、オンラインジャーナル「J-STAGE」に掲載（非会員は閲覧制限あり）している。そのため、世界中から閲覧することもでき、本学会発の情報を積極的に発信している。

## 分科会活動の展開

令和4年1月より、テーマごとに研究を行う分科会を設置し、会員の質を高める活動を行っている。分科会は、それぞれの設置趣旨に基づき、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または報告する。令和5年1月時点で「食品衛生関連分科会」「中国料理関連分科会」による活動を行っており、令和6年からは「実習教育関連分科会」を設置し、活動を行う予定となっている。

## オンラインセミナーの開催

会員だけでなく、一般の人も対象として、各種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開催している。令和3年には「今がチャンス～コロナ禍で変わる食育と飲食業界～」をテーマに、Toshi Yoroizuka オーナーシェフの鎧塚俊彦氏、日白大学大学院心理学研究科教授の小野寺敦子氏によるセミナー、令和5年には「食でつながる～いまわたしたちができること～」をテーマに、NPO法人全国こども食堂支援センター・むすびえ理事長の湯浅誠氏と元帝国ホテル総料理長の田中健一郎氏によるセミナーを開催した。また、令和6年3月、「これから調理師教育～授業研究の仕方～」と題し、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によるセミナーを開催した。引き続き継続的にオンラインセミナーを開催することとしているが、今後は学術大会とのテーマの連動も考慮することとしている。

# 6 会員事業

## 会員の推移

### 組織の充実強化

昭和48年、社団法人としてスタートした当時、協会の正会員は102校で、調理師養成施設全体の過半数をわずかに上回る52%に過ぎなかった。協会加入率の向上は、協会が各種事業を展開していく上で、極めて重要なウエイトを占めるものであるため、積極的な入会勧奨を行ってきた。

その結果、令和5年度において、全国の調理師養成施設270校のうち76.3%にあたる206校（専修学校にあっては93%）が協会の正会員として加入している。

協会の組織及び各種事業は、年々充実強化が図られ、協会の意見は、調理師養成施設全体の意見が集約されたものとして、関係行政機関や関係団体に理解されている。

## 準会員の組織化

昭和51年度に、協会は、調理師養成施設卒業者とのコミュニケーションを図るとともに、社会的地位の向上並びに協会の組織の拡充等を目的として、準会員を新設した。準会員にはカードサイズの準会員登録証が交付され、調理師免許証を携帯しなくとも、備忘録として活用することができるものとなっている。

また、準会員向けメールマガジンとして、栄養、健康、食育関連情報やセミナー、研修会、イベント情報等を配信している。

## 賛助会員

賛助会員は、協会の事業を賛助するために入会した個人または団体であり、令和6年3月時点で16社となっている。

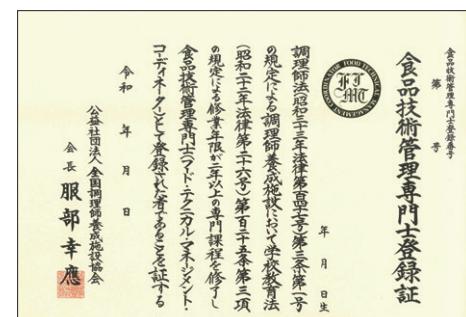
協会は、賛助会員との親睦、理解を深めるため、通常総会時に教育資材展の開催やイベント開催時の出展を案内するほか、「月刊全調協ニュース」に「賛助会員紹介」を毎月掲載し、正会員はじめ関係者への周知を図っている。

## 食品技術管理専門士の普及

食品技術管理専門士は、平成4年1月に、専門課程2年制修了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、自己研鑽意欲を向上させること等を目的として創設した名称登録及び登録証交付事業である。

対象者は、創設時は専門課程2年制を設置する協会会員校に所属する調理師養成施設卒業見込み者であったが、修業年限3年の調理師養成施設もある現状を鑑みて、令和元年10月1日に修業年限2年以上と改正した。

食品技術管理専門士として名称登録された者は、合計74,709名（令和5年3月31日現在）となっている。



## 調理師教育奨励事業

協会は、「調理師教育奨励事業実施要領（昭和49年6月17日制定、平成4年12月1日一部改正）」に基づいて、調理師養成施設に学ぶ生徒の資質の向上と養成教育の奨励を目的と

して、調理師教育奨励事業を昭和49年度から実施している。

同事業は、協会会員である調理師養成施設において極めて優秀な成績を修めた学生・生徒に対して協会長表彰を、また、優秀な技能を修得した学生・生徒に対して技能奨励賞（金、銀、銅各賞）を交付するもので、調理師として社会で活躍していこうとする学生・生徒たちの大きな励みとなっている。



## 海外における日本料理調理技能認定事業

日本の様々な伝統文化は海外から注目され続けており、中でも食文化は「和食」が平成25年にユネスコの無形文化遺産に登録されるなど、インバウンド人気の大きなファクターとなっている。

こうしたことを背景に、農林水産省は、海外での日本食・食文化と日本産農林水産物・食品のブランド力の向上及び利用拡大につなげるため、日本料理に関する知識及び調理技能が一定のレベルにある外国人日本食料理人を、民間団体等が自主的に認定（ブロンズ、シルバー、ゴールド）できる制度「海外における日本料理の調理技能の認定に関するガイドライン」を平成28年4月1日に制定した。

協会は、平成29年4月から、この制度に基づく運用管理団体として、ブロンズ、シルバー、ゴールドの認定を行う認定団体の受け入れ窓口を担っている。

平成29年度以降、協会は、9校の調理師養成施設と1校の教育機関を認定団体として認定し、各認定団体において、外国人留学生を対象として、令和5年3月末までにシルバー338名、ゴールド4名が認定されている。

## 7 広報事業

### 機関誌で情報発信

#### 「月刊全調協ニュース」の発刊

協会は、昭和49年度から、設立目的を達成するための事業の一つとして機関誌「全調協

「ニュース」を発刊し、調理師養成施設に関する情報の収集、交換、提供等を行い、協会の事業の推進に役立てている。会員校はもとより、地方厚生局、各都道府県衛生部等の行政機関、さらに関係団体等で調理師関係等に関する情報源として活用されている。

同ニュースは、昭和53年8月からタイトルを「月刊全調協ニュース」に改め、定期刊行物として発刊し続けており、現在600号を超えており。平成22年4月20日号からPDFデータのWeb掲載を開始し、会員校及び行政等に対し、一斉配信メールで最新号掲載の案内をしている。

平成28年4月からは表紙を一新し、同時に特集記事をスタートさせ、調理師養成施設への取材も積極的に行っている。平成29年1月からは全調協ニュースアンケートを毎年行い、読者の声を誌面に反映させるようにし、同年4月からはレイアウトを全面的に見直すなど、より読みやすく充実した内容を目指し、継続して改善を重ねている。



## 広報活動の展開

### 協会サイトの充実

協会は、調理師養成施設関係者並びに一般の人への情報開示のため、協会サイトを運営している。

公益法人移行後、平成24年にリニューアルしたサイトは、その後、サイトが老朽化し、新規事業が増えたことで内容の見直しが必要となり、令和2年に再度リニューアルを実施した。その際、①調理師養成施設関係者だけでなく、調理師養成施設への進学を検討している人、留学生、報道関係者などが求める情報を掲載した新規ページの設置、②教材の注文フォームや必要書類のダウンロード機能の追加、③パソコンやスマートフォン端末のいずれにも対応できる仕様にするなどの改善がされた。



スマートフォン等の浸透により、サイト設置当初よりその重要性は増していることから、今後も必要に応じて機能の追加・内容の充実化を図ることとしている。

### 各種SNSの活用

平成29年度より、入学対象者、特に中学生・高校生、さらには高校関係者・保護者、

調理師養成施設に关心を持つ者に向けて、X（旧Twitter）とInstagramの二つのSNSを活用して調理師養成施設及び各種事業のアピールを行っている。また、事業のPRにおいて効果的だと判断した場合は、YouTubeでの情報発信も隨時行っている。

## ニュースリリースの発出

各種事業の最新動向や協会主催のイベント、調査結果などについて、報道関係者や一般の人に周知すべく、平成27年度よりニュースリリース・ニュースレターの発出を隨時行っている。紙ベースでの発出に加え、平成31年よりプレスリリース配信代行サービスも導入し、取材・問い合わせ・メディアでの露出の増加につなげている。

## 情報開示の取り組み

### 調理師養成施設一覧の発行・配信

協会は、昭和48年度の設立時から、毎年度当初（4月1日現在）に厚生労働省健康局担当課より資料の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」を作成してきた。平成27年4月1日からは、調理師養成施設の指定、指導に係る事務・権限が都道府県へと移譲されたことに伴い、各都道府県衛生主管部（局）に協力をお願いすることとして同一覧を作成し、会員校、

賛助会員をはじめ内閣府、厚生労働省、文部科学省、農林水産省、各都道府県衛生主管部（局）及び関係団体等に配布してきた。令和4年度からは紙媒体での発行は終了し、データ化して配信している。

本一覧は、厚生労働大臣が指定する全国の調理師養成施設がまとめられた唯一のものとなっており、調理師養成施設を知る資料として活用されている。



### 調理師養成施設関係統計の発行・データ公開

調理師養成施設関係統計は、調理師養成教育の充実及び振興を図ることを目的に、昭和55年度より、年1回定期的に発行してきた。その後、平成22年度より、利用者の利便性を高めるとともに、経費の軽減を図るために、従来の構成をそのまま生かしてデータでの閲覧を可能にした。平成31年度からは紙媒体での発行は終了し、協会サイト上で閲覧できるように切り替え、データが発表されるごとに随時更新している。

本統計の構成は、①「調理師養成施設統計」、②「協会会員統計」、③「入学者実態調査

統計」、④「留学生統計」、⑤「就学人口統計」、⑥「調理師試験・免許統計」、⑦「専門調理師統計」、⑧「技術考查統計」、⑨「食品技術管理専門士統計」、⑩「食育インストラクター統計」、⑪「外食関係統計」、⑫「食品営業施設統計」、⑬「食中毒統計」、⑭「専修・各種学校統計」の14部門による多角的なものとなっており、調理師養成施設の管理運営等のための参考資料として、調理師養成施設はもとより関係各方面で幅広く活用されている。



## 調理師養成施設実態調査の実施

昨今の調理師養成施設の厳しい状況と入学者減少対策の必要性が浮き彫りとなり、その対応策を検討する上で、調理師養成施設の入学者や留学生の実態を継続的に把握する必要があることから、平成15年度より数年おきに行っていた実態調査を、平成29年度より毎年度実施することとした。調査は3年おきに大規模調査、それ以外は小規模調査としている。

毎年実施する小規模調査は、①入学定員数、②入学者数(男女別)、③留学生の出身国及び人数、専攻料理部門について実施する。大規模調査は年によって調査内容が異なり、これまで、留学生の受け入れ状況、卒業生の進路、学科・コースの設置状況について調査を行っている。

調査は地区別、学校群別で集計を行い、その結果を「月刊全調協ニュース」にまとめ(調理師養成施設関係統計Web版への掲載を含む)、会員校及び回答のあった調理師養成施設に報告するとともに、入学者増を図るための対応策を検討するための基礎資料としている。また、ニュースリリースで外部への情報開示も行っている。



第2編  
全調協のこれから

# 1 公益社団法人としての10年

## 公益社団法人への道のり

### 公益法人制度改革の背景

日本の公益法人制度は、明治29年の民法制定とともに始まり、民法第34条に基づき、主務官庁の許可を得て設立され、各種税制上の優遇等を受けながら様々な活動を行い、民間非営利部門において大きな役割を果たしてきた。

しかしながら、主務官庁に公益性を認められたものだけが法人格を取得できることから様々な課題が生じていた。

このため、民間非営利部門の活動の健全な発展を促進し、民間による公益の増進に寄与するとともに、主務官庁の裁量権に基づく許可の不明瞭性等の問題点を解決する目的で、平成13年以降、公益法人制度の抜本的な改革に向けた取り組みが進められた。その後、関係法令が整備され、平成20年12月1日より新制度が施行された。

### 公益社団法人全国調理師養成施設協会の誕生

協会は、平成20年度において、新公益法人制度に基づき、公益認定基準にかかるガイドライン、移行認定、移行認可にかかる申請の手引き等の情報を収集し、その内容を確認した。また、関係団体の動向もうかがいながら、公益社団法人または一般社団法人への移行について、総務部会、当時の常任理事会等が中心となってその方向性を様々な角度から検討するとともに、専門家に意見を求めるなど、調査、検討を重ねた。

その結果、協会の正会員はそのほとんどが学校法人であり、協会事業はその学校法人立の調理師養成施設で学ぶ学生・生徒が対象で、また、調理師養成教育を取り巻く諸問題に対応する事業は、公益事業として認定される可能性が高いと考えられ、さらに、協会事業を推進していく過程で、行政への要望、関係団体との協議等が必要であり、そのような場において、公益性が担保された公益社団法人の意見は、理解が得やすいものとなることが考えられる等の理由により、「公益社団法人」への移行を目指すことを決定した。

移行申請にかかる手続きについては、平成23年度に、公益社団法人移行にかかる課題の整理、既存事業の事業仕分け、定款変更案の作成、定款関連規程の整備等を行い、平成24年度において、申請に向けた課題等がクリアになったことから、6月に内閣府に正式申請を行った。その後、内閣府公益認定等委員会事務局から確認事項の照会があり、その



都度、公益法人移行の専門家の指導の下に対応し、同委員会において審査が進められた。

その結果、同年11月26日、同委員会事務局から、11月22日付で同委員会が内閣総理大臣宛に協会が公益認定の基準に適合すると認めるとの答申を行った旨の内示があった。その後、平成25年3月28日付で、内閣総理大臣から「公益社団法人」として認定する旨の認定書が交付され、新たに公益社団法人としてスタートすることとなった。

## 事業年度変更

協会は、収入の大部分を占める教育教材図書の頒布時期が3月と4月の年度をまたいだ時期であることから、決算が不安定となり、収支相償が図りにくいことが従前より課題となっていた。さらに、公益社団法人移行後、公益目的事業において収支相償上の剩余金が発生することが見込まれる場合、控除対象となる特定費用準備資金として、現金預金を積み立てる対応が考えられるが、協会は、年度末における資産の多くを教育教材図書の頒布未収金及び棚卸品として保有しているため、当該積み立てができないという課題も抱えていた。

これらの課題を開拓するため、平成31年より事業年度の見直しについての検討に着手した。事業年度の見直しは、それまでの事業年度である4～3月を基に、7～6月、10～9月、1～12月とした場合の影響・課題等についてのシミュレーション、会費の請求月等について、三役会議、総務部会において種々協議した。

その結果、資金的には7～6月を事業年度とした場合、年度末に資金不足となる可能性が低く、また、学校行事や協会行事にも影響、支障が少ないとから、事業年度を7～6月とし、4月に翌年度会費を請求することが令和元年5月に開催された理事会に提案、決議された。それに伴い、事業年度変更に係る定款並びに諸規程の一部を改正し、協会事業年度の平成31年度は移行期間として平成31年4月1日から令和2年6月30日までの15ヵ月間とし、以降令和2年度からは新たな事業年度で事業を行っている。

## 中期計画の策定

### 第1次中期計画の策定

協会は、平成25年度より、公益社団法人として、非会員や一般の人々へ積極的に門戸を開拓し、公益事業を中心に事業を展開していた。

その後、少子化の加速に伴う大学全入時代の到来や、経済格差の広がりにより、調理師養成施設の入学者数が減少しており、その影響を受け、協会の教材頒布収入等が大幅に減少する一方、公益社団法人としての公益性の拡大や収支相償の確保が求められ、移行当初予定していた収支バランスが保てない状況となっていた。

そのような中、協会は、改めて協会事業を抜本的に見直し、持続可能な協会事業運営を

維持継続するため、5カ年の事業運営並びに財政見通しについて中期計画を策定することとした。

策定については、三役会議を中心に議論を重ね、第1次となる中期計画（2017～2021年度）を、平成29年11月の理事会決議により策定した。第1次中期計画の理念は「調理師養成教育の振興並びに教育内容の充実を図り、質の高い調理師を輩出すること、また、広く一般に向け、食育並びに調理に係る伝統的食文化について啓発普及する活動等を通じ、国民の食生活の向上、健康増進、そして調理師の社会的地位向上に寄与するものとする。」とし、「実力認定制度（仮称）の創設」「第三者評価推進事業の展開」「調理技術学会（仮称）の開設」「教材開発事業の展開」「産学連携企画開発事業（仮称）の展開」「海外における日本料理調理技能認定事業の展開」「入学者減少対策プロジェクト編成」「事務局体制の強化」を中期的目標に掲げ、協会事業の再スタートを切った。

## 第2次中期計画の策定

第1次中期計画は令和3（2021）年度でその期間を終了することから、昨今の社会情勢、協会や調理師養成施設を取り巻く状況を踏まえ、新たな第2次中期計画（2022～2026年度）を、令和4年2月の理事会決議により策定した。

第2次中期計画の協会理念は、第1次中期計画でまとめたものを見直し、グローバルな観点から広く国内外に向け、範囲を限定せず広い視点での食文化に改めた内容とし、「調理師養成教育の振興並びに教育内容の充実を図り、質の高い調理師を輩出すること、また、広く国内外に向け、食育並びに食文化について啓発普及する活動等を通じ、国民の食生活の向上、健康増進、そして調理師の社会的地位向上に寄与するものとする。」とした。

