

加賀料理技術保存会 設立総会

日時:令和7年7月31日(木)

14時30分～15時30分

場所:しいのき迎賓館 ガーデンルーム

次 第

1 開会

2 副知事挨拶

石川県副知事(食文化推進本部長) 徳田 博

3 議事

- | | |
|-------|--------------------|
| 第1号議案 | 役員選任に関する件 |
| 第2号議案 | 令和7年度事業計画書(案)に関する件 |
| 第3号議案 | 令和7年度収支予算書(案)に関する件 |

4 閉会

(配付資料)

- ・ 次第
- ・ 加賀料理技術保存会の設立について
- ・ 第1号議案 役員選任に関する件
- ・ 第2号議案 令和7年度事業計画書(案)
- ・ 第3号議案 令和7年度収支予算書(案)
- ・ 設立趣意書
- ・ 規約
- ・ 審議会要綱
- ・ 入会審査基準

※会員数 62 名のところ、出席者:23 名、委任状 34 名の計 57 名の出席

○ 加賀料理技術保存会の設立について

■ 加賀料理の国無形文化財への登録に向けた取り組み

これまでの取り組み		
令和5年 7月	加賀料理の文化財的価値を明確にするための調査を開始 →先般、調査結果をとりまとめ、調査報告書を文化庁へ提出	
令和6年11月	食文化推進本部の下に「加賀料理保持団体検討委員会」を設置 →登録に必要となる保持団体の設立に向けた検討を開始 ※構成員の要件、審査の仕組み、団体の活動内容等	
〃 12月	第1回 加賀料理保持団体検討委員会	} 保持団体の <u>概要</u> が固まる } 保持団体の <u>構成員</u> の審査
令和7年 6月	第2回 〃	
〃 7月	第3回 〃 →主な入会基準 ・加賀料理の仕事に10年以上携わっている主人・料理人・女将や仲居等 ・加賀料理の関係団体から推薦を受けた者	

(本日) 加賀料理技術保存会を設立

○ 加賀料理技術保存会の設立について

■ 加賀料理技術保存会の概要

所在地	石川県金沢市鞍月 1 丁目 1 番地
事務局	県商工労働部産業政策課内
役 員	会長 1 名、副会長 3 名、監事 1 名 (任期は 2 年 とする。ただし、再任を妨げない。) ※会計は事務局が担う
会員数	実人数 6 2 名 (延べ人数：主人 2 8 名 料理人 3 4 名 女将・仲居等 1 5 名)
店舗数	3 8 店舗 (金沢市： 2 5 店舗、小松市： 6 店舗、加賀市： 2 店舗、白山市： 2 店舗 能美市： 1 店舗、川北町： 1 店舗、内灘町： 1 店舗)
活動内容	次代を担う若手料理人の確保・育成や加賀料理の魅力発信など 加賀料理の保存・活用に向けた取り組み

会長 大友 佐俊（おおとも さとし） （料亭 大友楼）

副会長 浅田 久太（あさだ きゅうた） （浅田屋）
 大友 佐悟（おおとも さとる） （料亭 大友楼）
 前田 利幸（まえだ としゆき） （和乃食 はねや）

監事 土屋 兵衛（つちや ひょうえ） （金城楼）

(第1号議案)

役員選任に関する件

本保存会の設立にあたり、会則第 11 条の規定に基づき、下記のとおり役員を選任することについて、総会の議決を求めるものである。

1. 規定(抜粋)

(役員)

第 11 条 保存会に次の役員を置く。

- (1) 会長 1 名
- (2) 副会長 3 名
- (3) 監事 1 名

2 前項の役員は、総会において会員の中から選出する。

(第2号議案)

加賀料理技術保存会 令和7年度事業計画書(案)

