

調理師の養成のあり方等に関する検討会報告書（概要）

平成25年2月19日

厚生労働省健康局

1. 検討の背景

急速に進む高齢化、生活習慣病の増大、食の安全・安心を脅かす問題など食生活を取り巻く社会環境が大きく変化するとともに、厨房機器の多様化、衛生管理システムの導入等調理を巡る環境も変化してきていることから、時代に即した専門的知識・技術を有する調理師が求められている。このため、調理師養成施設におけるカリキュラムの見直しなど、調理師の養成のあり方等についての検討を行った。

2. 調理師養成施設のカリキュラム等について

(1) 教育内容及び教育目標について

従来の「教科科目」から、各養成施設において教育目標に応じた教育内容の充実を図ることができるよう、「教育内容」による表記とし、あわせて「教育目標」を提示することが示された。

教育内容は、「食生活と健康」、「食品と栄養の特性」、「食品の安全と衛生」、「調理理論と食文化概論」、「調理実習」及び「総合調理実習」とし、教育目標は、基本となる知識や技能の明確化を図るとともに、教育内容の相互の関連が理解できるよう整理することが示された。あわせて、2年制課程で行うことが望ましい教育内容及び教育目標について提示することが示された。

(2) 教員の資格要件について

調理師の資質向上に向けて専門調理師の位置づけを明確にするとともに、教員資格について基本要件とすることが示された。

(3) 施設・設備について

実習室に備える器具や備品については、必要な機能や用途がわかるよう表現を見直すことが示された。

3. 調理師試験の見直しについて

調理師養成施設のカリキュラムの見直しに合わせ、調理師試験の試験科目は、衛生法規を除く6科目とし、科目毎の出題数の割合については、食品衛生学の割合を20%から25%に増やすことが示された。

4. 今後に向けて

○今後は、習得状況を評価し、継続的に教育内容や教育目標の検証を行うことなど、養成施設全体の質を向上させていく仕組みが必要。

○専門調理師や調理師の配置の促進に向け、調理師の配置状況や専門調理師の就業状況の把握について検討が必要。

○日本における質の高い調理技術を世界に発信していく仕組み作りや、専門調理師制度の充実など、調理師・専門調理師の資質向上に向けた体制について総合的に検討していくことが必要。

調理師の養成のあり方等に関する検討会報告書

平成25年2月19日

調理師の養成のあり方等に関する検討会

目 次

1. 検討の背景

(1) 調理師養成の現状と課題・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1

(2) 調理師をめぐる社会状況の変化と調理師養成のあり方・・・・・・・・ 5

2. 調理師養成施設のカリキュラムの改正について

(1) カリキュラム改正の方向性と教育内容及び目標について
・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8