中期的目標については、以下のように大きく3本の事業に区分し、それぞれ3～4事業項目を新規または重点を置く取り組みとすることとし、事業を推進している。

### 1 入学者減少対策の推進

- ① 調理師への憧れを促す発信
- ② 小中高生対象事業の普及・促進
- ③ 留学生の受け入れ推進

### 2 調理師養成教育の質の向上

- ① 新生グルメピックへの転換
- ② 実技検定制度の普及・定着
- ③ 教材開発事業の展開
- ④ 調理技術教育学会の事業拡大

### 3 持続可能な協会・養成施設の運営

- ① ICT等の積極的活用

- ② 会計システム及び販売システムのバージョンアップ
- ③ 設立50周年記念事業の実施

## 2 今後の事業展開

### 入学者減少対策

#### 調理師養成施設学生数の減少

文部科学省によると、18歳人口は人口増加のピークである1992年の205万人から下降線をたどり、2030年には約100万人程度まで減少し、さらに2040年には約80万人程度まで減少すると予想されている。

調理師養成施設の入学者数を調査すると、引き続き深刻な状況となっており、2023年までの入学者数は下表のようになっている。

	2013年	2015年	2018年	2021年	2023年
18歳人口（千人）	1,229	1,218	1,214	1,131	1,077
調理師養成施設 入学者数（人）	18,120	16,417	14,812	14,062	13,149
割合（%）	1.47	1.35	1.22	1.24	1.22

#### 全調協の入学者減少対策

協会では、平成29年度に「入学者減少対策プロジェクトチーム」を立ち上げ各種対策を図ることで、入学者数の減少に歯止めをかけるための取り組みを推進した。

##### 【アンケートの実施】

調理師養成施設在校生に対し、入学を決めたきっかけ、その学校を選んだ理由、入学してよかったです等を調査し、調理師養成施設のアピールポイントを明確にするためのアンケートを行い、結果を協会サイトで公表した。

##### 【SNSの活用】

TwitterとInstagramの二つのSNSを活用して、入学対象者、特に中学生・高校生に向け、調理師養成施設のアピールを行った。

##### 【調査会社との連携】

自校の長所、短所を客観的に把握することが重要であることから、調査会社の活用も有効な情報を得る手段になると考え、各調理師養成施設に調査会社の紹介、調査会社より講師を招きセミナーを行うなどした。

##### 【日本料理海外普及人材育成事業のアピール】

留学生の入学につなげるため、日本語学校に対し、農林水産省「日本料理海外普及人材育成事業」についての情報提供を行い、調理師養成施設をアピールした。

## 【スマホアプリによるバナー広告の配信】

スマホアプリに掲載できる「位置情報広告」を利用することにより、調理師に興味がある者にターゲットを絞り、オリジナルアニメ（調理師の仕事内容、やりがい、素晴らしさなどを描く）広告を配信した。



## 入学者減少対策の今後

入学者減少対策プロジェクトチームとして、上記のような各種取り組みを行ったが、それ以外にも協会では、これまで、食育教室の開催、調理技術コンクールの一般公開等、入学者獲得につながるような事業を開催するほか、調理師養成施設入学者等の実態を把握するための入学者等実態調査を行うなどしてきた。また、調理師養成分野における学校評価の周知・徹底、調理技術教育学会の設立、実技検定制度の創設など、調理師養成施設の質を高めることで、結果的に入学者減少対策となる事業も推し進めてきた。

そのため、令和2年度からは、プロジェクトチームとしてではなく、協会が行っている各種事業について、入学者増を図ることを最大限意識し、調理師養成施設との連携を強化して、他分野にはない調理師養成施設の魅力を対象別に発信するなど、効果的な手法で各事業を推進することとしている。

## 調理師養成教育の質の向上

### 調理師養成教育制度のあり方の見直し

協会は、調理師養成教育制度のあり方について、協会内部に専門の研究会を立ち上げ、平成17年度より様々な角度から継続的に調査・研究を進め、その結果を調理師養成施設並びに厚生労働省に報告してきた。

これらの一連の活動の成果が実を結び、平成24年度には厚生労働省において「調理師の養成のあり方等に関する検討会」が4回にわたり開催され、その結果報告書が平成25年2月19日に公表された。この報告書に基づき、平成25年12月26日に調理師法施行規則の一部改正が、平成26年2月21日に調理師養成施設指導要領の全面改正がなされ、平成27年度に改正省令及び指導要領（平成27年3月31日付で「指導ガイドライン」に変更）施行



となった。

その後は、必要に応じて「指導ガイドラインにかかる疑義照会」を更新するなど、制度のあり方に注視している（P.16参照）。

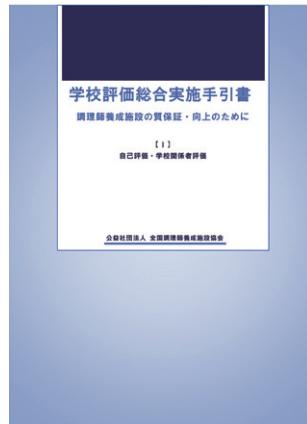
## 職業実践専門課程の周知

平成25年8月30日、文部科学省は、職業に必要な実践的かつ専門的な能力の育成を目的として「専修学校の専門課程における職業実践専門課程の認定に関する規程」を告示し、同日施行した。2年制の専門学校が対象となる同規程は、調理師養成施設においても、既存の該当校のみならず、今後2年制の設置を目指す調理師養成施設も対象となることから、協会は、同規程の内容の周知を図るとともに、同課程に係る研修会を実施し、周知に努めた。

また、調理師養成施設からの同制度に係る質疑応答を文部科学省の確認を得て質疑応答集としてまとめ、協会サイト並びに『調理師養成施設関係通知集』に掲載した。

## 学校評価の普及、促進

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、従前からその普及、促進に努めている。その一環として、協会として養成施設に特化した学校評価制度を設置することとなり、同制度促進のための『学校評価総合実施手引書』を令和元年6月末に作成し、協会サイトに公開している。その後、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、令和2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。



なお、外部質保証（第三者評価）の実施体制（評価機関）については、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要件が、当初予定の第三者評価から学校関係者評価の実施レベルに止まったことから、第三者評価の仕組み作りの緊急性が薄れたため、その検討については、状況を見ながら情報収集を継続していくこととしている。

## 持続可能な協会・調理師養成施設の運営

### 健全な財政状況の確保・維持

協会は、入学者減少に伴う教材頒布収入の減少、公益目的事業拡大による費用増加、人件費の増大等により、平成28年度以降、協会財政の逼迫が確認された。そのため、予算執行に当たって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、役員

旅費や常勤理事・事務局幹部職員の給与減額、食育フェスタの休止などにより、継続的に費用の削減を図ってきた。

さらにコロナ禍を契機に、新しい生活様式への取り組みとして、各種会議をオンライン会議にシフトしたり、これまで紙媒体であった発行物をデータでの配信に切り替えたりするなどにより経費を大幅に削減することができており、引き続き協会の財政状況を健全に保つべく、各種対策を行っていくこととしている。

## 本部組織の機能強化と支部組織・友誼団体との連携

協会は、持続可能な協会運営を行うため、本部組織の機能強化と支部組織・友誼団体の連携にも力を入れている。

本部組織の機能強化については、人材の育成、事務処理の効率化、事務処理ICT化とその環境整備、事務局の働き方改革を見据えた仕組み作りなどを行っている。

支部組織との連携については、支部組織として47都道府県を七つの地区に区分して地区協議会を組織しており、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）を協会の支部の活動として位置付け、あらかじめ理事会の承認を得て実施し、協会事業の円滑な推進を図っている。

友誼団体との連携については、調理師関係功労厚生労働大臣表彰の実施、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・協賛など、同団体との協力を強固なものとし、業界における協会の存在をアピールしている。



## 調理師養成施設（学校）運営セミナーの実施

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平成26年度から実施している。

これまで、「少子化に負けない魅力ある学校づくり」「教育機関におけるコンプライアンス」「学校組織マネジメントの必要性」「学生・生徒の広報戦略を考える」「調理師養成施設の質保証・向上のための学校評価について」「広告より教育！持続可能な『選ばれる学校づくり』とは？」「働き方改革」「消費税の適格請求書等保存方式の導入に関する周知等について」「多様な生徒・学生への対応～学校、教職員として必要な理解と支援～」など、養成施設のニーズを捉えた多岐にわたるテーマで、セミナーを行ってきてている。

なお、令和3年度以降はどこからでも参加しやすいオンラインでの開催としており、今

後も適正な学校運営の一助となるべく、実施を継続する予定である。

## デジタル化の推進

### 協会サイトの見直し

協会は、平成25年の公益社団法人移行に伴い、公益法人として「協会の活動目的・内容を見やすく表示し、一般に開かれたサイトであること」「ユーザー別、目的別に迷わず、行き止まりにならないこと」「パソコン環境、スマートフォンなどの端末を問わず快適に閲覧できること」「コストの削減」を目指して協会サイトを全面リニューアルし、平成25年4月1日付で公開した。

その後、経年による協会サイトの操作の不具合や使いにくさ等、全面的なリニューアルが必要であることが確認されたことから、令和元年よりリニューアル作業を開始した。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（協会事務局）の操作性を向上させること、また、事務局各担当者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。内容を一新した協会サイトは令和2年4月に公開し、隨時、必要な情報を更新している。

## 紙媒体の電子化

協会では、財政改善の一環、またSDGsを意識した協会事業のあり方を推進するため、下記のような取り組みを行い、紙媒体の電子化を推し進めている。

### ①書類の電子化

これまで紙媒体にプリントして発送していた各種文書を、可能な限りデータ化してメールに添付、あるいはダウンロード形式で送付している。

### ②各種公表情報の電子化

以前は冊子として発刊していた『調理師養成施設関係統計』『調理師養成施設一覧』『役員・会員名簿』に掲載されていた情報について、関係統計は協会サイトに掲載して広く公表し、一覧と名簿はメールに添付して関係各所に送付している。

### ③教材の電子化

これからの教育環境に即した教育教材図書の開発を進めるべく、教材の電子化に向けて準備を進めている。該当教材は『新調理師養成教育全書〈必修編・選択編〉』を予定しており、まずは、『新調理師養成教育全書〈必修編〉』改訂版の令和8年度からの導入を目指している。

# 50周年記念座談会

## 「未来の調理師養成を考える」

令和5年11月27日、50周年記念座談会が開催された。本座談会は、協会設立50周年を記念し、これまでの歩みを振り返り、この先の50年を見据え、養成施設と協会がこれから進むべき方向性のイメージを明確にするため、周年記念事業の一環として行われた。あらかじめ三つのサブテーマを設定し、テーマごとに活発な議論が交わされた。

冒頭、服部幸應会長から座談会メンバーへのビデオメッセージが紹介され、服部会長からは、「これからの中長期教育・制度についてなど、思う存分、調理師養成の未来を語っていただきたい」と挨拶があった。

### I デジタル社会における“求められる調理師像”を踏まえ、今後の養成教育を展望する



**座長** 私たちの身の回りでは今、分野を問わず、生活のあらゆる場面でデジタル化が進んでいます。デジタル技術の利活用によって、快適で利便性の高い暮らしを獲得する一方で、伝統的な文化や産業、ライフスタイルが一変していくような状況も生まれています。

そういうデジタル社会にあって、求められる調理師像は変化しているのか、いないのか。あるいは今後変化していくのか、どうなのか。新たに求められる調理師像、それをどう養成するのか。そういうところの議論になるかと思います。

昨今、就職先や関連企業とのやりとりの中で感じられていたり、また学校理念として、

今後こうあるべきだというお考えをぜひお話しください。

**佐々木** 昨日、北海道地区の先生方と座談会を開き、それぞれのお立場でご意見をいただきましたので、その内容についてお伝えしたいと思います。

まず、デジタル化ということに関しては、タブレットなどを使って情報を仕入れて、それを技術の指導に生かしているという場面が多くあるようでした。昔のように親方がいて、その親方のやるものを見て盗むような時代ではもうなくなってきたというようです。

機器の使い方については、調理師養成施設の中でも、特に温度管理のコンベクションなどの最新の機器の使い方は教えなくてはいけないという意見でした。ただし、おいしさを求めるためには、基礎基本をしっかりと技術として身に付けた上で、さらにその機器を使ってどんなふうに使いこなすかを指導しなければいけません。例えば肉であっても、個体によってその扱い方が違うというのは経験しかないと。その経験をしっかりと身に付けさせるためには練習や鍛錬が必要なので、そこは人間教育、そして養成施設で果たさなければならぬ役目ではないかとのことでした。

また、学習環境のスマホ・タブレットについては、教科書中にバーコードなどがあって、それを読み取ると細かいレシピが分かるようなものができるれば、統一された基礎基本を、全国でしっかりと養成できるのではないかということでした。

広報活動については、若い人たちはテレビの情報には食いついてこないので、SNSの利活用など、今の若者のデータ処理・収集の現状を見ながら、それぞれの学校での生徒募集につなげていくことが必要だということが言われていました。最後に、調理師養成施設が果たすべき役割は変化していく、その変化に対応していきましょうという結論となりました。

**伊澤** やはり今後、いわゆるICT教育というのは必要であると考えています。すでに小学校ではタブレットを持って、それを活用する授業を実際やっているわけです。高校までの12年間、そういう教育を受けて専門学校に来た時に、果たしてその人たちがどう思うんだろうかと。ある程度そういうものを使いながら、情報を収集したり、その情報といろいろな事象を見比べながら自分でそれを使いこなし、どのように自己判断の材料とするかが大変重要になってくることでしょう。IT社会、グローバル化社会ということを考えいくと、そういうものを使える人材でないと、これから調理師はやっていけないと考えます。

それから、いつでもどこでも勉強できるという環境作りをしないと、教育として遅れていくのかなと感じます。ただ先生がデモンストレーションをしているのを見るだけという授業は、遅れていくのかなと思っています。例えば、授業風景や実習内容を動画で撮影し、

それを欠席した学生が見られるようにしたり、予習や復習のためにそれらを活用したりすることが、常にできるといいでしょう。もう少し国に予算を取ってもらい、専門学校でも容易にタブレットを支給してくれる、あるいは少し格安で使えるような、そういう環境作りも含めて進めていければいいのではないかと考えます。

また、調理の仕方は地域によって異なることがあります。そのため、国内外の学校では、どのような教育を行っているのかを調べる上でも、やはりタブレット端末などで容易に情報を入手することが必要だと思います。アップデートされた動画を見ながら勉強していくことは大切なので、地域差を理解する上でも、ICT情報の活用は、これからの中等教育には必然的であると考えています。

**大野** 「デジタル社会における求められる調理師像」については、学び続ける調理師を養成するべきだし、学び続ける調理師が求められると考えます。

学び続ける中身には三つあります。一つは、知識や技術。これは過去のものを大事にしながら進化に対応していく必要があります。例えば医師養成でいうと、ドイツでは昔は講義と見学で医者が養成されていましたが、昨今、アメリカが中心ですけども、演習と実習。自らがアクティブラーニングで学ばないと、知識を獲得するのがなかなか困難になっています。調理師養成施設での知識の部分は、教科書のデジタル化かつマスタリーラーニングで、知識の穴が出ないように、しっかり自学自習できるような仕組みが今後必要になってくる。そうなると、学校の講義はぐっと減りますが、その分他のことができるようになります。またスキルも、例えばテニスやゴルフのフォームでも、実際に自分の画像を撮って、お手本と自分のフォームのどこが違うのかを確認すると、ものすごく習得能力が上がるそうです。こういったデジタル活用はどんどんすべきだと思います。

2番目は、教養と言ってしまうと漠然としてしまいますが、例えばこういう社会になればなるほど、フェイクなものもたくさん出てきて、何が本当で何が本当ではないかは、なかなか分からぬ。そういうものを吟味していくという姿勢は、からの調理師に求められるかと思います。加えて、この吟味というのは、一つの調理作品を作つて「こんなものでいいや」と出す調理師はやっぱり駄目で、「本当にこれでよいのか?」というふうに振り返る、そういうマインドが求められるかと思います。

最後ですが、デジタル社会が進めば進むほど、オンラインでのコミュニケーションができます。これはコロナ禍で、学校も社会も多くの恩恵を得ました。他方リスクがあって、人間の幸福度を計量化する研究者によると、仮想空間では、人間のコミュニケーションの幸福度は下がるそうです。やはり対面でないとオキシトシンが出てこない。DXが進んでくると、知識レベルでも技術レベルでも自学自習はできますが、これからは人間相互の関係性、チームプレーやコミュニケーション能力というのを調理師は持たないといけないの

ではないかと考えます。現実空間でいろいろな課題に対して前向きに取り組んでいく、学び続けることのできる調理師が必要ではないかと思います。

**手嶋** 東京地区では、今回の座談会のテーマについて、各校に事前にご意見を出していただきました。「養成施設におけるデジタル化の導入は学習の定着の強度を上げる効果が期待されるとともに、積極的に取り入れることが求められると考える」「デジタル社会だからこそ、人づくり、人間的魅力のある人材の育成。日本に生き、生活をして、日本の食文化の中で他の食文化のよいところを取り入れつつ、新しい食文化を作り上げてほしい」「調理実習においてはやはり実体験による効果が大きく、他のものに代えがたいものがあるが、習得度を高めるものとして、VRの導入などもあり得ると思う。座学に関しては、画像・動画を多く用いた授業展開が多くなると思う。そのためには、パワーポイント用のテキストが必要だと思う」などの意見が出されています。



