

I. 一般事項

昨年は、中国の習近平国家主席が異例の就任3期目を迎え、イギリス、イタリア、韓国では首相が交代した。またロシアによるウクライナへの軍事侵攻やそれに対する反撃、北朝鮮による度重なる弾道ミサイルの発射、安全であるはずの日本で銃撃により安倍元首相が死去するなど、それぞれの主張を暴力、武力に訴える出来事が相次ぎ、コロナ禍で疲弊しきった全世界は更に大きなダメージを受けた。昨年来岸田政権では数々の問題が重なって支持率が低下し、不安定な状態が続いている。深手を負った料飲、観光宿泊業界では、一日も早く政治と経済がかみ合い、コロナ治療薬が完成して社会が安定し、以前のように一般消費者が安心して外食や宴会、旅行を楽しめる環境が整うことを切望してやまない。

料飲業界が業種や形態に関係なく、暗中模索のうち様々な制度を活用し、独自の工夫で凌いできたことやワクチン接種の普及などが功を奏し、一部では昨年10月ごろから売上回復の兆しが見えてきた。完全にコロナ以前に戻ったわけではないが、希望の光が見えてきたことは確かである。そのような中で改めて問題となるのが人手不足である。もともと人手の足りない料飲、宿泊観光業だが、従前は、施設や店舗をやめた人材が同じ業界に留まる比率が高く、いざとなれば何とか穴埋めができた。しかしコロナ禍はその人材を他業種に流出させ、また外国人労働者を帰国せしめた。そのため、これまでの補充方法が全く使えず、様々な現場では必要な人材が確保できず、予約を断らざるを得ない事態が起きている。本年は、新たな人材を業界に引き入れるために、あらゆる伝手、発信手段を使って、業界の魅力を広くアピールしていかなくてはならない。昨年4月、日本国は「特定技能2号」資格を、岐阜市内の建設会社で働く中国人男性に初認定し、家族帯同の無期限の在留、事実上の移民が可能となった。このように、これまでの業界の常識にはなかった制度や方法の研究もしなければならない。中国料理店は、常においしく安全な料理と飲料、居心地の良いサービスを提供していくことが大事だが、コロナ禍である今、お客様からは、安心できる環境の提供を何よりも強く求められている。「この3年で宴会をやらないことが習慣化した」と言われる中でも「おいしい」「楽しい」というプラスの記憶は簡単に消えるものではない。従前のようにお客様が戻ってきたとき、店や施設の内部がぎすぎすしては、良い料理、良いサービスは提供できない。せつかく戻って来たお客様に「前と違って店の雰囲気が悪くなった」と思われては、元も子もない。調理人もサービススタッフも経営者も、決して初心を忘れず、最も重要なことはお客様へのおもてなしであるということを再認識し、常に笑顔で、調理に接客にあたって頂きたい。

昨年日中協は、設立40周年を迎えた。そのような中で、コロナ禍にありながら「美食展」「青年調理士コンクール」を分離してそれぞれが開催できたように、時節にあった新たな手段を工夫し、この3年間は実施できなかった事業を復活させ、新たな認定試験や講座の開設をはじめ、地方での調理動画の撮影などスポンサーを募集して行う事業を増やすとともに、支部、地区本部の活動を強化し、会員数の早期回復を果たすべく前進していく。

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主な目的に、「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、更なる充実を図る。都道府県とのタイアップ企画で各地の特産農水産物の紹介やその調理などの記事の作成を図る。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進める。

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、必要不可欠な知識、情報を広め、一般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増加政策の一翼を担う。

④ 中国料理専門書籍、テキストの発刊等

必要に応じて、中国料理専門書籍、テキスト等の発刊等を検討し実施する。

またテキスト等では、ホームページを活用したダウンロード形式等での作成を考慮する。

⑤ 叙勲、褒章、厚労大臣卓越技能者表彰受賞者等による講習会開催と記録の作成、配信

技術優秀な被表彰者等による講習会を、主にJACCビル1階の調理実習室を用いて開催し、動画や写真による記録を残し、「圓卓」、公式ホームページ上で発表する。

また、青年部や女子部（仮称）を主体とした調理等の動画や、サービス技能に関する動画の撮影、編集、配信を行って全国会員、業界関係者に技能を公開し、地区本部、支部による講習会等の開催の際に参考となるようにする。