(2) 教員の資格要件について・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 14

(3) 施設・設備について・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 15

3. 調理師試験の見直しについて・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 16

4. 今後に向けて・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 16

参考 検討会開催状況・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 18

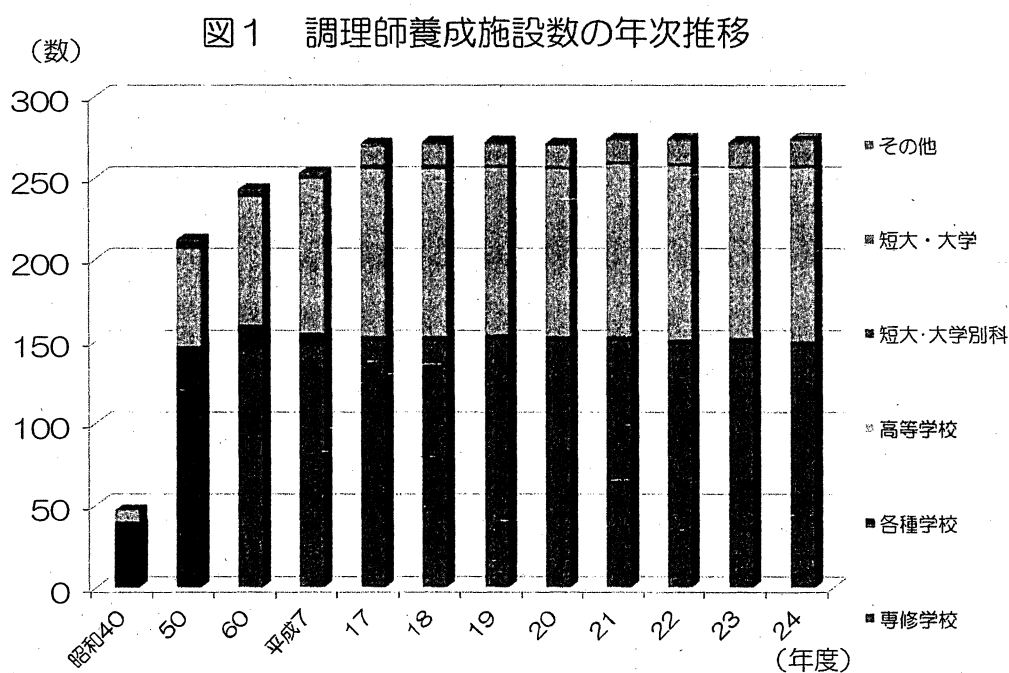
調理師の養成のあり方等に関する検討会委員名簿・・・・・・・・・・ 19

1. 検討の背景

(1) 調理師養成の現状と課題

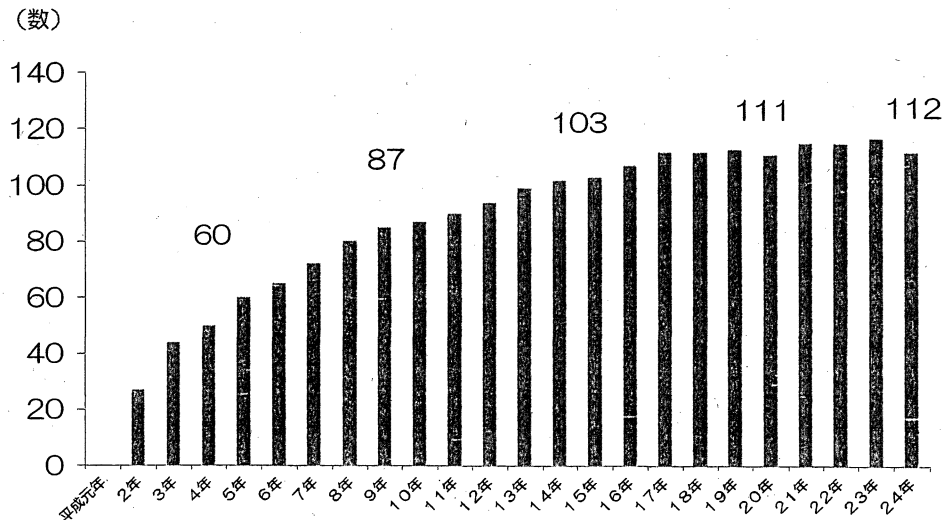
調理師の免許は、高等学校入学資格を有する者で、「厚生労働大臣の指定する調理師養成施設において、1年以上、調理、栄養及び衛生に関して調理師として必要な知識及び技能を取得した者」又は「多人数に対して飲食物を調理して供与する施設や営業で調理の業務に2年以上従事した後、調理師試験に合格した者」のいずれかに与えられる。

厚生労働大臣の指定を受けた調理師養成施設の数、現在、274施設あり、その内訳は、専修学校147校、各種学校3校、高等学校106校、短大・大学別科2校、短大・大学14校となっている(図1)。また、2年制以上の課程の合計数は、112となっている(図2)。



(資料：厚生労働省がん対策・健康増進課調べ)

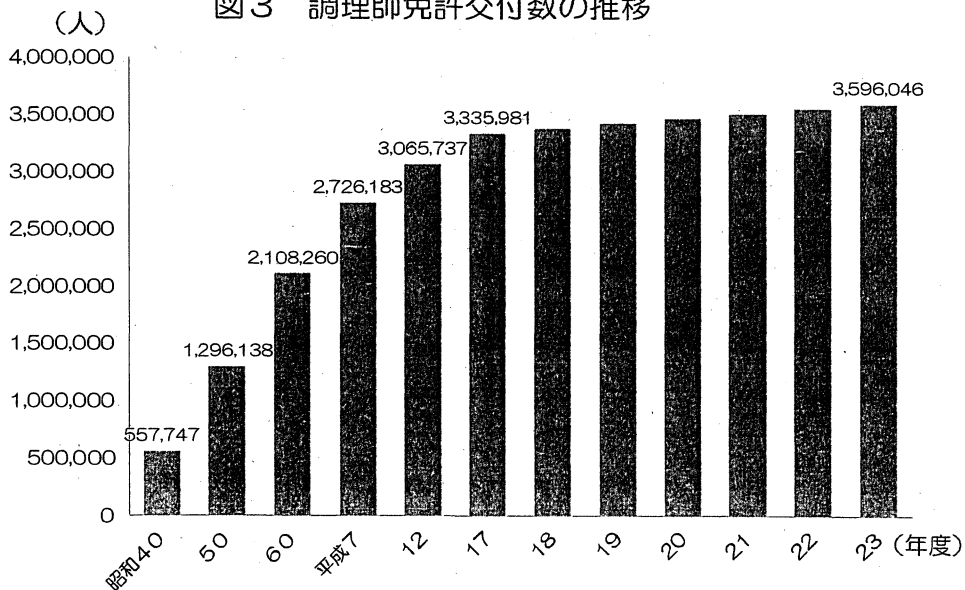
図2 2年制等養成課程数の推移



(資料：厚生労働省がん対策・健康増進課調べ)

