

予 算 要 求 資 料

令和4年度当初予算

支出科目 款：衛生費 項：公衆衛生費 目：食品衛生指導費

事業名 調理技術向上事業費補助金（単補）

(この事業に対するご質問・ご意見はこちらにお寄せください)

福祉部 生活衛生課 乳肉・動物指導係 電話番号：058-272-1111(内2584)

E-mail：c11222@pref.gifu.lg.jp

1 事業費 500 千円 (前年度予算額：500 千円)

<財源内訳>

区分	事業費	財 源 内 訳							
		国庫 支出金	分担金 負担金	使用料 手数料	財 産 収 入	寄附金	その他	県 債	一 般 財 源
前年度	500	0	0	0	0	0	0	0	500
要求額	500	0	0	0	0	0	0	0	500
決定額	500	0	0	0	0	0	0	0	500

2 要 求 内 容

(1) 要求の趣旨（現状と課題）

- ・調理師として常に新たな知識及び技術を習得するには、継続した研修等が必要
- ・岐阜県ふぐ取扱指導要綱に定めるふぐ処理者試験は食品の安全確保に必要不可欠であり、かつ、その開催には専門的知識が必要
- ・ふぐ処理者試験は、知事が指定する公益法人等が実施することとなっており、本試験を適正に実施できるのは(一社)岐阜県調理師連合会のみ

(2) 事業内容

ア 調理技術コンクール

調理技術の向上に資することを目的として開催。上位入賞者は「ぎふの味・伝承名人コンクール」の参加資格が与えられる。

イ 調理師再教育講習会

食品衛生、食育健康づくり、郷土料理の3つの内容の講習会

ウ 料理師範認定事業

調理技術の研鑽を積み重ねてきた調理師に名誉ある個人資格として岐阜の料理師範の称号を与え、登録する。岐阜の食文化発展に大きく寄与することが目的。

エ ふぐ処理者試験

ふぐ処理者資格に関する岐阜県ふぐ取扱い指導要綱に定めるふぐ処理者試験を開催

オ 調理師大学講座、調理技術講習会

調理師の調理技術の向上を図るために講座や講習会を開催

(3) 県負担・補助率の考え方

県が移行認可した一般社団法人に対する活動補助であることから負担

(4) 類似事業の有無

無

3 事業費の積算 内訳

事業内容	金額	事業内容の詳細
補助金	500	調理技術向上のための活動に対する補助
合計	500	

決定額の考え方

--

4 参考事項

(1) 各種計画での位置づけ

県が本協会に委託している「ぎふの味・伝承名人認定コンクール」認定事業の参加資格は、前年度の調理技術コンクールの上位入賞者とされている。

両事業は、調理技術の研鑽及び県産品の普及に加え、県の食育の推進、観光との連携など県政との関連性が増してきている。

(2) 事業主体及びその妥当性

ア (一社) 岐阜県調理師連合会は調理師法第9条に基づく県内唯一の団体

イ 令和3年度で第40回となる調理技術コンクールの長年に渡る開催の実績

ウ 調理の知識普及に関する講習会、展示会、調理技術の研究及び向上のための研究会の開催には、高度な料理(調理)知識と技術を有する専門技術集団が必要

県単独補助金事業評価調書

新規要求事業

継続要求事業

(事業内容)

補助事業名	調理技術向上事業費補助金
補助事業者（団体）	（一社）岐阜県調理師連合会 （理由） 岐阜県公衆衛生向上対策事業費補助金交付要綱
補助事業の概要	（目的）調理師の資質向上及び食品衛生知識の習得 （内容）調理技術コンクール、調理師再教育講習会、料理師範認定事業、フグ処理講習会、調理師大学講座、調理技術講習会の開催への補助
補助率・補助単価等	定額 （内容）500千円 （理由）
補助効果	県民の豊かな食生活、食の安全性の確保を図るとともに、県の推進する「食」に関する各種事業の円滑な実施を推進する。
終期の設定	終期4年度 （理由） 目的達成状況や社会情勢等を踏まえて検討

(事業目標)

<p>・終期までに何をどのような状態にしたいのか 調理師による飲食店等の衛生管理の向上並びに県民の食生活の改善及び食育の発展を図る。</p>
--

(目標の達成度を示す指標と実績)

指標名	事業開始前 (R)	R2年度 実績	R3年度 目標	R4年度 目標	終期目標 (R)	達成率
①調理技術コンクール参加人数		42人	75人	75人	75人	
②						

補助金交付実績 (単位：千円)	H30年度	R元年度	R2年度
	500千円	500千円	500千円

(これまでの取組内容と成果)

令和2年度	<ul style="list-style-type: none"> 取組内容と成果を記載してください。 食品衛生知識の習得に関する講習会、調理技術コンクール、調理技術の研究及び向上のための研究会など、連合会が実施する各種事業について支援することにより、飲食店等の衛生管理の向上及び調理師の資質向上の推進が期待できる。 調理技術コンクールについては調理技術の研鑽及び県産品の普及に加え、県の食育の推進や観光との連携など他分野での成果も期待できる。
	指標① 目標：75人 実績：42人 達成率：56 %
令和3年度	令和5年度当初予算にて追加
	指標① 目標：___ 実績：___ 達成率：___ %
令和4年度	令和6年度当初予算にて追加
	指標① 目標：___ 実績：___ 達成率：___ %

(事業の評価)

<ul style="list-style-type: none"> 事業の必要性(社会情勢等を踏まえ、前年度などに比べ判断) 3：増加している 2：横ばい 1：減少している 0：ほとんどない 	
(評価) 3	県民の外出依存傾向が強まっていることから、飲食店等に従事する調理師の資質の向上、調理技術の研鑽に対する連合会の自主的な活動の推進は、県民の食の安全性の確保及び食生活の向上を図る上で必要不可欠なものであり、県として連合会の事業実施について支援することは妥当であると考えられる。
<ul style="list-style-type: none"> 事業の有効性(指標等の状況から見て事業の成果はあがっているか) 3：期待以上の成果あり(単年度目標100%達成かつ他に特筆できる要素あり) 2：期待どおりの成果あり(単年度目標100%達成) 1：期待どおりの成果が得られていない(単年度目標50~100%) 0：ほとんど成果が得られていない(単年度目標50%未満) 	
(評価) 2	調理師法の趣旨である調理師の資質向上及び合理的な調理技術の発展に大きく寄与しており、有効な事業であると考えられる。
<ul style="list-style-type: none"> 事業の効率性(事業の実施方法の効率化は図られているか) 2：上がっている 1：横ばい 0：下がっている 	
(評価) 1	食品衛生知識の習得及び調理技術の研鑽にかかる講習会を一括開催するふぐ処理者試験については、受講希望者の人数を把握した上で実施の可否を決定するなど効率化が図られている。

(今後の課題)

<ul style="list-style-type: none"> 事業が直面する課題や改善が必要な事項
--

(次年度の方向性)

<ul style="list-style-type: none"> 継続すべき事業か。県民ニーズ、事業の評価、今後の課題を踏まえて、今後どのように取り組むのか 食品衛生知識の習得に関する講習会、調理技術に関するコンクール、調理技術の研究及び向上のための研究会など、連合会が実施する研修等事業について支援することにより、調理師の資質向上並びに食品衛生の普及啓発の推進に取り組む必要がある。
