

船舶料理士資格について

水産高校ルート

船舶料理士資格の概要

- 遠洋区域/近海区域を航行区域とする船舶又は第3種の従業制限を有する漁船であって、総トン数1000トン以上のもののうち、その航海中に船員に支給される食料の調理が船内において行われる船舶において、船内における調理に関する業務を管理する地位に就く場合には「船舶料理士資格証明書」が必要。

船舶料理士資格証明書

■ 配乗要件

航海中に食料調理を船内で行う場合、**船舶料理士資格証明書が必要**

- 遠洋区域 or 近海区域を航行区域とする船舶 又は 第3種の従業制限を有する漁船
- 1000GT以上

■ 資格取得要件

- ① 18歳以上
- ② 船舶料理士試験合格者 又は 同試験合格者と同等以上の能力を有する者
海員学校司厨・事務科卒業生 又は同等以上の能力を有する者 (=海上保安学校主計コース卒業生)
調理師・(管理)栄養士免許保有者
- ③ 船内調理業務経験1年以上（資格取得ルート※により、3ヶ月or1ヶ月の場合あり）

※資格取得ルートについては次頁参照

（船員法第80条第4項、船内における食料の支給を行う者に関する省令第1条）

（参考）調理教育修了等証明書

■ 配乗要件

航海中に食料調理を船内で行う場合、調理教育修了等証明書が必要

- 平水区域等を航行区域とする船舶等を除く

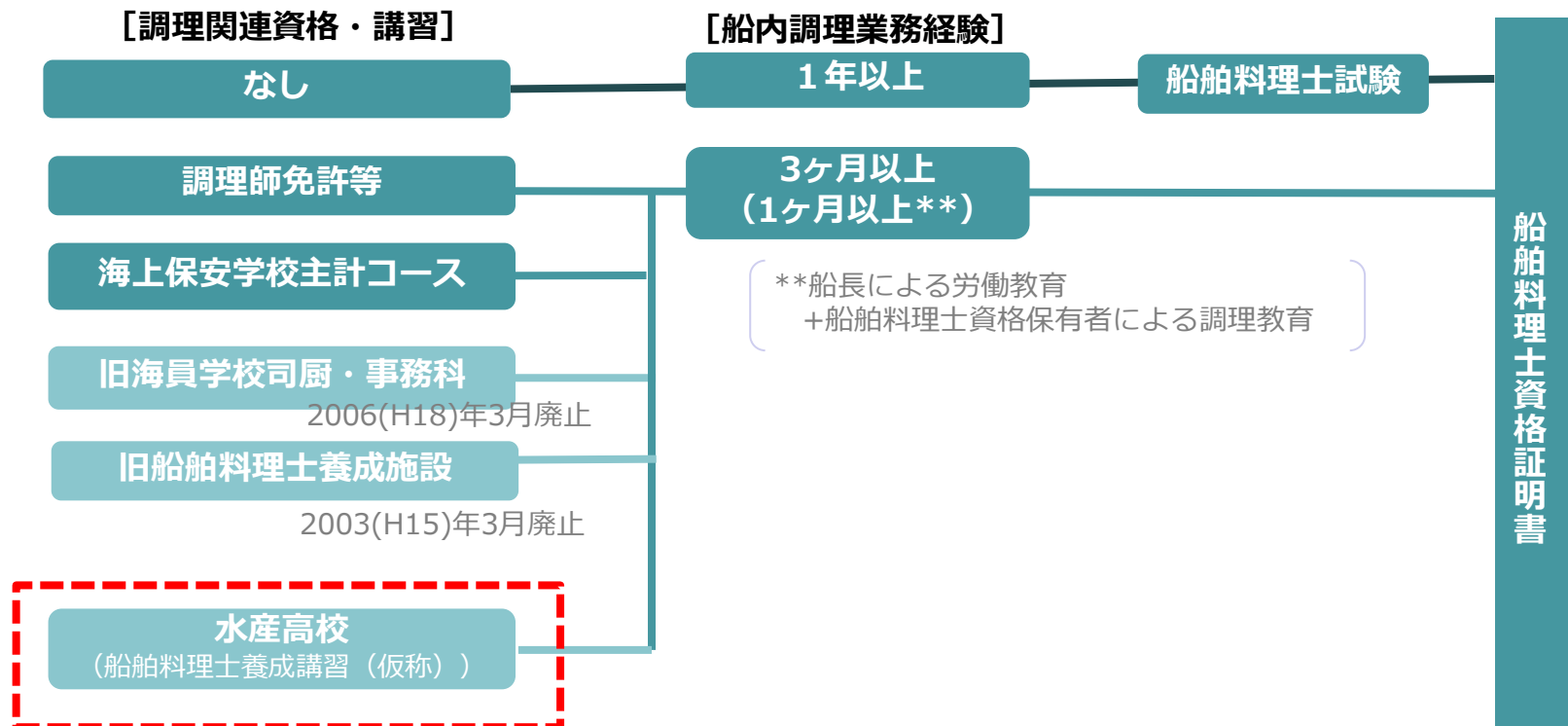
■ 資格取得要件

- ① 18歳以上（漁船の場合は、15歳に達した日以後の最初の3月31日が終了）
- ② 船内における調理に関する業務についての基礎的な知識を有していること*

*社内教育、外部講習、資格受有者等（船舶料理士試験合格、調理師等、海上保安学校主計コース卒業生）

国内における船舶料理士養成ルート

- 日本国内における船舶料理士資格の資格取得ルートは以下のとおり。
- 水産高校に設置する、所定の要件に適合する新たな養成課程（「船舶料理士養成講習（仮称）」とする。）を修了した者については、**船内における食料の支給を行う者に関する省令（以下「船内食料支給省令」という。）第2条第1項第3号ロ（海員学校の司厨・事務科卒業者）に掲げる者と同等以上の能力を有すると認めること**としたい。



