

## II. 公益事業

### 1. 中国料理文化の振興を図るための事業

#### (1) 中国料理の調理等の調査研究及び中国料理専門誌「圓卓」並びに中国料理専門書籍の発行、公式ホームページの運営を行うことにより、国民への中国料理の普及啓蒙をはかる。

##### ① 我が国唯一の中国料理専門誌「圓卓」の制作、発行

中国料理の伝統的調理技能の継承発展を目的に、「圓卓」を制作、発行する。

「圓卓」の制作にあたり、中国料理従事者が求める誌面構成を目指して編集を行い、個々のシリーズについても随時内容の見直しを行い、充実を図る。また、中国料理に興味を持つ愛好家をはじめ一般消費者への配布拡大を図る。

##### ② 「圓卓」及び公式ホームページを通じ、本会の行う公益事業の告知、成果の発表

「圓卓」及び本会の公式ホームページを使って、各種中国料理コンクールや調査研究員の海外派遣をはじめ、その他事業の実施案内及び募集等の告知、協会で実施した各種事業の成果の公表等を行う。

特に「圓卓」掲載記事について、公式ホームページへの一層の活用を心掛け、会員はもとより一般に向けての情報発信に努める。

##### ③ 「圓卓」及び公式ホームページを通じての指導

中国料理従事者に、食材の正しい呼称やメニュー表記法の指導、食材偽装の禁止を徹底させるとともに、新型コロナ対策、食の禁忌（タブー）、食物アレルギー、ノロウイルス等への対処について等、必要な知識を広め、消費者の信頼確保に繋げ、併せて、我が国政府が推進する外国人観光客の増加政策の一翼を担う。

##### ④ 中国料理専門書籍の発刊

必要に応じて、中国料理専門書籍の発刊を検討し実施する。

##### ⑤ 叙勲、褒章、厚生労働大臣卓越技能者等による講習会の開催と記録の作成、配布

技術優秀な被表彰者等による講習会を、JACCビル1Fの調理実習室を用いて開催し、DVD、写真等による記録を残し、全国各支部に配布するとともに、「圓卓」、公式ホームページ上で発表する。また、調理動画「おうちで食ベチャイナ」の制作、編集、配信を行い、広く一般消費者に向けて、中国料理の普及啓蒙を図る。

##### ⑥ 「圓卓」及び公式ホームページ等の制作委託業者の選定

制作委託業者については、定期的に競争入札による選定を行う。

## (2) 食育事業等の実施

- ① 農林水産省主催「食育推進全国大会」への参加  
（公社）調理技術技能センターを窓口にして、農水省主催の「食育推進全国大会」に参加し、来場者に中国料理の調理法及び食養薬膳思想についての普及啓蒙を行う。
- ② （公社）調理技術技能センターの「食育推進講座」に協力  
調技センターによる「食育推進講座」の開催に協力し、専門調理師の食育事業への貢献を支援する。
- ③ 各種施設への料理慰問及び料理講習会の開催  
支部及び地区本部事業として、学校、保育園、養護、介護施設等への料理慰問を行う。  
また、一般消費者を対象とした料理講習会等を開催する。
- ④ 「賞味会」を開催する際の食育事業  
中国料理従事者の調理技能及び味覚の向上のために開催する「賞味会」では、全国の農漁業生産者等から様々な食材の提供を受け、食材の有効活用や食材ロスの削減、消費拡大に繋げる活動を行う。
- ⑤ （公社）調理技術技能センターの「ハラール研修」に協力  
調技センターによる「調理師のためのハラール研修会」の開催に協力し、支援する。

## (3) 国際交流事業の実施

- ① 調査・研究員の海外派遣及び海外調理関係者の招聘  
全世界の新型コロナウイルスの感染拡大状況を注視し、令和3年の調査・研究員の海外派遣並びに海外調理関係者の招聘事業の実施については慎重に対応する。
- ② 研修視察旅行の実施  
全世界の新型コロナウイルスの感染拡大状況を注視し、令和3年の研修視察旅行の実施については慎重に対応する。  
この旅行の目的は、第一に参加者の料理研修にあるが、あわせて調査・研究員の派遣先、海外調理関係者の招聘先を見極めるために、現地烹飪関係者との交流を行うという目的もあるが、コロナ禍により実施できない場合においても、これまで交流を行ってきた海外の団体、企業と連絡を取りあって、その後の事業の継続に備える。
- ③ 「世界中餐業連合会」について  
「世界中国烹飪連合会」は「世界中餐業連合会」と名称を変更し、活動の重心をこれまでの調理技術を中心としたものから、経営を中心としたものに移行してきた。そのため、日中協では当面、会費を払って会員にはとどまるが、引き続き今後の同会の活動の方向性を注視し、参加できる事業を見極めて対応をして行きたい。
- ④ 各国及び地域の調理関係団体との交流