動画「おうちで食べチャイナ」の撮影、編集、配信を引き続き行うとともに、中華包丁や中華鍋の使い方、鶏のばらし方など、中国料理の基本技術を記録として残す。

また一般消費者向けの動画として収録、配信し、食育推進事業の一助とするとともに、中国料理の普及啓蒙を図る。

- ⑥全国地区本部、支部の実績ある会員を対象とするため、地方出張撮影が必要となるが、その際に取材対象支部の賛助会員または支部と関係ある業者等から撮影にかかわる経費のサポートを受け、その対価として動画内で取扱商品等を紹介する形式を確立し、動画撮影を行う。
- ⑦公式ホームページに日中協の歴史、各種公的表彰歴代受賞者名簿等を掲載し、会員、賛助会員をはじめ、広く一般消費者に向けて情報を発信する。
- ⑧「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、食育事業への専門調理師の貢献を支援する。
- 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の一環として、学校、保育園、養護、介護施設等への料理慰問を行う。
- ④ 食育推進活動の一環として、都道府県、市町村の依頼による料理講習会などを地区本部、支部事業とリンクして行う。
- ⑤ 「賞味会」を開催する際の食育事業
中国料理従事者の調理、サービス技能及び知識、味覚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。
- ⑥ （公社）調理技術技能センターの「ハラル研修」に協力
調技センターによる「調理師のためのハラル研修会」の開催に協力し、支援する。
- ⑦ （公社）調理技術技能センターの「嚥下調整食研修」に協力
調技センターによる「調理師のための嚥下調整食研修」の開催に協力し、支援する。
- ⑧ 「おうちで食べチャイナ」等の動画配信
調理動画「おうちで食べチャイナ」等の配信を通して、広く一般消費者に食育の推進を図る。

⑨ 一般消費者向け料理講習会の開催

JACCビル1階の調理実習室を使用して、一般消費者向けの中国料理講習会を実施し、食育の推進に貢献する。

⑩ 食育推進事業の一環として、都道府県とのタイアップによる国内での研修視察旅行を企画、実施する。

(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感染拡大状況を注視し、令和5年度の調査・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5年度の海外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。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く。海外出張については、全世界の新型コロナウイルスの感染拡大状況を注視し、慎重に対応する。

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では、成績優秀者に本部会長賞等を授与し奨励するとともに食材の有効活用、国産食材の消費拡大、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」

本年度は「青年調理士のための中国料理コンクール」の開催年度ではないが、令和6年度の第15回コンクールの開催のため、本年度中に次回開催時期の選定やスポンサーの確保をはじめ様々な準備を進める。

「中国料理美食展」も同じく本年度は開催年度に当たらないが、青年コンクールと分離することを前提に、次回以降の開催に関する業者、来場者それぞれの需要、意欲の有無を調査し、開催にあたっては、需要に即した形態とするように検討する。

また、これまでの業界内に向けた商品展ではなく、一般消費者に向けたフェアとして実施するかどうかは本年度中の検討課題となる。

② 「おうちで食べチャイナコンクール」

本年度も「おうちで食べチャイナコンクール」を実施する。スポンサー企業を募集し、タイアップコンクールとしての開催も検討する。

③ 受託コンクールの実施

新型コロナウイルス感染拡大のため令和2年度から開催中止となっている「全国養鰯振興協会」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、本年度中の開催を目指す。

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。

④ 新規コンクール等の企画、実施

本部主催の新規コンクール等の企画をたて、情勢に合わせた実施を目指す。また企業とのタイアップコンクールの開催も検討する。

⑤ 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への支援を行う。

(2) 「賞味会」の開催

中国料理従事者の味覚向上を図るとともに、中国料理の合理的な調理技術を身につ

けた料理人や状況に即した技能を正しく実行できるサービス従事者の育成のために、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することで、参加者の味覚や知識の向上に役立て、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つなげる。

