

平成22年度事業計画書（自 平成22年4月1日 至 平成23年3月31日）

平成22年度は、各委員会において、次の事業を計画し、実施する。

1. 食育推進委員会

- ① 本来の食育の観点から、食育を推進する。
- ② 楽しく体験しながら、おいしく食べて学ぶ食育を推進する。
- ③ 食育推進事業を行う。それに則り携わった有識者の方を迎え、全国的に食育を推進指導する。

2. 国際ジャッジ委員会

- ① 平成22年4月にシンガポール、11月にルクセンブルクで開催される国際大会での審査委員会に参加して、WACSの審査基準を確認する。
- ② 国際審査委員への登用は、国際局の推薦をWACS日本代表が認証して、WACS審査委員会へ推薦する。
- ③ 中央職業能力開発協会主催の「技能五輪全国大会」の運営は、前年どおりとする。
- ④ 平成23年にロンドンで開催される「技能五輪国際大会」には、熟練経験者をエキスパートとして派遣する。
- ⑤ 国内の各料理大会の担当として、各地方本部の熟練経験者を実行委員として登用し、習熟度を確認し、国内審査委員へ推薦する。
- ⑥ 全国総会時に、年度計画の提示と審査内容の検討、WACS審査委員会の報告を参加国内審査委員に発表する。

3. 教育指導委員会

- ① 平成22年度の本活動は、下記のとおりである。

日 ち	大会名等	開催場所	備 考
平成22年7月13日(火) ～14日(水)	コルタドールセミナー (1部・2部形式)	大阪：学校法人 辻学園 辻学園調理・製菓専門学校 (大阪府大阪市北区)	一般公募も含む会員
平成22年7月15日(木) ～16日(金)		東京：株式会社J.C.ビルディング 地下1階マリソール (東京都港区)	
平成22年7月14日(水)	第8回AJCA Culinary Challenge in NAGOYA 2010	学校法人 東洋学園 専修学校東洋調理技術学院 (愛知県名古屋市中区)	20歳以上30歳未満の会員 (2名で1チーム) ミステ リーボックス形式
平成22年7月27日(火)	第1回AJCAニュージ ーランド牧草牛を使用した 料理コンテスト	学校法人 天谷学園 天谷調理製菓専門学校 (福井県吉田郡)	20歳以上30歳未満の会員 (2名で1チーム) ミステ リーボックス形式
平成22年8月27日(金)	第3回AJCAアメリカン・ ビーフCUP料理コンテ スト	学校法人 誠心学園 東京誠心調理師専門学校 (東京都大田区蒲田)	20歳以上30歳未満の会員 (2名で1チーム) ミステ リーボックス形式
平成22年9月27日(月)	第6回AJCAチャレンジ・ カナダカップ料理コンテ スト	学校法人 帯広学園 帯広調理師専門学校 (北海道帯広市)	20歳以上30歳未満の会員 (2名で1チーム) ミステ リーボックス形式

日 ち	大会名等	開催場所	備 考
平成22年10月22日(金) ～25日(月)	第48回技能五輪全国大会 (かながわ大会)	学校法人 誠心学園 国際フード製菓専門学校 (神奈川県横浜市西区)	日本国籍を有する23歳以下 の者(昭和62年1月1日以 降に生まれた者)
平成22年11月8日(月)	第3回アンダルシア産食 材を使用した料理コンテ スト	学校法人 誠心学園 東京誠心調理師専門学校 (東京都大田区蒲田)	大会当日30歳未満の会員
平成23年2月21日(月)	第22回トック・ドール料 理コンテスト	学校法人 誠心学園 東京誠心調理師専門学校 (東京都大田区蒲田)	23歳未満の会員及び一部一 般公募(地方予選選抜者)
平成23年3月22日(火)	第7回AJCAチャレンジ・ カナダカップ料理コンテ スト	(四 国)	20歳以上30歳未満の会員 (2名で1チーム) ミステ リーボックス形式

- ② 国内交流事業費に基づく調理技術、栄養及び衛生に関する講習会を各地方本部単位に全国で実施することとし、本年度においても食事バランスガイド等の活用を促進し、料理講習会の開催を引き続き実施していく。

4. 渉外啓蒙委員会

本年度も引き続き、協会内での各種渉外に対し問題解決に努め、会員に知識を与え、指導していきたい。会員が常日ごろ柔軟な気持ちで交流を持つことにより、問題のないことを祈る。

