

平成30年度 調理技術技能評価試験



【前期】
すし料理・中国料理・給食用特殊料理

【後期】
日本料理・西洋料理・麺料理

公益社団法人調理技術技能センターは、昭和57年「調理師法」並びに「職業能力開発促進法」に基づき、調理に係る技術審査試験及び技能検定試験（調理技術技能評価試験）等の実施を目的として、厚生・労働両大臣の認可を受け設立した法人です。
設立より国家試験である調理技術技能評価試験を実施しております。

調理技術技能評価試験は、調理師のステップアップのために、昭和57年に国家試験として設けられた制度です。学科試験、実技試験の両方に合格すると、厚生労働大臣から「専門調理師」「調理技能士」の称号が与えられます。また、調理師養成施設校の教員資格が取得できます。

平成30年度 調理技術技能評価試験 実施日程

		前 期	後 期
実施調理作業		すし料理 中国料理 給食用特殊料理	日本料理 西洋料理 麺料理
受験室内 および 受験申請書 の配布期間	郵 送	平成30年3月20日（火）～4月23日（月） 当日消印有効	平成30年8月22日（水）～9月26日（水） 当日消印有効
	窓 口	平成30年3月20日（火）～5月7日（月）	平成30年8月22日（水）～10月5日（金）
	ホーム ページ	平成30年3月20日（火）～5月7日（月）	平成30年8月22日（水）～10月5日（金）
受験申請書の受付期間		平成30年4月2日（月）～5月7日（月） 当日消印有効	平成30年9月4日（火）～10月5日（金） 当日消印有効
実技試験問題公表 および受験票の発送		平成30年6月29日（金）	平成30年12月3日（月）
実 技 試 験 日		平成30年7月29日（日）～8月18日（土）の間で （公社）調理技術技能センターが別途指定する日	平成31年1月12日（土）～2月15日（金）の間で （公社）調理技術技能センターが別途指定する日
学 科 試 験 日		平成30年7月29日（日）	平成31年1月12日（土）
合 格 発 表		平成30年9月28日（金）	平成31年3月29日（金）

※前期、後期それぞれいずれか1料理のみ受験可。

試験実施場所（下記エリア内指定の中心）

すし料理	札幌市 東京都 大阪市
中国料理	仙台市 東京都 大阪市 高松市 福岡市
給食用特殊料理	札幌市 仙台市 東京都 静岡市 名古屋市 大阪市 兵庫県上郡町 福岡市 那城市
日本料理	仙台市 東京都 長野市 名古屋市 大阪市 西宮市 福岡市 沖縄県
西洋料理	札幌市 東京都 金沢市 名古屋市 大阪市 広島市 福岡市 鹿児島市 沖縄県
麺料理	東京都

1. 試験実施上の都合により、試験実施場所を変更することがあります。
2. 学科試験及び実技試験とも受験する方は、同一試験場で受験することになります。

受験資格

区 分	実務経験年数（注1）	実務経験年数のうち 調理師の免許を有していた期間（注1）
実務経験による者	8年以上	3年以上
厚生労働大臣の指定する調理師養成施設において 1年以上調理に関する学科を修めた卒業生	6年以上	3年以上
職業能力開発促進法に基づき、 調理に関し専門課程の高度訓練または 普通課程の普通職業訓練修了者（注2）	7年以上（注3）	3年以上

注1. 前期は平成30年5月7日、後期は平成30年10月5日に受験資格年数を満たしていること。
注2. 専門課程の高度職業訓練とは、「調理技術系調理技術科」のこと。また普通課程の普通職業訓練とは、「調理系日本料理科」、「調理系中国料理科」または「調理系西洋料理科」のこと。
注3. 普通職業訓練または高度職業訓練を受けた期間を含む。

——— 詳細のお問合わせ ———

公益社団法人 調理技能センター

【平日の午前9時から午後5時まで】

電話 03-3667-1867 URL: www.chouri-ggc.or.jp

●●● 調理師免許 ●●●

平成30年度「調理師試験」の 日時が決定しました。



「30年度北海道調理師試験」を受験される方は、決められた期日まで願書提出をお願いいたします。

忘れがちなので
ご注意ください！

受付期間

平成30年5月14日（月）～25（金）

郵送の場合は、30年5月25日（金）までの消印のあるものに限り受け付ける。

試験日

平成30年8月22日水曜日
午後1時30分～午後4時まで

試験地

札幌市、函館市、旭川市、室蘭市、釧路市、帯広市、北見市、岩見沢市、苫小牧市、稚内市、滝川市（11）
★各市町村に住所を有すること。

受験資格

多数人に対して飲食物を調理して供与する寄宿舍、学校、病院などの施設または、食品衛生法施行令に揚げる営業において2年以上調理の業務に従事したもの。

提出先

札幌市、函館市、旭川市または小樽市に住所を有する方はその市の保健所（札幌市においては各区保健センターを含む）その他の市町村に住所を有する方は、最寄りの保健所または支所へ。

