

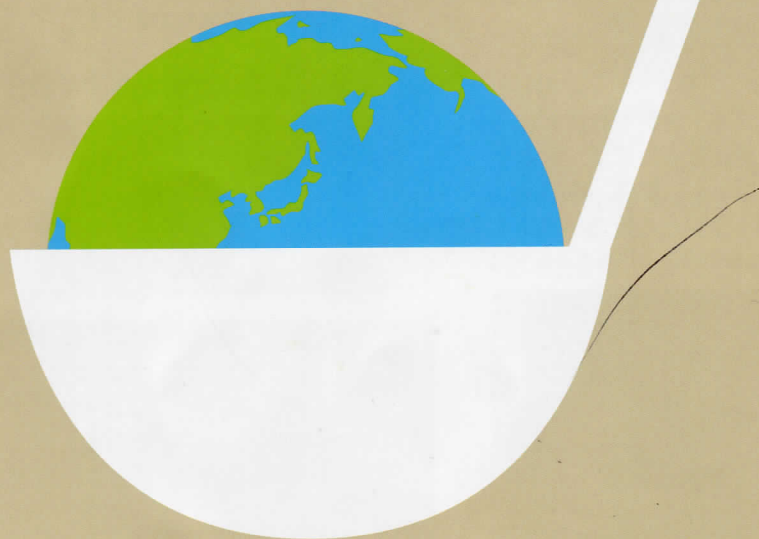
ALL JAPAN FOOD
Association
一般社団法人 全日本・食学会

みんなで

日本の食を考えてみませんか？

全日本・食学会はあらゆるジャンルの料理人が集まり、交流し、行動する、日本で唯一無二の団体です。

料理人、生産者、食のコンサルタントなど、「食」に関わっている方。全日本・食学会に参加し、みんなで食べることの大切さ、日本の食を一緒に考えてみませんか？



「食」が地球を動かす
「食」で地球がひとつになる
そんな「食」を考え、行動する
食を通じて社会貢献する団体、
全日本・食学会

食べることは生きること。人類にとって食は、もっとも重要な要素です。発展してきた料理の技術を、さらに進化させ、成長させたい。各地域での地産地消を支援し、日本の食、そして食文化を発展させたい。そんな思いから、食に従事する者を、国や地域、料理のジャンル、食に関する業種や業界を超えて、横断的且つ縦断的につなげるため、一般社団法人全日本・食学会を設立しました。

ひとつのジャンルに留まらない、「日本の食」の団体だからこそできること

Q 作った食材を、
会員の方にアピールすることは
できますか？

A 可能です。東京・大阪・京都で月1回、《情報交換会》という会員同士の交流会を行っています。お越しいただきアピールすることはもちろん、遠方で参加が難しければ事務局が代わりに説明します。その場で感想をいただいたり、アンケートを取ることができます。



Q フランス料理の手法を
知りたいのですが、
会員の方に聞けますか？

A 当会では《AJFA分科会》という、会員を対象にした勉強会を行っています。講師はその都度、内容に造詣の深い会員の方にお越し、開催。専門分野の理解をもっと深めたい、他の料理ジャンルの技法が知りたいなど、テーマに限りはありません。



Q 会員になったら、
どんなメリットがありますか？

A 当会主催のイベントに無料で参加できたり、会報誌等にて食の最新情報をお届けします。また、年代・性別・料理のジャンルを問わず、料理人だけでなく、生産者やメーカーなど、食に携わる幅広い方々との交流が可能です。

Q 理事の方から、
今後の事業展開について
アドバイスいただくことは
できますか？

A もちろん可能です。毎月行っている会員同士の交流会《情報交換会》、イベント後の懇親会などでは、会員と理事がさまざまなテーマで話されています。また、勉強会の開催も可能です。

Q 理事の方のお店に
研修に行きたいのですが、
可能でしょうか？

A 数日～数週間を目安に、研修ができるようにしていく予定です。参加できる人数には限りがありますが、希望の方にはなるべく参加いただけるよう、今後仕組みをつくっていきます。全日本・食学会では、料理人の人材育成も目的の一つとしています。

発信

食文化発展のために

〈文化庁長官へ陳情書を提出〉

2015年4月1日、文化庁長官へ「食を文化」として認めていただくため、陳情書を提出しました。食文化とは言いながら、店舗経営をしようとした際、適用される法律は風営法。食は「文化」ではなく、「風俗」とみなされているのが現状です。和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたいまでも、それは変わっていません。料理人の卓越した匠の技は、音楽、演劇、工芸技術等のいわゆる無形文化財と比べても遜色なく、誇るべきものです。国家的取り組みとして、「食」を文化として明確に位置づけ、「食は文化」と胸を張って言える日本にしていきたいと訴えかけました。



