

# 食

## 愛知県調理師会

# 和・洋・中の料理人の 交流から社会活動まで

### 和・洋・中の3分野の連携で新しい味

調理師は調理技術の向上、食品衛生管理、国民の食生活向上などを目的とした調理師法で定められた国家資格です。愛知県調理師会は昭和47年(1972)に設立、和・洋・中の分野を超えた調理師資格を持った人の集まりです。全国的に和・洋・中それぞれ独立し、分野ごとに会をつくる傾向が高い中、愛知県では3つの分野の調理師の結束が強いのが大きな特徴です。その結果、和・洋・中がお互いのいいところを取り入れてアレンジし、新しいメニューを作り出すなど、料理技術を高め合うことが可能となっています。

衛生管理に関しては、ノロウイルス対策などの講習会をはじめ、ふぐ処理師免許(愛知県での呼称)の講習会も行っています。

また令和3年(2021)から適用となったHACCP(ハサップ)の啓発活動などにも積極的に取り組んでいます。HACCPは「Hazard(危害要因)」「Analysis(分析)」「Critical(重要)」「Control(管理)」「Point(点)」の頭文字からとった高度な衛生管理手法です。



子ども食堂

### 子ども食堂の運営も

愛知県では、すべての子どもが輝く未来の実現に向けて、子どもの貧困対策を強化するため令和元年(2019)に「子どもが輝く未来基金」を創設し、取り組みの一つとして「子ども食堂支援」を行っています。愛知県調理師会は子ども食堂の開設支援のために平成30年(2018)に県が新設したモデル事業に選ばれています。

子ども食堂の運営はボランティアや社会福祉法人などが中心で、和・洋・中のプロ集団である調理師会の参加は全国的に例がないとされています。

各分野の料理人が一緒になって子ども食堂を行うことで、調理師自身も子どもたちから教えられることが多く、料理のバリエーションも広がり、調理師会にとっても、お互いの技術を伸ばすことができます。これからも調理師の名に恥じない食品衛生管理、国民の食生活向上とともに、伝統の味から新しい愛知の味を造り出す工夫にまい進していきます。



2019年、東海3県調理師大会 料理コンクールで厚生労働大臣賞の受賞作



尾張名古屋の職人展  
フルーツカービング(メロン)