手嶋達也（東京地区代表幹事）

他にもいろいろな意見が出されていますが、全体を通していえる課題が3点あります。

まず1点目は、デジタル化に対応できる人間をどういうふうに育てていくのかが明確でない、またそれを先生が教えられないといけないということ。

2点目は、機材をどういうふうに揃えていけるかということ。これはそれぞれの学校の経済力によって変わってきます。全部統一的に揃えられるのか、行政が後押ししてくれるのかということを含めて、それも問題でしょうという意見です。

3点目は、実際にこれといった具体的な方策が見つからないという点。こういうふうになるでしょうという思いはあっても、具体的にこういったことをしましたというの、回答には1件もなかったです。何を選択して、何をしていくのかというのは、まだ皆さん、実際にどこから手をつけていいのか分からぬのではなかなというのが、私の感想です。

**鈴木（啓）** 皆さんのが意見を出されるとおりだと思うのですが、他業界に目を向けると、美容院はフォロワーをたくさん持っている人を採用したがるという話を聞いたことがあります。今、やはり発信力のある人というのが求められてくるのかなと思います。求められる調理師像というのはちょっと違うかもしれません、やはり、動画だったりSNSだったりを利用して、自分の優位性をどうやってアピールできるかという部分が、これから結構重要になってくるのかと思います。

最近の若い人は、店選びはほとんどInstagramで選ぶようなところもあるので、もち

ろん技術や味のことなどは重要だと思うのですが、そのあたりに長けている部分、そうした能力というのが、養成教育の中で必要になってくるかと思っています。

**田中** まず、デジタル社会に求められる調理師像ということになりますが、デジタル化の進展で料理界を含むフードサービス産業においては、店舗の経営・マネジメントにしても、調理やF&Bサービスの分野であっても業務領域に限らず、これまでの常識や通例が通用しなくなり、ビジネスモデルや顧客体験が大きく変化することが考えられます。しかしながら、求められる調理師像が変わるのか、変わらないのかという観点から、方向性でいうと、基本的には大きく変わることはないと思っています。

反対に私たちは、デジタル化の進展、ICTやAIの活用がどのように社会に影響を及ぼすかを見極めながら、100年先を見据えた未来を担う人財、調理師像というものを改めて考える必要があると思います。デジタル化がもたらすメリットを活かしながら、食の専門職業人としての調理師のコアコンピタンス、職業能力の本質をいかに磨き高めていくことができるかが、まずは調理師養成の命題であると思っています。

それを踏まえて、五つの観点から求められる調理師像、必要な要素を描いてみたいと思います。

まず必要なのは、自分よりも先に、相手のことを考えることのできるホスピタリティ、おもてなしの気持ちです。「世のため、人のために尽くす」を人生の座標軸に置いて、自らの職業を通して、人に奉仕し、地域社会に貢献する姿勢が必要でしょう。デジタル社会で求められる能力・資質がいかに変わろうとも、ここは普遍的な要素ではないかと思っています。

また、調理師の仕事を通じて、顧客満足度の最大化や店舗の成長、稼ぐ力を高めることに加えて、自分の仕事が人々の暮らしや地域の創生に貢献し、SDGsや環境負荷軽減の達成を含め、社会の発展や世界の平和と繁栄に寄与できるかどうか、公益に資する姿勢・態度や正しい職業観を持つことが必要です。

次に、物事を俯瞰的に見据え、勘や経験に頼り過ぎず、科学的根拠に基づいて繁盛店を切り盛りする志と能力を有しているか。これも調理師に求められる重要な資質でしょう。

三つ目に、地域の食育振興に高い興味を持ち、日本の食文化の継承と発展を担う使命感を持つこと。また、伝統を大切にしながら、時代の変化に適応し、イノベーションを巻き起こすことで、食の未来を創造し食文化の新しい価値創造とそれらを世界に向けて発信で



田中誠二（近畿中国四国地区代表幹事）

きる力の育成。ICTの進展によって個人が自由に自身の取り組みを広く世界に伝えることが可能となった現代社会では、WebやSNSを通じて主体的で能動的な情報の発信ができる力を持つことが肝要です。

次に、四つ目。職業人としての礼節、身だしなみ、他者から共感される挨拶や言葉遣いは、デジタル化が進むからこそ、大切だと感じます。周りと調和し礼節を尽くす社会人基礎力は、100年先も200年先も変わらないのではないかでしょうか。これからは他職種とグローバルにコラボレーション・連携して、業務目標の達成や社会課題の解決に取り組む時代。調理に関する専門的な技術、技巧、技能、そして、衛生や栄養、食文化等周辺の専門知識に加えて、プロフェッショナルとしての揺るぎないマインドセットを持ち、世界から高く評価、重宝される人財を輩出する養成教育が求められると思います。

最後になりますが、チャレンジ精神、ベンチャー精神、そして、アントレプレナーシップは、これからの中でも最も重要な素養の一つとなるでしょう。自分自身の中にも、地域にも、世界にも、変化をもたらしてやろうという、ちょっと尖った意識。「調理師学校を卒業したら、どこか安定したところにお勤めします」ではなくて、短期間でスタートアップを目指し、自分の力で世界に打って出る。こういう未来を創出する姿勢を身に付けているということが、理想的な調理師像としてこれから求められているのではないかと思います。

**平岡** デジタルとは情報化されたもの。その情報をどう活用して、調理師育成を行っていくのか。そういったテーマなのではないのかなと思いました。たまさかコロナ禍でデジタル化が推し進められ、学校でもオンラインで様々なことを進めてきました。そこでよくも悪くも、その限界というのは、もう皆さん思い知ったところではないでしょうか。

実習を全部オンラインでやって、録画されているから、それを見て家で何回も練習することはできましたが、それだけで技術習得はできたのかというと、決してそうではなかったと感じています。やはり最後はマンツーマンでないといけない部分はどうしても出てきていて、デジタルに対するアナログという部分を少しそく考えて、学校教育は保持されていくべきではないのかと私は考えています。

例えば、礼節などの言語化しづらい部分というものは、なかなかデジタルにはならない。そこをいかにして学校が対面教育によって教えられるのか。ここに学校にあえて先生を置くという意味があるのではないかと考えています。デジタル化が進んでいき、例えばロボットで授業が成り立ったとしても、人間として私たちが接して教えられる部分はいつまで経ってもなくならないと思いますし、そうでなければならぬのではないかでしょうか。デジタルとアナログ、両方を二輪として、しっかり学校としての存在意義を磨いていかなければと考えています。

学生に対しては、今、購買力を持っているのは海外の方々だと教える必要があります。

日本は少子化社会で、日本国内に留まっていたのでは、やがては行き詰まることがはつきりと目に見えています。そういうときに、あなたたちに必要なものは海外の方々と接していくスキルじゃないでしょうかと。そうなると、学校で英語をやりなさいということになるのですが、カリキュラムの関係で、そこが何ともなりません。このあたりも調理師養成教育の中で、ある程度考えていった方がいいのではないかと思います。

デジタル化社会で生きていく学生に、我々が最低限身に付けさせなければいけない部分は、学び続ける調理師というところなのですが、そもそもデジタルから得た情報を自らのものとして学び取る力というものが、今の学生は下がってきている気がします。例えば、予習のやり方からして、残念だけれども身に付いていない。これは、小中高における教育の失敗ではないのかなと強く思っています。ですので、本校では、教科書から必要な部分を書き取って、その情報を整理して、こういうふうに学習するんだよというところから教えています。そういう状態ですので、学校でしっかり基礎は学んだから、社会に出て先輩がやっていることを学び取る、あるいはインターネットからの使える情報を取り込む。そういう部分をしっかり学習させて、社会に出さないといけないという使命感を持って教育に当たっています。

**鈴木(之)** デジタル社会への対応ということですが、この波はひしひしと来ておりましますし、時代の流れには逆らえないなというのが実際だと思います。やはりデジタル化が進めば、いろいろな情報が入ってきます。その中には多様性や国際性など、様々な部分で考えなければならない部分が出てくるのではないかと考えています。



鈴木之一（周年記念事業実行委員長）

我々が教育をする際には、自ら考えて学ばなければいけないこと、また卒業してからも学校を訪ねて学べる環境を作っていく必要もあるのかと思います。確かにレシピなどは、インターネットでばらまかれていますので、いくらでも活用はできると思いますが、実際にお手本を見て、自分で考えて作るというのは、人から人へ教えてもらわないとできない内容だと思いますので、そういう環境を作っていくことも必要なことだと思います。

日本では、調理師になりたいという夢を持たせるための、調理師の社会的評価、賃金が上がっていません。この社会的評価をどう高めていくかといったことでは、やはり養成施設で取る資格とそれ以外で取る資格の違いをしっかりと考えていく必要があると思います。我々が子どもたちに調理師の社会的評価の向上を目指せるような教育ができれば、目標そういう子どもたちも増えていくのではないかと思います。家庭でも料理は出せますが、

人様からお金をもらうということはどういうことかといったところを考えていくと、その資格制度というのは、ものすごく重要な部分ではないかと思います。本来の内容とは離れるかもしれません、評価の向上を目指すような養成施設のあり方も必要ではないかなと思います。

**座長** 一通りご意見を伺いましたが、今、それぞれに伺った意見について、ここをもう少し確認したい、掘り下げたいというご意見がございましたらお願ひいたします。

**鈴木(之)** やはり人材育成、ここは外せない部分ではないかなと。どんなに時代が変わろうとも、サービス精神やホスピタリティといった部分においては、これは決してディスプレイを通しては学べないことですので、そこに養成施設の意味があると思います。

**大野** 職業倫理とか使命感とかアントレプレナーシップとか、とても大事な概念だと思います。書物にも大事な知識はあるけれども、読んでそれが身に付くかというとそうではない。それを獲得して活用、応用するのは、やはり現実空間でなくては駄目ですよね。規定のカリキュラムでは限界がありますから、そこから先はそれぞれの学校の建学の精神にある「どういう人材を育成していくのか」という部分を根本として、各養成施設の持ち味という多様性を前面に出していくことが大切かと思います。

それから、日本は学齢が一緒に上がっていき、義務教育が終わると、これは教育する方の都合で同じ学力の人を集めるんです。多様性がないところですっと上がってき、このコロナ禍で学校に行かなくていいし、宿題を出さなくても大目に見てもらえるから、平岡先生がおっしゃった「学び方が分からない」という学生も出てくる。調理師学校に入学しても、みんな意欲はあるけれども、やり方が分からない。そうすると学校が少し手をかけてあげて、ラーニングスキルズといって、入学前にやっておくべきだった教育を初年次で丁寧に教え、そこから先で相互に学び合うことを意図して作らないと駄目ですね。

このDXが進めば進むほど、便利な社会が山ほどありますが、危険も山ほどあると思います。仮想空間というのは、見たいものしか見なくなって、嫌なものはどんどん見なくなるんだそうです。これは悪い意味でいうと、コミュニケーションの断絶がどんどん進むことになります。我々は、様々なことができる人を養成しなくてはいけないのだけれど、DXでどんどん狭まっていく。それを広げるためには、多様な体験が必要でしょう。例えば地域の農家の人と一緒に芋掘りをして、その芋で何か作って、喜んでもらって喜びを味わうとか。自分は成長したとか、何かできるようになったというときに、人間は幸せを感じますから、これから養成教育でそこは大事かなと思います。

**手嶋** ニュース番組で、ヒト型ロボットが出てきました。人間の形をして、顔の表情も変わって言葉もしゃべる。そうすると、そんなに遠い先ではない時代に、例えば基礎調理学を教える、そういうロボットは間違いなく出てくるでしょう。私たちは間違いなく、切り替えのときに立ち会うんだと。そこに立ち会って、さあ、これからどうしましょうということを考えなければならぬと、テレビを見ていて思いました。

**平岡** 先ほどアナログとデジタルの両輪が必要と言いましたが、アナログのままに留めておいてはまずいものがあると思っています。皆さん方は、最近学校で使用する包丁の質が低下しているとは思われませんか。私は包丁研ぎも教えるのですが、ここ10年、研いだときの刃先がすごく劣化していると感じます。包丁屋に「何でこんなの入れるんだ」とクレームをつけたところ、先方からは、焼きが甘いのだけれど、今はこのレベルでしか打てない鍛冶屋しかいないというのです。どうやって技術を残しているのかと訊いたら、師匠の横で弟子が見て修行しているんだと言っていました。

調理の現場で考えると、毎回食材のコンディションも違うのですから、「こんな感じでやっておけ」という感覚ではこれからは通用しなくなると思います。具体的に何分、あるいは何グラムをこのように調整することを教える。そうすることで、名人芸を後世に残すことにつながると思っています。調理の世界では、秘伝の技術などを開陳している方がとても多いので、まだましな方だと思うのですが、これから失われていくものをもう少し積極的に残していくといいと思います。どのように残していくかが、今後のデジタル化の課題だと思っています。

**伊澤** ICT教育にはメリットとデメリットがある、いろいろなものが便利になり過ぎることを懸念しています。私は、現場は汗をかいて働くかなければいけないと思っています。昔はレシピ一つを探すにしても、図書館に行ったり、いろんな本を見たり、体を動かしながら、汗をかきながら調べていました。今はボタン一つ操作したら何でも検索できて、楽して学ぶということが常識化されています。しかし、実際にはそこに香りや味も感じられないですから、自分で苦労してレシピを見つけ、その内容を理解した上で料理を作つてみなければ、現実的には、分からぬと思います。

調理師学校で教えてもらった料理でも、現場に行ったら全然違ったというのは、よく卒業生から聞くことで、それが本音だと思うんですね。教育の中でデジタルとアナログのバ



伊澤勝平（東北地区代表幹事）

ランスをうまく取って教えていかないと、現場に行って応用が利かないこともあるのだろうと思っています。

## Ⅱ これまでの養成教育を振り返り、 新たな入学者減少対策を導く



**座長** 入学者の減少で厳しい状況にあると思いますが、温故知新「故きを温ねて新しきを知る」ということで、かつて協会がやっていたこと、地区内でやっていたことを改めて振り返り、その中で埋もれてしまっている部分を掘り起こして復活させる、あるいは少し手を加えてリニューアルさせることで、新たな入学者減少対策を考えるヒントにならないかといった議論をしていただきたいと思います。

**平岡** 子どもが減ってきてているというのは20年前からずっと言われ続けていることで、今の政府の対策を取ったからといって、子どもがこれから増えていくということは、正直難しいと思っています。

私のところは介護の学校を持っておりまして、日本人学生が激減した結果、日本語学校から外国人を入れるといった流れになってきています。調理につきましても、先ほどのデジタル化の流れで、材料を入れれば放っておくだけで料理ができますという調理機器も開発されています。その流れもあり、外国人材の起用というものが今後進むことは確実だと思っています。専門学校としても、日本における労働力としても、外国人調理師の育成を見据えた生徒募集というものを行って人員の充足を狙っていかないことには、先が詰まっていくのではないかなと考えています。

全調協からいただいたデータでは、九州地区の学生充足率が昨年度の55.8%から今年度は61.8%とよくなっているように見えるのですが、これは一部の高校がものすごくいいの

です。高校は授業料が実質無料ですから、そちらを選択して調理技術を学んでしまったからもう学ばなくていいやとなったら、専門学校は先細る一方です。では、どうやって専門学校は生き残りを図ればいいのか。専門学校でしか学べない専門的な内容といった部分で、高校と差別化を図っていかなければ、少子化の時代に対策を打っていくことは難しいのではないかと思います。

**田中** 新たな入学者減少対策の観点から、改めて、どういった人たちに学校へ入っていただきたいのかということを整理する必要があると思っています。インターネットの普及やデジタル技術の発展により人々の価値観や働き方が変化したことや、労働人口の減少で人財の確保が年々厳しくなっていることから、雇用の流動化が注目されるようになっていきます。高校の新卒現役層に加えて、第二新卒を含めた学び直しに着目する社会人層、それからシニア層も含めてターゲットにできると思います。加えて、外国人留学生や障害を持った方など、誰を対象にこれから学校運営をするのかという観点も考えなければいけないでしょう。

それぞれの対象者層別に広報やコミュニケーションを展開するにしても、多様な入学者を受け入れるために大切なのは、やはり「多様性、公平性、包摂性」、いわゆる「Diversity、Equity、Inclusion」の「DEI」の概念を重視した学び舎の風土を構築し、これをいかに学校運営の中に浸透させていくか、これもポイントになると思います。多様な価値観を受け入れて、全ての人たちに平等に情報や成長の機会を提供できる組織風土や学校文化を整えることができるかを含めて、教育を提供する側の組織体制、受け入れ態勢が問われるのだろうと思います。

もう一つ、調理師養成は、調理を軸とした技術教育や衛生、栄養に関する教育をコア教育に据えています。これらに加えて、卒業後、地元の飲食業界をはじめ、我が国のフードサービス産業はもとより広く世界の産業全体の発展に貢献し、もって人類の福祉増進に寄与することを基本的な養成教育の使命にするというような、ダイナミックでグローバルな視点がこれから必要ではないかと思います。質の高い教育サービス、就職サービスを通じて、地域・産業の活性化や、そこに住む人々の豊かな暮らしや食文化の継承、発展等、社会課題に対して、調理師養成教育を通じてどれだけソリューションを提供できるかということも、養成施設の大きな責任ではないかと思っています。

また違った視点ではありますが、入学後の退学、卒業後の早期の離職をいかに防いで、学校運営の持続性を高めていくことができるか。持続可能な学校運営を考えたときに、「行ってみたい学校」「採用したい学校」といった常に選ばれる学校づくりを目指す。これも根幹の部分ではないかと思っています。

