

第6回学術大会 参加登録受付中

会 期：2025年8月7日(木)・8日(金)

テーマ：調理業界の多様性から養成教育を考える

会 場：中村調理製菓専門学校(福岡県福岡市)

【8月7日(木)】

13:00～ 開会式

13:10～ 基調講演「これからの調理師養成教育の方向性は?～現代の調理業界における多様性と調理教育～」

講演者：中村哲（中村調理製菓専門学校理事長、校長）

13:30～ パネルディスカッション「現代の調理業界における多様性と調理教育」

パネリスト：藤田敦子（ロイヤルホールディングス(株)取締役、サステナビリティ本部担当、ロイヤルアカデミー室長）

吉武広樹（Restaurant Solaオーナーシェフ）

タシ・ジャムツォ（ENOWA YUFUIN(ジャパンリソース)エグゼクティブ・シェフ）

原田優子（広島酔心調理製菓専門学校理事長、校長）

モデレーター：植上一希（福岡大学人文学部教育・臨床心理学科教授）

16:00～ 分科会報告（実習教育関連分科会、食品衛生関連(HACCP)分科会）

【8月8日(金)】

9:00～ 口頭発表

10:20～ 衛生管理教育研修会「ノロウイルス食中毒・感染症の現状と対策」

講師：野田衛（国立医薬品食品衛生研究所客員研究員）

11:40～ 交流会（ランチョンセミナー）

12:50～ ポスター発表

13:30～ 特別セミナー「味覚・嗅覚センサーで変わる調理の世界」

講師：都甲潔（中村学園大学大学院栄養科学研究科特任教授）

15:10～ 調理技術デモンストレーション「感性×科学～味を可視化する～」

講師：山片良（中村調理製菓専門学校准教授、調理部門長）

15:50～ 閉会式

※演題・講師は変更になることがあります。

大会参加費 : 4,000円

学会誌費 : 2,000円

(学会員はいずれも無料)

交流会参加費 : 3,000円

(学会員も有料)

学会員の方も学術大会参加のお申し込みが必要となります

アーカイブ配信をご希望の方もお申し込みください

お申し込みは 学会大会専用サイト(<https://cte-conference2025.fhs.fukuoka.jp/>)

お問い合わせは 公益社団法人全国調理師養成施設協会 調理技術教育学会事務局まで

TEL : 03-3374-5381 FAX : 03-3374-6401 MAIL : gakkai@jatcc.or.jp



基調講演・パネルディスカッション

講演者

中村哲 なかむらてつ

中村調理製菓専門学校
理事長、校長



大学院修了後、自動車会社で車輛の研究開発業務に従事。その後、調理師専門学校に入学、卒業し飲食店で調理業務に携わる。中村調理製菓専門学校に入職し、教員、事務局長等歴任。1995年から同校校長。1999年から学校法人中村専修学園理事長。韓国ソウルのナカムラアカデミー（中村調理製菓専門学校ソウル校）校長を兼務する。

パネリスト

藤田敦子 ふじたあつこ

ロイヤルホールディングス(株)
取締役
サステナビリティ本部担当
ロイヤルアカデミー室長



福岡県出身。1989年ロイヤル株式会社入社。秘書室、営業部、人事部などを経て2023年から食品事業担当の執行役員 兼 ロイヤル株式会社の代表取締役社長に就任。

パネリスト

吉武広樹 よしたけひろき

Restaurant Sola
オーナーシェフ



2010年12月パリに「Restaurant Sola」をオープン。1年後にミシュランガイドフランス版に一つ星として掲載される。2013年より日本航空パリ発日本行きのファーストクラス・ビジネスクラスの機内食の監修。また2014年に若き才能を発掘する日本最大級料理人コンペティション「RED U-35」第2回グランプリを獲得。2018年帰国。同年12月、福岡に「Restaurant Sola」をオープン。資源問題にも積極的に取り組んでいる。

パネリスト

タシ・ジャムツォ

ENOWA YUFUIN
(ジャパンリソース)
エグゼクティブ・シェフ



大分県の由布院にある「ENOWA YUFUIN」のエグゼクティブ・シェフ、タシ・ジャムツォ。高校時代にアメリカに渡り、NYCの様々なジャンルのレストランで腕を磨く。その後は「The Dutch」で修行、そして、世界のレストランベスト50にノミネートされた「Blue Hill at Stone Barns」でスーシェフを務める。

パネリスト

原田優子 はらだゆうこ

広島酔心調理製菓専門学校
理事長、校長



大学卒業後、株式会社酔心に入社。その後、広島酔心調理師専門学校（現広島酔心調理製菓専門学校）に入職。教職、広報等を経て平成14年に校長就任。創立者である父の遺志「包丁を研ぐ前に心を磨け」を引き継ぎ、確かな技術と知識を持ち、人々に敬愛される料理人の育成に努めている。令和6年、調理師の養成に顕著な功績のあった者として、厚生労働大臣より調理師養成功労者厚生労働大臣表彰を受ける。

モデレーター

植上一希 うえがみかずき

福岡大学人文学部
教育・臨床心理学科教授



東京大学大学院教育学研究科博士課程修了。教育学博士。専門学校を中心に、青年期の教育に関する調査研究を行っている。著書に『専門学校の教育とキャリア形成—進学・学び・卒業後』『わかる・役立つ教育学入門』等がある。

衛生管理教育研修会

講師

野田衛 のだまもる

国立医薬品食品衛生研究所
客員研究員



日本獣医畜産大学卒業後、農林水産省（動物検疫所）、広島市役所（衛生研究所等）勤務を経て国立医薬品食品衛生研究所にてウイルス性食中毒等の研究に従事。現在、同研究所（客員研究員）、（公社）日本食品衛生協会（学術顧問）、麻布大学（客員教授）、東京サラヤ（株）（学術顧問）、（株）町田予防衛生研究所（顧問）等を併任。獣医師、医学博士。書籍『ノロウイルスからまもる』

特別セミナー

講師

都甲潔 とこうきよし

中村学園大学大学院
栄養科学研究科特任教授



昭和55年3月九州大学大学院博士課程修了、九州大学工学部電子工学科助手、助教授を経て、平成9年4月より九州大学大学院システム情報科学研究院教授。平成20年～23年システム情報科学研究院・院長。21年より主幹教授。25年より味覚・嗅覚センサ研究開発センター長。平成30年より令和6年まで高等研究院特別主幹教授ならびに同センター（現五感応用デバイス研究開発センター）特任/特命教授。令和6年より中村学園大学特任教授及び九州大学特別主幹教授。

調理技術デモンストレーション

講師

山片良 やまがたりょう

中村調理製菓専門学校
准教授、調理部門長



中村調理師専門学校（現中村調理製菓専門学校）卒業後、本校へ入職。その後、京都や福岡の日本料理店で研修。2008年北京オリンピックでのセーリング競技日本代表チームの食事サポートに携わる。また韓国ソウルのナカムラアカデミーにて2度、日本料理の普及に教鞭を執る。