

【第1号議案】

平成25年度事業報告書

平成25年4月1日から平成26年3月31日まで

一般社団法人日本エスコフィエ協会

事業名	事業内容
出版	<ul style="list-style-type: none"> 『エスコフィエの技 現代の術』の販売を通じて若手料理人の育成を目指している。同時にエスコフィエの料理技術の保存及び技術向上も目的に。年間737冊販売（うち会員ほか一般に258冊、調理師学校に479冊販売）
会報	<ul style="list-style-type: none"> エスコフィエ通信の定期発行（年4回 4、7、10、1月）を通して会員及び一般に広くフランス料理に関する情報と協会の活動内容を伝える。 フランスで活躍する若い日本人シェフを紹介する新たな企画を連載。各地域での会員の活動ぶりも連載している。
広報	<ul style="list-style-type: none"> ホームページにフランス料理に関する情報及び協会活動を紹介している。 日常的なアクセス数は前年度が120件/日であったのに比べ、180件/日と大幅に増えている。
講習会・講演会	<ul style="list-style-type: none"> 6月10日にセルリアンタワー東急ホテル（東京・渋谷）において、フランス料理に関する講演会及び晩餐会を実施。講演者はフランス食文化研究家の大澤隆氏で「フランス・イブリッド～サヴォワ公国の記憶」と題し、サヴォワ公国の歴史と食文化が現代につながっている例などが紹介された。協会の晩餐会場として初めてのホテルでもあり、晩餐会には会員、関係者を含め480名を越える参加者があった。宴会場と厨房を映像回線をつなぎ、提供される料理がその都度厨房から紹介される新しい試みもなされた。
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』（日仏料理協会との共催）の実施。春・秋・冬期の年3回開講。今年度受講者8名。
国際交流	<ul style="list-style-type: none"> フランスのディシプル・エスコフィエ（エスコフィエ世界連盟本部）エスコフィエ財団及び諸外国のエスコフィエ協会との交流。 2013年6月10日 晩餐会に中国エスコフィエ協会会長ロベール・フォンタナ氏を招待。また、2013年9月 上記フォンタナ氏が会長を務めるエスコフィエ協会アジア地域本部主催の若い料理人のコンクールに大庭会長が招待を受け、今井副会長とともに参加。 2014年3月22日～24日の3日間、フランス・リールで開かれたエスコフィエ世界連盟の総会に、日本から初めて大庭会長が出席し交流を深めた。
フランス料理 勉強会	<ul style="list-style-type: none"> ル・ギド・キュリネールを柱にしたフランス基本料理の検証。2014年2月6日、7日の両日、第3回エスコフィエ・フランス料理コンクールの決勝課題であった「仔羊の鞍下肉オルロフ風」をテーマに実際に調理し検証を行った。東京、香川調理師専門学校の協力を得、5名の実行委員を中心に11名の若い登録参加者、事業担当役員及び大庭会長をはじめ他の役員を含め総勢30名を越える盛大な勉強会となった。その過程は会報とホームページに公開した。

<p>フランス料理 コンクール</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・フランス料理の基本技術の継承と将来を担う料理人の育成を目的とする「第7回エスコフィエ・フランス料理コンクール」の開催準備 ・2014年1月 予選、準決勝の課題発表と募集要項、規約の発表 募集開始 予選・準決勝の課題「国産鹿肉の温製料理」 ・スケジュール <ul style="list-style-type: none"> 応募申込締切 6月13日 ルセット提出締切り 6月25日 予選書類審査 7月3日 準決勝 東日本会場 7月24日 後藤学園 武蔵野調理師専門学校 西日本会場 7月29日 辻調グループ エコール辻 大阪 決勝 8月28日 食糧学院 東京調理師専門学校 表彰式 8月28日 ホテルオークラ東京 ・協賛企業各社に協賛金拠出の依頼活動。 ・後援名義の申請 <ul style="list-style-type: none"> 文部科学省、農林水産省、フランス農業・農産加工業・林業省、 SOPEXA
<p>震災被災地支援</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・2013年12月8日 <ul style="list-style-type: none"> 原発事故の避難地域であった村を訪問し、住民に焼き菓子を提供。 帰村宣言が出されても住民の半数以上が戻れないという、福島県双葉郡川内村の村おこしイベントに協力。事業予算からオフィスカミーユ、仙台国際ホテル、ホテルオークラ東京の協力により1,800個の焼き菓子を用意し、事業担当の伊佐副会長、田中理事、中村理事らが当日現地を訪れ慰問した。
<p>『母と子のキャン プ』調理指導</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・(公財)徳島県母子寡婦福祉連合会が主催する母と子のキャンプで調理指導。2013年10月12日「国立淡路青少年交流の家」にて50名が参加して開催。藤田理事を中心に、会員のホテルアナガの中野氏、(株)ロワールの宮崎氏及び事業担当の堀田副会長らが指導に当たった。
<p>社会福祉食事会</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・身体に軽い障害をお持ちの方とその介助の方を対象とした福祉食事会。 <ul style="list-style-type: none"> 「第26回 ホテルでフランス料理を楽しむ社会福祉食事会」を2013年7月22日、リーガロイヤルホテル大阪ホテルにて開催。 対象の方々、米津副会長を始めとする協会関係者、福祉関係者を含め52名が会食。同ホテルの太田総料理長の手によるフルコースを堪能した。 後援 大阪市社会福祉協議会、大阪市身体障害者団体協議会 協力 リーガロイヤルホテル大阪
<p>親睦事業</p>	<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。 <ul style="list-style-type: none"> 今年度入会者102名。 ・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。33校の生徒に授与。 ・総会当日の6月10日、ディシプル資格昇格者78名にディプロムとエシヤルプを授与。