

令和 7 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

入会勧奨事業として調理師試験準備講習会を模擬試験含む3会場で開催。保健所(健康福祉センター)単位の支部開催及び本部・支部合同会場で実施し、受験者が効率よく勉強できるよう補助テキスト等の作成をした。感染症も問題なく通常開催となったが参加者は中々戻らず昨年とほぼ同様であった。

千葉県調理師講習会では昨年に続いてオンライン講習を開催し、遠方の方も参加した。全体的に受講者は増えた。

しかし、会員増は中々難しく昨年度より 223 名の減、会員数は 2,055 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 10 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。感染症の心配もなく通常開催が可能となった。参加者は大分増えてきて、11 会場 357 名とオンライン講習で 26 名、全部 383 名の調理師が受講した。栄養士等のオブザーバーを含めると 400 名を超える方が受講した(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。今年度の会場は塚本大千葉ビルの会議室を使用した。本条例の成り立ちから学んだ。感染症には引き続き注意を払い実施した。

(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 673 名の一般県民が参加した。

(5) 第 63 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、千葉県後援により、県副知事・関係当局並びに国・国会議員・関係団体のご列席をいただき、令和 7 年 10 月 29 日「千葉市民

会館」において開催した。表彰式会場において令和7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35回料理コンクールと同日開催した。

〔千葉県知事表彰受賞者……優良調理師 4名〕

船橋支部 松原 俊久 市川支部 湯浅 幸雄
船橋支部 池田 頼孝 市原支部 中村 雅人

〔千葉県健康福祉部長表彰受賞者……優良調理師 3名〕

柏 支部 吉田 幸夫 長生支部 鶴岡 正也
親和会支部 高嶋 智士

〔(公社)日本調理師会長感謝状……調理師功労 5名〕

船橋支部 飯島 永三 柏 支部 黒澤 久榮
船橋支部 打川 敏子 銚子支部 長谷川政代
市原支部 中村 雅人

〔(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 上村 和幸 柏 支部 渡邊 展久
千葉日調技能士会支部 山口 幸一 市原支部 始関 将行

(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 京成ホテルミラマーレ支部
柿沼 凌弥『調理師になるまでの工程と働き方』

(7) 第35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（さつまいも）、自由食材）および第12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50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〕

渡邊 修宏(親和会支部・豊明殿) Ⅰ類(日本料理)
田村 隆(千葉日調技能士会支部・竜宮城ホテル三日月) Ⅱ類(課題食材の部)
岩浪 暁(親和会支部・宿中屋) Ⅱ類(自由食材の部)

〔千葉県健康福祉部長賞〕

渡邊 展久(柏 支部・中国料理文菜華) Ⅰ類(中国料理)
影山 晃市(親和会支部・鴨川グランドホテル) Ⅱ類(自由食材の部)

〔千葉県農林水産部長賞〕

藏本 蒼太(親和会支部・満ちてくる心の宿吉夢) Ⅱ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・マウトインターナショナル成田) Ⅰ類(中国料理)
福原 真(館山調理師庖心会・宿中屋) Ⅱ類(課題食材の部)
玉木 雄一(館山調理師庖心会・夢みさき) Ⅱ類(自由食材の部)

(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。講習会受講者数は会場数が減ったこともあり81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作成、各支部等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「県本部 News」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。現在ホームページは再度のリニューアル中である。

(13) 会員への研修事業

令和7年11月3、4日、参加者19名で千葉県外研修を実施し、県外の食文化等の見聞を通し、資質の向上を図った。今回は「横川温泉 1泊2日(中野屋泊)の旅」で、商売繁盛の神と名高い「常陸の國最古霊山・御岩神社」や「リンゴ園」「竜神大橋」「袋田の滝」「那珂湊(魚市場)」「ふくさや・めんたいパーク」等に立ち寄った。

(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11回目がスタートし、県内複数の地域にて開催した。参加者は大分増えてきて、11会場357名とオンライン講習で26名、全部383名の調理師が受講した。栄養士等のオブザーバーを含めると400名を超える方が受講した(調理師免許新規取得者研修受講者も含む)。

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7年度調理師関係功労者厚生労働大臣表彰等受賞者

令和7年11月25日にイイノホールにおいて、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】

調理制度功労者	長谷川 清和(印旛支部)
調理業務功労者	鶴岡 早次郎(市原支部)

(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。