試験科目

食文化概論、公衆衛生学、栄養学、食品学、食品衛生学および調理理論について筆記試験

受験手数料

6,900円に相当する額面の北海道収入証紙を調理師試験受験願書に所定の欄に貼り付け、印章または署名により消印

合格発表

平成30年10月11日（木）午前9時から
健康保全局地域保健課、保健所および支所に掲示。
また、北海道庁のホームページに掲載。

★提出書類など、詳細については、各所にお問合わせください。

自分のレベルを把握するために、都道府県が主催する講習会への参加もおすすめ！特に、独学で勉強して調理師免許の取得を目指す方。

おすすめ！

北海道での講習会の開催日時の情報など、詳しくは下記でご確認ください。

【一般社団法人 北海道全調理師会】
http://www.hokuzentyou.jp/chef.html

※北海道調理師試験問題・解答（通称：過去問）を販売中。
ご希望の方は北全調事務局までご連絡ください。

「2018年版 調理師読本」1,600（税別）
「2018年版 調理師試験問題と解答」1,500（税別）

4月半
発売予定！

調理師の声



調理師としての役割

帯広支部 鈴木 邦彦

月に一度の役員会の数ある課題に、「調理師の声」募集者の推薦依頼が上がった。本年度の応募資格は、奇数ブロック内支部に所属する正会員となっている。2年に一度は議題に上がっているはずだが記憶がいまいち曖昧だ。

きっとそれは誰か一人に白羽の矢が立って、それ以外の人は全く無関係という変なイメージがあるからだと思う。

しかし、「今年は中華部会の担当ですね」と言われ引き受けてしまった。突如として無関係でいられなくなったのだ。でも、「調理師の声」ってなに?? そもそも何のため? 誰のため? 誰がどのような場で読み、それをどのように活かしてくれているものなんだろうか? 応募要項の主旨には、「活力ある組織活動の在り方等について、会員意識の高揚図り、運営上の参考として組織強化に努める等、調理師の社会的地位の向上に役立てるものです。」とある。なるほど「調理師の声」が組織活動の参考になることもあるのか。

では、私なりの「拙い」声を上げさせていただきます。

世の中の人々が会員も含めてそれぞれの専門業種に求めているモノは様々あると思います。

では調理師会としての役割は一体何でしょう?

調理師会として今やらなければならない最優先の課題とは何でしょう? 一般的に調理師会の役割は、調理師の資質の向上と国民の食生活の改善、調理師の育成や指導、技術研鑽、食文化の継承や食育事業等です。もちろんどれを取っても大変重要な役割で、調理師会こそが成せる役割です。

そもそも私達人間にとって食とは何でしょうか?

生きるために欠かせないガソリンであり、欲を満たしてくれるものであります。でも、人はどこまでも欲深い生き物です。勿論、人それぞれではありますが、同じお腹を満たしてくれる食べ物でも、より美味しい方を求めてしまいます。渴いた喉を潤してくれるビールだって、寒い冬飲むより真夏の炎天下の方が美味しいはず。私達調理師が遣り甲斐を見つけやすいテーマで、その美味しさのための労苦は惜しみません。調理師会のコンクールや講習会等は、技術の研鑽やセンスを磨くためにもあるはずで、それは、皆様方により美味しい料理を提供していくためです。

では食の安全性についてはどうでしょうか? 私達は、経済の発展に伴い豊かな食生活を手に入れてきました。一方で、生産や流通のあり方も変化し、より複雑化してきています。又、近年では世界中の様々な食品や料理を食べることができるようになりましたが、食の安全をめぐる多くの問題も生じています。

そのために調理師会は会員同士の情報の共有や勉強会、セミナーなどを開催しています。これら重要な私達の役割は調理師会という組織があつての役割です。調理師会だけでなく、どの業界団体組織も会員の減少に歯止めをかけることが急務です。

会員がいなくては、会そのものの存続すら危ぶまれます。さらに残念なことに調理師に至っては、今最も人気の無い職業のひとつとされています。調理師学校においても、近年は当たり前のように定員割れの状況です。なぜここまで人気がないのでしょうか? どうすれば大人気の職業になり、調理師志願者が世に溢れ、調理師会がさらに発展することが出来るのでしょうか?

