

## 令和5年度事業経過報告書

### 1 事業経過報告

次のとおり事業を執行した。

#### (1) 会員の拡充

入会勸奨事業として調理師試験準備講習会を模擬試験を含む4会場で開催。健康福祉センター（保健所）単位の支部合同開催及び本部主催会場で実施し、受験者が効的に勉強できるよう補助テキストの作成をしたが、新型コロナウイルス感染症も第5類に移行し、通常どおりの開催が可能となったが、影響はまだ残っており参加者は少なかった。

この状況下で会員増は難しく昨年度より357名の減、会員数は2,722名であった。

#### (2) 県委託千葉県調理師講習会事業

平成28年4月1日から施行された「調理師による県民の食生活の向上に関する条例」の第5条に「飲食店営業等における調理の業務を行う調理師は、その資質の向上のため、知事が指定する講習を5年ごとに受けるよう努めなければならない。」等と定められている。

千葉県調理師講習会の第8回目。調理師免許を取得し、県内で飲食店営業等における調理業務に従事している者に対し、その資質の向上のため、時代に即した調理の知識の習得、更なる調理技術の向上のため、栄養と健康・食品衛生・食文化・調理学のうち3科目以上を学ぶ講習会である。新型コロナウイルス感染症が第5類に移行し、通常開催が可能となったが、まだ状況は厳しく参加者は少ない。8会場228名の調理師が受講した（調理師免許新規取得者研修受講者も含む）。

#### (3) 県委託千葉県調理師講習会（調理師免許新規取得者研修）事業

平成28年度から「千葉県調理師講習会」の一環として本部開催されることになった。新規に調理師免許証を取得し、県内で調理業務に従事している者に対し、時代に即した調理の知識の習得、更なる調理技術の向上のため、栄養と健康・食品衛生・食文化・調理学を学ぶ講習会である。今年度の会場は賛助会員のトーセイホテル&セミナー幕張の大会議室を使用した。感染症には引き続き注意を払い講習会を実施した。

#### (4) 県補助金事業食と健康推進講習会

県民の健康づくりを推進するため、一般県民を対象として、千葉県産の食材を活用し、健康づくりに配慮した調理法等の講習会を当会調理師が講師となって県内複数の地域にて開催。14会場で691名の一般県民が参加した。

(5) 第 61 回千葉県調理師大会

大会開催運営は本部担当の表彰大会とし、千葉県と千葉市の後援により、関係行政並びに国会議員の列席をいただき、令和 5 年 10 月 24 日「千葉市地方卸売市場」において開催した。表彰式会場において令和 5 年度優良調理師の表彰を行った。大会を通して、支部間の交流と食文化の発展、県民の食生活の向上・健康増進に寄与するため、調理師の資質の向上を図った。

第 34 回料理コンクールを同日開催した。

〔千葉県知事表彰受賞者……優良調理師 4 名〕

印旛支部 谷 芳紀 船橋支部 天羽 しづえ  
柏支部 飯山 茂夫 千葉県ふぐ連盟支部 高橋 芳隆

〔千葉県健康福祉部長表彰受賞者……優良調理師 6 名〕

市川支部 湯浅 幸雄 市原支部 志村 宏  
船橋支部 松原 俊久 船橋支部 池田 頼隆  
柏支部 矢嶋 修 親和会支部 岩波 暁

〔(公社)日本調理師会長感謝状……調理師功労 3 名〕

印旛支部 塚田 文雄 銚子支部 柴 修悟  
千葉日調技能士会支部 蒔田 貢久

〔(一社)千葉県調理師会理事長表彰受賞者……調理師功労 4 名〕

船橋支部 竹本 満利 柏支部 丹羽 貢  
柏支部 伊能 順司 千葉県ふぐ連盟支部 横山 薫

(6) 第 26 回調理師の声発表会

調理師大会と同時に実施、式典の中での発表を行った。会員が直接参加し意見を述べ、会員意識の高揚を図った。更に、会運営の組織強化と調理師の地位向上に寄与した。

〔発表者〕 千葉県調理師会 千葉県ふぐ連盟支部  
武井 彰『家族』

(7) 第 34 回千葉県調理師会料理コンクールの開催

調理師大会と同日に実施した。Ⅰ類・専門料理部門（日本、中国、西洋、すし料理）、Ⅱ類・郷土・ヘルシー・創作料理部門（課題食材（サバ）、自由食材）および第 11 回を迎えたⅢ類一般部門（私のお薦めの新郷土料理）に於いて合計 43 作品の応募があり展示された。