調理師免許交付数は、累計で約359万人(平成23年度現在)である(図3)。23年度(単年度)の免許交付数は40,367人であり、養成施設卒業による者が16,613人(全体の41.2%)、試験合格による者が23,754人(全体の58.8%)である。

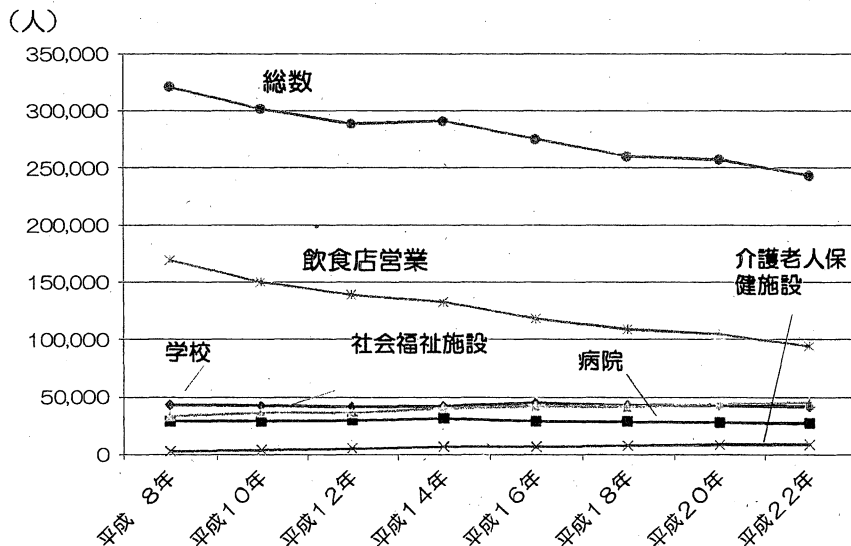
図3 調理師免許交付数の推移



(資料：厚生労働省「衛生行政報告例」)

また、平成5年に調理師の就業届出制度が設けられ、2年ごとに届出を行うことになっている。就業調理師数は、平成22年現在約24万人であり、最も調理師数が多い就業場所は、飲食店営業であるが、その数は減少してきている（平成8年約16.9万人→平成22年約9.4万人）（図4）。また、調理師数が一定で推移しているのが、病院（平成8年約2.8万人→平成22年約2.7万人）及び学校（平成8年約4.3万人→平成22年約4.1万人）、であり、調理師数に増加傾向がみられるのは、社会福祉施設（平成8年約3.3万人→平成22年約4.5万人）及び介護老人保健施設（平成8年約0.3万人→平成22年約0.8万人）である。

図4 就業調理師数の推移

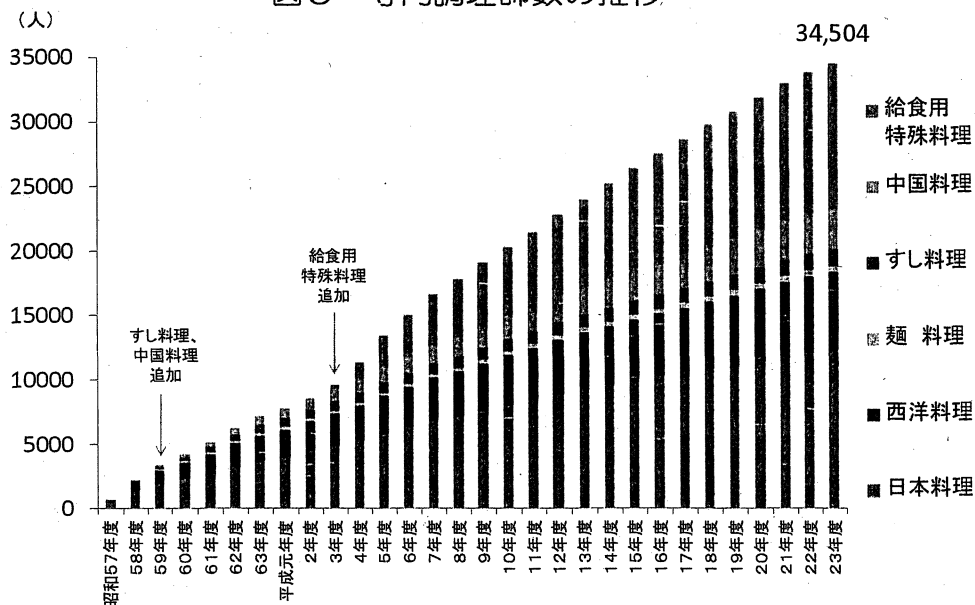


（資料：厚生労働省「衛生行政報告例」）

調理師の上位の資格である専門調理師（調理師の資格を持ち、一定の実務経験を経たもので、調理技術審査に合格したものに与えられる資格取得者）数は、累計で34,504名（平成23年度現在）である（図5）。23年度（単年度）の取得者数は、

