

高度養成教育を展開する調理師学校の今がここに

調理技術教育学会 第2回学術大会 開催近づく

令和3年8月17日(火)・18日(水) オンライン開催！

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17日(火)・18日(水)に第2回学術大会を開催します。

外食産業が苦境にさらされる今、「これからの料理人のあり方」を学び、考え、前進できるプログラムが並びます。

調理師学校教員による研究発表に加え、トップシェフによるパネルディスカッション、調理技術デモンストレーション、ジビエ料理セミナー、研修会などが行われます。

詳細は、第2回学術大会専用サイト：<https://meeting.letterpress.co.jp/cte-conf2021/>

基調講演・パネルディスカッション「調理技術は社会を映す。」

講演者はフードジャーナリストの君島佐和子氏。社会情勢の変化がいかに関調理技術に反映するかを多方面からとらえて解説する。以前は修業しなければ習得できなかった技術を、近年は学会で共有できるようになってきているという現実をとらえ、料理人にとっての学会の意義を論じる。

社会の変化に関調理技術が応えてきたこの半世紀、これからは調理技術が社会の変革を推進する時代へと向かうという。君島氏の講演後には、君島氏をモデレーターに、パネルディスカッションが行われる。司会は学術大会長であり、辻調理師専門学校校長の辻芳樹氏。パネリストにはミシュランガイドで三ツ星を獲得している二人のシェフ、米田肇氏(HAJIME・オーナーシェフ)、生江史伸氏(レフェルヴェソンス・エグゼクティブシェフ)を迎える。今の社会を映す料理人たちの話を、お聞き逃しなく。



左上：辻芳樹 辻調理師専門学校校長・第2回学術大会長

右上：君島佐和子 フードジャーナリスト

左下：米田肇 「HAJIME」オーナーシェフ

右下：生江史伸 「レフェルヴェソンス」エグゼクティブシェフ

【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。

特別講演「だし」のおいしさの科学とデザイン・料理プレゼンテーションと考察

講演者は味の素株式会社食品研究所Executive Specialistである川崎寛也氏。おいしさの科学とデザインの考え方を基に、日本料理やフランス料理の「だし」について解説する。料理人にとっていかに調理科学が必要であるかを、実感する話を聞くことができる。

だしはなぜ重要か、だしをどう使うか、納得したうえで、料理プレゼンテーションに繋ぐ。料理プレゼンテーションのプレゼンターは、辻調理師専門学校日本料理技術顧問の畑耕一郎氏と西洋料理担当の若林知人氏。

川崎寛也氏から和食と洋食それぞれに出されたお題は、「もし鰹節などが手に入らない海外で、鶏とトマトで日本料理を作ることになったらどうするか?」「もしフランスに仏教が伝わり、四足の肉食が禁止され、鰹といううま味の強い魚を見つけていたらどうなっていたか?」。これをテーマに当日どのような料理プレゼンテーションが繰り広げられるのか。川崎寛也氏の考察とともに、興味深いセッションが行われることが期待される。



研修会「これからのフードサービス業界に求められる食品安全マネジメント」

講演者は一般財団法人食品安全マネジメント協会(以下JFSM)理事長である大羽哲郎氏。

JFSMが開発・普及を進める食品安全マネジメント規格JFSは、グローバルな食ビジネスでどのような役割を果たし、これからのフードサービス業界でなぜ必要なのか、JFS規格の要件や規格取得によるベネフィットを解説する。コロナ禍において、さらなる食品の安全、安心が望まれる中、聴講必須である。



ジビエ料理セミナー「持続可能性を考慮した国産ジビエ料理の提案」

近年、野生鳥獣が及ぼす被害を抑制するため、捕獲後の利用という目的でも、SDGsの観点からも、国産ジビエの利用を推進する動きがあるが、いざ調理をとると難しい。意外にも日本では古くからジビエを日常的に食していたというが、ここでは和洋中の新たな国産ジビエ料理を、辻調理師専門学校から提案してもらう。

料理制作は松島弘樹氏、船渡兼市氏、永田智大氏、山田研氏が解説する。魅力的な料理は以下のとおり。

【猪の柚子胡椒焼き 玉葱のピュレ 黒酢あんかけ 葉セロリ ピンクペッパー(和食)】

【ジビエのテリーヌ(洋食)】

【シカ肩肉のスパイシー水餃子(中華)】

料理レシピも学術大会専用サイトに公開するので参考にしていきたい。



■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213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>

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:坂本、平出