学ぶ

1年間の活動集大成！当会最大のイベント

〈全日本・食サミット〉

一つのテーマについて、多角的な視点から追究していきます。料理人はもちろん、一般の方も楽しみながら学べるイベントです。第1回のテーマ「だし」では、11のプログラムを実施。日本料理、中国料理、フランス料理の最新のだしを実際に試食、比較していただいたり、大阪お好み焼きの視点から400年もの「だし文化」を学んだり、幅広い内容を展開しました。



日本全国をめぐる、この日だけの勉強会

〈全国料理学校勉強会〉

日本全国の料理学校をめくりながら、著名料理人を講師に迎え、勉強会を開催。共通テーマである「食の現在・過去・未来」と、たとえば「地方発信」といった毎回変わるテーマに沿って、デモンストラレーションとディスカッションを行っています。試食もあり、味覚・視覚・嗅覚でご満足できる内容です。

テーマに対する知識を深める

〈東西シンポジウム〉

知識人を招いての講演と、著名料理人によるパネルディスカッションの2部構成となっています。会場は東京と大阪の2箇所。「うま味はスイーツを変えるのか？」「お米の力」など、開催ごとに変わるテーマを、会場によって異なる講師陣で考えます。会員は無料で参加が可能です。



交流

会員同士、交流や意見交換の場として

〈情報交換会〉

毎月1回、東京・大阪・京都の各所で行っている、会員同士の交流会です。普段お店でどういったサービスをしているのか、料理にどんな工夫をしているのかはもちろん、これからお店を構えるにあたっての心構えや注意点など、さまざまな情報を交換しています。



全国各地、どこでも使用できる大型キッチンカー

〈キッチンカー活動〉

「災害が起こったときに、食の面でサポートできないだろうか。たとえば、料理人たちがすぐに飛んでいって、温かい食事を届けられる設備があれば、いろんなシェフたちの思いをのせて被災地に行ける！」そんな気持ちから購入したキッチンカー。2014年、広島県の安佐南区で災害があった際には、現地の会員シェフが炊き出しに利用いただきました。またイベントの際に貸し出すこともあり、全国をめぐるっています。



21からなる“部会”

あらゆる料理ジャンルの知識・理解を深めるため、
そして食業界をよりよくしていくために、密な活動を行っています

- 海外部会
- 寿司部会
- 中国料理部会
- うどん部会
- 揚物部会
- 洋菓子部会
- 日本料理部会
- イタリア料理部会
- 鉄板部会
- 和菓子部会
- フランス料理部会
- ラーメン部会
- 鉄板・コナモン部会
- 鰻料理部会
- パン部会
- 蕎麦部会
- 焼き鳥部会
- 肉料理部会
- 飲料部会
- 清酒部会
- キッチンカー部会

さまざまな料理ジャンルの知識増加・技術向上を目指し、それぞれ理事が部会長・副部会長を務めています。たとえば日本酒の輸出や、飲食店への食中毒ウイルスの影響など、課題・問題があれば提議。理解を深めるため勉強会を開いたり、解決に向けて国に働きかけています。また、各部会が主催となった《AJFA分科会》を行っています。揚物部会による「天ぷら講座」、中国料理部会による「古典中国料理の研究」など。会員ならどなたでも参加可能です。

理事からのメッセージ

団長

村田吉弘（菊乃井）

食は文化です。様々な分野の料理人が集まり、ともに学び、交流することにより、文化の発展に貢献して行きたいと考えます。文化の担い手である料理人の地位を向上していくことも大切な課題です。100年先の日本を見据えて活動したいと思います。

副団長

三國清三（オテル・ドゥ・ミクニ）

「日本の食」は料理人や生産者だけではなく、たくさんの方々に関わり成り立っています。伝統や文化を尊重し、オールジャパンの力を合わせて、偉大な先人たちの切り開いたみちをさらに進化させ、いっしょに世界へ繋いでいきましょう。

理事長

門上武司（フードコラムニスト）

交流を超えて我々が望み、行動しようとする。この蓄積は料理を作るというだけでなく、世間に大きな波紋を投げかけ、新たなムーブメントが誕生する力強い引き金となるはず。この動きは常に世界とつながっていることを意識していきたいです。

年会費 12,000 円

入会申込用紙に必要事項をご記入のうえ、メールまたはFAXにてお送りください。その際、理事2名の紹介が必要です。理事一覧はホームページをご覧ください。

お知り合いの理事がいない場合は、お申込みの方の経歴書、現在お勤めのお店の情報をご同封ください。

入会申込書はホームページからダウンロード可能です！

HP : <http://aj-fa.com/>

一般社団法人全日本・食学会事務局

(株式会社ジオード内)

〒541-0046 大阪府大阪市中央区平野町3-3-11-1106

TEL : 06-6227-8120 / FAX : 06-6227-8167

mail : info@aj-fa.com