716名であり、そのうち最も多いのが給食用特殊料理で293名（全体の40.9%）、次いで日本料理が222名（全体の31.0%）の順である。

図5 専門調理師数の推移

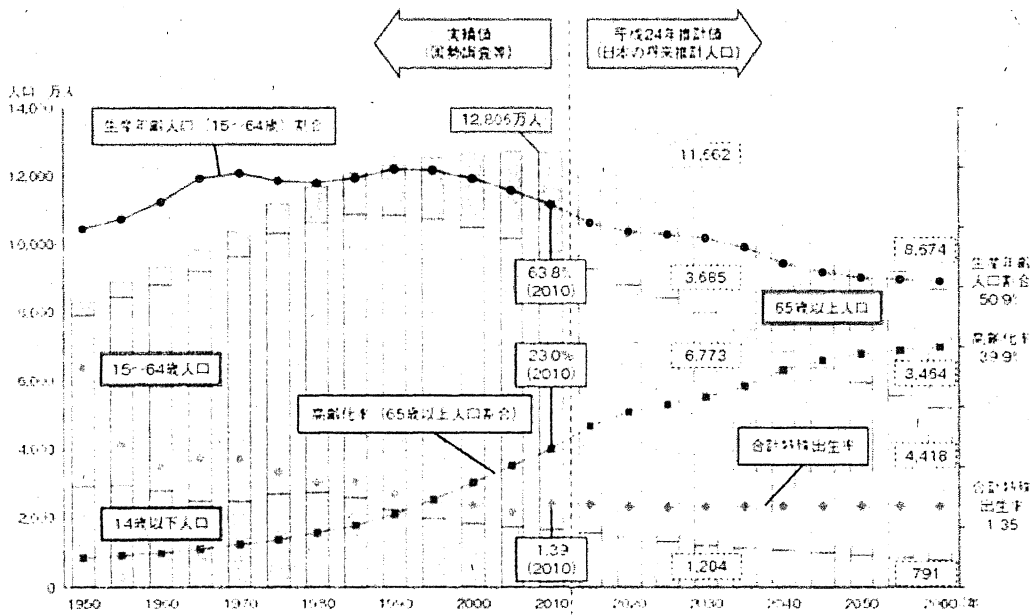


又は、2年以上の実務経験を経て調理師試験に合格した者のそれぞれに与えられることから、いずれの取得方法においても、調理師として必要な知識や技能が習得されることに配慮する必要がある。

(2) 調理師をめぐる社会状況の変化と調理師養成のあり方

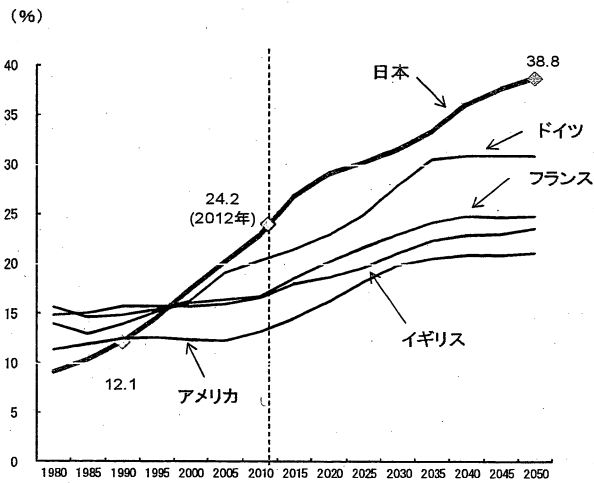
日本は、世界有数の長寿国であり、現在、高齢化率は23.0%（平成22年）であるが、今後、更に進展し、65歳以上が平成25年には4人に1人、47年には3人に1人に達すると予測されている（図6）。このような超高齢社会は、世界に類をみない速さで進展していくことになり（図7）、日本はこうした課題に、先駆的に対応することとなり、その成果について国際的な発信も求められている。

図6 人口構造の変化



(資料: 総務省「国勢調査」及び「人口推計」、国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来推計人口(平成24年1月推計):出生中位・死亡中位推計」(各年10月1日現在人口)、厚生労働省「人口動態統計」)

