

「調理によって進める食育、そして今後へ向けて」

公益社団法人調理技術技能センター理事

公益社団法人日本中国料理協会会長

陳 建 一

●調理を行う有資格者

調理師

免許交付者数 3, 848, 386名 平成30年度累計交付者数

うち直近5年間交付者数 173, 483名

専門調理師・調理技能士（6料理区分）

認定・合格証書交付者数 39, 207名 令和元年度累計交付者数

うち給食用特殊料理関係者数 12, 898名

●調理で食育を実践する専門調理師・調理技能士

専門調理食育推進員 5, 446名 令和元年度累計認定者数

専門調理食育推進員認定講座修了者

専門調理食育指導員 154名 令和元年度累計認定者数

継続的食育活動実践者

(参考1)

専門調理食育推進員認定講座

講座内容

食育推進の背景

食育基本法の考え方

食育推進基本計画の内容

目標と課題

食育推進体制

実践の環

食育活動のために知るべきこと、成すべきこと

調理の専門職としての食育

具体的事例（開催地元の食育活動）

講師

公益社団法人全国調理師養成施設協会会長 服部幸應氏

学校法人服部学園理事 鈴木章生氏

東京家政学院大学教授 田中弘之氏

一般社団法人日本代替医療食品研究会会長 福島久美子氏

開催都道府県等行政関係者

など

実施

年1～2回

定員200人程度

(参考2)

公益社団法人調理技術技能センター

沿革

昭和57年8月設立

平成26年4月内閣府認定公益社団法人

事業

調理技術技能評価試験の厚生労働大臣指定試験機関

調理師試験の厚生労働大臣指定試験機関

専門調理師・調理技能士の専門調理食育推進員認定講座の実施

食育推進全国大会などへの参画

特殊な調理に対応できる調理師研修事業の実施（ハラール研修事業及び嚙下調整食研修事業）

特許（商標登録証）

専門調理食育推進員（平成21年10月 9日 登録第5271914号）

栄養専門調理師（平成21年12月18日 登録第5289243号）

正会員団体 調理の専門家集団

一般社団法人全日本司厨士協会

公益社団法人日本調理師会

公益社団法人日本全職業調理士協会

公益社団法人全国調理師養成施設協会

公益社団法人日本中国料理協会

一般社団法人日本技能士協会

一般社団法人全国日本調理技能士会連合会

●専門調理師・調理技能士が行う食育

専門調理師・調理技能士は、次のことを踏まえて実践的に食育を進めている。

何を調理するのか

食材選別

どのように調理するのか

技術、技能

料理としてどう提供するのか

接客、マナー

●食の専門家としての食育活動

専門調理師・調理技能士は、食の専門家として調理を通して食育活動を行っています。

食育活動の場

食育白書に一部実例掲載

小・中学校等での出張授業

一般消費者への調理実演

国、都道府県等が実施する食育活動事業

専門調理師・調理技能士は、調理を通して行う食育活動の中で、次のようなことを伝えています。

食に興味を持つ

食材の選別から、調理、食事への関心

食を楽しむ

調理すること、食べること

食から学ぶ

いただきます ごちそうさま

感謝

美味しさ

幸福

豊かさ

満足

日本の和食など伝統

食文化

親から子へ、先達から若者へ

継承

●調理師としての育成の場

学校

座学

基礎知識習得

新情報獲得

実習

技術・技能

礼儀、作法

創作

職場（調理を行う全ての場所）

食材調達

食材選別（目利き）

安心安全、栄養と美味しさ

生産者交流、生産地連携

地産地消

調理（訓練・修行）

技術、技能

栄養と美味しさ

礼儀、作法

伝統料理

季節料理

地域料理

料理提供（食事場所）

接客、集客、マナー

メニュー（健康）

●会得する知識・情報

調理に当たっては、常に調理に関わる次のような知識や情報を会得することが求められる。

H A C C P

トレサビリティ

ベジタリアン

グルテンフリー

食物アレルギー

特殊調理（ハラール食、嚥下調整食）

食糧自給

食品ロス削減

持続可能な開発目標（SDGs） など

●調理師として自らの向上と次世代のために

調理師は、調理を通じて学び、熟練を重ね、専門資格取得へと向上を目指している。

そして、自らが会得したものを次世代に伝えている。

熟練、向上

実務経験・経歴

調理師としてのスキルアップ

資格取得

社会貢献（食育活動など）

次世代の育成

職場での指導

技法の伝承

第4次食育推進基本計画に向けて

●食育推進の原点

食に関わる全ての人々が食育の現状を知ること

第3次まで進めて来た「食をめぐる現状認識」の継続的分析・評価が必要

食に関わる全ての人々が共に実践すること

個別から協力・連携へ

食育を次世代に継承すること

各分野での浸透

各分野との協働

時代や生活様式に変化があっても、順応できる「日本の食育」を進めること

そして、国民の健康増進と生活の質の向上を目指すこと

●新しい生活様式に対応した食育推進

新型コロナウイルス感染拡大に伴う食育支援事業の積極的活用

自宅での食生活改善の重要性の普及啓発

(令和2年度食生活改善普及運動(厚生労働省))

実施期間：9月1日～30日 テーマ：食事をおいしく、バランスよく

食育に取り組む子ども食堂などで使用する食材費等を支援

(品目横断的販売促進緊急対策事業のうち食育等推進事業(農林水産省))

●食育実践の現場ともなる中食・外食事業の安定的事業継続の支援が必要

新型コロナウイルス感染拡大に伴う自粛の中、中食・外食事業が安定的に継続し難い現況で、そこにいる調理師等の就労が厳しいことになっているので、今後、継続的に食育を実践していくためにも早急な支援が必要である。