

文部科学省後援 家庭料理技能検定

検定試験の概要と質の確保について

家庭料理技能検定
事務部長 佐々木浩二

学校法人 香川栄養学園

学校部門

女子栄養大学出版部

女子栄養大学生涯学習センター
生涯学習課（通信教育）
家庭料理技能検定事務局

女子栄養大学栄養科学研究所

香川調理製菓専門学校

女子栄養大学短期大学部

女子栄養大学

家庭料理技能検定試験の目的

健全な食生活を支える家庭料理に係る技能の普及を図り、その振興を期するとともに、

健康と食生活の向上、食育の推進

に資することを目的とする。

家庭料理技能検定試験の歴史

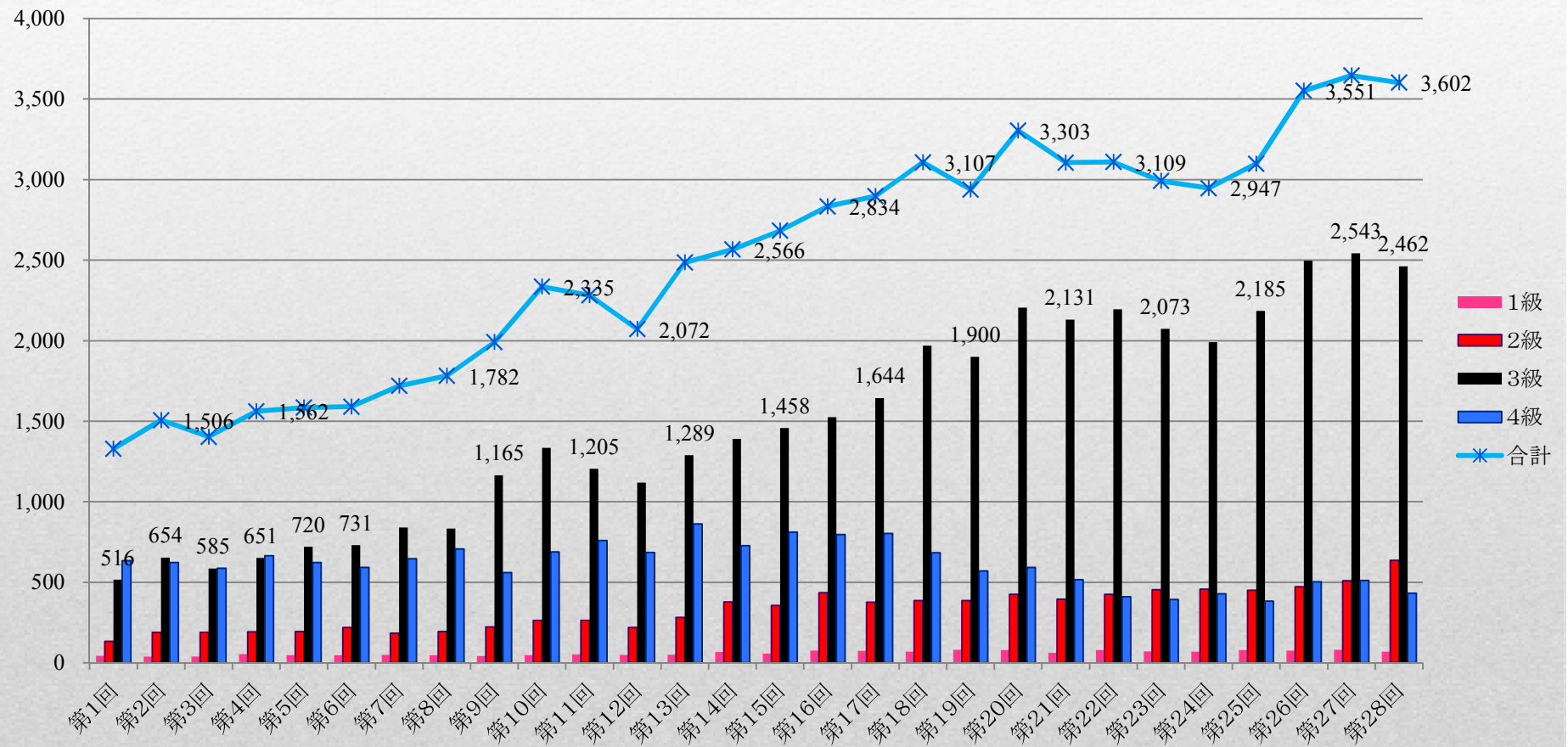
- 1963年 女子栄養大学調理技術検定開始
- 1987年 文部省認定家庭料理技能検定となる
- 1988年 日本技能検定協会連合会へ加入
- 2006年 文部科学省後援となる
- 2009年 全国検定振興機構正会員となる
- 2016年 第30回を迎える

