

公益社団法人  
全国調理師養成施設協会

JAPAN ASSOCIATION OF TRAINING COLLEGES FOR COOKS

ご案内

人を育み 技を磨き 食を拓く



## ごあいさつ



調理師は、食事を作ることで人々においしさや喜びを提供することに加え、安全・安心で栄養的バランスの取れた食事の提供、食品衛生知識の普及、伝統的な食文化の継承、食育の実践など、食生活のさまざまな場面で、数多くの重要な役割を果たしています。

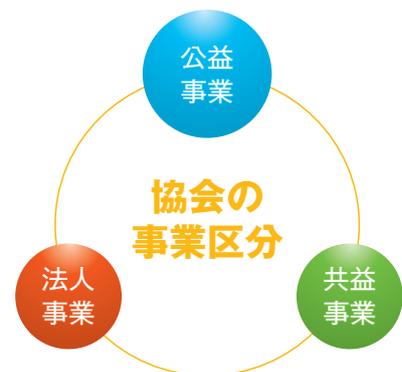
私たち公益社団法人全国調理師養成施設協会は、その調理師を養成する教育の振興を図り、高度な技術と深い知識を併せ持つ優秀な人材を育成することを通じて、人々の食生活の向上や、健康の維持増進、食の安全・安心の確保等に貢献するために、今後とも邁進して参ります。

*Junichi Nakagawa* 会長 中川純一

## 全国調理師養成施設協会[全調協]とは

公益社団法人全国調理師養成施設協会[全調協]は、調理師を養成する施設(いわゆる調理師学校)の教育を振興し、内容の充実を図ることを目的に設立された団体です。また、公益社団法人として、広く一般の人々のための食生活の向上や食文化の発展、食育の啓発普及に寄与することを使命としています。

名称 公益社団法人 全国調理師養成施設協会  
(欧文名) JAPAN ASSOCIATION OF TRAINING COLLEGES FOR COOKS  
代表者 会長 中川純一  
設立年月日 1973年(昭和48)7月31日  
2013年(平成25)4月1日公益社団法人移行  
行政庁 内閣府



公益目的事業を中心に、共益・法人の各事業を展開しています。

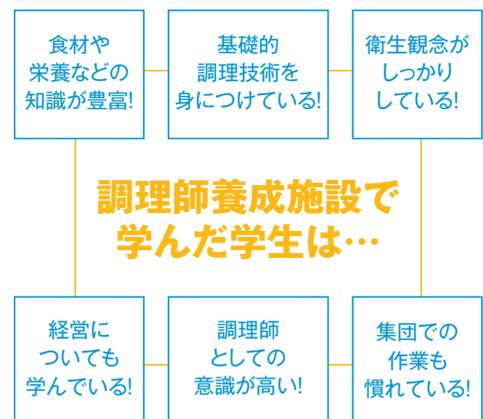
## 調理師養成施設とは

調理師とは、調理師法に基づき、都道府県知事が指定した調理師養成施設において、1年以上必要な知識及び技能を修得して卒業と同時に免許を取得した者、または2年以上調理の業務に従事した後に、都道府県知事が行う調理師試験に合格して免許を取得した者のことをいいます。

調理師養成施設は前者において、必要な知識及び技能を修得するための教育機関です。

カリキュラムには、6つの教育内容と授業時間数960時間以上が基準として定められています。全国の調理師養成施設では、この基準に基づき、座学並びに実習を通して体系的に調理を学ぶことができます。