調理技術の向上・研鑽が図られ、各専門部門の技術者同士の交流もあった。また、参加会員に対し調理技術の向上に寄与した。

〔千葉県知事賞〕

蒔田 貢久(館山調理師庖心会・南海荘) □類(日本料理)  
大阿久和徳(全日本司厨士協会・ホテルフランス) □類(課題食材の部)  
佐々木俊輔(親和会支部・満ちてくる心の宿 吉夢) □類(自由食材の部)

〔千葉県健康福祉部長賞〕

高嶋 智士(親和会支部・満ちてくる心の宿 吉夢) □類(日本料理)

中村 康(司厨士協会・ホテルフランク)	Ⅱ類(自由食材の部)
〔千葉県農林水産部長賞〕	
福原 真(親和会支部・宿 中屋)	□類(課題食材の部)
〔一般社団法人千葉県調理師会理事長賞〕	
大徳 冬季(日本中国料理協会・マロト <sup>®</sup> インターナショナル成田)	□類(日本料理)
佐々木俊輔(親和会支部・満ちてくる心の宿 吉夢)	Ⅱ類(課題食材の部)
栗原 隆一(親和会・満ちてくる心の宿 吉夢)	□類(自由食材の部)
市川 雅弘(個人)	□類(一般の部)

(8) **優良調理用資材・器材等、商社展示会の開催**

調理師大会会場で実施した。協力商社等が出展、会員と交流を図った。

(9) **関係団体との交流促進**

公益社団法人千葉県栄養士会、公益社団法人千葉県食品衛生協会、千葉県飲食業生活衛生同業組合、一般社団法人千葉県歯科衛生士会と交流事業の活性化を図った。

(10) **調理師試験準備講習会の開催**

公益社団法人調理技術技能センターの協力を得て、「過去3年の調理師試験問題と解答」を作成して受験者に対応した。

更に講習会講師を公益社団法人千葉県栄養士会と公益社団法人千葉県食品衛生協会の協力により依頼のあった支部に派遣した。講習会受講者数は新型コロナウイルス感染症の影響で会場数が減ったこともあり85名だった。

調理師試験、調理師試験準備講習会案内のチラシ兼申込用紙を500枚作成、各支部に配布し周知を図った。

(11) **調理師手帳、会員証、認証、ステッカーの活用促進**

調理師手帳、会員証、認証及び調理師のいる店ステッカーの活用と普及促進、社会的身分保証等会員の便宜のためまた財政・組織の強化のために活用と普及促進を図った。

(12) **広報活動の推進**

会員への情報提供として広報FAX通信を随時4回発行した。ホームページには事業等の情報、年間行事予定、料理コンクール受賞作品等の掲載をした。

(13) **会員への研修事業**

令和5年11月6日、11月7日、参加者29名(日帰り参加含む)で県外研修を実施し、県外の食文化等の見聞を通し、資質向上を図った。今回は伊豆畑毛温泉を楽しむ旅でした。1日目は朝から鎌倉・円楽寺を散策し、鎌倉・鉢の木新館にて昼食を堪能、箱根・大涌谷を観光しました。2日目は中伊豆ワイナリーシャトーT・Sを視察、

小田原食堂・だんにて海鮮丼の昼食、鈴廣かまぼこ・江の浦店で買い物し無事故で帰路につきました。

#### (14) 調理師の身分確立の推進

調理師に関する条例は、県内の飲食店の施設ごとに調理師を置くことを努力義務とし、平成 28 年 4 月 1 日に施行され、施行に伴う「千葉県調理師講習会」も今年度 8 回目がスタートし、県内複数の地域にて開催。新型コロナウイルス感染症は 5 類に移行したが、最大限の注意を払いながら開催し 8 会場で 228 名の調理師が受講した。

県庁担当課とも度々話し合い開催内容の充実に努めた。今後もさらに調理師の身分の確立を真剣に進めていく。

#### (15) 令和 5 年度調理師関係功労者厚生労働大臣表彰等受賞者

令和 5 年 11 月 28 日に明治記念館・富士の間において、次の 2 名が厚生労働大臣表彰の栄に浴した。

##### 【労働大臣表彰】

調理業務制度功労者	中臺 敏行(習志野支部)
調理業務功労者	中澤 行雄(柏支部)

#### (16) 会員への福利厚生事業

会員の福利厚生を図るため、アメリカンファミリー生命保険会社の「がん保険」を継続した。

#### (17) 一般社団法人としての会の運営

平成 24 年 4 月に一般社団法人に移行が完了し、千葉県調理師会は一般社団法人(非営利型)に移行した。法人税制上、公益法人等として取り扱われる。公益目的支出計画は終了し、公益目的支出計画実施報告書の内閣府への提出も完了した。将来の公益社団法人登録を目標として明確な事業活動を進めて行く。

また、総会終了後 2 週間以内に、登記内容の変更事項を法務局へ登記申請をした。