入学者減少対策に特効薬はありませんが、教育の質の向上、受け入れ態勢の充実、きめ

細かな学生募集マーケティング、就職支援サービスといった学校運営のあらゆる機能において、デジタル化がもたらす変化の核心はどこかというと、ウルトラ・パーソナライズドされた就職・教育・マーケティングのサービスの実装だと思います。デジタル社会は多様な集団がつながることで新たな価値が創出される社会。とことんデジタル技術を使って、圧倒的なスピードで個々の学生たち、あるいは教職員の期待や要請にいかに応えて、求められる価値やソリューションを直接対象者に実感してもらえるか。「学び易く、教え易い」教育機関としての包容力とこだわりが、学校選択における競争力の優位性を左右することになると思います。

**鈴木(啓)** 学生数の減少は、人口に関係している部分が非常に大きいと思います。昨年生まれた子どもは80万人を割っているそうです。また、18歳人口の57%ぐらいが大学に進学するそうなので、専門学校に来る層が減少するということは明らかです。

私が子どもの頃は、家庭で料理をしている子どもが多かったと思うのですが、今は料理をしない子どもが増えています。そうすると、子どもたちが料理を作ることに触れないまま入学していることも多いようです。家庭科の先生は料理だけを教えるわけではありませんから、知らない料理のことも多いんですね。例えば、文部科学省がもう少し小学校や中学校での料理教育を重視して時間数を増やして、家庭科の先生が苦手であれば専門学校の人が教えに行くとか、あるいは専門学校で家庭科の先生も調理実習をするとかという活動を行い、子どもたちにもう少し料理が楽しいなというところを教えていきたいと思っています。

それからもう一つ、先ほど話がありましたが、日本人が少ないので、これから留学生、外国からの職人が増えてくるのは確実ですが、調理師の場合は、卒業しても調理師として就職できません。ホテルのフロントが可能になり、今度はフロントに付随する業務やサービスが可能になっているのですが、まだ調理師はできない。法務省の関係なのでしょうが、調理師学校を出て調理師免許を持てば、調理師として就職できるようにしてもらえると、業界的にも助かるのではないかと思います。

それから、先ほどの話にもありましたが、今はとりあえず大学に行くということが多いのでしょうが、やはり中には、大学に入ったけれども合わないという人もいると思うので、18歳だけではなく、22歳までの大学生も対象にした学生募集というのを、今後は考えていけばよいのではと思っています。



鈴木啓之（東海北陸地区代表幹事）

**手嶋** 入学者減少対策を導く。これが分かっていたらみんなやります。答えは多分出ないと僕は思っています。養成施設は、今と同じ形では50年先まで残っていないと思います。何か企業と一緒になるのか、横のつながりの中で法人のような形になっていくのか。単体で生きていくというのは相当難しいのではないかと、個人的には思っています。

では、これから私たちどうするんだと皆さんおっしゃられている。個々の学校が個性を出していくというのも、昔からそれもやっている。我々の系列校3校ではお金を出し合い、以前スタンプラリーをやったこともありますが、結果はさんざなものでした。ただ、1回やって結果が出るぐらいだったら、みんな苦労しません。これも3年ぐらいやって目処を付けて、次どうするのかを考えましょうという話にはなっています。そういう新しい道を探ることは、実際にやっています。

これを全調協に持っていって、それをやってくださいよと言っても、地域格差というのがあって、一律でやりましょうねというのはよい結果には結び付かないかもしれないし、やりましょうというところも少ないのではないかと思います。

**大野** 三つお話しします。一つは需要の創造、もう一つは職域の拡大、最後はそこでしか学べないものは何でしょうという話です。

まず需要の創造は、18歳人口が減るのは皆さんお分かりですが、社会人が学び直す委託訓練という制度もありますし、まだ全部活用されきっていないのではないかでしょうか。それから障害者に関しても先ほど言及されて

いましたが、実際うちでは片腕がない学生が応募してきました。学内では、様々な意見がありました。本人は教育を受けたいと言って入学し、一生懸命頑張って卒業しました。ですから、何も調理師の資格行為だけを対象にするのではなく、学びたいという人には門戸は開くべしと考えると、需要の創造はあるのかなと思います。減っていくところは減っていくけれど、増やしていくことを考えるのも大切だと思います。

また、専門調理師制度のことを知っている人はほほいません。専門性が高い資格ですから、そこにつながるよと言えば、やりたい人はもっとたくさん出てくるかもしれません。

二つ目の職域拡大です。これは今、調理師学校を卒業すると、働くところは大抵決まっていますが、これを違うところにも広げていくという観点です。昔、ある方が、栄養は国民の健康にすごく大事だと考えて、医者に調理技術を教えようと思ったけれども医者はやらないと言う。調理人に医学の知識を教えようと思ったらやらないと言う。両方から振られてしまったので、栄養士ができたそうです。そう考えると、これからの高齢社会、何か



大野博之（関東甲信越地区代表幹事）

疾患がある人に、やっぱりおいしいもの食べるとハッピーだよねという世界を提供できるのは、栄養のことを勉強した調理師かなと。そうやって、職域を拡大していけるのではないかと思っています。他にも、出張料理人なども人気があるようです。やはり食べることと人間の生活は切り離せないので。これは養成施設だけではなくて、いろいろなチャネルが必要でしょう。

それから、そこでしか学べないものですが、某専門学校の事務長がとても熱心な方で、よそは何をやっているのか、よければ取り入れようと、あちこちのオープンキャンパスなどに行くそうです。その方がある学校に行った際に、設備は最新ではないし、何も目新しいことはなかったけれども、そこで学びたいと思ったそうです。それは先生がいいから。これはやはり原点なのだと思います。単に知識とか技術だけではなくて、学校の持ち味だったりカラーだったり。そういう持ち味を、各養成施設がもっと持つておく必要があると思います。

**伊澤** 私は、やはり一つの国家資格について、二つの取得方法があるのは問題なのかと考えています。養成施設の場合、制約のある中で生徒たちが高い授業料を払って一生懸命やっているのに、片や2年間の就業で受験資格が得られる。その就業現場の中には、専門調理師がいて必要なことを教えるということもないし、食品衛生や公衆衛生などを教える人たちが現場にいなければいけないわけでもない。よく言われますけれど、別に調理師資格を取らなくても店は開けるし、保健所で何時間か講習を受ければ、現実的には開店できてしまします。ですから、養成施設でやっている技術考查や実技検定についても、一般受験者の中には一定の調理技術を担保していない調理師試験合格者も数多くいることでしょう。そういうことを含め、一般受験者と養成施設卒業生との技術水準のギャップを是正する全体的な試験制度の見直しを検討する必要があると思います。今後、協会として所轄官庁への陳情やロビー活動としての国會議員との連携強化についても積極的にお願いしたいと思います。また、それが調理師養成施設として協会に入会する意味でもあるとも思います。

専門調理師にしても、各飲食店には1人はいなければならないという制度も検討してもらっていいのではないかとも思います。せっかくこの資格制度があっても一般には広く知られてはいないので、生徒からも何なのかを質問されることがあります。学校では、若い先生方に積極的に専門調理師資格を取得するように推奨していますので、それに対する意識と価値を高めるような資格整備を協会として積極的にして頂きたいと思います。

また、一般受験者を取り込み、平等に資格試験を受験してもらうためには、少なくとも調理技術が養成施設の生徒と同等のレベルであることを証明する事前試験制度の検討やそのためのスクーリングを各都道府県の調理師養成施設で実施することなど、一般受験者にも養成施設と同等の調理の知識と技術をしっかりと身に付けさせる教育システムや制度化を

進めることも必要だと考えます。学校の入学者数が減少する中、各養成施設のビジネス的な関心ごととしても、一般受験者と養成施設との不合理な試験制度について一歩踏み込んで検討することで、将来的に収入面での活路を見いだすことができるのではないかでしょうか。

飽食の時代と言われる社会を日本は享受し、なおかつ食の水準は高いのに、調理師に興味を持つてもらえないというのは、調理師の制度的な魅力やその価値が低いのかもしれない感じています。興味を持つてもらうためには、格好いいなとか、こういう料理人になりたいなと思ってもらわなければならない。そのためには、給与体系の改善や職場環境の整備は業界としての急務であり、これからもっと社会的地位が向上しないと若い世代に夢のある職種として興味を持つてもらえないのではないかと思います。

**佐々木** 北海道では、学校教育自体をしっかりと文部科学省で見直さないと駄目だという話が出ています。小学校からの家庭科で、調理実習に触れる時間というのは本当に少ないんですね。でも、入学した子どもたちに何で食に興味を持ちましたかというと、小学校のときに家庭科で作ったものを自分の家で食べてもらったら、家の人気がすごく喜んでくれたからという学生がいます。「ああ、調理ってすごく楽しいんだ」とか「料理を作って食べさせてあげて、そしてみんなが喜ぶ顔で、幸せな気分になった」という経験があって、調理の道に進もうと考えたそうです。

食物科の高校生たちが「小さい子に教えたい」ということで、3年前から市内の小学生を呼んで調理体験を行っています。そこで、給食を全然食べられなかった小食の子がお代わりをする姿を見て、先生たちがびっくりするという経験もしています。高校生も、実は教えることによって二度学ぶという体験ができますので、生徒たちが小さい子に教えるということも必要かと思いました。

それから、子どもの数が減っている中で、中高年を対象にできないかと模索しています。一生涯同じ仕事に就くというのが、なかなかかなわなくなってきた時代背景もあって、セカンドキャリアとして調理師養成施設で学ぶ道も示せたらいいと思っています。また、高齢者や男性も食に興味を持つ人が多いということなので、そういうところの受け入れも考えています。

今、高等学校の中で、思考力、判断力、表現力を向上させ、意欲のある生徒たちをいかに作るかというのが、文部科学省の学習指導要領でいわれています。そのような中で、まさに調理師養成についても、思考力、判断力や表現力、特に英語の力だとコミュニケーション能力を発揮するというのは、とても大事になると思うので、先ほどおっしゃっていただいたような調理師の社会的な地位の向上というのも、当然これは生徒数の減少に少しづつ歯止めになると思います。給与体系と調理師というのは、資格とくちりとイコールにならないと、なかなかうまくいかないでしょうから、そのあたりは大きな力が必要か

と思います。地道にやっていくところから始めないと駄目でしょう。

**鈴木(之)** 40年以上前からこの学生減少が始まることを知りながら、どこの学校も特に打つ手がなく、苦労して学生を集めています。18歳人口、それから15歳人口といった部分ではあるのですが、人生百年といわれている現在では、先ほど言われたように、学び直し、こういう方々が定年間近に学校に来て、学んで、自分の第二、第三の人生を謳歌していくような、そういう仕組み作りも必要だと思いますし、また、外国人労働者の導入というのも一つだと思います。技能実習生がなくなるので、これが調理の世界でできないかなと。各学校が海外にプランチを作つて、そこで半分養成して日本に持ち込んでくるとか、そういう方法も一つだと思います。世界一安全な国で働きたいという人たちはたくさんいますので、そういう方々を対象に、うまく労働人口としてやっていけるような、また入学対象とできるような仕組み作りも、これから動いていかなければならないと思います。

我々が協会に加盟する意義というのは、そこにあるのではないかと思います。1校ではできないことが、まとまって何かを作り出していくとか、それから経験者からいろいろな話が聞けるということが、とても大きな財産になっていくと思います。もちろん地域でも先輩諸兄の話は聞けますけれども、協会では、同じ業種、同じ分野の中でいろいろな話が聞けます。そういう意味では、この協会のあり方、それから運営の仕方にも、ものすごくプラスになっていく。それを活用しながら、我々も養成施設として未来ある子どもたちを育成していきたいと思います。

### III これからの協会のあり方を考える



**座長** 「I デジタル社会で求められる調理師像を踏まえ、今後の養成教育を検討する」では、求められる調理師像としては、それほど大きな変化はないけれども、デジタル技術

の利活用というのは必要で、教育の中にも取り入れていこう。ただ、弊害もあることは忘れてはいけないというご意見をいただきました。探求心が失われる、ホスピタリティも弱くなるのではないかというような流れがあって、特にこのコロナ禍で、そういったところをもう一度、特に調理師として力を入れていかなければいけないというような確認もあったかと思います。デジタル社会の中で、人間的な部分を逆にもっとクローズアップしていく必要が出てきたのかなと思います。

「Ⅱ これまでの養成教育を振り返り、新たな入学者減少対策を導く」ですけれども、外国人留学生をターゲットとしていく、需要の創造をしていく、領域を拡大していく等、様々な意見があったかと思います。このⅠ、Ⅱの議論を受けて、では改めて、これから全調協のあり方をどうすればいいのかということについて、最後に論戦を繰り広げていきたいと思います。

**佐々木** 北海道地区は、広域にわたっておりますので、なかなか他地域と比較ができないという地理的なことがあります。共有できる情報もあるので、とてもありがたいというのは、地区的皆さんのが共通しておっしゃっていました。また、教科書の発刊、検定の実施やコンクールの開催というのも全国につながるということで、学生・生徒たちの意欲につ



佐々木淑子（北海道地区代表幹事）

ながっているという面でも、非常にありがたいということでした。

ただ、やはり先ほども出ていた、調理師という資格を取ったときの社会的地位の向上、そして給与体系に直接結び付けられるような、そういう仕組みを何とか作ってもらえないだろうかというのは、一番大きな声として上がっておりました。

私たちももっと調理師養成施設協会のやっていらっしゃることの理解を深め、広く浸透させ、そしてそれを一般の方々や調理師に興味を持っているような層にもこれから発信していきたいと思っています。

**伊澤** やはり各地区、また各学校単体ではできない行政との対応や、現状ある問題に積極的に取り組んでいただくことが、われわれが協会に最も願うことあります。特に入学者減少に歯止めをかけることは、各学校単位ではできないことなので、この事象をどのように解決していくのか中長期的な対策を検討する必要があると思います。取捨選択を考えながら協会として何年もかけて議論していく作業かもしれません、社会環境の変化と共に制度疲労もみられる一方で、協会主導の制度改革や陳情を行うための積極的なロビー活動

は近年では一向に行われておりませんので、この活動こそが原状回復として、この協会に今求められていることなのかなと思います。

それから、教育内容を高めすぎていくと、逆にみんな怖くて入学してこないことがあるかもしれません。そうすると、「うちは勉強しなくてもいいよ。楽しいよ」という学校に流れていくという難しさもあります。今の生徒は、あまり一生懸命言いすぎると、逆に引いてしまうようです。この辺は困ったものですねという話をしています。通信制高校の方が、むしろ入学者が多かったりする現状を考えると、今の教育はすごく難しいと考えています。そういう意味で、協会として、調理師養成施設はどういうことを教えていて、資格の取れない学校はどんなことを教えているという、分類できるようなものを情報発信してもいいのかなと思います。

**大野** 調理師というのは、世の中の人を幸せにしたり社会を豊かにしたりする、とても大事な職業人です。それを養成している学校を束ねている協会に期待するところは、今、伊澤先生からも話があったように、そういう人材養成をしている養成施設の成長や発展に資するようなプランを策定して、実践して、成果を上げる。これが協会に期待されていることだと思いますし、みんなで力を合わせて世の中を幸せにする営みをもっと発展させていく必要があると思います。

**手嶋** 私、一昨年まで全調協の財務委員会に属していました、全調協の財務体質の改善という課題をずっとやっておりました。そこで、入学者減少対策の話題になると、何かするということは必ずコストがかかるんです。どれが費用対効果がいいのだろうなと考えると、そのバランスで大胆なことがやりづらくなってしまいます。多々ご意見をいただいている中で、これはもしかしたらいいけるのではないかなどというのは、きっと事務局も持っていると思います。

中期計画なり単年度計画なりに入れていただいて、コストの問題はちょっと低めにやつておいて、1回スタートをして、よかつたら長期的、中期的に取り組んでみるということも重要だと思います。実はコロナ禍になって、いろんなものができなくなつたんですけど、税務体制が改善されています。入学者減少について、全調協の中でものすごい努力をしているけれども、それでもなかなか改善されていかないとなると、やっぱりもうちょっと根本的な問題も考えていかなくてはならない。

やはりこの協会を続けていかなくては、50年だ100年だと言っていたってしょうがないので、具体的にどう進めていきましょうというのを、皆さんのご意見も抽出してやっていけたらよろしいのではないかと思います。

**鈴木(啓)** やはり協会ができることをやるということだと思うのですが、学生が減つてくる中で、教職員の数も減つてくると、教育力の低下がどうしても出てきます。そういう意味で、例えば助手さんとか先生方に対する教員教育についてもやっていただけるといいかと思いました。集めてやるというのももちろんですが、最近は動画でもいろいろなことができるようになっています。技術自体だけでなく、例えば学生との接し方ですか、教えるときにこういうところに気を付けるというところでは、共通の部分もあると思うので、そういう教員教育のような部分を協会でやってもらったり、学会員を増やしてみんなで勉強する機会を増やしたりするというのが、協会の在り方としてはいいのかと思います。

それから、今日のような皆さんのご意見を聞くというのも非常にありがたい機会です。各地区で各種研修などをやっているのですが、最近は参加者も減つてきています。ですから、自分の地区にできないような他地区のイベントに見学に行くということもやっていただけると、地区を超えたつながりもできていいのではないかと思います。