加賀料理技術保存会(以下「本会」という。)は、加賀料理の「わざ」を次世代へ継承するとともに更に向上させていくため、令和7年度に、以下の事業に取り組む。

1. 次代を担う若手料理人の確保・育成事業
 - ・若手料理人を対象とした研修会
 - ・料理人を志す学生を対象とした特別講座 など
2. 加賀料理の記録・保存事業
 - ・料理を作る過程の映像化 など
3. 加賀料理の魅力発信事業
 - ・SNS 等を活用した魅力発信 など
4. その他、本会の目的達成に必要な事業
 - ・ホームページ・SNS の構築・運営
 - ・記念フォーラムの開催(令和8年1月24日)
 - ・審議会や総会の開催 など

(第3号議案)

加賀料理技術保存会 令和7年度収支予算書(案)

【収 入】

(単位:円)

項 目	予 算 額	備 考
前年度繰越金	0	
補助金	21,000,000	石川県
年会費	186,000	3,000円×62名
寄付金	0	
その他収入	0	
収入合計	21,186,000	

【支 出】

(単位:円)

項 目	予 算 額	備 考
次代を担う若手料理人の確保・育成事業	1,000,000	研修会、特別講座の開催費 など
加賀料理の記録・保存事業	4,000,000	料理を作る過程の映像化・保存費 など
加賀料理の魅力発信事業	1,000,000	SNS等を活用した魅力発信 など
その他、本会の目的達成に必要な事業	15,000,000	ホームページ・SNSの構築・運営 記念フォーラムの開催(令和8年1月24日) 審議会や総会の開催 など
翌年度繰越	186,000	
支出合計	21,186,000	

加賀料理技術保存会 設立趣意書

石川県は、三方を日本海に囲まれた能登と霊峰白山を仰ぐ加賀という、二つの特色ある地域から成り立っており、太古の縄文文化の時代から、古代における朝鮮半島や渤海国との交流、中世の一向一揆、近世の加賀百万石の武家文化と、それぞれの時代ごとに、四季折々に美しく豊かな自然風土と深く関わり合いながら、色鮮やかな文化の華を咲かせてきました。

真脇の縄文土器に始まる工芸の流れは、近世には加賀藩の文化奨励政策により、九谷焼や加賀蒔絵などの絢爛たる諸工芸が育成され、現在の工芸王国石川へ受け継がれる一方で、能楽や邦楽、華道や茶道に代表される優れた伝統芸能や生活文化を培ってきました。

こうした中、加賀料理は、地域食材の滋味を尊重する「食文化」として、藩政期における茶の湯振興や東西の食の影響との融合のもとで洗練されてきました。

加賀料理は、加賀藩と武家に由来する治部煮などの「料理」、料理を引き立たせる九谷焼や輪島塗など伝統的工芸品の「器」、花や掛け軸などで節句や慶事、季節を表現するなど、「お客様へのもてなしの演出」が一体となった、いわば総合芸術です。

主人、料理人、女将・仲居などの担い手は、時代の流れやお客様のニーズに合わせ、提供するサービスを変化させながらも、世代を超えて受け継がれ、今もなお、お客様に提供される伝統的工芸品の「器」に代表されるように、加賀料理の「わざ」を大切に守ってきました。

しかしながら、近年では、食生活の多様化の進行などにより、次代を担う若手料理人などの担い手が減少傾向にあります。このままでは、先人たちが連綿と受け継いできた加賀料理という食文化が失われる恐れがあります。

このような危機感を共有し、加賀料理の「わざ」を次世代へと継承するため、加賀料理の「わざ」の継承に意欲を持つ者が集う「加賀料理技術保存会」を設立することといたしました。

設立後は、料理人一人ひとりが喜びとやりがいを実感できる場を創出し、次代を担う若手料理人の確保・育成や、加賀料理の魅力発信などの活動を実施してまいります。

この地に根差した食文化を守り、後世に伝えるために、多くの皆様のご理解とご協力を賜りますよう、お願い申し上げます。

令和7年7月

発起人

石川県料理業生活衛生同業組合	理事長	浅田	久太
金沢芽生会	会長	大友	佐悟
公益社団法人石川県調理師会	会長	前田	利幸

加賀料理技術保存会規約

(名称及び事務局)

第1条 本会は、加賀料理技術保存会（以下「保存会」という。）と称し、事務局を石川県商工労働部産業政策課内に置く。

(趣旨及び目的)