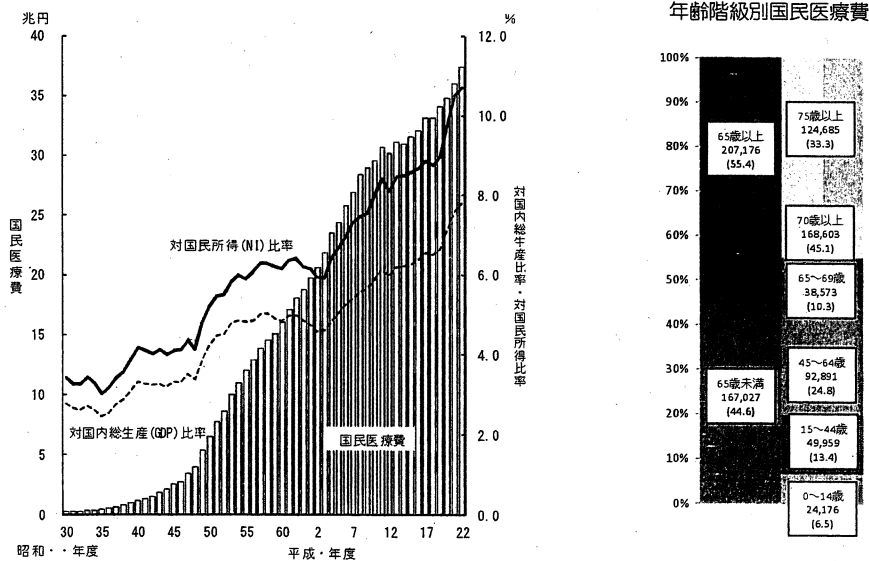
図7 主要国における65歳以上人口の対総人口比の推移



(資料：日本は、総務省「国勢調査」及び国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来推計人口(平成24年1月推計)」。諸外国は、国際連合「World Population Prospects」)

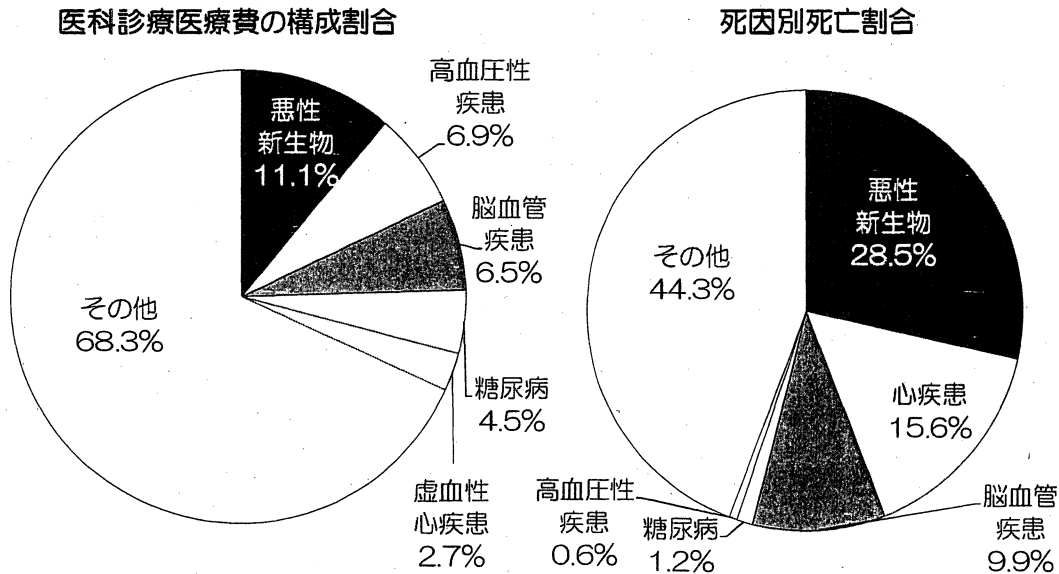
また、がんや循環器疾患などの生活習慣病が増加し、疾病構造が大きく変化する中、日本の社会は、疾病や加齢による負担が極めて大きくなると考えられる。国民医療費は、年々増加し、平成22年度で過去最高の37兆4202億円に達し、年齢階級別では65歳以上が20兆7176億円(55.4%)となっている(図8)。一方、生活習慣病は、国民医療費(医科診療医療費)の約3割、死亡者数の約6割を占めている(図9)。

図8 国民医療費の年次推移



(資料：厚生労働省「平成22年度国民医療費の概況」)

図9 生活習慣病の医療費に占める割合と死亡割合



(資料：厚生労働省「平成22年度国民医療費」)

(資料：厚生労働省「平成23年人口動態統計」)

厚生労働省では、平成25年度より開始する健康日本21（第2次）において、健康寿命の延伸と健康格差の縮小を目指し、生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底を図ることとしている。そのためには、食生活の改善を図ることが重要であり、関連する具体的な目標が設定されており、良質な食事を通じた健康づくりの推進に、調理師の活躍が期待されている。

また、食品の安全性が損なわれると、人々の健康に影響を及ぼし、重大な被害を生じさせるおそれがあるため、食品の安全性の確保は、食生活における基本的な問題であり、国民の関心も高まっている。しかしながら、近年、大規模な食中毒の発生や食中毒による死亡事例など、食の安全を揺るがす事案が後を絶たない状況にある。このため、飲食店や病院、学校など各種施設で調理業務に携わる調理師が、安全で安心な料理の提供を行う意義は、極めて大きい。

さらに、我が国の食をめぐる状況の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身

を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育が緊要な課題となっていることから、平成17年に食育基本法が制定され、平成23年度から、第2次食育推進基本計画に基づく取組が推進されている。その計画の中で、専門職の育成として専門調理師や調理師の養成を図り、団体による多面的な活動の推進に取り組むこととともに、食事作法や伝統的な行事食等、我が国の豊かな食文化の醸成を図るため、高度な調理技術を備えた専門調理師や調理師の活躍が期待されている。