中国政府国務院及び民生部の意向を汲んだ「世界中餐業連合会」だけに海外との交流の重きを置くことは、大きなリスクを背負い込むことになることが懸念される。

このリスク分散の為に、研修視察旅行の際、各国及び地域の烹飪団体との交流を拡大し、交流の成果を挙げるよう努める。世界大会等の料理コンクールについては、全世界の新型コロナウイルスの感染拡大状況を注視しながら、参加できる可能性が高いものについても慎重に対応する。

#### **(4) 災害支援事業**

国内での大規模災害発生時には、被災者の健康維持、希望の付与による一刻も早い復興を支援するため、現地情報を当該都道府県に照会し、現地の意向を確認しながら、必要とされる場合は被災地に出向き、中国料理の大量調理法の技術及び健康促進料理の特性を生かした炊き出し支援等を実施する。

また、海外においても交流団体等の状況を判断し、支援金等の送付を通じた復興支援を行う。

## **2. 中国料理従事者の資質向上のための事業、就労支援、国民の公衆衛生向上に寄与する事業等の実施**

### **(1) 各種中国料理コンクール等を実施し、成績優秀者には本部会長表彰等を授与してこれを奨励するとともに、食材の有効活用や国産食材の消費拡大及び業界従事者の調理技能等の向上を図る。**

#### **① 青年調理士コンクール、美食展の開催**

第13回目となる2年に一度の「青年調理士のための中国料理コンクール」は、新型コロナウイルスの感染拡大のため令和2年中の開催が延期となったが、国内における感染拡大状況を注視し、令和3年中の開催を目指す。今回は、青年コンクールと「中国料理美食展2020」の開催を分離し、美食展の開催については慎重に対応する。

#### **② 受託コンクールの実施**

新型コロナウイルスの感染拡大のため令和2年中の開催は中止となったが、「全国養鱒振興協会」主催の「国産ニジマス中国料理コンクール」については、主催者側の意向に沿って、国内におけるコロナの感染拡大状況を注視しつつ、令和3年度の開催を目指す。

またその他の生産者団体、企業等の要請に応じて、受託料理コンクールを実施する。

#### **③ 料理コンクールへの支援**

地区本部、支部が主催又は関係する料理コンクールの支援を行う。

## **(2) 賞味会の開催**

中国料理従事者の味覚を向上させ、中国料理の合理的な調理技術を身に着けた中国料理人の育成のために、新型コロナウイルスの感染拡大状況を注視しながら、「賞味会」を開催する。

この「賞味会」では、会場で提供される中国料理を試食体験し、参加者の味覚の向上に役立て、またコロナ禍に際しての店舗対応等の見学の場として活用し、ひいては国民の食生活と公衆衛生の向上に繋げる。

また、生産者団体等より提供を受ける国産食材の有効利用及び消費拡大、食糧の自給率向上につなげることを、あわせてテーマとする。

また、「賞味会」を、需要が増大する産業給食等における中国料理調理等従事者の育成にも活用する。

## **(3) 「食養薬膳通信講座」及び「栄養薬膳師試験」の実施**

食物に関する東洋の伝統的思想である“食効”についての知識及びその“調理法”を身に付けるための「食養薬膳調理通信講座」は、本年度の新規受講者の募集は行わず、10、11期の受講生により2年制で実施する。

また講座修了者を対象に、中国・中華中医薬学会栄養薬膳専門家分会と協力して、「栄養薬膳師試験」を実施する。この試験は11期生修了後も、回数は未定だが、継続する予定である。

## **(4) 中国料理「飲食サービス技能」認定試験の実施**

中国料理従事者（接客、調理問わず）を対象に、接客技能向上のための「飲食サービス技能」認定試験（2級、3級）の学科及び実技試験を、新型コロナウイルスの感染拡大状況を注視しながら、令和3年8月に実施する予定である。なお、同試験（1級）の学科及び実技試験は令和3年度中は行わず、令和4年8月に実施する予定である。

