



新型コロナ危機による飲食店倒産防止のための要望

令和2年5月20日

副総理 財務大臣
麻生 太郎 様

新型コロナウイルスの感染拡大を受けての安倍総理の自衛隊からの3か月近くが経過し、多くの飲食店が壊滅的な打撃を受けております。また、先月7日の緊急事態宣言が、さらに延長されたことにより、収入の道が閉ざされ、本当に厳しい状況となっております。

飲食店を核とする外食産業は売上25兆円、就業者数300万人という巨大産業であり、生産者、卸売業、酒蔵など裾野の広いサプライチェーンを擁しています。またその多くが個人経営の零細事業であり、経営基盤は極めて脆弱です。

一方で、平成29年には「改正文化芸術基本法」に「食文化」が明記され、また3000万人を超える外国人観光客の訪日理由の第1位に日本食が挙げられるなど、世界に誇るべき日本の食文化を担っていると自負しております。

これまでも雇用調整助成金の拡充や資金繰り対策など、飲食店が活用できる政策を打ち出されていますが、戦後最大の経済危機といわれる現在の状況では事業者にとって安心できるものとは言えません。是非、現場の切迫した声をお聞きいただき、より有効な政策に反映頂きますよう、心からお願ひ申し上げます。

- 一般財団法人カクテル文化振興会
- 一般社団法人 ChefooDo
- 食文化ルネサンス
- 全国すし衛生衛生同業組合連合会
- 公益社団法人全国調理師養成施設協会
- 一般社団法人全国日本調理技術士会連合会
- 全国歯生会連合会
- 一般社団法人全日本・食学会
- 一般社団法人日本イタリア料理協会
- 一般社団法人日本エスコフイ協会
- 一般社団法人日本バーテンダー協会
- 一般社団法人日本麺類業団体連合会
- 公益社団法人日本中国料理協会
- 特定非営利活動法人日本料理アカデミー
- 公益社団法人日本料理研究会

新型コロナ危機による飲食店倒産防止のための 要望書提出団体に参加いたしました。

新型コロナウイルスの感染拡大と緊急事態宣言の発出を受けて、政府や自治体から新型コロナに係る経済対策が示されてきましたが、ご存知のとおり諸外国の補償に比べまだまだ充分とは言えないところもあり、飲食店の倒産、廃業を防ぐ対策の早期実現を願う動きと

新型コロナウイルスの感染拡大、大と緊急事態宣言の発出を受け、経済的に甚大な被害を受けている飲食店事業者に対する補償について、業界団体からの要望書が計四度にわたり政府へ提出されました。

緊急事態宣言が発出されて以来、政府や自治体から新型コロナに係る経済対策が示されてきましたが、ご存知のとおり諸外国の補償に比べまだまだ充分とは言えないところもあり、飲食店の倒産、廃業を防ぐ対策の早期実現を願う動きと



【要望書提出団体】一般財団法人カクテル文化振興会 一般社団法人 ChefooDo 食文化ルネサンス 全国すし衛生衛生同業組合連合会 一般社団法人全国日本調理技能士会連合会 全国芽生会連合会 一般社団法人全日本・食学会 一般社団法人日本イタリア料理協会 一般社団法人日本エスコフイ協会 一般社団法人日本バーテンダー協会 一般社団法人日本麺類業団体連合会 公益社団法人日本中国料理協会 特定非営利活動法人日本料理アカデミー 公益社団法人日本料理研究会 (以上、五十音順)



二〇二〇年一月二一日に築地キッチンスタジオにて開催いたしました「食べる JAPAN セレクション」では多くの商品を出品いただきました。その中の十一品が「スゴイチ」認定となりました。

※「食べる JAPAN セレクション」とは：国産品に「ひとてま」かけて、美味しく幸せに食べ続けてもらうことをコンセプトとした審査会です。

スゴイチ認定となった商品の中には、実際に ChefooDo メンバーの店舗でもメニューインされたものもあります。当日の審査員も務めた館野雄二さんのお店「みちば和食 銀座 たて野」では、「さくら真鱈」を