特に、日本の食文化は、日本の国土に根ざした多様な旬の食材を使用し、栄養バランスに優れた食事構成や食事の場における自然の美しさの表現、年中行事との密接な結びつきといった特徴を持つ優れたものであることから、ユネスコ無形文化遺産への登録申請が行われており、こうした食文化の継承に調理師が担う役割は大きい。

一方、調理師養成施設の教科科目等の指定基準については、平成9年の改正から、すでに15年が経過している。この間の調理師をめぐる社会状況の変化とともに、厨房機器の多様化や衛生管理システムの導入等調理に関する環境も変化してきていることから、時代に即した専門的な知識及び技能を有する調理師の養成が求められている。

このため、調理師養成施設における教育内容等の見直しを図ることを目的とし、平成24年11月から「調理師の養成のあり方等に関する検討会」を開催し、具体的な検討を進めてきた。今般、次のとおり検討の結果をとりまとめたので報告する。

2. 調理師養成施設のカリキュラムの改正について

(1) カリキュラム改正の方向性と教育内容及び目標について

調理師養成施設のカリキュラム改正に当たっては、以下の点に留意して、検討を進めた。

- ① 調理師の基本となる知識及び技能が系統的に習得できるよう、カリキュラムの

体系化を図ること。

- ② 健康の保持・増進、食品衛生の管理、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養うこと。
- ③ 調理師としての基本的な態度を身につけるとともに、調理技術の習得に当たって、実習の充実を図ること。
- ④ 1年制課程での基本となる知識や技能を明確にするとともに、2年制課程での教育内容の充実を図るため、それぞれにふさわしい教育目標を提示すること。

これらの留意点を踏まえ、従来の「教科科目」から、各養成施設において教育目標に応じた教育内容の充実を図ることができるよう、「教育内容」による表記とし、あわせて「教育目標」を提示することとした。これにより、各養成施設においては、「教育内容」に示された領域の中で、「教育目標」に向けた教科科目を設定することが可能となる。

教育内容は、「食生活と健康」、「食品と栄養の特性」、「食品の安全と衛生」、「調理理論と食文化概論」、「調理実習」及び「総合調理実習」として位置づけ、教育目標については、基本となる知識や技能の明確化を図るとともに、教育内容の相互の関連が理解できるように整理した（図 10）。

図10 教育内容・教育目標の概要

調理師法（抜粋）

＜目的＞この法律は、調理師の資格等を定めて調理の業務に従事する者の資質を向上させることにより調理技術の合理的な発達を図り、もって国民の食生活の向上に資することを目的とする。

＜調理師の免許＞調理師の免許は、次の各号の一に該当する者に対し、その申請に基づいて都道府県知事が与える。

学校教育法第五十七条に規定する者で、厚生労働大臣の指定する調理師養成施設において、一年以上、調理、栄養及び衛生に関して調理師たるに必要な知識及び技能を修得したもの（後略）

食生活と健康（90時間以上）

＜教育目標＞健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。

＜科目例：公衆衛生学（健康増進関連法規を含む）＞

食品と栄養の特性 （150時間以上）

＜教育目標＞食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。

＜科目例：食品学、栄養学＞

食品の安全と衛生 （150時間以上、うち実習30時間以上）

＜教育目標＞食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。

＜科目例：食品衛生学（衛生関連法規を含む）＞

調理理論と食文化概論（180時間以上）

＜教育目標＞調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面（おいしさ）等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。

食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。

＜科目例：調理理論、食文化概論＞

調理実習 （300時間以上）

＜教育目標＞調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。

調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。

調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を学ぶとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。

総合調理実習 （90時間以上）

＜教育目標＞調理師の業務全体を理解するために、衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶ。

集団調理の基本技術を学ぶとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。

「食生活と健康」においては、健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解することを、目標とした。

「食品と栄養の特性」においては、食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得すること、並びに食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養うことを、目標とした。

「食品の安全と衛生」においては、食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養うことを、目標とした。

従来の衛生法規について、食品衛生に関する法規は、ここに含めることとした。なお、調理師法、健康増進法や食育基本法など健康づくりや食生活に関する法規は、食生活と健康に含めることとした。

「調理理論と食文化概論」においては、調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面（おいしさ）等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得すること、並びに食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養うことを、目標とした。

「調理実習」においては、調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解すること、調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解すること、

並びに調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を学ぶとともに、各種料理の特性を調理を通して理解することを、目標とした。

「総合調理実習」においては、調理師の業務全体を理解するために、衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶこと、並びに集団調理の基本技術を学ぶとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解することを、目標とした。