第2条 保存会は、加賀料理の技術を次の世代へ確実に継承するとともに更に向上させていくため、この技術の保存・活用及び発展のための活動を行うことを目的とする。

2 保存会の会員は、所属する店舗において、料理人一人ひとりが喜びとやりがいを実感できる場を創出し、加賀料理の技術を次世代へ確実に継承するとともに、これを一層向上させることに努めるものとする。

(活動)

第3条 保存会は、前条の目的を達成するため、次の活動を行う。

- (1) 次代を担う若手料理人の確保・育成のための活動
- (2) 加賀料理の特質、形態、調理技術、接客・接遇等の記録、保存に向けた活動
- (3) 加賀料理の魅力発信に向けた活動
- (4) その他、必要な活動

(会員資格)

第4条 保存会の会員は、加賀料理の仕事に10年以上携わっている経験をもつ者で、第15条に定める審議会の審査を経て入会することができる。

(協力者)

第5条 保存会の活動を支援するため、石川県料理業生活衛生同業組合、金沢芽生会、公益社団法人石川県調理師会が協力者として保存会の活動に参加することができる。

(入会)

第6条 保存会の会員になろうとする者は、石川県料理業生活衛生同業組合、金沢芽生会、又は公益社団法人石川県調理師会の推薦により、第15条に定める審議会の審査を経て入会することができる。

(会費)

第7条 会員は、年会費として3,000円を納入しなければならない。

(会計等)

第8条 保存会の経費は、会費、補助金、寄付金及びその他の収入をもって充てるものとする。

(退会等)

第9条 会員は、退会届を事務局に提出し任意にいつでも退会することができる。なお、会員は死亡したときは退会したものとみなす。

2 保存会は、会員が本規約に違反したとき、又は目的に反する行為をしたときは、総会の議決を経て、これを除名することができるものとする。

(事務局の職務)

第10条 事務局は、保存会の事務を総括し、次に掲げる業務を担う。

- (1) 会員の名簿管理
- (2) 総会及び役員会の運営補助
- (3) 会計事務及び収支報告書の作成
- (4) その他、保存会の運営に必要な業務

(役員)

第11条 保存会に次の役員を置く。

- (1) 会長 1名
 - (2) 副会長 3名
 - (3) 監事 1名
- 2 前項の役員は、総会において会員の中から選出する。

(役員職務)

第12条 会長は、保存会を代表し、会務を総括する。

- 2 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき、又は会長が欠けたときは、会長があらかじめ指名した副会長がその職務を代理する。
- 3 監事は、決算監査を行い、総会においてその結果を報告する。

(役員の任期)

第 13 条 役員の任期は 2 年とする。ただし、再任を妨げない。

2 解任された役員に代わり選出された役員の任期は、前任者の残任期間とする。

(役員の解任)

第 14 条 心身の故障により職務の執行に耐えられないと認められるとき、その他正当な理由があるときは、総会の議決により、役員を解任することができる。

(審議会)

第 15 条 会員資格に関する審査及び保存会の活動に対する助言を行うため、保存会に審議会を置く。

2 審議会の委員は 11 名以内とする。

3 審議会委員の任期は 2 年とする。ただし、再任を妨げない。

(総会)

第 16 条 総会は、保存会の最高議決機関とする。

2 総会は年 2 回開催するほか、必要に応じて臨時に開催することができる。

3 総会は、会長が招集し、その議長となる。

4 会長は別に議長を指名することができる

5 総会は、次の事項を審議し、決議する。

(1) 規約の改正に関する事項

(2) 役員の選任及び解任に関する事項

(3) 事業計画及び事業報告に関する事項

(4) 収支予算及び決算に関する事項

(5) その他保存会の運営に関する重要な事項

6 総会は、会員の過半数の出席をもって成立する。ただし、委任状を提出した場合は出席したものとみなす。

7 総会の議事は、出席した会員の過半数をもって決し、可否同数のときは、議長の決するところによる

(役員会)