**田中** これから協会のあり方と調理師養成教育のあり方とを連動して考えたときに、現行の教育課程に加えて、社会人の学び直し、リカレントに限定して、期間や授業料を抑えた課程の設置と運営を検討してもよいのではないかと思います。例えば、生涯学習や産業支援、あるいは社会人・産業人の学び直しを対象とした教育プロジェクト・社会貢献事業について、協会がイニシアティブをとって、既に各会員養成施設が個別に展開しておられる先進事例やベスト・プラクティスを情報収集し、これらを広く会員間に共有する。環境の変化や新たな教育要請の変化に対して協会と養成施設が連携し、こうした社会変化に適応することにチャレンジしていく、その後押しとなるインスピアイレーションの機会を提供することが重要だと感じます。そして、協会は、常に進化し続ける学校づくりを支援する役割をさらに強化していただければと思います。

一方で、我々養成施設が個別にできなくて、協会が主導して取り組むメニューとしてインパクトがありそうなのは、行政・産業界・メディアへのアプローチではないかと思っています。メディアへのアプローチに関しては、首都圏、あるいは在阪の有力メディアのみならず、各地域の主要メディアがありますので、そうしたところにも幅広く目を向けたアプローチが必要だと考えます。産業界に対しては、これも進路希望の職業選択で調理師が選ばれなくては、これから先、さらに少子化が進む中で調理師養成施設に学生がやってきません。福利厚生の充実や多様な働き方の改革について、就職先企業や産業界に対し、学校から直接要望することは結構言いにくいものです。やはり離職の原因是、長時間労働と休みが取れること、柔軟な働き方ができないということです。これに対して協会が一歩踏み込んで、産学連携した生涯賃金のアップ、あるいは副業、兼業含めた柔軟な働き方で調理師の所得を増やしていく等、いろいろなアプローチをしていいのではと思います。

**平岡** それこそ成功報酬等という部分については、もう個別の学校でやれることは尽くしています。行政に対する働きかけの部分について、協会に力を発揮していただきたいというのは、前々から九州地区の集まりで言わっていたことです。調理師試験受験者はペーパーテストだけなのに、養成施設卒業生は実技試験で実際包丁を持ってやっている、この差



平岡大輔（九州地区代表幹事）

は何とかならないのか、という話を県の担当者さんをお呼びして何回も意見を尽くしたような経緯もございます。

それもあるのですが、私個人としては、食品衛生責任者という資格は何とかならないのかと思っているのが正直なところです。食品衛生責任者の資格は、講習会6時間で取得できます。養成施設の160分の1です。本来であれば、調理師なり栄養士なり、専門の資格を持った方が望ましいと言われるような資格です。1958年の調理師法が施行された当時なら、新しい資格だから移行措置として講習6時間でいいでしょう、というのであれば分かります。ところが、移行からもう65年経ったではないですかと。いいかげんに格差を埋めてもらって、厨房には必ず調理師が必要なんだと、調理師になるには究極的には調理師学校に来て勉強しないと駄目なんだと、そういう流れを作るというのが、養成施設に来る学生を増やす一番の近道なんじゃないだろうかとずっと思っています。現場を知らない行政の方々に、もう65年こんな状況が続いているんですが何とかなりませんかねと、しつこく言い続けていただくのが、団体の力の発揮しどころではないかなというのが九州地区の意見でございます。

**鈴木（之）** 私も周年記念事業実行委員会に入っていたいなければ、恐らく皆様方とこういう話もできませんでした。私は関東甲信越地区に所属していますが、本当に楽しい会で、また多くのことを勉強させてもらえる会だと思っています。ですので、全調協に加盟されている各地域、地区の養成施設の先生方が、入ってよかったですと思えるような協会活動をしていただきたいなと思います。また、各地区から上がってきた声を、協会として具体化してもらいたいなといった部分が大きいです。

ここまで話に出てきた、調理師法の部分の変革においても、やはりもっと国を動かしていきながら、よりよい方向に持っていくような、そういう活動も必要だと思います。

加盟校が抜けていくことが一番困ると思いますので、加盟校が抜けないように、ぜひ発展的ないい協会になってもらって、また地区でも、それぞれの活動を積極的に行っていただければと、切に思っています。

**伊澤** せっかくなのでご報告しておきますが、今の厚生労働大臣が私の直属の大学の恩師なのです。こういう機会ですので、そういうところもうまく活用して、陳情云々してほしいなと思います。大臣には、こういったことを陳情に行きますよという話はしていたので、そういうことも考えていただければなと思いました。使ってください（笑）。

**座長** ありがとうございます。武見大臣でいるうちに陳情できるといいなと思います。やはり個々にできないところを協会としてやっていく必要があることを、先生方からご意見をいただきまして、痛感いたしました。

行政への陳情等をする必要はありますが、65年間これでやってきてしまったというところで、それぞれにしがらみであったり、実



大崎久美子（座長）

績があったりで、実行するに当たっては業界団体全部に同意を得なければならない。また、養成施設の中でも、既得権を返上する覚悟をみんなが持たなければなりません。調理師学校を卒業して、受験資格が得られるということであれば、高校卒と専門学校卒が同じ受験資格なのかというところで、また何か反発があるのではないかという気がいたします。

この少子化、大学全入の時代を迎えて、一番厳しいのは専門学校だと思います。日本は学歴社会ですので、名門校でなくとも大学卒ということが優先されるところがあるかと。しかし、少子化といっても今まだ18歳人口は100万人以上いるのに、そのうちのたった1万3,000人しか入ってきていません。そのパイをみんなで奪い合っても意味がないので、大学に行く人たちをこちらに持つてこなければいけない。調理師は学歴に関係なく、その存在に高い価値があることを認めてもらうことが必要なかなと思います。

今、新たな取り組みをする上で、高校も含む全養成施設では足並みが揃わないかなと思いますので、修業期間2年以上の高等教育の枠組みで、専門課程2年制、3年制、短期大学を対象として、調理師免許取得のためのカリキュラムを現行のまま保持した上で、2年目のカリキュラムを対象校が共同で編み出すということを考えてみてはどうでしょう。どうやったら調理師が魅力的に見えるのか。こんな学校で学んで調理師になりたいという、そういうカリキュラムを自分たちで作り出すということができないだろうかと。そのためには、もちろん有識者も加わった検討会をやり、行政や企業、関係団体も、そして卒業して今活躍している現役調理師、そういった人たちにも入ってもらい、そこで出てきたカリキュラムのシミュレーション、実証実験を合同で行ったり、勉強会をしたり、授業研究をしたりすることで、日本の調理師が諸外国並みの社会的地位が得られるような、魅力的な

カリキュラムを自ら打ち出すことができないか。そのような動きをSNSやメディアに発信する。カリキュラムが完成したら記者会見などもやってみてはどうか。そうやって調理師養成施設の質の高さを認知していただいて、より調理師の評価向上につなげると。求められる調理師像の先を行き、一流シェフを目指すなら調理師学校へ行こうよという機運を盛り上げていくような社会現象を起こす、価値観を変革させる、そんなことができないだろうかと思っています。ここで何かやらなければいけないと思ったときに、これは一つの方法ですけれども、自分たちで何か世の中に訴えていくということも必要ではないかと考えています。

**伊澤** よくいろいろなホテルや個人営業の人たちが学校に求人を持ってきます。求人票の給与欄を見て、今どきこのぐらいの金額で生活していく学生は少ないはずですよ、という説明をよくします。調理師学校では、奨学金を借りている人たちが8割ぐらいいます。その人たちが職場を選ぶときに、確かにあそこはいいところなんだけど、でも給料安いよねという話も出ます。星付きのお店だとかそういう高いところを選べば選ぶほど、最初の給与というのは少ないです。そういうクオリティの高いところで働く卒業生を育てているのですが、クオリティはさておき、福利厚生も含めた環境がよく、なおかつ給与もいいところに行かざるを得ないというチョイスもあります。ですので、現場の方に、本当にいい人が欲しいのだったら、少数精銳でやりたいんだったら、もう少し給料を上げてくださいと伝えています。実際にそのような話をして、星付きのお店で給与を改定し、月の休みや就業時間なども改善してくれたところもあります。そういうことで未来が開けていくという学生たちもいるので、求人を持ってこられた時に、送り出す側として要望も必要なのかなと思っています。この業界はやはり、人とのコミュニケーションの中で仕事をするものなので、人との関わりというのはすごく大きいと思います。できないことを探すより、できることを探さなければいけないでしょう。

また、協会が調理師法や調理師資格取得の受験制度は正などにおいても、積極的に一歩踏み込んで行かなければ、永続的な協会の存在や各加盟校の存在というものは不透明なものになってしまうと思います。50年後、もしかしたら協会会員は半分ぐらいしかいなくなるという可能性もあると思うので、危機感を持って対応し、前向きに検討して頂きたいと思います。

**座長** 伊澤先生がおっしゃるように、業界内にそういった働きかけ、賃金アップ、福利厚生、待遇の改善についても、並行して強く打ち出していきたいと思っています。今度の実技検定のキャンペーンの中で、その辺も行っていきたいと考えています。

では、最後に田中先生、ひと言お願いします。

**田中** 今日はありがとうございました。本日は課題と展望、双方に積極的に、また忌憚のないお話をいただきました。これから全調協の未来は明るいなというよりも、我々が明るくしていくという決議の場としてよかったです。

それでは、実行委員長に締めていただきます。よろしくお願ひします。

**鈴木(之)** 本日はありがとうございました。やはり最終的に出てきたのは、働き方改革の部分と、それを基にした調理師業界、飲食業界の底上げの部分ではないかなと思います。それがしっかりと日本の中で養われば、もっともっとこの業界を目指す子どもたちも増えてくるのかなと。そしてそれが各養成施設により、しっかりと教育がなされるのではないかと思います。

50周年記念事業は来年6月まで続きます。もうしばらく皆様方のお力をいただきながら進めてまいりたいと思います。

本日はお忙しい中、本当にありがとうございました。

#### 座談会メンバー（敬称略）

##### 【地区協議会代表幹事】

佐々木 淑子（北海道地区協議会）

伊澤 勝平（東北地区協議会）

大野 博之（関東甲信越地区協議会）

手嶋 達也（東京地区協議会）

鈴木 啓之（東海北陸地区協議会）

田中 誠二（近畿中国四国地区協議会）

平岡 大輔（九州地区協議会）

##### 【周年記念事業実行委員長】

鈴木 之一

##### 【座長】

大崎 久美子（協会専務理事）



# 資料 編

# 年表

年	月	協会の動き	関係法令の動き	社会・経済の動き
1973年 (昭和48)	1月			
	2月	社団法人設立発起人会開催 社団法人設立総会開催 初代会長に辻勲氏が就任 事務局を渋谷区猿楽町(相野谷ビル)に開設		
	3月			
	4月		調理師法施行規則一部改正(厚生省令第14号) 全国調理師養成施設長懇談会開催	
	5月	社団法人化への手続き書類を都庁に提出		
	6月			
	7月	厚生大臣民法法人設立許可、社団法人全国調理師養成施設協会を設立(会員校: 102校)		
	8月			
	9月			
	10月	社団法人設立祝賀会を帝国ホテルにおいて開催		第1次石油ショック 江崎玲於奈氏ノーベル物理学賞受賞
	11月		調理師法施行15周年記念全国大会開催	セブンイレブンジャパン設立
	12月			
1974年 (昭和49)	1月			
	2月			
	3月	『調理師教科全書(必修編)(全7巻)』初版発刊		
	4月			
	5月			
	6月	昭和49年度通常総会開催(以後併せて研修会を毎年開催)「調理師養成施設一覧」発行	学校給食法一部改正(法律第90号)	
	7月	「全調協ニュース」第1号発行		
	8月	「全調協新聞」創刊		
	9月			
	10月			佐藤栄作氏ノーベル平和賞受賞
	11月			
	12月	調理師養成15周年記念大会開催		
1975年 (昭和50)	1月			
	2月			
	3月			
	4月			
	5月			
	6月	全国調理師養成施設長懇談会開催		
	7月		学校教育法一部改正(法律第59号) 日本私学振興財団法一部改正(法律第61号)	沖縄海洋博覧会開催

年	月	協会の動き	関係法令の動き	社会・経済の動き
	8月	全調協中国料理研修ツアー実施		
	9月			
	10月			
	11月			
	12月		日本私学振興財団法施行令一部改正(政令第381号)	
1976年 (昭和51)	1月	『最新食品標準成分表』初版発刊 (三訂)	専修学校設置基準公布 (文部省令第2号)	
	2月			インスブルック冬季オリンピック開催
	3月	準会員制度創設		
	4月		専修学校制度スタート	
	5月			
	6月			
	7月			モントリオール夏季オリンピック開催
	8月			
	9月		調理師試験の実施要領の改正	
	10月			
	11月			
	12月			
1977年 (昭和52)	1月			
	2月	賛助会員懇談会開催		
	3月			
	4月			
	5月			
	6月			
	7月			
	8月			北海道有珠山噴火
	9月			
	10月	厚生省の依頼により、調理師養成施設の実地調査を実施(昭和53年1月まで)		
	11月			
	12月			
1978年 (昭和53)	1月			
	2月			
	3月	『調理師教科全書〈必修編〉(全7巻)』第1次改訂		
	4月		栄養改善法一部改正(法律第27号)	
	5月		栄養改善法一部改正(法律第54、55号)	新東京国際空港(成田空港)開港
	6月	事務局を渋谷区代々木3丁目(代々木中央ビル)に移転		
	7月		学校給食法一部改正(法律第87号)	円初の1ドル=200円突破
	8月	「全調協ニュース」月刊として発行 昭和53年度公益事業として、栄養指導用教材(ポスター「健康は最高の価値」)を企画・制作・配布	調理師法施行規則一部改正(厚生省令第55号)	

年	月	協会の動き	関係法令の動き	社会・経済の動き
	9月			
	10月			
	11月		調理師法施行20周年記念全国大会開催	
	12月			
1979年 (昭和54)	1月			共通1次試験開始
	2月	『最新食品標準成分表』第1次改訂(三訂補)		第2次石油ショック
	3月			
	4月			
	5月	「月刊全調協ニュース」用ファイルを会員に無料配布	養成施設設立者、教員資格等指導要領を全面改正	サッチャー女史が先進国初の女性首相に就任
	6月			
	7月			
	8月			
	9月	調理師養成施設指導要領の全面改訂に伴う「調理師養成施設指導要領改正実務研修会」開催		
	10月	中学校・高等学校進学指導用資料「調理師養成施設(学校)のすべて=これからの調理師(プロ)への道」を作成し、会員校に配布		
	11月			
	12月			
1980年 (昭和55)	1月			
	2月	「調理師養成施設指導要領例示様式」作成		レークプラシッド冬季オリンピック開催
	3月	『調理実習ノート』初版発行 高等学校会員全体懇談会開催 『最新食品標準成分表』第2次改訂		
	4月			
	5月	「調理師養成施設関係通知集」初版発行 協会諸規程制定	「国民の健康づくり地方推進事業及び婦人の健康づくり推進事業等について」通知(衛発第415号)	
	6月	「調理師養成施設一覧」発行(以後毎年発行)		
	7月			モスクワ夏季オリンピック開催
	8月			
	9月			イラン・イラク戦争
	10月			
	11月			
	12月			
1981年 (昭和56)	1月	「調理師養成施設関係統計」発行(以後毎年発行)		
	2月	『調理師教科全書〈必修編〉(全7巻)』第2次改訂		
	3月			
	4月			
	5月		栄養改善法一部改正(法律第45号)	

年	月	協会の動き	関係法令の動き	社会・経済の動き
	6月		調理師法一部改正(法律第89号) 調理師法施行規則一部改正(厚生省令第51号)	
	7月		「調理師法の一部を改正する法律等の施行について」通知(衛発第569号) 「調理技術審査制度」創設	
	8月			
	9月			
	10月			福井謙一氏ノーベル化学賞受賞
	11月			
	12月			
1982年 (昭和57)	1月		厚生省、労働省、調理関係8団体による調理関係新団体設立準備総会開催	
	2月			
	3月			
	4月			
	5月			
	6月			東北新幹線開業
	7月	賛助会員懇談会開催	社団法人調理技術技能センター設立	
	8月		私立学校振興助成法一部改正(法律第86号) 「調理技術評価制度」発足	
	9月			
	10月		「日本食品標準成分表」四訂版まとまる	
	11月		調理師法施行規則一部改正(厚生省令第53号) 専門調理師調理技能士制度発足 調理技術技能センターを調理技術審査事務委託団体に指定	上越新幹線開業
	12月	『最新食品標準成分表』第3次改訂(四訂)		
1983年 (昭和58)	1月	『調理師教科全書〈必修編〉(全7巻)』第3次改訂		
	2月	『技術考查必携問題集』初版発刊 技術考查実施団体に指定		
	3月	第1回技術考查実施(以後毎年2回実施)		
	4月			
	5月		栄養改善法一部改正(法律第57号)	日本海中部地震
	6月			
	7月	『調理師養成施設関係通知集』初版2刷発行 昭和58年度調理師養成施設教員認定研修〈中央研修〉スタート		
	8月			
	9月	栄養指導用教材(ポスター)を制作、配布		
	10月			