また、生産者団体等より提供を受ける国産食材等の有効活用及び消費拡大、さらには食糧自給率の向上につなげることを、あわせてテーマとする。

また、この「賞味会」を、需要が増大してい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) 国内での研修視察旅行

国内での研修視察旅行の実施について、参加者の需要を調査する。都道府県とのタイアップ企画としても検討する。

(4) 「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、令和3年度の11期受講生の卒業をもっていったん終了する。

本年度は、講座修了者を対象に、引き続き中国・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。この試験については、これまでの10月に加え6月の実施も視野に入れる。次年度以降については、回数は未定だが継続する予定である。

(5) 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、調理不問）を対象として、接客技能向上のための「飲食サービス技能」認定試験のためのテキストの再編を行うとともに、同試験（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実施する予定である。また、同試験（1級）の学科および実技試験（口頭試問）も本年度の実施を目指す。

(6) ピンパン検定（仮称）等の実施

伝統調理技術の継承、協会活動の活性化、中国料理の普及啓蒙、公的表彰の申請資料等を目的として、ピンパン検定（仮称）等、日中協独自の認定資格を企画、実施する。

(7) 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 (公社)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、令和6年3月に実施する。
- 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(1級、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等を必要に応じて随時開催する。
- ⑤ 若手調理人を対象とした、テーマを絞った継続的な料理講習会を行う。
- ⑥ 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。

本年度の試験では、全国合計受験者120人の確保を図りたい。
 - 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。
- ⑦ JACCビル1階(調理実習室)の有効活用
 - i) 調理技能、知識向上のための講習会等を随時企画、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、「圓卓」写真撮影などの会場として活用する。
 - ii) 調理及びサービス技能向上のための講習会等を必要に応じて随時開催する。
 - iii) 若手調理人を対象とした、テーマを絞った継続的な料理講習会を行う。
 - iv) 賛助会員各社とのタイアップも視野に入れ、会員向けや一般消費者向けの料理講習会、料理教室等を企画、実施する。
 - v) 日中協の事業開催を優先するが、商品開発等や開店準備のための練習、またテレビ番組の撮影など、外部からの施設使用希望には、応えられる範囲でこれを貸し出す。

(8) 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

(公社)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で、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 若手調理人や女子調理人の業界定着率を上げるための活動の一環として、会員、非会員を問わず、若手調理人同士や女子調理人同士が交流できる場を提供し、情報交換

等に役立つ事業を実施する。

③ 調理師専門学校が、中国料理業界への就職希望者を増やすための事業

④ 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、「社会を明るくする運動」の実施に協力するとともに、その一環として、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) 会員増員、組織の拡充

① 会員増員、公益社団法人体制の強化、拡大

会員数は会の体力のバロメーターであることを常に意識し、あらゆる機会を通じて会員の増員を図り、ひいては全国の地区本部、支部の体制強化、拡大を果たす。

② 会員の増員方針

i) 支部組織拡充のために会員の1割増員を目標とし、日中協組織の強化拡大を図る。

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において、組織活性化をはかる。

大型店舗、チェーン店における会員の減少を防止する対策の一環として、特に支部内の連絡体制を強化して、会員の店舗間及び支部間の移動について、状況把握に努め、消息不明による自然消滅や退会措置とせざるを得ない会員を出さないようにする。また、独立した際に、連絡が途切れ退会扱いとなった方の会員復帰をはかる。

- iii) 本部理事、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「飲食服務技能認定試験」及びその準備講習会の開催や各種講習会等の実施を通じて、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、賛助会員間ならびに本部理事等と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) JACCビルの補修、修繕工事等の実施

経年劣化対策や消耗品類の交換をはじめ、法令順守、安全確保のために必要な JACCビルの修繕工事等を、必要に応じて優先順位をつけ、適切に行う。工事業者については競争入札による選定を行う。

(4) 本会の目的を達成するための事業を実施する。