例えば23年前、テレビで鹿賀丈史が「私の記憶が確かならば～」というセリフで番組をスタートさせた「料理の鉄人」、胸を踊らせワクワクさせながら見たものです。

賛否両論あるかとは思いますが、料理そのものではなく、料理人にスポットを当てた画期的な番組でした。この番組のヒットにより、調理師志望者が過去の数倍になったという結果も出ています。更には、私達調理師免許取得者の悲願でもある「調理の仕事に調理師の資格を義務づける」という活動にしても、まずは手段の限りを尽くして、調理師の人口を伸ばすというのも一つの役割ではないかと思えます。いや、役割も課題もきっと無限にあり一個人としては対処できないので業界団体があるのです。

人の繋がり大切に、力を合わせて難題に挑む、日本人が最も得意とする団体芸です。さらにはそれを各方の生き甲斐にできれば、それは素晴らしい事ではないでしょうか。

時代は常に動いています。日一日移り変わり行く全てのモノに対して、上手に対応する事が出来なければ廃れてしまう世の中になってしまいそうです。私達調理師自身が、仲間と助け合い、調理の仕事をもっともっと楽しみ、慈しみ、それを皆様方に上手に丁寧に、そして楽しくお伝えするのです。

「調理師の仕事ってこんなに楽しくて遣り甲斐があるんですよって!」。それこそが今の私達調理師会の最優先の役割ではないでしょうか?

美唄支部研修会

2017.11.19

知識研修…「健康づくりについて(フレイル対策)」

講師／殿村 美幸（北海道岩見沢保健所企画総務課）

実技研修…「秋のきのこづくし3品」

講師／砂長谷 洋子（美唄支部長）きのこ鍋・きのこの酢の物・きのこの炊き込みご飯

平成29年11月19日（日）美唄市峰延町福祉会館にて、参加者は18名、美唄支部研修会を行いました。大荒れの予報通り朝から雪。岩見沢から専門の講師をお迎えして健康づくりのお話を聞いていただきました。『フレイル』『サルコペニア』と聞き慣れない新たな言葉との出合いの連続に、興味津々で、1時間は瞬く間に過ぎてしまいました。100歳時代と言

われ、健康長寿は国民の必須の様にマスクミでも取り上げられる様になっています。そんな中、食生活は体（運動できる体）をつくり、意欲を高める（精神面）など改めて基本となる「食の大切さ」を教える「食の大切さ」を教えることができました。実習では、きのこのフルコース3種、鍋、酢の物、炊き込みご飯と、どれも美味しい会話も弾み、楽しい時間を過ごすことができました。



▲知識研修の様子

様々な悪循環を生む

フレイルの多面性

社会的な面

- ・閉じこもりがちとなる
- ・社会交流の減少

身体的な面

- ・低栄養
- ・転倒を繰り返す
- ・嚥下・摂食機能の低下

精神的な面

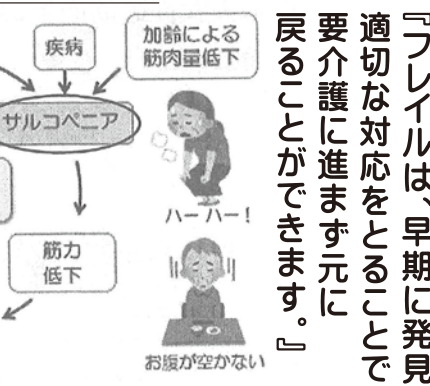
- ・認知機能の低下
- ・てん意欲・判断力の低下
- ・抑うつ



▲きのこ酢の物



▲きのこ鍋



フレイル：Frailty（フレイルティ）の日本語訳で「虚弱」や「衰弱」を意味する。

（健康な状況）→（フレイル）→（要介護）

サルコペニア：加齢に伴う筋力の減少筋肉量の減少。老化に伴う筋肉量の減少

道内の特約店 高級料理の必需品 天下の名品

■用途 さしみ・おすし・うなぎ・天つゆ
ふぐのポン酢・鳥料理・カブト焼・中華料理
照焼・あらだき・すき焼・煮物・漬物

関ヶ原たまり

醸造元 関ヶ原醸造株式会社
岐阜県関ヶ原町（〇五八四）
四三〇五五

国分（北海道支社）
札幌市中央区南二条一丁目
電話 八八九一三〇一

松 高瀬物産（株）函館店
函館市石川町七の二
電話 四七二一〇〇〇

小樽市 小樽市 小樽市
電話 〇八一四五

珍味店酒店でお求め下さい

「ハイミー」は心強いお店の味方。



味の素株式会社

今月の一句

菜の花は
ちよと辛くて
大人味

春を告げる菜の花。
寒い時期から春一番に芽を出し
栄養をたっぷり含んでいます。
一段階ステップアップするこの季節は、
菜の花の様に爽やかでいてほろ苦い。

今、話題の俳句。ぜひ、俳句をお寄せ下さい。
テーマは自由。仕事のことも、ふと感じた日常の中からも
OKです。年間を通して優秀者には、プリントしてフレームに
入れてプレゼント致します。事務局・広報担当 佐々木まで

