

予 算 要 求 資 料

令和6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 「ぎふの味・伝承名人」認定・活用事業委託費

(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)

健康福祉部 生活衛生課 食品安全対策係 電話番号：058-272-1111(内3422)

E-mail：c11222@pref.gifu.lg.jp

1 事業費 800 千円 (前年度予算額： 800 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	800	0	0	800	0	0	0	0	0
要求額	800	0	0	800	0	0	0	0	0
決定額	800	0	0	800	0	0	0	0	0

2 要 求 内 容

(1) 要求の趣旨（現状と課題）

ア 調理師は、食品の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に、調理師法に定められた国家資格であり、同法に基づき給食施設のや飲食店等は施設ごとに調理師を置くように努めなければならない。

イ また、飲食店のチェーン化、冷凍食品の普及、A I技術向上等により、必ずしも調理師を必要としない業態が増えており、その結果、県内の調理師試験の受験者数は年々減少している。

ウ 食品の調理技術の合理的な発達や国民の食生活の向上には調理師は必要であり、優れた調理師の育成や発掘は、食品衛生、食育、観光、県産品の普及等々の県の施策には欠かせないものとなっている。

エ 「ぎふの味・伝承名人認定コンクール」は、長年積み重ねた実績により調理師の認知度が高く、調理師にとって日々調理技術を研鑽し、知識を習得するための具体的な目標となっている。

オ これまでの認定された名人の一部は調理技術の開発、普及に関し、地域の調理師のリーダー的な存在となり、活動しているが、こうした活動をさらに推進し、県内各地域の調理師技術の向上を一層図っていく必要がある。

(2) 事業内容

ア 平成13年度から実施している名人認定事業を継続して実施
「県内産こだわり食材」の使用を課題とした料理コンクールを開催し、優秀者を「ぎふの味・伝承名人」に認定

【方法】 (一社)岐阜県調理師連合会に委託
調理師であって、前年度の「調理技術コンクール」((一社)岐阜県調理師連合会主催)での上位入賞が参加資格

【審査】
料理の調製過程、仕上がり、味など料理技術と、「ぎふの味」の創作、普及、伝承に対する取り組みや意欲の両面から審査を行い、「ぎふの味・伝承名人」に認定(2名程度)

イ 名人による調理技術講習会
「ぎふの味・伝承名人」となり得る後継者の育成を図るため、名人による調理技術講習会を開催。

【方法】 (一社)岐阜県調理師連合会に委託
県下3箇所で、調理師を対象とし、名人を講師とした調理技術講習会を開催する。

(3) 県負担・補助率の考え方

県が委託する事業に対する委託料であり、県が負担することが妥当。

(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
委託料	500	「ぎふの味・伝承名人認定コンクール」の開催委託料
	300	「ぎふの味・伝承名人技術講習会」の開催委託料
合計	800	

決定額の考え方

4 参考事項

(1) 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調理師連合会で、県内13の調理師会により連合会を組織している。

イ 令和6年度で24回となる「ぎふの味・伝承名人認定コンクール」の、長年に渡る開催の実績(平成13年から17年までは「ぎふの味・料理名人認定コンクール」)

ウ コンクールの運営、審査には高度な料理(調理)知識と技術を有する専門技術集団が必要

エ 調理師向けの技術講習会について実績があり、研修会のスタッフの確保や会場設営が円滑に行える

事業評価調書（県単独補助金除く）

新規要求事業

継続要求事業

1 事業の目標と成果

（事業目標）

・何をいつまでにどのような状態にしたいのか
 地域のリーダーとして活躍が期待され、かつ優秀な調理師を発掘するとともに、県民の食生活の向上及び飲食店等における調理師の資質向上を図る。

（目標の達成度を示す指標と実績）

指標名	事業開始前 (R)	R4年度 実績	R5年度 目標	R6年度 目標	終期目標 (R7)	達成率
①名人を講師とした講習会の受講者数	0人	526人	500人	500人	500人	105%

○指標を設定することができない場合の理由

（これまでの取組内容と成果）

令和2年度	名人による後継者育成のための技術講習会をはじめ、市町村や小学校等に出向いて行う講習等を実施。
令和3年度	名人による後継者育成のための技術講習会をはじめ、市町村や小学校等に出向いて行う講習等を実施。 指標① 目標：500人 実績：315人 達成率：63%
令和4年度	名人による後継者育成のための技術講習会をはじめ、市町村や小学校等に出向いて行う講習等を実施。 指標① 目標：500人 実績：526人 達成率：105%

2 事業の評価と課題

(事業の評価)

<p>・ 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) <small>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</small></p>	
(評価) 3	優れた調理師の育成や発掘は、食品衛生、食育、観光、県産品の普及等々の県の施策上で、重要性は増している。
<p>・ 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) <small>3：期待以上の成果あり 2：期待どおりの成果あり 1：期待どおりの成果が得られていない 0：ほとんど成果が得られていない</small></p>	
(評価) 3	「ぎふの味・伝承名人認定コンクール」は認知度が高く、調理師にとって具体的な目標となっており、調理技術の研鑽、知識の習得に対する意欲の向上につながっていることから、有効な事業であると考えます。
<p>・ 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) <small>2：上がっている 1：横ばい 0：下がっている</small></p>	
(評価) 2	県民への料理の普及、浸透には、消費者と身近に接し、そのニーズを理解し、県産食材の特性を熟知している専門家が最適。本事業は調理に関する専門家集団であり料理を伝承する基盤を持った連合会に業務委託して実施することで効率化を図っている。

(今後の課題)

<p>・ 事業が直面する課題や改善が必要な事項 コンクールにおいて発掘した優秀な調理師をより効果的に活用していく必要がある。</p>
--

(次年度の方向性)

<p>・ 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</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 名人の認定は意欲ある調理師の目標となっており、また、優秀な調理師を発掘する上で、年1回のコンクールの開催は継続していく必要がある。 ・ 専用WEBサイトを開設し、名人の勤務先、連絡先、本人の写真、勤務する飲食店等で提供される岐阜県産食材を使用したおすすめメニュー等を掲載する。 ・ 料理講習会や食育の授業など、市町村や学校等から(一社)岐阜県調理師連合会への講師派遣依頼に対し、名人の派遣を積極的に行なう。 ・ 名人の活用事例を農政部、商工労働部、教育委員会等関係部局に紹介。県産品及び観光施策への活用を促進していく。
--

(他事業と組み合わせて実施する場合の事業効果)

<p>組み合わせ予定のイベント 又は事業名及び所管課</p>	【〇〇課】
<p>組み合わせて実施する理由 や期待する効果 など</p>	