●「船舶料理士資格の効率的な取得に関する検討会 今後の方向性」のフォローアップにおいて、水産高校卒業者を「海員学校司厨事務科卒業者（省令2条1項3号ロ）」と同等以上の能力を有する者と認めるために、「船舶料理士試験と同一の科目」について、「旧船舶料理士養成施設基準と同等の時間数以上」を履修すると案が提示され、具体的に検討を進めることになっていた。

船舶料理士試験

- ・ 船内食料支給省令に基づき、国土交通大臣の登録を受けた者が実施する試験。
- ・ 現在は、船員災害防止協会が年に1回実施。

船舶料理士養成施設

- ・ 船舶料理士に関する省令（現：船内食料支給省令）に基づき、国土交通大臣に指定された船舶料理士の養成を行う施設。
- ・ かつて、海技専門学院（塩釜、長崎、沖縄）が指定されていたが、H15年度末に廃止。

【試験科目】

科目	
筆	衛生法規
	公衆衛生学
	栄養学
	食品学
記	食品衛生学
	調理理論
	食文化概論
実技	日本料理
	西洋料理
	中華料理

【設置科目・科目時間】

科目		時間数
座学	衛生法規	5
	公衆衛生学	30
	栄養学	25
	食品学	20
	食品衛生学	20
	食品貯蔵	20
	調理理論	30
実技	日本料理	50
	西洋料理	60
	中華料理	25
	特殊調理	15

150時間

150時間

7

履修科目の整理について

船舶料理士試験科目と旧養成施設基準科目の比較と対応案

船舶料理士試験科目にあるが、旧養成施設基準科目にはない

■学科「食文化概論」

- 「食文化概論」については、調理師が食文化の継承を担うこと、陸上の調理師試験科目・調理師養成施設教科科目において食文化概論が設けられたことから、平成15年省令改正により試験科目に追加。船舶料理士養成講習（仮称）においても同様に科目追加。

旧養成施設基準科目にはあるが、船舶料理士試験科目にはない。

■学科「食品貯蔵学」について

- 船舶料理士試験では、船舶設備や調理・保存等に関する技術進歩を踏まえ、H15年に食品学・食品衛生学に再編。今般の船舶料理士養成講習（仮称）においても同様に、食品学・食品衛生学に再編。

■実技「特殊調理」について

- 特殊調理では特別食(病人食等)の作り方について指導することとされていたところ、ILOガイドライン(Ch.4.6)では、アレルギー、糖尿病対応の食事は、「具体的な調理方法」ではなく「栄養と健康」で修得することとされており、栄養学等で学習することが可能。

履修時間(案)

学科	【旧船舶料理士養成施設基準】		【船舶料理士養成講習（仮称）】	
	教科科目	時間	教科科目	時間
	衛生法規	5	衛生法規	5
	公衆衛生学	30	公衆衛生学	30
	栄養学	25	栄養学	25
	食品学	20	食品学	30(+10)
	食品衛生学	20	食品衛生学	30(+10)
	食品貯蔵学	20		
	調理理論	30	調理理論	30
	合計	150	食文化概論	5
			合計	155
実技				
	教科科目	時間	教科科目	時間
	日本料理	50	日本料理	55
	西洋料理	60	西洋料理	45
	中華料理	25	中華料理	45
	特殊調理	15		
	合計	150	合計	145

ただし、各科目の
時間配分は目安

水産高校(食品コース等)の既存科目との調整事項

- 水産高校（食品コース等）では、「食品製造」、「食品管理」、「水産流通」等の既存の設置科目に通じて、船舶料理士に必要なとされる知識を部分的に学習。
- これらの既存科目を考慮して、前頁記載の科目及び履修時間を満たすために必要となる追加履修時間について、水産高校（食品コース等）で使用する教科書※の内容を基に検証。

※文部科学省著作教科書「食品製造」、「食品管理 1・2」、「水産流通」

【検証結果】

- 水産高校(食品コース等)の既存科目に加えて、船舶料理士に必要な約230時間(約8単位※))の授業を履修した者は、船内食料支給省令第2条第1項第3号ロに掲げる者と同等以上の能力を有する者と認められる

※ 1単位＝50分授業×35コマ

【座学】・・・約85時間

(例)

- 公衆衛生学（30時間）・・・感染症予防、疾病予防、労働衛生等に関して26時間
- 食品学（20時間）・・・食品の特徴と性質、食品の加工等に関して13時間。
- 食文化概論（5時間）及び調理理論（30時間）については、既存の設置科目での対応が困難なため、それぞれ、5時間、30時間。

等

【実技】・・・約145時間

- 実技（日本料理、西洋料理、中華料理）については、計145時間。