## **(5) 調理及びサービス技能並びに知識向上のための講習会等の開催、資格取得推進活動**

- ① 調理技術技能センターが主催する、国家検定の調理技術技能評価試験（中国料理専門調理師・調理技能士試験）の学科試験が免除となる「調理師熟練者講習会」を、必要に応じて実施する。（本年度は開催予定なし）
- ② 新型コロナウイルスの感染拡大状況を注視しながら、中国料理「飲食サービス技能」認定試験（2級、3級）の、学科及び実技試験の「準備講習会」を開催する。
- ③ 海外調理関係者の代表団が来日した際には、各地で料理講習会を開催する。

④ 調理及びサービス技能向上のための講習会を、必要に応じて開催する。

⑤ 各種資格取得の推進活動

i) 調理技術技能評価試験

「調理技術技能評価試験」制度の重要性について、改めて業界内に浸透を図り、食育事業を通じて「専門調理師」の有為性を関係者に訴え、我が国の外食業界のみならず「食」に関するあらゆる産業界に向けて「専門調理師」の雇用の促進を図り、国民の豊かで安心な食生活の実現を目指す。

本年度の試験は、札幌、仙台、東京、名古屋、大阪、高松、広島、福岡会場のうち、調理技術技能センターの定める4または5会場で行われ、受験者120人の確保を目指す。

ii) 調理師試験

中国料理従事者の食品衛生、公衆衛生等の知識の向上を図り、国民に衛生的で安全な食事を提供できるよう、「調理師免許」取得率の更なる向上を中国料理業界内で図る。

⑥ JACCビル(キッチンスタジオ)の有効活用

i) 調理技能、知識向上のための講習会を随時企画、開催すると共に、各種セミナー、資格認定試験、調理動画撮影などの会場として活用する。

ii) 賛助会員各社とのタイアップにより、会員向けや一般消費者向けの料理講習会等を企画、実施する。

## **(6) 入職促進活動及び保護観察青少年の社会復帰支援等**

① 後継者の入職促進活動

全国調理師養成施設協会と連携を取り、全国の調理師養成施設の文化祭及び卒業式等中国料理を専攻した成績優秀者に、各施設長からの申請に基づき会長表彰を授与する。

また、同協会主催のコンクールに当会代表の審査員を派遣するとともに、会長表彰の授与を継続実施する。

② 保護観察青少年の社会復帰支援

法務省保護局からの依頼により、社会復帰をめざす保護観察青少年の、中国料理業界への入職支援を継続的に実施する。また、更生保護施設への料理慰問等も併せて行う。

## **III、会員福祉事業**

**(1) 会員福祉向上活動の一環として日中協見舞金制度を継続実施する。**

**(2) 失職者、停年退職者のための職場確保及び創出等を行い支援する。**

## IV、収益事業

### (1) 不動産賃貸事業

JACCビル4、5、6階の賃貸事業を行う。

### (2) 物品販売事業

バッジ、メダル等の販売を行う。

## V、その他事業

### (1) 組織の拡充

#### ① 公益社団法人体制の強化、拡大

全国の地区本部、支部の体制強化を図り、拡大に繋げる活動を行う。

#### ② 会員の増員方針

i) 支部組織拡充ために会員の1割増員をはかり、日中協組織の強化拡大につなげる。

ii) 日中協の組織にとって最も影響力の大きい首都圏各支部の組織の活性化をはかる。

大型店舗、チェーン店での会員回復の対策として、地区本部、支部は連携して会員の店舗間及び支部間の移動について追跡を行い、退会者の減少に努め、併せて独立出店者の会員復帰をはかる。

iii) 理事、幹事は率先して自店未入会者の入会を促進し、会員の5,000人回復を目指す。

iv) 中国料理「飲食サービス技能認定試験」及びその準備講習会の開催、「食養薬膳調理」通信講座の実施を通じて、業界従事者の入会促進を図る。

v) 中国料理の普及啓蒙の一環として、議決権を有しない圓卓購読者（圓卓会員）の入会を促進する。

#### ③ 賛助会員交流賞味会

賛助会員交流会及び賞味会を開催して、賛助会員間のより密接な結びつきをはかり、併せて、賛助会員の増員及び当会並びに業界の更なる発展につなげる。

### (2) 表彰関係事業

中国料理従事者の福祉及び社会的地位向上を目的に、当会規定に基づく本部支部貢献者への表彰を行うとともに、公的表彰への推薦を積極的に行う。

### (3) 本会の目的を達成するための事業を実施する。