

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、公式ホームページと動画チャンネル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、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データ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、サービス技能に関わる動画の撮影、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調理動画の撮影においては、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、自治体等から撮影にかか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 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。
- ③ 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。
- 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、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、賛助会員、全国の自治体、農漁業生産者等から様々な食材の提供を受け、食材の用途開発や食材ロスの削減、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「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。
- 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 「現代の名工」「おうちで食べチャイナ」等の動画配信
中国料理調理動画の制作、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

令和6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、中国の国内情勢等を注視し、慎重に対応する。

② 研修視察旅行の実施

令和5年度、コロナ後の海外研修視察については、台湾からの再開を予定。中国への旅行については、ビザの状況、小児肺炎等の状況を精査し、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。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。

④ 各国及び地域の調理関係団体との交流

世界中餐業連合会の他、中国烹飪協会ははじめ中国各地の烹飪団体、香港、台湾等各国及び地域の烹飪団体との交流を拡大し、広く中華飲食文化交流の成果を挙げられるよう努める。

世界大会等の国際料理コンクールについては、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」の開催年度であり、令和6年度の第15回コンクールの開催のため、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」については、青年コンクールとの分離開催を前提に、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」について、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を検討する。

③ 受託コンクールの実施

「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、「青年調理士コンクール」に組み込む形式で、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、本年度も「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、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、企業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」を、令和6年度より再開し、12期受講生を募集する。

また本年度も引き続き、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。この試験については、これまでの10月に加え8月の実施も視野に入れる。

(5)「中国料理サービスエキスパート」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「中国料理サービスエキスパート」認定試験のためのテキストの改訂を行うとともに、同試験（2級、3級）の学科及び実技試験を実施する予定である。

また、同試験（1級）試験も試験内容を変更し、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、調理技術技能評価試験（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」は、令和6年度は開催年でないため実施しない。

② 「食養薬膳調理通信講座」修了者、「栄養薬膳師」資格取得者を対象に、料理店等で実際に「食養薬膳」を活用するための「食養薬膳」実践講座を、季節等のテーマ別に、4回程度実施する。

③ 地区本部・支部が料理講習会等を主催する際に、要望があった場合には講習のテーマに沿った技術、知識等を持つ調理師を本部から紹介、または派遣する。

④ 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100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。

⑤ JACCビル1階（調理実習室）、7階（会議室）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 女子調理人の入職推進に取り組み、入職後の活躍、交流が出来る場を提供し、「圓卓」や調理動画等発表の機会を設ける。また、女子男子の区別のない平等な労働環境作りを支援する。

③ 若手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。

④ 調理師専門学校向学生に向け、中国料理業界への就職希望者を増やすための事業

⑤ 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、将来的な会員の5,000人回復を目指す。

iv) 「中国料理サービスエキスパート認定試験」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ビルの修繕工事等について優先順位をつけ、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。