また、授業時間の総時間数は現行のままとし、教育内容の充実を図るため、教育内容ごとの授業時間数は、表1の通りとした。

表1 教育内容及び授業時間数

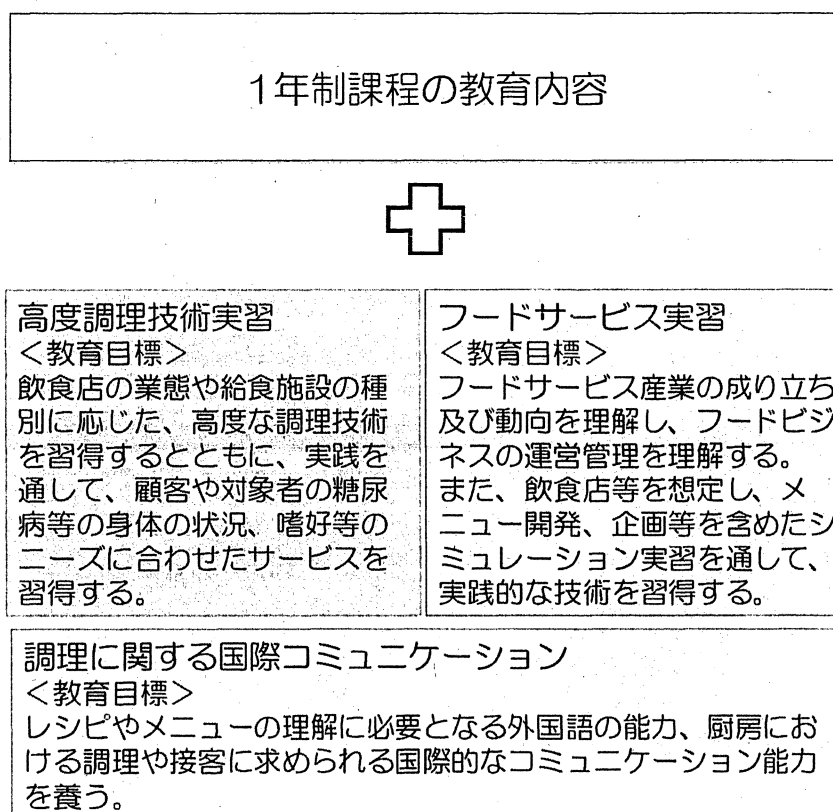
教育内容	授業時間数(単位数)
食生活と健康	90時間(3単位)以上
食品と栄養の特性	150時間(5単位)以上
食品の安全と衛生	150時間(5単位)以上
調理理論と食文化概論	180時間(6単位)以上
調理実習	300時間(10単位)以上
総合調理実習	90時間(3単位)以上
計	960時間(32単位)以上

特に技能の習得に向けては、講義とともに実習を通して学ぶことを基本とし、「食品の安全と衛生」のうち30時間以上を実習とするとともに、「食品と栄養の特性」及び「調理理論と食文化概論」については、「調理実習」及び「総合調理実習」において必要な技能の習得を行えるように整理した。なお、「食品と栄養の特性」についても、

実習を通して学ぶ意義を踏まえ、実習を組み合わせる実施することが望ましい。

近年、2年制課程が増加してきていることを踏まえ、それらの課程での教育内容の充実を図るため、基本となる教育内容に加え、2年制課程で行うことが望ましい教育内容及び教育目標を提示した(図11)。

図11 2年制課程における教育内容



教育内容は、「高度調理技術実習」、「フードサービス実習」及び「調理に関する国際コミュニケーション」とし、教育目標については、次の通りとした。

「高度調理技術実習」においては、飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状態、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得することを、目標とした。

「フードサービス実習」においては、フードサービス産業の成り立ち及び動向を理解し、フードビジネスの運営管理を理解すること、並びに飲食店等を想定し、メニュー開発、企画等を含めたシミュレーション実習を通して、実践的な技術を習得することを、目標とした。

「調理に関する国際コミュニケーション」においては、レシピやメニューの理解に必要となる外国語の能力、厨房における調理や接客に求められる国際的なコミュニケーション能力を養うことを、目標とした。

(2) 教員の資格要件について

専門調理師の取得者数の増加を踏まえ、調理師の資質向上に向けて専門調理師の位置づけを明確にするとともに、カリキュラムの改正に伴い、従来、調理師養成施設指導要領において教科科目ごとに詳細に規定していた教員の資格要件について、次の通り、見直すこととした。

①専任教員のうち1人以上は、専門調理師であること。また、「調理実習」及び「総合調理実習」を担当する教員は、専門調理師であること。

なお、現行の教員資格を踏まえ、調理師であって専門調理師と同等以上の能力がある者の要件についても検討する必要がある。

②「調理実習」、「総合調理実習」を除く教育内容を担当する教員は、担当する教育内容に関する科目を大学等において修めた者であって、当該大学等を卒業した後2年以上、その担当する教育内容に関し教育研究若しくは実地指導に従事した経験を有する者若しくはこれと同等以上の能力があると認められる者又は特殊な分野について教育上の能力があると認められる者であること。

