

平成27年度 事業報告
(自平成27年4月1日 至平成28年3月31日)

事業項目	事業計画等	実施状況
<p>I 事業の概要</p> <p>II 公益目的事業1 勤労意欲のある調理士に対する就労の支援を目的とする事業</p>	<p>①調理士紹介所の適正な運営</p> <p>②調理士紹介所の職業紹介事業の円滑化推進</p> <p>③調理士の福利厚生の実</p>	<p>職業安定機関の指導及び関係団体の協力のもとに、民営職業紹介事業の適正な事業運営の推進に努めるとともに、調理師（士）の職業能力開発向上のための継続事業の整備・強化を図りつつ「第35回日本料理全国大会（食育展）」ほか、「日本料理セミナー」「調理師熟練者講習」及び「実技試験予備講習」等の各種講習会を実施したほか、機関誌を毎月発行し、情報の伝達など行なった。</p> <p>また、食育基本法に基づく国の施策に協力して「食育」啓蒙活動に協力するなど、「食」に携わる専門職の職業調理師（士）の立場から、調理関係団体と連携協調して食育推進事業に参画した。</p> <p>①公益社団法人全国民営職業紹介事業協会（以下「民紹協」という。）と緊密に連携し、調理士紹介事業の近代化、合理化にかかる情報の交換等を行うほか、行政機関から通知のあった関係法令等の改正など関連情報を調理士紹介所に提供した。</p> <p>②全国の民営職業紹介事業者の意思疎通を図り、情報伝達を密にするための民紹協主催の会議に出席し、民営職業紹介事業運営の健全化・適正化に努めた。</p> <p>③調理士紹介所を訪問し、意見交換を通じて、調理士職業紹介事業の適正な運営を行うよう指導し、また、職業紹介を通じて求人者に対して、時短や年休の取得促進等労働条件の改善、福祉の増進及び雇用の安定を働きかけるよう助言指導を行った。今年度は、大阪3か所、都内1か所の紹介所を訪問し、意見交換を行った。</p> <p>①民紹協が実施している職業紹介スキルアップ目的とした「職業紹介士資格認定試験」の受験勧奨を行い、調理士紹介所が事業運営の健全な発展・向上、職業紹介サービスの高度化及び職業紹介事業者の資質の向上を図った。</p> <p>②求職者及び求人者に対して、インターネットを活用して、本会のホームページを通じて、調理士紹介所を周知し、求人・求職のニーズに応えるとともに、調理士紹介所における職業紹介事業の拡大と円滑化を図り、調理師の失業の解消と職業の安定に努めた。</p> <p>一般社団法人全国中小企業共済財団と連携し、調理士の病気やケガ等に備えた医療保険制度への加入の促進を図った。今年度は30名の加入があった。</p>

Ⅲ 公益目的事業 2

調理士（師）の技能の向上に関する事業

① 熟練者講習会の実施

① 調理師（士）の技術・技能を一定の基準に基づいて審査・検定を行い、これを公証することにより調理師（士）の技術技能並びに地位の向上を図ることを目的として、公益社団法人調理技術技能センターが実施している「調理技術審査技能検定試験（評価試験）」の周知徹底を図るとともに、実技・学科両試験のうち学科試験が免除になる「調理師熟練者講習」の実施を促進し、各方面に対して受験を勧奨した。この結果、今年度は東京都及び京都府で各 1 回実施し、49 名が受講した。

② 評価試験の実技試験予備講習会を東京都で実施し、受験予定者 27 名が日本料理調理作業を受講した。この実技試験予備講習により、今年度の日本料理における実技試験合格率は約 90% と極めて高い成果を収めた。

② 日本料理セミナーの実施

① 日本料理の普及と技術の伝承・向上を目的とし、日本料理の高度な調理技術と新素材の利用方法及び現代風料理の開発研究など、職業調理師（士）として時代の変革とニーズに対応するための「日本料理セミナー」を計 10 回実施した。

② 今年度の受講者は、延べ 492 名（内会員外 138 名）であった。

③ 機関誌「料理四季報」の発行

① 職業調理師（士）として調理技能の啓発及び知識向上のため、機関誌「料理四季報」を発行し、日本料理の調理技術指導、食文化・食生活に関する情報提供並びに民営職業紹介事業や調理関係業界の動向を伝達するとともに、会員相互の意志の疎通を図った。なお、27 年度の発行部数は、49,980 部（前年度比 10.9% 増）（内一般購読 3,741 部、7.5%）となっている。