使用したメニューが販売されています。

食べる JAPAN セレクションでは、審査をするだけではなく、商品に対するアドバイスやフィードバックし、このように実際にレストランでメニューインし、フェアを開催するなどして今後の展開へと繋げていきます。「美味しかった。」の一言で終わらせず、より多くの人に商品の素晴らしさが届くような展開を考えております。

第二回の開催は現在調整中です。私たちがまだ知らない素晴らしい商品との出会いの場となるよう引き続き、努めて参ります。

第二十号 編集・発行 一般社団法人 ChefooDo 〒104-0045 東京都中央区築地三十三番五 丸促築地ビル七階

JJA 全農長野 × ChefooDo

「プレゼントキャンペーン」

二〇二〇年五月中旬から、JJA 全農長野と ChefooDo がコラボレーションした長野県産野菜ときのこの美味しさをたくさん楽しんでいただけるプレゼントキャンペーンがスタートしました。ChefooDo メンバーで女子部の代表でもある「中国料理・美虎」オーナーシェフの五十嵐美幸さんが、「うちで食べよう」をテーマに信州やさいと信州きのこの魅力を活かし、家庭でも手軽に簡単に料理ができて、食材を無駄なくまるごと美味しく楽しめる絶品レシピを考案し、キャンペーンを盛り上げてくださっています。キャンペーンは本年度末までの期間で、信州やさいが第一弾から第三弾までの三回、信州きのこが第一弾から第五弾までの



五回にわたり展開されます。信州やさいや信州きのこの魅力をお伝えすることはもちろんですが、フードロスの削減について、家庭の料理づくりからしっかりと考えて工夫していこうというテーマも含んだキャンペーンになっていますので、このキャンペーンを通じて、食材をできるだけ無駄にせずまるごと使って料理する意識が、消費者のみなさんに伝わり、広まっていことを願っています。



ChefooDo 通信が 二〇号目を迎えました！

二〇一七年九月よりスタートした「ChefooDo 通信」も今月で二〇号目を迎えました。いつもご購入いただきありがとうございます。これからも ChefooDo の活動報告等を通じて、みなさんに食の情報をお届けしていければと思っております。

また、ChefooDo 通信で発信してほしい情報など、ご希望がある方はお気軽に ChefooDo ホームページのインフォメーション（お問い合わせフォーム）よりご連絡ください。ChefooDo 通信のバックナンバーはホームページでもご覧いただけます。

いつもありがとうございます
ございます！



バックナンバーはこちらからです。



アフターコロナ ChefooDo の活動



新型コロナウイルスの影響により ChefooDo の今後の活動についても考えていかなくてはならない状況となりました。コロナウイルス感染症が収束した後も、以前と全く同じような活動を行うことは難しくなることが予想されます。社会に変化があり、生活様式も変わっていくことでしょう。しかし、そんな中でも「食育」ということは変わらずに続いていきます。オンラインを活用した仕事やコミュニケーションが当たり前となっていくからこそ大切にしていかなければならない「食育」という活動をどのような形で行っていくのか非常に頭を悩ませるところです。



生活様式が変化し、常識が変わっていくからこのカタチもあるのではなにかと考えております。人との触れ合いが減ったからこそ、「みんなで一緒に食べる」という感覚をより一層強く感じるようになるかもしれません。だからこそ、今、「食育」を大切にすべきであると感じています。



オンラインを活用したコンテンツをみなさまにお届けすることで、離れていても同じ感覚を共有できるのではないかと考えています。具体的な発表はもう少し先となりそうですが、自宅にいながら、遠方にながらみなさんとつながることで活動の幅を広げてまいります。

