

予 算 要 求 資 料

令和3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 乳肉・動物指導係 電話番号：058-272-1111 (内 2584)

E-mail：c11222@pref.gifu.lg.jp

1 事業費 500 千円 (前年度予算額： 500 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	500	0	0	500	0	0	0	0	0
要求額	500	0	0	500	0	0	0	0	0
決定額	500	0	0	500	0	0	0	0	0

2 要求内容

(1) 要求の趣旨 (現状と課題)

ア 県民の外出依存傾向が強まっていることから、飲食店等に従事する調理師の資質及び社会的地位の向上を図り、飲食店等における調理師設置を推進し、県民の食生活の向上を図る必要がある

イ (一社)岐阜県調理師連合会が開催する「調理技術コンクール」やその上位入賞が出場資格となる「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。

ウ 岐阜県食育基本条例の施行 (H18.4.1)、岐阜県食育基本計画の策定 (H19年3月)、みんなでつくろう観光王国飛騨・美濃条例制定 (H19年10月)、飛騨・美濃じまん運動実施計画 (H20年3月) 等、観光、県産品の普及など、年々横断的に当事業の重要性が増している。

(2) 事業内容

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)

(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
合計	500	

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

イ 令和2年度で20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 コンクールの開催には、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

事業評価調査書（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	指標の推移		現在値 <small>（前々年度末時点）</small>	目標	達成率
ぎふの味・伝承名人認定者数	(H)	1人 (H29)	1人 (H30)	1人 (R01)	2人 (R03)	50%

○指標を設定することができない場合の理由

（前年度の取組）

- ・事業の活動内容（会議の開催、研修の参加人数等）
「令和2年度ぎふの味・伝承名人認定コンクール」を令和2年8月4日（火）に開催。新たに2名の名人を認定し、本年度までに計37人を名人として認定。

（前年度の成果）

- ・前年度の取組により得られた事業の成果、今後見込まれる成果
模範となる調理師の新たな発掘ができ、今後、地域のリーダーとして力を発揮することで、飲食店等において調理の業務に従事する他の調理師の資質向上や食品衛生管理の向上が見込まれ、県民の食生活の向上が期待できる。

2 事業の評価と課題

(事業の評価)

<ul style="list-style-type: none"> ・事業の必要性（社会経済情勢等に沿った事業か、県の関与は妥当か） ○：必要性が高い △：必要性が低い 	
(評価) ○	県民の外出依存傾向が強まっていることから、飲食店等に従事する調理師の技術の研鑽及び資質の向上を図る必要がある。
<ul style="list-style-type: none"> ・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） ○：概ね期待どおりまたはそれ以上の成果が得られている △：まだ期待どおりの成果が得られていない 	
(評価) ○	当該事業は、調理師にとって具体的な目標として、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。
<ul style="list-style-type: none"> ・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） ○：効率化は図られている △：向上の余地がある 	
(評価) ○	県産食材の特性を熟知した調理に関する専門家集団であり、また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)

<ul style="list-style-type: none"> ・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の効果的な活用法の検討
--

(次年度の方向性)

<ul style="list-style-type: none"> ・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 食育、観光、県産品の普及などの県政の課題に対し横断的に当該事業の重要性が増してきており、本事業の実施により、名人料理を広く紹介し、県内外に「ぎふの味」を普及伝承することで「食」を通じた県のイメージアップによる観光への波及効果が期待できる。 「伝承名人」を講師とした講習会の開催などにより、調理師の資質向上、食品衛生思想の普及等を推進し、県民の健全な安心できる食生活に寄与する。

(他事業と組み合わせて実施する場合の事業効果)

組み合わせ予定のイベント又は事業名及び所管課	【○○課】
組み合わせて実施する理由や期待する効果 など	