年	月	協会の動き	関係法令の動き	社会・経済の動き
	11月	辻会長、協会推薦により藍綬褒章受章 厚生省公衆衛生局長から感謝状を受ける		
	12月		調理師法施行25周年記念全国大会開催	
1984年 (昭和59)	1月	株式会社調理栄養教育公社設立		
	2月		調理師法施行規則一部改正(厚生省令第8号)	サラエボ冬季オリンピック開催
	3月		調理師法施行規則一部改正(厚生省令第20号)	
	4月	「月刊全調協ニュース」に「つれづれ想」連載開始	「栄養士法施行規則及び調理師法施行規則の一部改正について」通知(衛発第294号)	
	5月		栄養改善法一部改正(法律第23号)	
	6月			
	7月			ロサンゼルス夏季オリンピック開催
	8月			
	9月			
	10月			
	11月			1万、5千、千円の新札発行
	12月			
1985年 (昭和60)	1月			
	2月	『最新食品標準成分表』第4次改訂 地区協議会を定款上の下部組織とする		
	3月	『調理師教科全書(必修編)(全7巻)』第4次改訂		国際科学技術博覧会(つくば)開催
	4月	全国7地区的地区協議会の組織を改組し、新たに発足 『ザ・すし~知らなきゃ損するすしの話』発刊		
	5月			
	6月	『ハロー健康(健康づくりのための食生活指針)』を発行し、各都道府県等に配布	栄養士法一部改正(法律第73号) 栄養改善法一部改正(法律第73号)	
	7月	「諸規定集」配布		
	8月	第1回昭和60年度教職員夏季セミナースタート		日航ジャンボ機が群馬県・御巣鷹山に墜落
	9月			
	10月			
	11月			
	12月			
1986年 (昭和61)	1月			
	2月			
	3月	第1回調理師養成施設「調理技術コンクール全国大会」(グルメピック'86)開催 (以後毎年開催) 併せてコンクールガイドブック、カラーALバムを制作し頒布	調理師法施行規則一部改正(厚生省令第20号)	

年	月	協会の動き	関係法令の動き	社会・経済の動き
	4月	調理技術コンクール全国大会実施に関する研究会開催		ソ連・チェルノブイリ原子力発電所事故発生
	5月			
	6月			
	7月			
	8月			
	9月			
	10月			
	11月	『調理用語辞典』初版発刊		
	12月		調理師法一部改正(法律第109号)	
	1987年 (昭和62)			
	1月			
	2月			
	3月	『調理師教科全書〈必修編〉(全7巻)』第5次改訂	調理師法施行規則一部改正(厚生省令第17号)	
	4月			
	5月			
	6月	すし講習会「すしの発達史と技術を学ぶ会」開催 「月刊全調協ニュース」150号特集号発行		
	7月			
	8月			
	9月		調理師法施行令一部改正(政令第309号) 調理師法施行規則一部改正(厚生省令第42号)	
	10月		「調理師養成施設指導要領の一部改正について」通知(健医発第1106号) 調理師講習の廃止に伴う指導要領の一部改正	利根川進氏がノーベル生理学・医学賞受賞
	11月			
	12月			
1988年 (昭和63)	1月			
	2月			カルガリー冬季オリンピック開催
	3月		調理師法施行30周年記念全国大会開催 調理師法施行規則一部改正(厚生省令第10号)	
	4月			「世界禁煙デー」制定
	5月			
	6月	『つれづれ想〈100人の調理師養成教育者が語る食と教育〉』発刊		リクルート事件発覚
	7月			
	8月			
	9月			ソウル夏季オリンピック開催
	10月			
	11月			
	12月			
1989年 (昭和64) (平成元)	1月	シンポジウム「調理師養成教育振興への提言」開催		昭和天皇が87歳で崩御 新元号は平成と決定

年	月	協会の動き	関係法令の動き	社会・経済の動き
	2月			
	3月	『調理師教科全書〈必修編〉(全7巻)』第6次改訂 『最新食品標準成分表』2色刷で発刊		
	4月			消費税3%導入
	5月	第2代会長に北川保夫氏が就任		
	6月			中国天安門事件
	7月			
	8月			
	9月		厚生省「第4次改訂」日本人の栄養所要量発表	
	10月		「調理師養成施設指導要領の一部改正について」通知(衛発第1318号)	米・サンフランシスコ地震
	11月			
	12月		「調理師養成施設指導要領の一部改正に係る運用について」通知(健医発第100号)	大学入試センター試験スタート
1990年 (平成2)	1月	『最新食品標準成分表』第5次改訂		
	2月			
	3月	『栄養学』(ハードカバー)初版発刊		
	4月		2年制、3年制を含めた新調理師養成教育制度発足	国際花と緑の博覧会(大阪)開催
	5月			
	6月			ペルー大統領にアルベルト・フジモリ氏就任
	7月			
	8月			
	9月	「調理師養成施設関係通知集」第2版発行(第1次改訂)		
	10月			
	11月	「ヘルスクリアファイル〈ヘルシーシート入り〉」発行		
	12月	「調理師養成施設の広告表示に関する自主規約(試案)」作成	調理師法施行規則一部改正(厚生省令第54号)	
1991年 (平成3)	1月			湾岸戦争
	2月		調理師法施行規則一部改正(厚生省令第7号)	バブル景気終焉
	3月	『調理師教科全書〈選択編〉「調理実験」』初版発行 「月刊全調協ニュース」200号記念特集号発行	調理師法施行令一部改正(政令第39号)	
	4月			牛肉とオレンジの輸入自由化がスタート
	5月	名誉会長に辻勲氏就任	「調理師養成施設における調理実習の助手資格認定に係る適格審査について」通知(健医発第656号)	
	6月	『ヘルシー食生活』初版発刊		長崎雲仙普賢岳で火碎流
	7月			

年	月	協会の動き	関係法令の動き	社会・経済の動き
	8月	厚生省策定「健康づくりのための食生活指針」の啓発・普及のための『ヘルシー食生活』を各都道府県等に配布		
	9月	調理科学技術研究会発足		
	10月			
	11月	助手資格認定登録事業開始		
	12月			ソ連邦事実上解体
1992年 (平成4)	1月			
	2月	『ザ・すし～知らなきゃ損するすしの話』を各調理師養成施設に贈呈 『調理師教科全書〈必修編〉(全7巻)』第7次改訂		アルベールビル冬季オリンピック開催
	3月	「調理技術管理専門士登録実施要綱」を策定、食品技術管理専門士登録制度創設		
	4月	『専門調理師・調理技能士国家試験必携』初版発刊 『調理師教科全書〈選択編〉「食生活論」』初版発刊		
	5月			
	6月	『調理師教科全書〈選択編〉「入門経営学」』初版発刊 調理師養成施設の広告表示に関する自主規約(試案)に対する意見集約実施		
	7月	「調理に関する学術研究活動に係る調査報告」を作成し会員等に送付		バルセロナ夏季オリンピック開催
	8月	『調理師教科全書〈選択編〉「入門マーケティング論」』初版発刊		
	9月	『入門経営学』(ハードカバー)初版発刊		学校週5日制スタート
	10月			冷害による米不足でアメリカより緊急輸入
	11月	『食生活論』(ハードカバー)初版発刊		
	12月			
1993年 (平成5)	1月			
	2月			
	3月	賛助会員懇談会開催		
	4月			
	5月	『人間栄養学』(ハードカバー)初版発刊 『諸規定集(改訂版)』配布		日本初のプロサッカーJリーグ開幕
	6月	『調理師養成施設関係通知集』第3版発行	調理師法一部改正(法律第60号) 調理師法一部改正(法律第74号) 調理業務に従事する調理師の届出制創設(調理師法第5条の2)	
	7月			
	8月			
	9月	議員懇談会等設立準備委員会設置		

年	月	協会の動き	関係法令の動き	社会・経済の動き
	10月			
	11月		調理師法一部改正(法律第89号) 調理師法施行35周年記念全国大会開催	
	12月	協会設立20周年記念式典、祝賀会開催 「協会会长表彰・感謝状」制度創設(教職員等対象)		
1994年 (平成6)	1月	『最新食品標準成分表』第6次改訂		
	2月		調理師法施行規則一部改正(厚生省令第6号)	リレハンメル冬季オリンピック開催
	3月	『マーケティング論』(ハードカバー)初版発刊	調理師法施行規則一部改正(厚生省令第9号)	
	4月			
	5月			
	6月			
	7月			
	8月			
	9月		調理師法施行規則一部改正(厚生省令第58号) 調理師法施行令一部改正(政令第303号)	
	10月			大江健三郎氏ノーベル文学賞受賞
	11月			
	12月	協会設立20周年記念史発刊	調理師法施行規則一部改正(厚生省令第77号)	日本初のプロバレーボールVリーグ開幕
1995年 (平成7)	1月	『最新食品標準成分表』第7次改訂		阪神淡路大震災発生
	2月	『調理師教科全書〈必修編〉(全7巻)』第8次改訂 阪神淡路大震災支援活動		
	3月			
	4月			
	5月			
	6月	事務局を渋谷区代々木3丁目(大東京火災新宿ビル)に移転		
	7月			
	8月			
	9月			
	10月	「調理師養成施設広告表示に関する自主規約」制定		
	11月			
	12月			
1996年 (平成8)	1月	『最新食品標準成分表』第8次改訂		
	2月			
	3月			
	4月	『オールフォト食材図鑑』初版発刊		
	5月			O-157全国で集団発生
	6月	第3代会長に大野誠氏が就任		

年	月	協会の動き	関係法令の動き	社会・経済の動き
	7月			アトランタ夏季オリンピック開催
	8月	調理関係団体フォーラム設立		
	9月			
	10月			
	11月			
	12月			
1997年 (平成9)	1月			
	2月			
	3月		調理師法施行令一部改正(政令第57号)	
	4月			消費税5%に
	5月	年度版『全国調理師学校(養成施設)ガイド』発刊	調理師法施行規則一部改正(厚生省令第48号) 調理師試験基準全面改正(厚生省告示) 調理師養成施設指導要領全面改正(保健医療局長通知、平成10年4月1日適用)	
	6月			
	7月			
	8月			
	9月			
	10月			
	11月			
	12月			
1998年 (平成10)	1月	『最新食品標準成分表』9次改訂(五訂・新規食品編-)		
	2月			長野冬季オリンピック開催
	3月			
	4月			
	5月	「月刊全調協ニュース」号外“包丁と調理師養成教育”発行		
	6月			
	7月			
	8月			
	9月			
	10月	「全調協ニュース」300号記念特集号発行		
	11月			
	12月	『改訂調理用語辞典』初版発刊	調理師法施行40周年記念大会	
1999年 (平成11)	1月		調理師法施行規則一部改正(厚生省令第3号)	
	2月			
	3月		調理師法施行規則一部改正(厚生省令第21号)	
	4月			
	5月	STEC [調理の科学と技術と教育] 創刊		
	6月	第4代会長に鈴木敏之氏が就任		
	7月		調理師法一部改正(法律第87号)	
	8月			

年	月	協会の動き	関係法令の動き	社会・経済の動き
	9月			
	10月			
	11月		調理師法施行規則一部改正(厚生省令第91号)	
	12月		調理師法一部改正(法律第160号) 調理師法施行規則一部改正(厚生省令第99号)	
2000年 (平成12)	1月			
	2月	『調理師教科全書〈必修編〉(全7巻)』第9次改訂		
	3月	『改訂専門調理師・調理技能士テキスト』発刊	「食生活指針」策定(厚生省、農林水産省、文部省)	
	4月	『調理師学校ガイド@Web』ホームページ開設		
	5月			
	6月		調理師法施行令一部改正(政令第309号)	
	7月			シドニー夏季オリンピック開催
	8月			
	9月			
	10月		調理師法施行規則一部改正(厚生省令第127号)	白川英樹氏ノーベル化学賞受賞
	11月			
	12月	『調理の基本技術と実習』発刊		
2001年 (平成13)	1月	「調理科学技術教育学会」設立		省庁再編、1府12省庁へ
	2月	『最新食品標準成分表』10次改訂(五訂) 『改訂ヘルシー食生活』発刊 『調理師教科全書必携問題集』発刊(平成13年度分より名称変更)		
	3月	世界司厨士協会連盟世界大会(WACS)参加	調理師法施行規則一部改正(厚生労働省令第101号) 調理実習助手資格、専門課程2年制卒業と同時に取得	
	4月			
	5月			
	6月	第5代会長に服部幸應氏が就任	調理師法一部改正(法律第87号)	
	7月		調理師法施行規則一部改正(厚生労働省令第144号) 公益法人制度改革大綱策定	
	8月			
	9月			
	10月			BSE問題、食用牛肉の全頭検査始まる 野依良治氏ノーベル化学賞受賞
	11月			
	12月			
2002年 (平成14)	1月			
	2月	『調理師教科全書〈必修編〉(全7巻)』第10次改訂		ソルトレークシティー冬季オリンピック開催
	3月			
	4月			

年	月	協会の動き	関係法令の動き	社会・経済の動き
	5月			公立学校の完全週休二日制実施
	6月			2002FIFAワールドカップ日韓共同開催
	7月			
	8月			
	9月	事務局を渋谷区代々木1丁目(南新ビル)に移転		
	10月			小柴昌俊氏ノーベル物理学賞、田中耕一氏ノーベル化学賞受賞
	11月			
	12月			
2003年 (平成15)	1月			
	2月			
	3月		調理師法施行規則一部改正(厚生労働省令第20号)	
	4月			
	5月			
	6月	協会設立30周年記念式典、祝賀会開催		
	7月			
	8月			
	9月			
	10月			
	11月			地上デジタル放送開始
	12月		調理師法施行45周年記念大会厚生労働大臣表彰	
2004年 (平成16)	1月			
	2月	従前の必修編教科書を廃刊にし、完全に仕切り直して『調理師養成教育全書〈必修編〉(全8巻)』初版発刊	調理師法施行規則一部改正(号外厚生労働省第12号)	
	3月	食育小冊子『何を食べる?誰と食べる?どう食べる?-食育の実践に向けて-』発刊		
	4月			
	5月			
	6月	2月に発刊した新規教科書に対応した『調理師養成教育全書必携問題集』発刊 総務部会、免許資格制度研究会「中間報告~調理師制度の見直し課題とその方向性~」発行		
	7月			
	8月			アテネ夏季オリンピック開催
	9月			
	10月	食育教室スタート		
	11月			
	12月			新潟県中越沖地震
2005年 (平成17)	1月	「Shoku-iku」バッジ制作 『最新食品標準成分表』11次改訂		
	2月		調理師法施行規則一部改正(号外厚生労働省令第25号)	
	3月			愛・地球博(愛知)開催

年	月	協会の動き	関係法令の動き	社会・経済の動き
	4月	総務部会、免許資格制度研究会「調査研究報告書～調理師制度の見直し課題とその方向性～」発表		
	5月		食育基本法(法律第63号)公布	
	6月		「食事バランスガイド」策定(厚生労働省、農林水産省)	野口聰一宇宙飛行士搭乗スペースシャトル「ディスカバリー」打ち上げ成功
	7月			
	8月			
	9月			
	10月	『最新食品標準成分表』12次改訂(五訂増補)		
	11月			
	12月			
	2006年(平成18)	1月		
	2月	従前の選択編教科書を廃刊にし、新たに『調理師養成教育全書〈選択編〉』第1弾として「サイエンス・クッキング」「フードビジネス」「フードマーケティング」「レストランサービス」初版発刊		トリノ冬季オリンピック開催
	3月	専門課程2年制養成教育制度について考えるシンポジウム「専門課程2年制における職業教育」開催 「月刊全調協ニュース」400号記念特集号発行		
	4月			
	5月	総務部会、カリキュラム研究会、「調査研究中間報告書～求められる人材像と調理師養成教育制度～」発表 「食育実践のためのパンフレット」発行		
	6月	「第1回食育推進全国大会(大阪)」に出演	調理師法一部改正(号外法律第50号)	
	7月			
	8月			
	9月			
	10月			
	11月			
	12月			
	2007年(平成19)	1月	特定措置による「食育インストラクター」認定試験の実施	
	2月	『調理師養成教育全書〈選択編〉』第2弾として「フードITコーディネート」「フードランゲージ フランス語」「フードランゲージ 中国語」「フードランゲージ 英語」初版発刊		
	3月		調理師法施行令一部改正(号外政令第39号)	
	4月			

年	月	協会の動き	関係法令の動き	社会・経済の動き
	5月	食育インストラクター登録制度創設、『食育インストラクター教本』発刊 総務部会、カリキュラム研究会、「調査研究報告書～求められる人材像と調理師養成教育制度～」発表		
	6月	「第2回食育推進全国大会(富山)」に出展	調理師法一部改正(号外法律第96号)	
	7月			新潟県中越沖地震 柏崎原発で火災
	8月			
	9月			
	10月			
	11月			
	12月			
	2008年 (平成20)	1月		中国製ギョーザによる食中毒事件
	2月	「プレ全調協食育フェスタ“調理師と「食育」の架け橋となる祭典”」開催		
	3月			
	4月			
	5月			
	6月	「第3回食育推進全国大会(前橋)」に出展	「調理技術に関する審査の事務を行う団体等を指定する省令」を「調理師試験の実施に関する事務を行う者等を指定する省令」に改正	
	7月			
	8月	「調理師養成施設危機管理対策に関するアンケート」実施 「外国人入学者実態調査」実施		北京夏季オリンピック開催
	9月			リーマンショック
	10月			下村脩氏ノーベル化学賞、小林誠氏、南部陽一郎氏、益川敏英氏ノーベル物理学賞受賞
	11月		調理師法施行50周年記念大会厚生労働大臣表彰	
	12月			
	2009年 (平成21)	1月		
	2月	「第1回全調協食育フェスタ」“調理師と「食育」の架け橋となる祭典”開催		
	3月			
	4月	「全調協ニュース」Web配信スタート		
	5月			
	6月	「第4回食育推進全国大会(島根)」に出展		
	7月			
	8月			
	9月			