「リアル」に会えることを大切にしながら、「オンライン」も活用することで、新しい活動にも取り組んでいきたいと思っております。

『ChefooDo キッズ』はじまります！



ChefooDo の活動テーマは笑顔。「食」の力でコロナをより豊かに育み、笑顔をつなげていきたい。「そんな想いで取り組んでいます。中でも「子ども」の笑顔」は大切に育んでいく必要があります。なぜなら「子ども」の笑顔は、大人も笑顔にしてくれる力があるからです。

ChefooDo の新たな取り組みとして、「子ども」が主役になれる「ChefooDo キッズ」というプロジェクトを企画しております。子どもたちが「食」を楽しく学ぶことで、子どもも大人も「笑顔」になれる、そんなプロジェクトです。

「食育」というと、難しい学びのようなイメージをお持ちかもしれませんが、本来「食」というものは楽しいものであるはず。基本的な食知識と食に対する『豊かな感性』を育むきっかけ作りを行い、食事を心から『楽しみ』『感謝』できるような取り組みを通して、子どもたちの「食」との向き合い方が変わり、より一層「食」が好きなようになることを願っております。



みなさんにも積極的にご参加いただける楽しい企画をご用意しておりますので、楽しみにお待ちください。

また、「こんな体験してみたい！」というようなご意見などお待ちしております。(例えば、親子で田植え体験をしてみたい。など) 全てのご希望に沿うことは出来ませんが、可能な限りご意見を反映させ、みんなで楽しみながら「食」を学べる場所を作っていきたいと考えております。子育てや日々の食に関するお悩みなどもみんなで共有し、みんなで解決していけるようなコミュニケーション作りも検討しております。誰にも相談できない日々の悩みもみんなで考えてみると、意外とすぐに解決するかもしれません。

みなさんが参加したくなるような、アットホームで楽しい新たな「食育」のカタチを目指していきます。



6月は食育月間・環境月間です！

六月は食育月間、環境月間です。そして、それぞれ六月五日は環境の日、六月九日は食育の日となっております。が、新型コロナウイルスの感染拡大を受け、今までと環境や食育に対する意識に変化があるのではないのでしょうか。

コロナが収束した後も、自粛期間前は少しずつ生活に変化が起きることが予想されます。そこで、コロナ時代からこそその食育について、みなさんと一緒に考える時間が必要ではないかと考えています。

新しい生活様式になった際には食事の在り方にも変化が生じてきます。大勢が集まる際の食事の回数が減り、「孤立」が増えるかもしれません。



その他にも考えられる変化があるはずです。今後、どのような食育が必要で、どのような取り組みを行っていくのか、みんなで考える時間を持ちませんか。

このような状況なので、開催はオンラインでの配信を中心に検討しております。みんなでこれからの「食」の在り方について意見を交わし、より良い「食」「環境」とはどのようなものなのか、これからのように変化していくのかを考えてみましょう。

※詳細等につきましては、ChefooDo のホームページ、SNSにて発表を予定しております。

景丘の家 オンライン料理教室開催予定



六月五日に開催を予定しております。また、渋谷区景丘の家でのアートスクール「親子料理教室」は新型コロナウイルスの感染拡大により、開催延期となりました。そのため、オンライン配信での実施を予定しております。

渋谷区景丘の家は、『子供と食』をテーマに、幅広い世代が集まり寄り添う、みんなの居場所です。過去に開催したアートスクール「親子料理教室」では、ChefooDo 女子部のメンバーが参加し、子供たちに料理教室を通して、食の楽しさを感じていただきました。

六月の開催はオンラインでの配信と



なりませんが、ご自宅にいながら料理を学べるオンライン配信は、料理教室の新しい形かもしれません。実際に会えないという寂しさもありますが、みなさんに有益な情報をお届けできればと思っております。

今回は、景丘の家主催での開催となりますが、今後はChefooDo としてもオンラインを活用した料理教室やイベント等を配信していくことを企画しております。楽しい食事の時間をみなさんと共有できる日を楽しみにしております。