

公益社団法人全日本司厨士協会の概要 (ALL JAPAN CHEFS ASSOCIATION)

公益社団法人全日本司厨士協会の目的（協会ホームページより）

この法人は、広く国民の健康長寿づくりのため、西洋料理に関する栄養及び食品衛生の普及向上を図り、併せて調理技術の改善に努め、もって安全で安心できる国民食生活の増進に寄与することを目的としています。

また、この目的を達成するために、全国都道府県及び諸外国において、主に次のような事業を行っています。

- 1 国民栄養、食品衛生の普及向上に必要な講習会の開催
- 2 栄養衛生教育の普及及び調理技術の向上に関する教育
- 3 各種料理コンクール、料理オリンピック等の開催及び協力
- 4 西洋料理に関する機関紙及び図書等の発行
- 5 関連諸団体の活動に関する情報交換、助言及び協力

司厨士の名称について（協会ホームページより）

奈良・平安の昔から、食事を調理する所を「厨房（ちゅうぼう）」と呼んでいました。この「厨（くりや）」は、「食糧を保管する所、食物を調理する所、台所」を意味します。「厨を司る人」から、料理人は「司厨人（しちゅうにん）」と呼ばれていました。

また、明治、大正、昭和の時代になって、世界各国を結ぶ交通機関として活躍した艦船・商船で、料理を担当する者・給仕をする者（ボーイ）を総称して、「司厨士（しちゅうし）」と呼んだことに由来して、主に「西洋料理」を専門に従事する料理人を、自信と誇りを持って、「司厨士」と呼ぶことにしています。

協会の現況について（協会ホームページより）

総本部のもとに、12地方本部、約1万1,000名の会員（レストランのシェフ等）、賛助会員（食材業者等）で構成されています。

東海地方本部について

所在地 名古屋市千種区今池四丁目8番10号
会員数 710名、賛助会員225社

組 織 図