年	月	協会の動き	関係法令の動き	社会・経済の動き
2010年 (平成22)	10月			
	11月			
	12月	「調理師養成施設」カリキュラム編成に関する調査実施		
	1月			新型インフルエンザ大流行による大学入試センター追試験の実施
	2月	新型インフルエンザ大流行の影響により技術考査追試験を実施 従前の『改訂調理用語辞典』を廃刊にし、丸ごと新しくした『総合調理用語辞典』初版を発刊 「第2回全調協食育フェスタ"健やかな食生活"を調理する」開催		バンクーバー冬季オリンピック開催
	3月			
	4月	総務部会、調理師養成教育制度の将来的あり方研究会開催 「調理師養成教育制度の現状把握のための調査報告書」発表	高等学校無償化・就学支援金支給制度導入	
	5月			
	6月	「第5回食育推進全国大会(佐賀)」に出展		
	7月			
	8月	「日本健康科学学会第26回学術大会」事務局を担当		
	9月	総務部会、調理師養成教育制度の将来的あり方研究会 「調理師養成教育制度の現状把握のための追加調査報告書」発表		
	10月			鈴木章氏、根岸英一氏ノーベル化学賞受賞
	11月			「フランス美食術」「メキシコ伝統料理」「地中海料理」世界無形文化遺産登録
	12月			
2011年 (平成23)	1月			
	2月	『最新食品標準成分表』13次改訂・2010年版		
	3月	調理師養成教育制度の充実について将来的な調理師養成を見据えた第一段階(報告書)		東日本大震災、福島原発事故発生 九州新幹線開業
	4月	「調理師養成施設(学校)総合補償制度」創設		
	5月			
	6月	「調理師養成施設倫理規程」遵守決議 東日本大震災(3.11)支援活動・調理ボランティアを実施(9月までの間に計4回実施) 「第6回食育推進全国大会(三島)」に出展		
	7月			地上アナログテレビ放送終了
	8月			
	9月			
	10月			

年	月	協会の動き	関係法令の動き	社会・経済の動き
2012年 (平成24)	11月			
	12月			
	1月			
	2月			
	3月			
	4月			
	5月			
	6月	函館宣言(調理師学校発!減塩運動)採択 公益社団法人移行認定申請 「第7回食育推進全国大会(横浜)」 に出展	調理師法施行規則一部改正(号外 厚生労働省令第97号)	
	7月			ロンドン夏季オリンピック開催
	8月			
	9月	G9食のサミット2012参加 株式会社調理栄養教育公社株主 総会解散決議		
	10月			中山伸弥氏ノーベル生理学・医学 賞受賞
	11月	第1回調理師の養成のあり方等 に関する検討会(厚生労働省)参 画(平成24年12月、平成25年 1・2月に第2~4回を開催)		
	12月			
2013年 (平成25)	1月			
	2月	「第3回全調協食育フェスタ “Shoku-ikuでニッポン再生!”」 開催		
	3月			
	4月	公益社団法人移行 事務局を渋谷区代々木2丁目(新 中央ビル)に移転		
	5月			
	6月	「第8回食育推進全国大会in広島」 に出展		富士山が世界遺産登録
	7月			
	8月	「第1回全調協教職員セミナー」 開催	職業実践専門課程創設(文部科学 省告示第133号)	
	9月			
	10月			
	11月	設立40周年及び公益社団法人移 行記念式典、祝賀会開催 「職業実践専門課程」研修会	調理師法施行55周年記念大会厚 生労働大臣表彰	
	12月		調理師法施行規則の一部改正	「和食 日本の伝統的食文化」「韓 国キムジャン文化」世界無形文 化遺産登録
2014年 (平成26)	1月			
	2月	「第4回全調協食育フェスタ “Shoku-ikuでふるさと発掘!”」 開催	調理師養成施設指導要領全面改 正 「日本料理海外普及人材育成事業 実施要領」施行	ソチ冬季オリンピック開催
	3月			
	4月			消費税8%に
	5月			

年	月	協会の動き	関係法令の動き	社会・経済の動き
	6月	「第9回食育推進全国大会(長野)」に出展		
	7月	「月刊全調協ニュース」500号記念特集号Ⅰ発刊		
	8月	調理師養成施設倫理規程及び調理師養成施設倫理委員会設置要綱の一部を改正「インターネットを有効に活用するためのガイドライン」制定 「月刊全調協ニュース」500号記念特集号Ⅱ発刊 「第2回全調協教職員セミナー」開催		
	9月	「調理師養成施設運営に係る研修会(学校運営セミナー)」開催		デング熱国内感染例確認 御嶽山噴火
	10月			赤崎勇氏、天野浩氏、中村修二氏ノーベル物理学賞受賞
	11月			
	12月	『新調理師養成教育全書〈必修編〉』初版発刊		
	2015年 (平成27)	1月		
	2月	『新調理実習ノート』発刊 「第5回全調協食育フェスタ“Shoku-ikuでお・も・て・な・し!”」開催		
	3月		「調理師養成施設指導ガイドライン」について(平成27年3月31日付健発0331第57号厚生労働省健康局長通知)	
	4月			
	5月			
	6月	『新調理師養成教育全書必携問題集』発刊 「第10回食育推進全国大会inすみだ2015」に出展		
	7月			
	8月	「第3回全調協教職員セミナー」開催		
	9月			
	10月	「学校運営セミナー」開催		大村智氏ノーベル生理学・医学賞、梶田隆章氏ノーベル物理学賞受賞
	11月			
	12月			
	2016年 (平成28)	1月		
	2月	「第6回全調協食育フェスタ“Shoku-ikuでPeace!”」開催(第30回グルメピック記念大会実施) 「全調協漬け物レシピコンテスト」開催		
	3月			北海道新幹線開業
	4月	『最新食品標準成分表』14次改訂・2015年版(七訂)		熊本地震発生
	5月	「調理師養成施設入学者・留学生実態調査」開始		

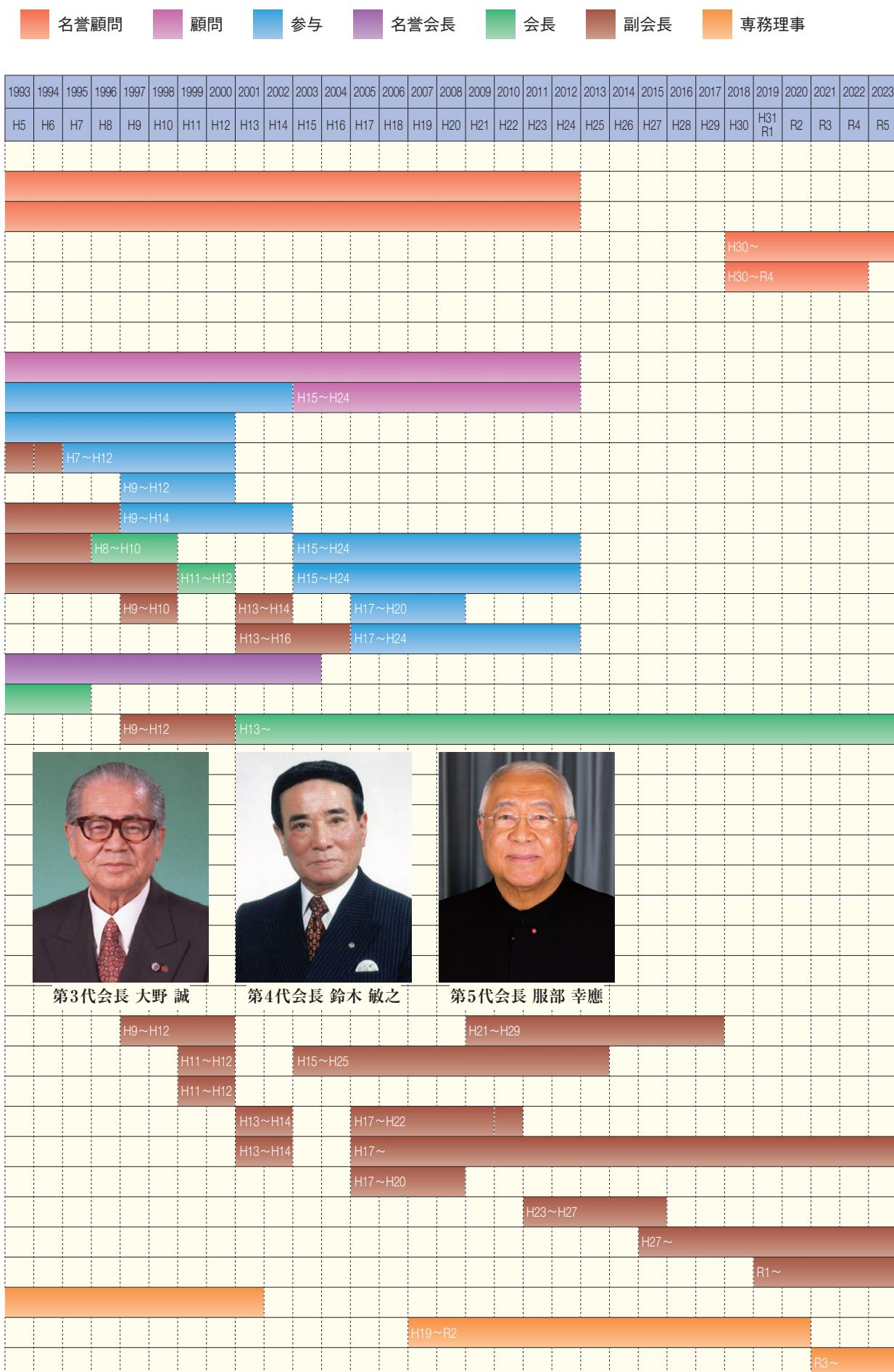
年	月	協会の動き	関係法令の動き	社会・経済の動き
	6月	「第11回食育推進全国大会(福島)」に出展		
	7月			
	8月	「第4回全調協教職員セミナー」開催		リオデジャネイロ夏季オリンピック開催
	9月	第1次中期計画策定 「学校運営セミナー」開催		
	10月			大隅良典氏ノーベル生理学・医学賞受賞
	11月			
	12月	「第7回全調協食育フェスタ “Shoku-ikuでエコを育てよう!”」開催(エコプロ2016併催)		
	2017年 (平成29)	1月		
	2月			
	3月			
	4月			
	5月			
	6月	「第12回食育推進全国大会inおかやま」に出展	「文化芸術振興基本法」の一部改正	
	7月			
	8月			
	9月		専門職大学及び専門職短期大学の制度化等に係る学校教育法の一部を改正する法律等の公布について(平成29年9月21日文部科学事務次官通知)	
	10月			
	11月			
	12月	「新調理師養成教育全書〈選択編〉」として「フードビジネス」「レストランサービス」「フードランゲージ英語」発刊		
2018年 (平成30)	1月			草津白根山噴火
	2月	「第8回全調協食育フェスタ “Shoku-iku でここやかな未来を!”」開催		平昌冬季オリンピック開催
	3月			
	4月	海外における日本料理の調理技能認定事業管理運用団体開始		
	5月			
	6月	「第13回食育推進全国大会inおおいた」に出展	食品衛生法一部改正(平成30年6月13日公布)	
	7月			
	8月	「平成30年度調理師養成施設(学校)運営セミナー」開催		
	9月			
	10月		高等学校新指導要領「家庭」(専門学科)に新科目として「総合調理実習」追加	本庶佑氏ノーベル生理学・医学賞受賞
	11月			
	12月		調理師法施行60周年記念全国大会厚生労働大臣表彰	
2019年 (平成31)	1月	「調理技術教育学会」内閣府認定		

年	月	協会の動き	関係法令の動き	社会・経済の動き
(令和元)	2月			
	3月			
	4月	調理技術教育学会を設立、同サイト立ち上げ	専門職大学創設	
	5月			令和天皇即位
	6月	「学校評価総合実施手引書」作成 「第14回食育推進全国大会inおかやま」に出演		
	7月	調理技術教育学会誌創刊		
	8月	調理技術教育学会第1回学術大会開催(以降毎年8月に実施) 「2019年度調理師養成施設(学校)運営セミナー」開催		
	9月		栄養士法施行規則及び調理師法施行規則の一部を改正する省令の交付	
	10月			消費税一部10%に 吉野彰氏ノーベル化学賞受賞
	11月		日本料理海外普及人材育成事業実施要領(平成26年2月14日決定)の一部改正「日本の食文化海外普及人材育成事業」施行	
	12月			
2020年 (令和2)	1月			
	2月			
	3月			
	4月	「全調協実技検定制度」内閣府認定 協会サイト全面リニューアル		緊急事態宣言(新型コロナウイルス感染症)
	5月	「新型コロナウイルス感染症対策に係る調理師養成施設対応指針」公表		
	6月			
	7月	全調協実技検定制度創設		
	8月			
	9月	「調理師養成施設関係統計」冊子からweb版に		
	10月			
	11月			
	12月	『新調理師養成教育全書〈選択編〉「フードマーケティング』』発刊		
2021年 (令和3)	1月			
	2月	学会オンラインセミナー開催		
	3月		調理師養成施設指導ガイドライン一部改正	
	4月			
	5月			
	6月	「第16回食育推進全国大会inいわて」(オンライン開催)に出演		
	7月			
	8月	第2回学術大会をオンラインで開催		東京夏季オリンピック無観客で開催
	9月			

年	月	協会の動き	関係法令の動き	社会・経済の動き
	10月	「調理技術教育学会」J-STAGE(オンラインジャーナル)掲載開始		
	11月			
	12月			
2022年 (令和4)	1月	調理技術教育学会「食品衛生関連分科会」「中国料理関連分科会」設置		
	2月	第37回グルメピックをオンラインで開催 『最新食品標準成分表』15次改訂・2020年版(八訂)		ロシアによるウクライナ侵攻 北京冬季オリンピック開催
	3月	第2次中期計画策定		
	4月			
	5月			
	6月	オリジナル雑煮コンテスト「Z-1グランプリ」プレ大会開催 インボイス制度オンライン説明会開催 「第17回食育推進全国大会inあいち」に出展	技術検査実施要領の別紙「技術検査試験問題及び合否判定の基準」の一部改正(健発0602第3号令和4年6月2日厚生労働省健康局長通知)	
	7月	「調理師養成施設一覧」冊子からWeb版に		
	8月	第3回学術大会対面・オンライン開催		
	9月			西九州新幹線開業
	10月			真鍋淑郎氏ノーベル物理学賞受賞
	11月			
	12月	「月刊全調協ニュース」600号発刊		
2023年 (令和5)	1月			
	2月	新生 グルメピック本格始動(第38回大会開催)		
	3月	学会オンラインセミナー開催		
	4月	公益社団法人移行10周年	日本の食文化海外普及人材育成事業実施要領の一部改正	
	5月			新型コロナウイルス感染症5類感染症に移行
	6月	第1回Z-1グランプリ開催 令和4年度調理師養成施設(学校)運営セミナー開催 「第18回食育推進全国大会inとやま」に出展		
	7月			
	8月	第4回学術大会対面・オンライン開催		
	9月	協会設立50周年及び公益社団法人移行10周年記念式典、祝賀会開催		
	10月	『新調理師養成教育全書〈選択編〉「フードランゲージ中国語』』発刊	インボイス制度スタート	
	11月	協会設立50周年記念座談会開催	調理師法施行65周年記念全国大会厚生労働大臣表彰	
	12月			

## 歴代役員名簿 (敬称略 養成施設名は就任当時の名称)





# 公益社団法人全国調理師養成施設協会役員名簿

敬称略 令和6年3月1日現在

会長	服部 幸應	服部栄養専門学校
副会長	中川 純一	中川学園調理技術専門学校
	鈴木 啓之	中央歯科衛生士調理製菓専門学校
	田中 誠二	京都調理師専門学校
専務理事	大崎 久美子	公益社団法人全国調理師養成施設協会
理事	佐々木 淑子	北海道文教大学附属高等学校
	遠藤 珠子	帯広調理師専門学校
	花田 悅	青森山田高等学校調理科
	伊澤 勝平	宮城調理製菓専門学校
	大野 博之	国際学院埼玉短期大学
	手嶋 達也	吉祥寺二葉栄養調理専門職学校
	井上 雅美	東京多摩調理製菓専門学校
	吉田 和弘	新潟調理師専門学校
	石井 亮一	岐阜調理専門学校
	大川 将寿	三重調理専門学校
	植木 砂織	神戸国際調理製菓専門学校
	北川 潤	キッス調理技術専門学校
	平岡 大輔	平岡調理・製菓専門学校
	大和 雅彦	大和青藍高等学校調理科
	石川 正剛	専門学校大育
監事	鹿野 正道	日本調理技術専門学校
	原田 優子	広島醉心調理製菓専門学校
	露木 正人	露木公認会計士事務所

