

【第1号議案】

平成22年度事業報告書

平成22年4月1日から平成23年3月31日まで

事業名	事業内容
会報	<ul style="list-style-type: none"> ・会報「エスコフィエ通信」を年4回発行。 平成22年4月47号 7月48号 10月49号 平成23年1月50号発行 会報広告収入,制作費ともにほぼ予算通り。
出版	<ul style="list-style-type: none"> ・『エスコフィエの技 現代の術』の販売。約650冊販売(うち6割は学校) ・『フランス料理用語辞典』中国語版の販売。国内販売数1冊。
広報	<ul style="list-style-type: none"> ・会員の「食」に関する情報発信を行い、一般社会への「食」に関する理解の向上を図る。 ・ホームページに協会及び会員の各種活動を紹介。 ・会員のリンクページの充実とメールマガジンを隔月で配信。
講習会・講演会	<ul style="list-style-type: none"> ・平成22年6月15日開催の総会において、作家でフランス料理に造詣が深い宇田川悟氏による講演会を開催。テーマは「日本における戦後フランス料理史」で、小野正吉、村上信夫の両巨頭にスポットを当てた内容であった。 ・講演会後に会場のホテルニューオータニ「芙蓉の間」において食事会開催。570名が会食。
フランス研修留学	<ul style="list-style-type: none"> ・料理人の育成を目的とするフランス研修留学制度の実施。 協会事業として約10年間続けてきた事業だが、制度上の問題で協会の主催事業としての実施が困難になり中断していた。 ・平成23年2月の理事会において、今後は協会の事業としてではなく、日仏料理協会の研修制度を推薦する、という関わり方をすることを決議した。
料理フランス語通信教育	<ul style="list-style-type: none"> ・『料理フランス語通信講座』の実施。春・秋・冬期の年3回開講。 ・ホームページ・会報・ケイコとマナブ・各企業の社員教育講座パンフレットに 広告・募集を掲載。 ・平成22年度は受講者が伸びず22名に終わった。
国際交流	<ul style="list-style-type: none"> ・平成23年2月20日・21日にベルギー、ブリュッセルで開かれたエスコフィエ協会世界大会に、浅野会長の代理で堀田副会長とフランス駐在代表・並木勝人氏が出席。今後の世界連盟の活動に関する討議に加わった。 来年以降の国際コンクールの方法の変更などを協議。
フランス料理勉強会	<ul style="list-style-type: none"> ・今年度は「第5回エスコフィエ・フランス料理コンクール」の開催年にあたり、「ル・ギード・キュリネール」から出題された決勝課題 「仔鳩のコートレット ネル風」をテーマに検証した。 ・2010年11月17日・18日メゾン・オノ1階の厨房にて、今回のコンクール優勝者である竹下公平氏に課題料理の再現を依頼し、この料理に込められた意図や学ぶべきポイント等を検証した。 ・ファルスのゴディヴォー・ア・ラ・クレームなど古典的技法の中に新しい発見を得たことなど、勉強会の成果をホームページで公開した。

料理コンクール	<ul style="list-style-type: none"> ・エスコフィエの理念と技術の伝承、料理人の育成を目的とする「第5回エスコフィエ・フランス料理コンクール」を開催。 後援：文部科学省、フランス共和国食料農業漁業省 ・予選書類審査 課題「鱸の温製料理付け合わせ3種、ソースまたはジュ1種」 2010年7月8日 東京電力㈱Switch Station Pro.有明にて。103名の応募者から東西それぞれ8名の準決勝出場者を選考。 ・準決勝実技審査 予選課題をそのまま制作 2010年7月28日 東日本会場 武蔵野調理師専門学校 2010年7月30日 西日本会場 辻調グループ エコール辻 大阪 東西の審査会場それぞれ8名の出場者から4名の決勝出場者を選考。 ・決勝実技審査 当日課題「仔鳩のコートレット ネル風」 2010年8月25日 東京調理師専門学校（新宿） 8名の出場者の作品を審査。優勝は竹下公平氏（浦和ロイヤルパインズホテル） ・表彰式 帝国ホテル「光の間」にて 優勝者に文部科学大臣賞等を授与。 ・国際コンクール 2011年2月20日ベルギー、ブリュッセルにて開催された「エスコフィエ フランス料理国際コンクール」に、日本代表として出場した竹下公平氏が優勝。
「母と子のキャプ」 調理指導	<ul style="list-style-type: none"> ・今年度から地元寡婦協会が主催者となって行うキャンプで料理指導の実施。 ・2010年6月26日（土）国立夜須高原自然の家にて 坂本地区委員ほか5名の会員と北村理事が協力。参加者89名。 ・2010年10月16日（土）国立淡路青少年交流の家 藤田理事ほか2名の会員が協力。33名の母子が参加。
社会福祉食事会	<ul style="list-style-type: none"> ・身体の不自由な方と介助の方を対象とした食事会の実施。 第21回 2010年7月6日 KKRホテル札幌にて大江理事が中心となり実施。地元の地区委員・会員8名が協力し、浅野会長、水野理事も出席。 第22回 2010年9月13日 ANAクラウンプラザホテル金沢にて小石地区委員と紋田理事が中心となり実施。近隣の8名の会員と水野理事参加。
親睦事業	<ul style="list-style-type: none"> ・新規入会者の受付と会員証（ディプロム、エンブレム）などの送付。 ・6月の総会時に113名にディシプル資格の授与式。 ・会員名簿の2010年版を10月に発行し、全会員に送付。 ・団体賛助会員である調理師学校の成績優秀生徒1名に「エスコフィエ協会優秀奨励賞」のディプロムを授与。平成23年3月、31校の生徒に授与。
受託事業（1） TEPCO 電化厨房 エスコフィエ の運営	<ul style="list-style-type: none"> ・東京電力㈱の委託によるメゾン・オノ1階のオール電化厨房「TEPCO 電化厨房 エスコフィエ」において、電化厨房普及のためのセミナーを実施。東京リビングサービス㈱との契約に基づく。 ・会員中心のプロの料理人、食品関連企業及び東電関係者等に対する電化厨房体験セミナーの実施。 ・平成22年度はセミナー開催40回参加者145名、見学会26回参加者65名。
受託事業（2） 味の素メニュー開発	<ul style="list-style-type: none"> ・味の素㈱製「シェフユース チキンブイヨン」の為のメニュー開発。 今年度は4名の役員がメニュー開発に協力。