

# 2016年度事業計画書

(自2016年4月1日～至2017年3月31日)

## 1 事業の基本方針

本年度は前年度に引き続き関連諸事業の整備・強化を図るとともに資料の収集、研修会、講演会、日本型食生活の定着促進のために調査・研究、関連機関との連携強化、機関誌の内容充実を図り、組織の拡充、会員の増強を目指す。

## 2 事業の内容

### 1 料理展示会等の開催

#### ① 第58回日本料理・夏の祭典

日本料理に携わる後進の指導・育成を目的とした料理展示会を開催し日本料理に関する技術の向上を図り、広く日本料理に対する理解を深めると共に、日本型食生活の優良事例を展示してその普及・啓発に努める。

年間1回（7月9日、於大手町サンケイプラザ4階ホール）

#### ② 「第30回全国日本料理コンクールー日本料理文化の今日と明日」

伝統ある日本料理技術の伝承・保全と併せて今後の日本料理の在り方を追及し、新たな食材の利活用等による創作料理や地域の特性を生かした現代的な郷土料理並びに日本型食生活を中心とした食生活の健全な向上を図るために料理コンクールを行い、優良事例に対して表彰を行う。

年間1回（3月15日、於大手町サンケイプラザ4階ホール 予定）

#### ③ 月例料理展示会

日本料理の技術向上並びに文化の保存を目的とした料理展示会を定期的に行い、機関誌等を通じて広報するなど、現代における日本料理の在り方を研究する。年間10回（於日本料理研究会研修室）

### 2 講習会等の開催

#### ① 講習会

日本料理に関する講習会を開催し、新たな食材の開発・活用と料理技術の向上を図る。

イ) 本部講習会

年間10回、日本料理研究会研修室にて開催する。

ロ) 支部講習会

支部の要請に応じて各支部において開催する。

## ② 研修会の開催

東京都食品衛生協会の協賛を得て、学識経験者に講師を委嘱して食品管理並びに衛生思想や食生活に関する研修会を開催して、その理解と啓発に努める。

年間1回

## ③ 試食会の開催

日本料理の試食会を開催し、日本料理の調理技術及びサービスの研究・開発に努める。年間1回を予定。

## 3 機関誌の発行

機関誌「月刊日本料理」を毎月刊行し、日本料理の技術・食文化・食生活に関する調査・研究等資料を提供し、国民食生活の向上に努める。年間12回

## 4 調査・研究

「伝統ある日本料理技術の伝承・発展」と「高度な調理技術を活かした新たな食材や献立の開発」等を通じ、日本人の望ましい食生活の創造とこれを定着せしめるため、食に関する論文等を広範な有識者に委嘱する。

## 5 情報・資料の収集・分析

日本料理に関する資料を収集、整備する。

## 6 関連機関との連携等

農林水産省、厚生労働省、文部科学省において決定された「食生活指針」を関連機関と連携し、「食生活指針」の普及・定着に資する。

「食を考える国民会議」の団体会員として、その活動を中心とした健全な食生活推進事業等と連携しつつ、各種イベント、シンポジウム、講演会等の活動に参加、協力をする。

## 7 表彰

日本料理の技術・研究等に関し優れた業績が認められた者に対し表彰を行う。

## 8 プロモーション支援事業、コンサルティング等事業

会員ネットワークを通じた商材等のプロモーション支援事業、店舗やメーカー等に向けたコンサルティング業務などを行う。

## 9 その他

本会の目的達成のために必要な事業を行う。