調理師養成教育は、昭和33年に各種学校のみでスタートし、現在は、多岐にわたる学校群・教育課程で実施されています。



# 協会のあゆみ

## 関連法・制度

1958	昭和33年			11月 調理師法施行
1959	昭和34年			3月 調理師養成教育制度開始
1973	昭和48年	7月 厚生大臣から民法法人設立許可、 (社)全国調理師養成施設協会 を設立(会員校102校)		社団法人設立許可書 (厚生大臣)
1974	昭和49年	3月 『調理師教科全書<必修編>』初版発刊 7月 「全調協ニュース」発行開始		
1979	昭和54年			5月 調理師養成施設指導要領全面改正 (設立者・教員資格等変更)
1981	昭和56年			6月 調理技術審査制度創設
1982	昭和57年			11月 調理技術技能評価試験制度発足
1983	昭和58年	2月 「技術考査」実施団体に指定 7月 調理師養成施設教員研修開始		昭和61年3月3日～4日 第1回調理技術コンクール全国大会
1986	昭和61年	3月 第1回「調理技術コンクール全国大会」開始 11月 『調理用語辞典』初版発刊		昭和61年1月14日 調理技術コンクール審査委員会
1990	平成2年			4月 新調理師養成教育制度発足 (修業年限の多様化スタート)
1997	平成9年			5月 調理師養成施設指導要領全面改正 (授業時間数・教員資格・教科内容等変更)
1998	平成10年	12月 『改訂調理用語辞典』初版発刊		
2004	平成16年	2月 『調理師養成教育全書<必修編>』初版発刊 10月 食育教室開始		
2005	平成17年			6月 食育基本法公布
2007	平成19年	5月 食育インストラクター制度創設		平成20年2月19日 全調協食育フェスタ開会式
2008	平成20年	2月 全調協食育フェスタ開始		
2010	平成22年	2月 『総合調理用語辞典』初版発刊		
2013	平成25年	4月 公益社団法人移行		8月 職業実践専門課程創設[文部科学省] 平成25年11月5日 設立40周年並びに公益社団法人移行記念式典・祝賀会
2014	平成26年	12月 『新調理師養成 教育全書<必修編>』発刊		
2015	平成27年			4月 調理師養成施設指導ガイドライン施行 (教育内容・教育目標設定等)
2017	平成29年			6月 文化芸術基本法公布 (食が文化として明記された)
2018	平成30年			11月 調理師法施行60周年
2019	平成31年	4月 調理技術教育学会創設		令和元年6月19日 学会設立記念式典
2020	令和2年	7月 全調協実技検定制度創設		4月 専門職大学創設[文部科学省]
2022	令和4年	6月 Z-1グランプリ開始		
2023	令和5年	4月 公益社団法人10周年を迎える 7月 設立50周年を迎える		令和5年9月15日 設立50周年記念式典

## 協会事業紹介

### 教材編集頒布事業 公益

#### 【教育教材図書】

調理師養成施設の授業で使用する教材を編集、発行しています。教科書(必修編・選択編)に加え、副教材として問題集、調理実習ノートを出版、頒布しています。教育現場の意見に耳を傾け、養成施設の実態に適応させるよう編纂し、法令改正等に合わせた改訂も実施しています。



調理についてより深い知識を身につけるための関連図書として、食材を写真付きで解説した食材図鑑、2,000以上の食品の成分値を記載した食品成分表、調理及び食に関する用語を網羅している調理用語辞典、食文化の歴史と現在が学べる食文化概論などを発刊し、好評を得ています。

### 教育振興事業 公益

#### 【グルメピック】

学生・生徒の調理技術習得の奨励のために、調理技術コンクールを開催しています。全国の調理師養成施設卒業見込み者全員を対象とし、日本・西洋・中国料理の各部門に分かれ、調理技術を競う大会です。成績優秀者には、後援省庁の大臣賞をはじめとする各賞が贈られます。



#### 【技術考査】

厚生労働省から実施団体として指定を受け、春と秋の年2回、卒業見込み者を対象として技術考査を実施しています。技術考査に合格した者は、調理技術技能評価試験の学科試験が免除され、同試験の実技試験に合格すれば「専門調理師・調理技能士」の称号を得ることができます。

#### 【実技検定】

全国統一の評価基準の下、調理師養成施設の在学生在が身につけた調理技術の習得レベルを明確にするための実技試験です。調理師としての基本的な心構えや衛生観念、基本となる調理技術の体得をみるグレード1と、グレード1合格後に在学中にのみ受験できるより高度な調理技術の習得度合を審査するグレード2があり、それぞれ合格すると認定証を発行します。