また、世の中が不況のため、協会会員も会社を退職せざるを得ない立場に立たされており、会員の減少に繋がっていると考えている。対策として、例えば、各地方本部・府県本部の協力を得て、赤字経営のホテルまたはかんぽの宿等の請負業をして、黒字経営に持っていければ、今後、大事業に繋がるとともに、広く社団法人全日本司厨士協会という団体の評価に繋がり、仕事のない協会会員の雇用にも反映するのではないかと思う。会長の力が大である。この考えは的外れかも知れないが、仕事を無くした会員のために何かを考えていきたい。

昭和57年度から実施されている調理技術技能評価試験(調理技術審査・技能検定試験)は、調理師の社会的地位向上の重要なものとして制定されたもので、その合格者は専門調理師として優秀な調理技術者のあかしとなるものである。

また、この試験実施日程について会報に掲載する等、広く会員に知らせるとともに、本年度も引き続き該当者の多数受験を期待し事業を推進する。

食品関連業者と健康に配慮したメニュー、食に関するわかりやすい情報等を提供し、食育において高度な調理技術を備えた専門調理師の活用を図ることとする。

また、外部との連絡・交渉など、渉外活動を行う。

5. 広報委員会

- ① すべての地方本部・府県本部・支部の活動を発表する。
- ② すべての地方本部・府県本部・支部から、プランを募集する。
- ③ すべての会員より、アンケートをとる。
- ④ すべての役員より、アンケートをとる。
- ⑤ 上記②から④を本部で取りまとめ、全く新しい切り口で広報を行う。
- ⑥ 会員のための広報を作り上げる。

6. 会報編集委員会

- ① 会報誌『西洋料理』の発行

会報誌『西洋料理』は、新しい料理のレシピの紹介、各種料理コンテストのお知らせと結果報告、調理師として必要な衛生知識、関連官庁からの通達、業界のニュース、新しい食材や食に関する新刊書籍の紹介、地方本部・府県本部・支部の活動報告などを掲載する。

また、読者の要望を採り上げながら、鋭意努力して、『西洋料理』を作成する。

② 地方本部活動の重視

現在の「地方だより」のコーナーを拡大して、もっと地方本部・府県本部・支部の活動（料理コンテスト、料理講習会、地域とのコミュニケーション、施設の慰問、献血運動、食品工場・農場見学研修、氷彫刻など）を詳しく報道する。全国からの協力を期待する。

特に、青年司厨士会員が参加する料理コンテストや青年司厨士フォーラムの原稿をお寄せください。（カラーページでも扱う。）

③ 掲載広告のお願い

不況のしわ寄せは、広告の縮小に直結している。1/2ページ広告、1/3ページ広告、1/4ページ広告でも結構ですので、ぜひスポンサーを御紹介ください。小さな広告でも数が多くなれば助かる。

④ 会報『西洋料理』のリニューアル計画

判型の大判化（A4判）、全ページカラー化、発行回数の隔月化（隔月刊行、季刊も考慮に入れる。）等、現在の会報のリニューアル化を計画している。協会のホームページの充実も含めて考えたい。

7. 組織強化委員会

年1回、各地方本部の組織強化委員長を招集し、組織強化委員長会議を総本部主催で行う。

会員増加活動に対する取り組みの意見交換及び各地方本部ごとに会員数の数値目標を設定して、今後の組織運営強化に対する方針、方向づけの意識の共有化、連帯を高めることを目的とする。

8. 氷彫委員会

- ① 社団法人全日本司厨士協会と全日本氷彫創美会合同の氷彫刻展の開催（夏季、冬季）。
- ② 併せて、各地方本部等の主催する氷彫刻展や講習会への選手派遣等の支援、協力を積極的に行う。
- ③ 海外での冬季開催の大規模大会への優秀技術者派遣と人的技術交流を図りたい。
- ④ 『西洋料理』誌上に掲載している氷彫刻の技術解説を次段階にステップアップして、より充実を図りたい。

9. 国際局

WACS（世界司厨士協会連盟）の活動状況や情報提供の充実化を図る。

方法として、会報だけでなく、オンタイムに情報公開ができるよう、ホームページの制作をサポートし、各地方本部へのインターネット配信を可能にする。

今後の主な情報

- ・国際料理大会
- ・国際ジャッジセミナー
- ・各種イベント
- ・海外交換留学制度

10. 叙勲及び表彰選考委員会

「叙勲及び表彰選考委員会規程」に基づき、各種表彰を行う。