俳句とは、季語を
入れた五・七・
五音の短い詩です。



苺のハナシ

オリンピックで、カーリングチー
ムLS北見がもぐもぐタイムで食
べていたのが話題になった苺。

キシリトール成分があり、口
の中がサッパリとするので気分
転換やストレスの低減に。

また、運動によって損傷した筋
肉などの部位を回復させる作用もある様です。

加温ハウスの技術進歩で通年で苺を収穫できる様
になり、さらに「四季成り性(しきなりせい)苺」の実用化で、
春だけでなく夏場にも収穫できるなど、技術や品種の改
良が進んでいます。

最近では、白い苺も良く見かける様になりました。

赤い苺の二倍ほどの高値ですが…。

品種改良中の突然変異で、果皮にアントシアニンとい
う色素が含まれていないものです。開発から登録まで
20年かかっているとのこと。

糖度などは、赤い苺と同じくらいですが、見た目の珍し
さ、紅白がめでたいと感じる日本には人気になりそうです。

苺は、ビタミンCはもちろん、悪玉コレステロールを低下
させ、善玉コレステロールはそのままという効果が。

北海道でも5月頃から収穫のシーズンとなり、いちご狩
りや市場でもお手頃に手に入る様になります。

スイーツにはもちろん、サラダやカルパッチョのソース、
煮込み料理などに活用して、季節感をたっぷり味わい
たいものです。



食中毒に注意を!

春になると有毒植物、夏場には細菌に
よる食中毒が増加します。
食中毒は重症化すると命に関わることも。
間違いない植物にスイセンとラ、
アイヌネギとイヌサフランなど。

中西印刷は、
創業103年

魅力的な印刷物、心のこもった製品をお届けするために、
これからもお客様のニーズにお応えします。



NAKANISHI PRINTING CO.,LTD.
中西印刷株式会社

〒007-0823 札幌市東区東雁来3条1丁目1番34号
TEL(011)781-7501 FAX(011)781-7516
http://www.nakanishi-printing.co.jp/



一般社団法人 北海道全調理師会

『石狩支部』発足

3月28日(水)に開催された平成29年度(一社)北全調第2
回理事会にて、石狩調理師会の(一社)北海道全調理師会への
加盟が4月1日付けで承認されました。

石狩調理師会(会長中田雅民氏)は、昨年の11月29日に設立されま
した。今年2月23日に臨時総会が開催され、佐藤副理事長と三森事務
局の立ち合いのもと、目的を同じくする(一社)北海道全調理師会への
加盟を正式に決議し、4月1日から正式に北全調石狩支部(会員21名)
として活動を開始する運びになりました。

それに伴い、北全調当別支部は発展的に解消し、北全調石狩支部の
一員として新たにスタートすることになりました。

☆北全調石狩支部の主な役員(会員21名)

支部長/中田雅民

副支部長/岡 茂 内海英徳 品田寛毅 須藤勝雄

幹事長/矢野目伸一 幹事/稲実勝 会計/富水真澄 監事/村上利枝



▲石狩支部の皆さんと佐藤副理事長、三森事務局長



北全調「会員バッジ」お申し込み承ります。

会員のバッジは、各支部へお申込みください。お問合
せは北全調事務局まで。1個800円

カネク 元粉わさび

北海道鮭商環境衛生
同業組合指定品



150年の歴史を誇る!
わさび界のトップメーカー

製造品目

粉わさび・おろし生しょうが・おろし生にん
じく・甘酢生姜・くらげ・お吸いもの・ねり
うめ・味付なめこ・味付かんぴょう・みそ汁・
冷凍おろし生わさび・冷凍おろし生しょうが・
冷凍味たらこ・冷凍味付数の子・冷凍たらば
かに・チリあわび・レホール

指定品・日本全調理師連盟・日本料理研究会
日本鮭研究会・全国鮭商環境衛生同
業組合

カネク 株式会社札幌支店

〒063-0831 札幌市西区発寒11条3丁目5-39 TEL 661-3461



体感する美味しさ、香る。

GF-350 新発売

金印 香る 粉わさび

日本産原料
・西わさび・



オリジナル本わさび香料配合

金印物産株式会社 tel 011-642-1541

札幌支店 中央区北12条西23丁目2番5号SDC北12条ビル5F