#### 【各種研修会・講習会・セミナー等】

調理師養成施設教職員の資質の向上や情報共有を目的として、研修会・講習会・セミナーを実施しています。人々の食生活の向上等につながることを期待し、一般の方にも公開しています。

## 食育推進普及事業(食育とは、食を通して健全な心身を育て、豊かな人間性を育むことです。)公益

### 【食育普及活動】

毎年6月に、農林水産省と開催地の自治体が共催で実施する「食育推進全国大会」に出展し、雑煮関連イベントを展開しています。

また、食育についてやさしく学べる食育冊子『何を食べる？誰と食べる？どう食べる？』の発行など、食育の普及活動に力を入れています。



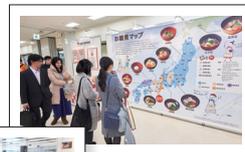
### 【食育インストラクター】

食育を指導できる質の高い調理師の養成を目指した制度です。調理師養成施設在学学生・卒業生等を対象に講習を行い、試験に合格した者を「食育インストラクター」として認定登録しています。



### 【日本列島お雑煮あれこれ】

雑煮文化のない沖縄県を除く46都道府県の雑煮レシピをパネルで紹介するとともに、そのうちの数種類は調理・販売を行います。地域ごとの雑煮の特徴・傾向がわかる「お雑煮マップ」も展示します。



### 【Z-1グランプリ】

小・中学、高校生を対象としたオリジナル雑煮レシピコンテストです。雑煮の食文化を次世代に受け継ぐことを目的としています。令和3年度にプレ大会を実施し、令和4年度より本格開催しています。



## 調理技術教育学会 公益

調理技術の発達、養成教育水準の向上を目的として、調理師養成施設関係者だけではなく、広く調理に関連する方々を対象に、調理技術教育学会を協会内に設置しています。活動内容としては、学術大会(各種講演、口頭発表、ポスター発表等)や研究会等の開催、学会誌の発刊、学会員相互の交流などを行っています。



## 会員事業 共益

### 各種会員

#### 【正会員】

全調協の目的に賛同して入会した調理師養成施設の代表者。正会員の属する調理師養成施設は、協会発刊の教材費や各種事業にかかる参加費用等が会員割引価格となります。

#### 【準会員】

全調協の目的に賛同して入会した正会員の属する調理師養成施設の卒業生及び教職員。準会員にはメールマガジンで情報を配信するなど、卒業後も継続的なメリットを提供しています。

#### 【賛助会員】

全調協の事業を賛助して入会した個人または団体。總會の際に出展ブースを設けたり、広報紙である『月刊 全調協ニュース』に賛助会員の紹介を掲載したりしています。

### 【食品技術管理専門士】

正会員校の専門課程2年制卒業見込み者で、必要な知識及び技術を修得し、申請した者を「食品技術管理専門士」として登録しています。

### 【調理師養成教育奨励事業】

正会員校の在学学生で、極めて優秀な成績を修めた者に協会長表彰、優秀な技能を修得した者に技能奨励賞、施設長の推薦を受けて交付しています。

### 【海外における日本料理調理技能認定事業】

海外において日本食・食文化等の魅力を発信するため、一定のレベルの知識・技能を持った外国人日本食調理人を育成し、認定する制度で、農林水産省が定めています。協会はこの制度の運用・管理団体として、認定団体である養成施設を通して外国人留学生に、ゴールド・シルバー・ブロンズのいずれかの認定証・バッジを交付しています。





## 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 <https://www.jatcc.or.jp/>



## 人を育み 技を磨き 食を拓く

設立目的である調理師等の養成施設の管理及び運営の指導と養成教育の振興を図る【人を育み】とともに、国民の食生活の改善及び調理技術の合理的な発達の促進に関する調査研究並びに食品衛生の向上【技を磨き】及び、栄養改善思想の普及、食育の普及啓発、健康の保持増進、公衆衛生の向上等に務め、国民の福祉の向上に寄与する【食を拓く】ことから表現したものです。