第 17 条 保存会に役員会を置く

2 役員会は、第 11 条に定める役員（監事を除く）をもって構成する。役員会では、

必要に応じ、学識経験者を出席させ、意見陳述させることができる。

(役員会の招集)

第 18 条 役員会は、必要に応じ会長が召集する

(役員会の議決事項)

第 19 条 役員会は、会長が議長となり、次の事項を審議し、議決する。

- (1) 業務の執行に関する事項
- (2) 総会に付すべき事項
- (3) 会員の資格に関する事項
- (4) その他総会の議決を要しない会務の執行に関する事項

(事業年度)

第 20 条 保存会の事業年度は、毎年 4 月 1 日から翌年 3 月 31 日とする。

(会計報告)

第 21 条 事務局は、毎事業年度終了後、収支報告書を作成し、監事の監査を経た上で、これを総会で報告し承認を得る。

(雑則)

第 21 条 本規約に定めるもののほか、保存会の運営等に関して必要な事項は、役員会が定める。

附 則

本規約は、保存会設立総会において承認されたときから施行する。

加賀料理技術保存会審議会要綱

（目的）

第1条 加賀料理技術保存会に、会員資格に関する審査及び保存会の活動に対する助言を行うことを目的として、審議会を置く。

（設置）

第2条 加賀料理技術保存会規約第15条の規定により、加賀料理技術保存会審議会（以下、審議会という。）を置く。

（組織）

第3条 審議会は、委員11人以内で組織する。

2 委員は、学識関係者や料理・調理・食品関係団体、県芸術文化協会、県観光連盟、県伝統産業振興協会その他適当と思われる者で、加賀料理技術保存会の会長が選任する。

（委員の任期）

第4条 委員の任期は、2年とする。ただし、再任を妨げない。

（会長）

第5条 審議会に会長を置き、委員の互選によってこれを定める。

2 会長は、会務を総理する。

3 会長に事故があるときは、会長があらかじめ指名する委員が、その職務を代理する。

（会議）

第6条 審議会の会議は、会長が招集し、会長が議長となる。

2 審議会の会議は、委員の過半数の出席がなければ開くことができない。

（庶務）

第7条 審議会の庶務は、加賀料理技術保存会事務局において処理する。

（委任）

第8条 この要綱に定めるもののほか、審議会の運営に関し必要な事項は、会長が審議会に諮って定める。

附則

この要綱は、令和7年7月31日から施行する。

加賀料理技術保存会 入会審査基準

本基準は、石川県食文化推進本部の下に設置された「加賀料理保持団体検討委員会」において策定されたものである。

加賀料理技術保存会への入会審査は、加賀料理技術保存会規約第6条（入会）に基づき実施することとし、下記の要件のすべてを満たすと認められる者を、同第4条（会員資格）に該当する者とする。

1. 次の点を踏まえて加賀らしさを表現できる者
 - ① 加賀料理のコースを提供できること
 - ② 旧加賀藩域（支藩を含む）の店舗で治部煮等の伝統的な料理を提供できること
 - ③ 地元の食材を積極的に使用するよう努めること
 - ④ しつらえや地元の伝統的工芸品を用いて、表現できること
2. 加賀料理の仕事に10年以上携わっている以下の者
 - ① 文化の発信者として、料理・しつらえ及び接客を統括し、もてなしの演出をおこなうことができる主人
 - ② 加賀料理の調理技術を持ち、食材の選択やメニューの考案などを通じて、伝統的な加賀料理の特質を保持することができる料理人
 - ③ 料理及びしつらえに込めた文化的意味を、接客を通じて客に提供することができる女将、仲居等
3. 加賀料理の技術や知識を後世に継承する意欲を有する者
4. 会員は、原則として、石川県料理業生活衛生同業組合、金沢芽生会、又は公益社団法人石川県調理師会（以下「関係団体」という）に所属する店舗に従事している者であって、関係団体の推薦を受けた者とする。
 - 2 前項にかかわらず、関係団体の意思決定により、関係団体に所属する店舗に従事していない者であっても、推薦を受けた場合は会員となることのできるものとする。

以上