家庭料理技能検定試験の内容

4級	筆記試験／実技試験
3級	筆記試験／実技試験
2級	筆記試験／実技試験
1級	筆記試験／実技試験

年に1回 全国約80会場で実施
受検者総数 3600名程度

受検者推移



当検定試験の質の確保について

- 検定試験の自己評価の実施 評価結果はHPで公表中

実施主体が学校法人であるため、財務状況なども積極的に情報公開している。

- 第三者評価試行調査を受け、指摘事項については改善を図っている。

◎ 実技試験の評価判定について

実技試験の評価判定については、試験の2か月前に会場責任者（試験監督者）を対象に、当年度の実技試験の判定の基準説明会を実施。

基準説明会では「実技試験問題評価判定の基準」（冊子）を配布、実技試験の判定基準の確認を行っている。

包丁技術の「切る」「むく」「魚や肉をおろす」などは基準に沿って見た目で判定。調味の評価については、調味パーセントを守って調理をすれば同じ味が出せるという考え方があり、それを判定基準にしている。

自己・関係者・第三者評価について

自己評価 = 毎年行なう必要性は感じないが、隔年に一度は検定が適確に実施されているかどうかを確認するためにも、自己点検自己評価は行なうべきである。

関係者評価 = 必要性は感じない。理由は、類似する検定事業者は、そもそも実施主体が違っていること、検定試験の実施目的、内容、規模、考え方などさまざまであり、評価が適切に行なわれない可能性がある。

第三者評価 = 実施主体にメリットがあれば、受けるのではないか。第三者評価を受けることは、検定の実施主体にとっては緊張感をもって業務に取り組む姿勢ができること、自己評価では気が付かないことについて、第三者から指摘を受けることで質の向上や改善につなげることができるので、積極的ではないが否定するものではない。

ただし、消費者（受検生）保護の観点から言えば、第三者評価は必要であると思われる。

第三者評価を実施すべき検定

検定試験は、各実施主体が独自の審査基準を作り、問題を作成し判定を行っているが、第三者評価が必要であるかどうかは、その検定試験がどのような場面で活用されるかによって判断されるのではないと思われる。

民間検定試験が大学入試等で活用できないかという議論が一方で行なわれているが、**大学入試、単位認定、民間企業や公務員採用等の場面で広く活用される検定**であるならば、第三者評価を実施すべきであると思われる。

また、第三者評価を受けた検定は、**大学入試、単位認定、民間企業や公務員採用等の場面で広く活用されるべきである**と実施主体からだけでなく、国の機関からも広報されるのであれば、対象となりたい検定は積極的に第三者評価を受けることになるように思われる。

第三者評価が単に検定の質の向上、信頼性の確保、透明性確保等を目的に実施されるのであれば、第三者評価を受けるための準備に相当なマンパワーを必要とするため、少人数の職員で検定を実施する実施主体にとっては積極的に受けたいとは考えないのではないかと。（コストの増加）

第三者評価の評価項目について

第三者評価の評価項目 = 家庭料理技能検定は、一昨年全検振による第三者評価の試行調査を受けた。

調査内容は、実施主体、実施内容、実施手段、検定結果の活用促進、継続的な学習支援、情報公開にとどまっている。

この評価項目について、問題の内容（質）および実技試験の実施内容を含めるべきであるかどうか論じられているところである。

問題の内容（質）および実技試験の実施内容、判定基準等について、評価項目に加えたとしても、判定者がそれを評価する知識や能力を相当持ち合わせていなければならないと考える。

なお、大学や短期大学が現在行なっている第三者評価においても、大学が実施する推薦入試や一般入試の試験内容や問題の質、レベルまでは踏み込んでいない。

問題の内容（質）、および実技試験の実施内容、判定基準まで評価項目に入れることは、民間検定では必要ないと思われるが、もし、これらを判定基準にいれるのであれば、第三者評価を受けた検定を「準国家資格」くらいに格上げするなどという検定側のメリットがあれば、各団体が積極的に評価を受け入れるのではないかと考える。