(3) 施設・設備について

施設については、現行どおり、調理実習室、集団給食実習室において教育上必要な設備を有する必要がある。しかしながら、実習室に備える器具や備品については、時代とともに進化していくので、固有の名称ではなく、必要な機能や用途がわかるようその表現方法を工夫することとし、具体的な器具や備品は、養成施設が教育目標に沿って必要なものを置くことができるように、見直した（表2）。

なお、食品衛生実験に必要な器具については、調理実習室に規定するのではなく、独自に設けた食品衛生実験室で器具を用いた実験等を行うことも可能であるため、養成施設に備えるべき器具として規定することとした。

表2 施設ごとの器具、備品等

実習室名等	器具その他の備品等
調理実習室	冷却用機器 加熱調理機器 調理台 流し 食器保管庫 調理実験器具 その他必要な調理実習用用具、器具及び設備
集団給食調理実習室	冷却用機器 加熱調理機器 食器の洗浄及び消毒用機器 配膳及び配食用機器 調理台 流し 食器保管庫 その他必要な集団給食調理実習用用具及び器具 食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が講じられた集団給食調理実習を行うための施設及び設備
その他	食品衛生実験に必要な用具、機器及び設備を教育上必要な数以上備えていること。

3. 調理師試験の見直しについて

調理師試験については、養成施設卒業による資格取得者との整合性を図るために、調理師養成施設のカリキュラムの見直しに合わせ、試験科目、科目ごとの出題問題数の割合を次のように定めるのが適当である。

試験科目については、現行の7科目から、衛生法規を除く6科目とした。

科目ごとの出題数の割合については、衛生法規に関して、食品衛生に関する法規を食品衛生学に含めることとし、食品の安全と衛生の重要性も踏まえ、食品衛生学の割合を20%から25%に増やすこととした。その他の科目の割合については、現行どおりとした(表3)。

表3 科目名及び出題数の割合

科目名	問題数に占める割合
公衆衛生学	15%
食品学	10%
栄養学	15%
食品衛生学	25%
調理理論	30%
食文化概論	5%

4. 今後に向けて

今回の改正で、新たに教育目標を提示することとなったので、今後は、習得状況を評価し、継続的に教育内容や教育目標の検証を行うことが重要な課題となる。また、教科科目は、各養成施設で教育内容ごとに教育目標に沿って設定することとなるので、教科科目の設定の工夫について、養成施設内あるいは養成施設間で熟考を重ね、より

良い事例について共有し、養成施設全体の質を向上させていく仕組みも必要である。

国民の健康の保持・増進、食品の衛生管理、食文化の継承の一層の推進の観点から、多数人に対して飲食物を調理して供与する施設における専門調理師や調理師の配置の促進に向けては、特定給食施設における調理師の配置状況を把握するとともに、就業届出の様式の見直し等により専門調理師の就業状況の把握についても検討する必要がある。

また、調理師養成施設の卒業証書、専門調理師や調理師の資格を有することの証書を英文で表記する仕組みを検討するなどして、日本における各種料理の質の高い調理技術や標準化の技術を、世界に発信していくことも重要となる。

調理師の資質の更なる向上に向けて、目指すべき調理師像に到達するために、専門職としての資質の向上を図る仕組みをどう構築するかは、重要な課題である。専門調理師制度について、社会のニーズに即した多様な領域で、高度な調理技術を評価できるように、その充実を図るとともに、関係団体による研修やコンクールの開催、一般社団法人日本病院調理師協会による病院調理師の認定など、民間団体における取組も含め、関係団体や関係者の連携により資質向上に向けた体制について総合的に検討していくことも必要である。

(参考)

【検討会開催状況】

第1回 平成24年11月22日

〈調理師養成のあり方の基本的方向性について〉

第2回 平成24年12月20日

〈教育内容・教育目標等について、施設・設備の見直しについて、教員資格の見直しの方向性について〉

第3回 平成25年1月25日

〈教育内容・教育目標等について、教員資格の見直しの方向性について、その他の見直しについて〉

第4回 平成25年2月19日

〈調理師の養成のあり方等に関する検討会報告書(案)について〉

【調理師の養成のあり方等に関する検討会委員名簿】

- 岡部 伸雄 日本病院調理師協会 会長
- 斉藤 隆士 熊本ホテルキャッスル 代表取締役
- 佐藤 月彦 服部栄養専門学校 主席教授
- 平良 久子 日本学校調理師会 理事長
- 田中 祐司 辻調理師専門学校 事務局長
- 田中 幸雄 京都調理師専門学校 校長
- 中村 丁次 神奈川県立保健福祉大学 学長
- 廣瀬 喜久子 東京誠心調理師専門学校 理事長
- 政安 静子 社会福祉法人 いくり苑那珂福祉施設長
- 山中 一男 中国料理 古月 料理長
- 吉田 龍一 東京都飲食業生活衛生同業組合 副理事長

○座長 (50音順・敬称略)