

食文化×新たな社会Society5.0×調理師養成～IoTやAIで変わる食と教育の未来～

調理技術教育学会 第4回学術大会 成功裏に閉幕

令和5年8月9日(水)・10日(木) 京都にてハイブリッド開催！

主催：公益社団法人 全国調理師養成施設協会・調理技術教育学会(学会長 服部幸應)

公益社団法人 全国調理師養成施設協会(会長：服部幸應、所在地：東京都渋谷区)は、本年8月9日(水)・10日(木)、調理技術教育学会第4回学術大会を京都調理師専門学校(京都市右京区)において開催しました。当日は猛暑にもかかわらず、2日間で延べ170名が来場、併用したライブ配信からは84名が入り、計254名が参加しました。

第4回学術大会専用サイト：<https://cte-conference2023.com/>

<主なできごと・場面>

▽学術大会スタートは基調講演「食文化を継承するということ～京料理の登録無形文化財の取り組みから～」(写真①)▽パネルディスカッション「ミレニアル世代から見る調理業界の魅力」では、ミレニアル世代のパネリストと共に、調理業界の魅力や調理師の未来を明るく前向きに(写真②)▽口頭発表は年々発表者が増えて活発な発表が(写真③)▽2年目に入った分科会活動を学術大会で報告(写真④)▽特別セミナーは「ゲノム編集技術を用いた品種改良とスマート養殖」について分かりやすく解説(写真⑤)▽交流会は、今回も全員リレー方式の自己紹介で大いに盛り上がった(写真⑥)▽ポスター発表は会場開催ならではの交流が(写真⑦)▽衛生管理教育研修会「食中毒ってどうしておこるの？ーサイエンティフィックアプローチと正しい消毒方法ー」では実践的な手洗い方法を実証(写真⑧)▽当学会の特色といえる調理技術デモンストレーション「22世紀鯛の可能性～和・洋の調理技法を活かして」では22世紀鯛を調理・試食提供(写真⑨)

<会場風景>



【第4回学術大会概要】

会期：2023年8月9日(水)・10日(木)

会場：京都調理師専門学校（京都市右京区）

開催形式：ハイブリッド開催(会場開催・ライブ配信)

テーマ：食文化×新たな社会Society5.0×調理師養成～IoTやAIで変わる食と教育の未来～

後援：厚生労働省、文部科学省、農林水産省他30団体

企画：●基調講演：講演者 高橋拓児（京料理木乃婦主人）

●パネルディスカッション：パネリスト 宮下拓己（LURRA° 代表）

矢島里佳（株式会社和える代表取締役）

村田知晴（株式会社菊の井専務取締役）

モデレーター 田中幹人（京都調理師専門学校校長）

●特別セミナー：講師 梅川忠典（リージョナルフィッシュ株式会社代表取締役社長）

●衛生管理教育研修会：講師 浅井紀夫（京都府保健環境研究所副主査）

●調理技術デモンストレーション：講師 今西好治（京都調理師専門学校日本料理担当）

中川佳（京都調理師専門学校西洋料理担当）

●口頭発表

●ポスター発表

●分科会報告

●交流会



デモンストレーション料理

22世紀鯛焼き比べ

【第5回学術大会】(予定)

会期：2024年8月7日(水)・8日(木)

会場：辻調理師専門学校 東京（指定申請中）

（東京都小金井市）

開催形式：ハイブリッド開催(会場開催・ライブ配信)

【調理技術教育学会とは？】

調理に関する技術や科学に関する最新の情報を収集・発信し、調理技術の発達、養成教育の水準の向上に寄与することを目的として2019年4月に発足。

本学会では、調理に関する技術及び科学、養成教育の指導方法を中心とした調査・研究とその発表を通じ、学会員相互の研鑽、交流を促進することとしている。

■公益社団法人 全国調理師養成施設協会とは？

1973年(昭和48)設立。全国206校の調理師養成施設(いわゆる調理師学校)を会員とし、調理師養成施設の教育を振興し、内容の充実を図ることを目的としている。

調理師養成教育は、専修学校をはじめとして、高等学校、各種学校、短期大学、大学、短期大学校などさまざまな学校群・教育課程で展開されている。



会長 服部幸應

<当リリースのお問い合わせ・取材のお申込み>

調理技術教育学会事務局 〒151-0053 東京都渋谷区代々木2-13-4 新中央ビル3階(全調協内)

TEL:03-3374-5381 FAX:03-3374-6401 E-mail:gakkai@jatcc.or.jp 担当:平出、坂本