

独自の食育調理師資格を制定、 安心・安全の料理を提供

国家資格をもつ料理人の集まり

時代がどれだけ変化しようと、美味しいものを食べたいという人々の食に対するこだわりは変わりません。調理師とは国家資格で、都道府県知事によって免許が与えられます。料理そのものは、免許がなくてもおこなうことができますが、調理師は調理師免許をもった人でなければ名乗ることはできません。調理師となるにはそれぞれの料理技術はもちろん、食文化概論、衛生法規、栄養学、食品学、公衆衛生学、食品衛生学、調理理論といった知識も必要になってきます。調理師会は調理師法に基づいてつくられている組織で会員になれるのは調理師です。

料理は和食、洋食、中華など多くの分野に分けられます。そこで調理師資格を取得した人は、さらにすし料理、中国料理、日本料理、給食用特殊料理、西洋料理、麺料理といった専門調理師や調理技能士といった資格を目指します。

愛知県調理師会が独自につくった食育調理師

愛知県調理師会が設立されたのは昭和47年です。活動の中心となるのは調理に関する技能の向上をはじめ衛生に関する講習会や研究会の実施です。近年になり、アレルギー食品問題、生活習慣病予防の対策などへの関心が高まっています。以前はほとん



ど見られなかった菌による食中毒などもしばしば発生しています。こうしたことへの対策

は料理を提供する店の管理体制にもありますが、実際に調理に携わる人の知識も重要です。衛生管理の面からも、調理師の役割が大きくなっています。

平成17年に「子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力

を身に付けていくためには、何よりも『食』が重要」として食育基本法が制定されました。愛知県調理師会でも、平成19年から一定の講習を受け、試験に合格した調理師に「食育調理師」の称号を与えています。食は栄養、健康、安全、文化などますます多くの役割を担うようになっていきます。味や盛りつけ方だけでなく、カロリー計算やこれまでにはない食材の使い方なども考えなければなりません。こうした総合的な観点からの料理コンクールを平成2年から実施し、毎年、約150点の和・洋・中の料理が出品されています。



DATA ■愛知県調理師会

所在地：北区大曾根一丁目9-16 愛知県調理師会館内

- ・昭和47年：愛知県調理師会設立
- ・平成2年：愛知県調理師会主催の料理コンクール開始
- ・平成19年：食育調理師資格を開始