第三者評価の実施機関について

第三者評価を受けるというのは、検定の実施主体のすべて（財務内容まで含めて）を実施機関に公開するということであり、機密性、信頼性が求められる。

本学園は、大学や短期大学ですでに第三者評価を受けており、学園の具体的な内容を公開することについては抵抗がないが、実施主体によっては、それを好ましく思わないところもあるように思われる。

そういった意味では実施機関については、たとえば文部科学省がお墨付きを与える（質の保証）などの団体であることが好ましい。

また、評価を受ける団体数が数少ないであろうことから、評価を行なう実施機関を複数存在させる必要はないと思われる。

検定試験の活用事例について

家庭料理技能検定は、女子栄養大学の入試や短期大学部のAO入試や推薦入試で、書類審査点の「加点」対象となっている。

高校時代の評定にプラスアルファ点が付与され、評定を押し上げる仕組みで、高等学校時代の授業以外の取組みを評価している。

本学では、栄養士養成、管理栄養士養成を行なっているが、頭学だけではなく、実際に調理や料理ができる技術力も養成しており、すでにこれらの力を兼ね備えている目安として家庭料理技能検定4級の合格者を、加点対象者にしている。

実際、家庭料理技能検定の取得者が大学に入学してくると、他の学生の模範となり、調理実習等でリーダーシップを発揮してくれる。

また、本学の調理実習助手などの採用条件には、家庭料理技能検定1級取得が義務付けられており、調理技術の高い助手が、授業で教員のサポートに回る役目を果たしている。

検定試験の今後の活用について

女子栄養大学での導入事例を、現在は家政系の大学、栄養系の学部学科を持つ大学へ示し、家庭料理技能検定の活用をお願いしている。

また、福島県の[相馬地区食品衛生協会](#)と協力し、[ホームヘルパーに家庭料理技能検定4級もしくは3級を取得](#)させることも始まっており、ホームヘルパーの質の向上に役立つ活用方法を始めた。

さらに、家庭科教諭を目指す被服系の学部学科の学生に、家庭科教諭として料理技術の修得が必要であることを説き、大学で検定の導入を図る努力をしている。

今後、[家庭料理技能検定の活用を促進](#)するためには、活用事例を数多く作っていくことが大切であるが、家庭料理技能検定がメジャーになれば、検定の活用事例の増加は見込めない。

検定試験に信頼を得ることはもちろんだが、同時にこの検定がどのような場面で活用されているのか、また活用される可能性があるのかを数多く示すことで受検者予備軍が興味を示し、そして受検者が増えていくように思われる。

女子栄養大学での検定試験等の活用事例

女子栄養大学では、AO入試、公募推薦入試で数種類の加点対象の資格がある。

- ① 高校在籍中皆勤（資格とは言えないが）
- ② 家庭料理技能検定 4 級以上（香川栄養学園）
- ③ 英語検定準 2 級以上（日本英語検定協会）
- ④ 大学：食物調理技術検定 1 級（全国高等学校家庭科教育振興会）
短大：食物調理技術検定 2 級以上（全国高等学校家庭科教育振興会）
調理師免許（国家資格）・・・高校卒業時取得見込み
- ⑤ 高校 3 年間におけるスポーツ・文化活動による全国大会またはブロック大会出場

上記の加点項目は、証明書類の提出により書類審査点に加点される。調査書点だけでは測ることのできない受験者の可能性、高校時代の努力度を見るために導入している。

香川栄養学園が検定に取り組む姿勢

香川栄養学園は家庭料理技能検定の普及を通じて、「**健康と食生活の向上、食育の推進**」を図っており、私たちは社会から検定取得者が高い評価を得るために努力を重ねている。

香川栄養学園では、

「自己点検、自己評価」(第一者評価)

「消費者(受検者)評価」(第二者評価)

「客観的に外にいる人、ステークホルダーでない人の評価」(第三者評価)

「社会的評価」(第四者評価)

検定の取得者が社会的に信頼を得、評価されるために、コンプライアンスを遵守して、自己点検、自己評価を重ね、検定の改革や改善を図り、質を高めしていく必要があると考えている。