② 事務局に、支部の推薦に基づく編集委員で構成する編集委員会を置き、毎月 1 回開催し、機関誌の構成の検討など充実に努めた。

④ 調理師等に対する顕彰

① 優れた調理技術技能により後進の指導育成に貢献した者又は職業紹介功労及び調理士紹介所登録の優良求職者等に贈られる厚生労働大臣及び都道府県知事表彰受賞のほか、叙勲・褒章受賞のための支援活動を行った。

② 27 年度は、卓越技能者表彰 1 名、厚生労働大臣賞 9 名、東京都知事賞 6 名がそれぞれ受賞したほか、関係団体、養成施設などが実施する各種イベントでの優秀作品、成績優秀者に会長表彰を授与した（16 件）。また、6 月に行われた定時社員総会で 64 名が会長表彰を受賞した。

③ 当協会の独自の称号である「錬匠」に 37 名、「範匠」に 11 名に対して称号が授与された。

IV 公益目的事業 3 食育推進事業	① 日本料理全国大会の実施	① 伝統ある日本料理の調理技術の伝承・発展と調理士（師）の職業能力開発向上、地域の特産を活かした食材料の有効活用による観光事業及び外食産業の発展・振興に寄与するため実施している「日本料理全国大会（食育展）」の第35回大会を内閣府、厚生労働省、農林水産省、経済産業省、国土交通省（観光庁）、文部科学省（文化庁）、東京都及び中央職業能力開発協会の後援、（公社）民紹協、（公社）調理技術技能センターほか料理、飲食、旅館、技能士、調理師養成施設等の調理関連12団体の実施協力、キッコーマン食品（株）の協賛により、次のとおり実施した。 ◇ 日 時 平成27年9月30日（水） ◇ 場 所 東京都千代田区麹町6-6 スクワール麹町 ◇ 内 容 「自由出展」、「郷土料理」、「技能コンクール」のほか、「招待出展」、「参考出展」など料理出展計101名（105小間）。 「調理関連器具材料展」計2社。
	② 食育基本法に基づく「食育」の推進活動等	② 優秀な料理作品に対して、厚生労働、農林水産、文部科学、経済産業、国土交通の各省大臣賞ほか、東京都知事、厚生労働省職業能力開発局長賞、中央職業能力開発協会長賞他協力団体長賞などの各賞を56名に対して授与し、職業調理師（士）の技能向上と資質のかん養に努めた。 ① わが国の急激な社会環境の変化に伴って発生している伝統的食文化や食習慣の喪失、食の安心・安全への信頼性の低下など、食生活に関わる諸問題解決のため広範な取り組みを目指す「食育基本法」に基づき、行政府庁が推進している食育啓蒙活動に協力するため、内閣府主催の「食育推進全国大会」へ参加した。なお、27年度は、都内で「第10回食育推進大会」が開催され、当協会も参加した。 ② 農林水産省主催の「和食が育む、日本人の味覚と食文化シンポジウム」に当協会も参加した。（平成27年11月23日） ③ 当協会が会員となっている（一社）和食文化国民会議の各種会議に参加し、和食の普及啓発事業に参画している。（3回）
	③ 食育推進員認定講座への参加	① 食育関係事業の重要な担い手となる食育推進員として認定を行うために、（公社）調理技術技能センターが実施する「食育推進員認定講座」の受講奨励を行った。27年度は、静岡県で実施され、1名が受講した。
V その他の事業	① 関係団体との連携強化	① （一社）日本能率協会、（一社）日本ホテル協会、（一社）日本旅館協会、（一社）国際観光日本レストラン

	<p>②組織の強化拡充</p> <p>③会議の開催状況</p> <p>④公益法人関係</p>	<p>協会等主催の「FOODEX JAPAN2016」に協賛したほか、他の調理業界団体が主催する日本料理コンクールや食育フェスタを協賛し、各地調理師会主催の日本料理の伝承及び調理師（士）の職業能力開発のための調理技術技能大会、料理コンクール等に協賛し、調理関係諸団体との連携を密にして交流を深めるとともに、調理師（士）の技術技能向上及び食文化の発展に努めた。</p> <p>①組織の維持強化は、事業活動の基盤ともなる最重要課題ととらえ、常に組織の強化拡充に努めた。</p> <p>27年度は、加入支部は2支部、退会支部が7支部、準会員加入2名であった。</p> <p>27年度は、次の通り会議を開催した。</p> <p>①業界内理事会議（2回）4月14日、翌年3月8日</p> <p>②理事会（5回）5月20日、6月19日、9月17日、12月10日、翌年2月19日</p> <p>③総会（2回）6月10日、翌年3月18日</p> <p>④執行理事会議（24回）</p> <p>①平成26年度事業報告書等提出（6月22日）</p> <p>②事業計画変更届提出（12月15日）</p> <p>③平成28年度事業計画書等提出（2月25日）</p>
--	------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------