# 正会員名簿

敬称略 令和6年3月1日現在

〈北海道〉		
北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校調理師学科	理事長	澤田 豊
北海道文教大学附属高等学校	校長	佐々木 淑子
函館短期大学付設調理製菓専門学校調理製菓総合学科調理師科	校長	山本 仁志
光塩学園調理製菓専門学校	理事長	南部ユンクイアンしづ子
修学院札幌調理師専門学校	理事長・校長	伊藤 薫
経専調理製菓専門学校調理師専攻科	校長	中田 靖泰
旭川調理師専門学校	校長	前川原 春吉
清尚学院高等学校調理科	理事長	土家 康太朗
帯広調理師専門学校	校長	遠藤 珠子
宮島学園北海道調理師専門学校	校長	長渕 僥
札幌ベルエポック製菓調理専門学校	校長	池田 尚志
函館大妻高等学校食物健康科	理事長・校長	池田 延己
北海道厚岸翔洋高等学校海洋資源科調理類型	校長	山本 十三
北海道三笠高等学校食物調理科	校長	藤田 博史
〈青森〉		
弘前医療福祉大学短期大学部別科調理師養成・1年課程	理事長	下田 肇
青森山田高等学校調理科	校長	花田 悅
東奥学園高等学校調理科	理事長・校長	高橋 秀親
〈岩手〉		
盛岡スコーレ高等学校総合学科調理師養成課程	理事長	菊池 甚成
MCL菜園調理師専門学校	理事長	龍澤 尚孝
北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ	校長	菊池 浩
〈宮城〉		
宮城調理製菓専門学校	理事長・校長	伊澤 勝平
仙台大学附属明成高等学校食文化創志科	校長	朴澤 泰治
仙台農業テック＆カフェ・パティシエ専門学校	校長	熊谷 久仁男
宮城県水産高等学校海洋総合科調理類型	校長	小山 英明
〈山形〉		
酒田調理師専門学校	校長	御船 明彦
山形調理師専門学校	校長	孫田 淳
山形学院高等学校調理科	理事長	石川 学
酒田南高等学校家庭科食育調理コース	校長	齋藤 法明
〈福島〉		
郡山女子大学附属高等学校食物科	理事長・校長	関口 修
福島東稜高等学校食物文化科	理事長・校長	小原 敏
日本調理技術専門学校	理事長・校長	鹿野 正道
国際ビューティ＆フード大学校フード学科	校長	高田 寿広
〈茨城〉		
中川学園調理技術専門学校	理事長・校長	中川 純一
晃陽看護栄養専門学校調理師学科グランシェフ学科	理事長	齋藤 行信
つくば栄養医療調理製菓専門学校	校長	今井 恭子
〈栃木〉		
宇都宮短期大学附属高等学校調理科	校長	須賀 英之
アイ・エフ・シー調理製菓大学校調理師科調理技術マネジメント科	校長	福田 信夫
国際TBC調理・パティシエ専門学校	校長	渡邊 吉一
佐野清澄高等学校生活デザイン科食物調理コース	校長	佐山 泰朗
国際テクニカル調理製菓専門学校	校長	小林 芳靖

〈群馬〉		
群馬調理師専門学校	理事長・校長	遠山 巍
桐生第一高等学校	理事長	関崎 亮
東日本調理師専門学校	校長	高瀬 敏史
〈埼玉〉		
国際学院埼玉短期大学健康栄養学科調理製菓専攻 専攻科高度調理師専攻調理師別科	理事長・学長	大野 博之
埼玉県調理師専門学校	理事長	今井 明巨
西武調理師アート専門学校	理事長	安達原 文彦
埼玉県立新座総合技術高等学校食物調理科	校長	佐久間 博正
花咲徳栄高等学校食育実践科	校長	関 正一
埼玉県立越谷総合技術高等学校食物調理科	校長	野口 剛志
国際学院高等学校総合学科調理師専攻	校長代行	大野 満奈
埼玉福祉保育医療製菓調理専門学校	理事長	中村 道雄
〈千葉〉		
千葉調理師専門学校	理事長・校長	芳野 志げ子
習志野調理師専門学校	校長	山崎 憲
東京学館船橋高等学校食物調理科	校長	本田 俊晴
野田鎌田学園高等専修学校調理高等科	校長	宮川 秀治
〈東京〉		
香川調理製菓専門学校調理師科調理マイスター科	理事長・校長	香川 明夫
服部栄養専門学校栄養専門課程調理師本科調理高等課程調理師科	理事長・校長	服部 幸應
東京聖栄大学附属調理師専門学校調理師科	校長	阿左美 章治
東京調理製菓専門学校調理技術科高度調理技術科調理総合科	理事長	佐藤 浩
新宿調理師専門学校調理師本科調理師専修科	理事長・校長	関川 恵一
東京マスター学院調理師専門学校調理師本科調理師範科調理師科	校長	深沢 邦男
武藏野調理師専門学校調理師科高度調理経営科高度調理製菓科	理事長・校長	後藤 人基
織田調理師専門学校調理師科調理技術経営学科調理製菓パン科	校長	桑原 幹雄
吉祥寺二葉栄養調理専門職学校調理師科調理実践科	理事長	手嶋 達也
東京多摩調理製菓専門学校調理師科調理高度技術学科	理事長・校長	井上 好弘
東京誠心調理師専門学校調理師科	理事長	廣瀬 道
駒場学園高等学校食物調理科	校長	戸塚 哲夫
西東京調理師専門学校調理師科専門調理師科	校長	住川 啓子
華調理製菓専門学校	理事長・校長	森田 十豊子
町田調理師専門学校	学園長	榎本 美千代
愛国高等学校家政科	理事長・校長	織田 奈美
萌愛調理師専門学校	校長	園田 京子
大竹高等専修学校調理師科	理事長	大竹 嘉明
東京ベルエポック製菓調理専門学校	校長	井上 美津子
日本調理アカデミー調理師養成科	理事長	岸野 雅方
野田鎌田学園杉並高等専修学校	校長	藤井 弘晶
東京すし和食調理専門学校	校長	長谷川 哲也
東京山手調理師専門学校	理事	大家 桃子
国際共立学園高等専修学校	理事長	和田 美義
東京都立赤羽北校高等学校調理科	校長	佐藤 幸司
〈神奈川〉		
横浜調理師専門学校	校長	遠山 武志
崎村調理師専門学校	理事長・校長	崎村 俊裕
厚木総合専門学校	理事長・校長	鈴木 織江
ヨコスカ調理製菓専門学校	理事長・校長	鈴木 之一
相模原調理師専門学校	理事長・校長	高久 和雄
野田鎌田学園横浜高等専修学校	校長	新留 光一郎

〈新潟〉		
新潟調理師専門学校	理事長・校長	吉田 和弘
北陸食育フードカレッジ	理事長・校長	加藤 武
悠久山栄養調理専門学校	校長	井上 恵
にいがた製菓・調理専門学校えぶろん	学園長	渡辺 弘子
国際調理製菓専門学校	理事長	池田 祥護
シェフパーティシエ専門学校	校長	渡辺 浩二
〈富山〉		
高岡龍谷高等学校調理科	校長	中山 正浩
富山県立雄峰高等学校専攻科調理師養成課程	校長	關口 敏也
富山調理製菓専門学校	理事長	青池 浩生
〈石川〉		
石川県調理師専門学校	校長	小向 典子
鵬学園高等学校調理科	校長	上坂 俊就
金沢製菓調理専門学校調理師科	理事長	北川 俊彦
国際調理専門学校	理事長	大聖寺谷 敏
〈福井〉		
啓新高等学校調理科	校長	荻原 昭人
天谷調理製菓専門学校	理事長	天谷 豪志
青池調理師専門学校	校長	今井 静雄
〈山梨〉		
山梨秀峰調理師専門学校	理事長・校長	古屋 貞良
〈長野〉		
長野調理製菓専門学校	理事長・校長	石坂 豊明
松本第一高等学校食物科	校長	塙野 英雄
松本調理師製菓師専門学校	校長	吉川 篤明
〈岐阜〉		
岐阜調理専門学校	学園長	石井 亮一
岐阜女子高等学校食物科	校長	折戸 敏仁
城南高等専修学校調理科	理事長	赤佐 浩一
〈静岡〉		
川口調理師専門学校	校長	石貫 真理佳
浜松調理菓子専門学校	校長	友永 茂雄
富士調理技術専門学校	理事長	望月 耕二郎
藤枝順心高等学校調理栄養科	校長	戸田 雪子
中央歯科衛生士調理製菓専門学校	理事長・校長	鈴木 啓之
中遠調理師専門学校	校長	松井 ゆみ子
東海調理製菓専門学校	理事長	水元 久人
中央調理製菓専門学校静岡校	校長	鈴木 康之
〈愛知〉		
藤ノ花女子高等学校食物科	校長	山崎 宏人
ニチエイ調理専門学校	理事長	磯村 義安
名古屋調理師専門学校	理事長	三浦 由美子
愛知調理専門学校	理事長・校長	市原 康雄
豊橋調理製菓専門学校	理事長・校長	鈴木 良昌
専修学校東洋調理技術学院	副校長	小林 実
国際調理師専門学校名駅校	校長	工藤 はるゑ
豊橋市立家政高等専修学校	校長	岡崎 正彦
山本学園情報文化専門学校高等課程調理師科	理事長	山本 直明
修文学院高等学校食物調理科	理事長	吉田 真人

専修学校さつき調理・福祉学院調理師科	校長	小林 純二
名古屋文化短期大学生活文化学科第1部フードビジネス専攻	理事長	山田 美智子
安城生活福祉高等専修学校	理事長	岩瀬 せつ子
名古屋辻学園調理専門学校	校長	井上 朗
名古屋ユマニテク調理製菓専門学校	理事長	大橋 正行
<b>〈三重〉</b>		
伊勢調理製菓専門学校調理師科	校長	中西 康裕
三重調理専門学校	理事長・校長	大川 将寿
ユマニテク調理製菓専門学校	校長	宇佐見 靖夫
三重県立相可高等学校食物調理科	校長	浅沼 千恵
<b>〈滋賀〉</b>		
綾羽高等学校食物調理科	理事長	河本 英典
彦根総合高等学校フードクリエイト科	理事長	松本 隆
<b>〈京都〉</b>		
京都調理師専門学校	理事長	田中 誠二
福知山淑徳高等学校総合学科食物調理系列	校長	山口 進
<b>〈大阪〉</b>		
辻学園調理・製菓専門学校	校長	下畠 照正
辻調理師専門学校	理事長・校長	辻 芳樹
関西調理師学校	校長	福崎 敏博
大阪調理製菓専門学校	理事長・校長	村川 秀夫
大阪府立咲くやこの花高等学校食物文化科	校長	堀内 泉
大阪成蹊短期大学調理・製菓学科調理コース	学長	紺野 昇
大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA	校長	古谷 泰雄
大阪緑涼高等学校調理製菓科調理師コース	校長	西本 真治
<b>〈兵庫〉</b>		
日本調理製菓専門学校	副校長	水野 謙二
育成調理師専門学校	理事	植木 昭紀
平田調理専門学校	理事長	平田 英夫
神戸国際調理製菓専門学校	理事長・校長	植木 砂織
<b>〈島根〉</b>		
松江栄養調理製菓専門学校調理師科	校長	上田 恭己
<b>〈岡山〉</b>		
西日本調理製菓専門学校	理事長	室山 義正
おかやま山陽高等学校調理科	校長	原田 一成
岡山県立津山東高等学校食物調理科	校長	安東 幸信
専門学校岡山ビジネスカレッジ調理師養成学科	校長	西崎 誠
<b>〈広島〉</b>		
広島酔心調理製菓専門学校	理事長・校長	原田 優子
穴吹調理製菓専門学校	校長	田渕 照之
山陽女子短期大学食物栄養学科栄養調理コース	学長	室津 史子
進徳女子高等学校国際食育デザイン科	校長	馬屋原 幸孝
<b>〈山口〉</b>		
宇部フロンティア大学付属香川高等学校食物調理科	校長	岡崎 福森
中村女子高等学校調理科	校長	益田 健史
YIC調理製菓専門学校	校長	須内 章雅
下関短期大学付属高等学校調理科	校長	大井 治實
<b>〈徳島〉</b>		
徳島県立小松島西高等学校食物科	校長	蔭岡 弘知
専門学校徳島穴吹カレッジ	理事長	穴吹 忠嗣

〈香川〉		
坂出第一高等学校食物科	理事長	花岡 通子
キッス調理技術専門学校	理事長・校長	北川 潤
香川県立觀音寺総合高等学校総合学科食物系列	校長	藤原 裕樹
〈愛媛〉		
愛媛調理製菓専門学校	理事長・校長	渡邊 秀一
今治精華高等学校調理科	理事長	森 一男
松山学院高等学校調理科	校長	吉田 慎吾
今治明徳短期大学ライフデザイン学科調理ビジネスコース	学長	泉 浩徳
〈高知〉		
RKC調理製菓専門学校	校長	島村 昌利
龍馬情報ビジネス＆フード専門学校	校長	中川 隆
〈福岡〉		
中村調理製菓専門学校	理事・事務局長	西田 宗弘
杉森高等学校食物科	校長	友野 秀樹
福岡調理師専門学校	理事長	伊東 隆昭
東筑紫学園高等学校食物文化科	校長	五十嵐 錠二
北九州調理製菓専門学校	理事長	井本 浩二
平岡調理・製菓専門学校	校長	平岡 大輔
大和青藍高等学校調理科	理事長・校長	大和 雅彦
星琳高等学校食物調理科	校長	久保 英二
真珮館高等学校調理科	校長	伊藤 孝文
大牟田高等学校調理科	校長	猿渡 邦浩
〈佐賀〉		
西九州大学佐賀調理製菓専門学校	校長	北島 直幸
〈長崎〉		
九州調理師専門学校	理事長・校長	川島 賢治
九州文化学園調理師専門学校	校長	大坂 良一
〈熊本〉		
八代実業専門学校調理師養成科	理事長	梅野 直房
学校法人常盤学園シェフティシエ学院	理事長・校長	吉岡 友章
〈大分〉		
東九州龍谷高等学校食物科	校長	井上 優明
別府溝部学園高等学校食物科	理事長	溝部 仁
福德学院高等学校健康調理科	校長	坂田 一郎
田北調理師専門学校	理事長	江藤 稔明
楊志館高等学校調理科	校長	大久保 和弘
国際調理師専修学校	校長	宮脇 和仁
〈宮崎〉		
日章学園高等学校調理科	理事長	後藤 洋一
都城東高等学校調理科	理事長・校長	ウイー・ビルブライアン
マナビヤ宮崎アカデミー	理事長	常盤 真知子
〈鹿児島〉		
今村学園ライセンスアカデミー調理科	理事長	森岡 芳子
鹿屋中央高等学校人間科学科調理コース/食物コース	理事長・校長	前田 均
〈沖縄〉		
沖縄県立浦添工業高等学校調理科	校長	知念 俊一郎
学校法人新島学園沖縄調理師専門学校	校長	友利 伸次
琉球調理製菓専門学校	事務長	川満 翔太
専門学校大育	学園本部長・副校長	石川 正剛

## 賛助会員名簿

令和6年3月1日現在

石丸産業株式会社	株式会社和泉利器製作所
株式会社出雲保険	オカモト株式会社
貝印株式会社	キッコーマン株式会社
株式会社クレハ	株式会社ジェイオフィス東京
株式会社竹内刃物製作所	タニコー株式会社
株式会社日東システムテクノロジーズ	ハウス食品株式会社
伯方塩業株式会社	ヒガシマル醤油株式会社
ファーストエレベーター株式会社	株式会社明治

## 編集後記



公益社団法人全国調理師養成施設協会50周年にあたり、今まで調理師養成にご尽力頂きました方々に敬意を表します。

この度、周年記念事業実行委員長として微力ながらお手伝いをさせて頂きました。社会貢献できる調理師の養成を40年以上にわたり携わって参りましたが、当初の頃と比べると学生たちの希望職種は外食産業の発展に伴い多岐にわたってきています。生徒募集においても対面式のアプローチに加えSNSの活用へと変化をしてきました。しかしながら、調理師資格取得希望者そのものが減少傾向にある昨今です。

そのような中、2019年12月頃から徐々に始まった新型コロナウィルスのパンデミックの影響は、飲食業界を直撃しその現実がそのまま飲食業界希望者の減少にも繋がりました。以前の暮らし方に戻った現在では、戻りつつあるように感じますが、学生募集に繋がっていないと思います。魅力ある職業として安心で安全な食の提供を出来る調理師養成は必要であり、日本ならではの食に対する安全水準であると感じます。少子高齢化の波の中で人手不足に直面し、社会の変化の中で飲食店の業態もAIやドローンを活用して人手不足の解消を対策する日もそう遠いことではないと思います。社会の変化やテクノロジーの進化に対応できる能力が求められ、グローバル化が進み異文化への理解や多様な食文化の理解と柔軟性が求められます。

調理師養成施設での資格取得は、しっかりと経済的独立の基盤を作り、また、「調理師」の社会的評価の向上努力は若い世代に夢を持たせ、明るい未来を描ける一助になり、人手不足の抑止にも繋がると思います。これからも調理師養成施設の発展に微力ながら協力してまいります。どうぞよろしくお願ひいたします。

周年記念事業実行委員長 鈴木之一

## 周年記念事業実行委員

---

委員長 鈴木 之一  
委 員 石川 学  
大崎 久美子  
佐々木 淑子  
鈴木 康之  
平岡 大輔  
水野 譲二  
森田 十誉子  
(敬称略・50音順)

---

公益社団法人 全国調理師養成施設協会  
**50年 のあゆみ**  
次世代の調理師養成に向けて

発行日 令和6年3月31日発行  
編 集 公益社団法人全国調理師養成施設協会  
周年記念事業実行委員会

発 行 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  
URL <https://www.jatcc.or.jp/>  
E-mail [info@jatcc.or.jp](mailto:info@jatcc.or.jp)





公益社団法人  
**全国調理師養成施設協会**