

講演者紹介

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・モデレーター

君島佐和子 きみじまさわこ

フードジャーナリスト。2002年より『料理王国』編集長。2005年に料理通信社を立ち上げ、2006年、国内外の食の最前線の情報を独自の視点で提示するクリエイティブフードマガジン『料理通信』を創刊。編集長を経て、2017年7月から編集主幹を務めた（2020年末で休刊）。辻静雄食文化賞専門技術者賞選考委員。立命館大学食マネジメント学部で「食とジャーナリズム」の講義を担当。『AXIS』『&Premium』にコラムを連載、著書に『外食2.0』（朝日出版社）。



パネリスト

米田肇 よねだはじめ

「HAJIME」オーナーシェフ。近畿大学卒業後、エンジニアを経て、エコー社大阪に入学し、料理の世界へ。「ガストロノミーを通して、人類の未来に貢献する」というビジョンを掲げ、様々な分野に挑戦。世界最短でミシュラン三つ星を獲得、The Best Chef Awards・アジアNo1シェフなど、世界のランキングにランクインする。辻静雄食文化賞専門技術者賞、KINDAIリーダーアワード文化・芸術部門賞、農林水産大臣料理マスターズ、GAULT&MILLAUでは「今年のシェフ賞」を受賞。JAXAのSPACE FOODSPHERE、Sony AIアドバイザーとして活躍。



パネリスト

生江史伸 なまえしのぶ

「レフェルヴェソンス」エグゼクティブシェフ。大学在学中、生活のために始めた皿洗いがきっかけで飲食の世界へ。卒業後にイタリアンレストラン「マンジャペッシェ」に就職。2003年から北海道「ミッシェル・ブラス トーヤ ジャパン」でフランス料理を学び、その後英国で修行。2010年「レフェルヴェソンス」を開店、現在に至る。フランス料理に日本の素材を大胆に取り入れる料理で、2020年にミシュラン三つ星を獲得。



特別講演 「だし」のおいしさの科学とデザイン

川崎寛也 かわさきひろや

博士(農学)。「味の素株式会社」食品研究所 Executive Specialist。「日本料理アカデミー」理事。おいしさのデザインに必要な調理の科学について、作る側と食べる側、両面からの研究を行っている。著書に「だしの研究」「料理のアイデアと考え方」(柴田書店)、「日本料理大全 だしとうま味、調味料」(シュハリ・イニシアティブ)など。講演のテーマは『だしのおいしさの科学とデザイン』。おいしさの科学とデザインの考え方を元に、フランス料理や日本料理のだしを解説する。



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

大羽哲郎 おおばてつろう

一般財団法人食品安全マネジメント協会JFSM理事長。国内外の食品製造業や食品流通業において、34年間食品安全・品質保証や研究開発に携わり、2017年には、東京大学大学院農学生命科学研究科にて学位論文が認定され農学博士号を取得。2018年に食品安全マネジメント協会JFSMiに入職し、2020年より理事長に就任。日本発の国際標準食品安全マネジメント認証JFS規格の開発や普及に努め、2019年末からはフードサービス向けJFS規格の運用を開始し、食品業界の食品安全管理向上や専門人材育成等を目指す。



第2回学術大会 これからの料理人のあり方

調理技術教育学会 第2回学術大会

会 期：2021年8月17日(火)・18日(水)

会 場：辻調理師専門学校、エコール辻大阪(大阪市阿倍野区)

テーマ：これからの料理人のあり方

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)

参加費：学会員は無料、非学会員は4,000円

参加はオンラインのみになります

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

お申し込み、ご入会は 学会サイト(<https://www.cte-jatcc.jp>)より



- 8月17日(火) 11:45～ 開会式
12:00～ 基調講演・パネルディスカッション
講演者・モデレーター：君島佐和子
パネリスト：米田肇・生江史伸
14:00～ ジビエ料理セミナー 料理担当：辻調理師専門学校
15:30～ 翌日予定連絡
- 8月18日(水) 9:05～ 口頭発表
10:35～ 研修会 講演者：大羽哲郎
12:40～ 特別講演 講演者：川崎 寛也
13:50～ 料理プレゼンテーションと考察 プレゼンター：辻調理師専門学校
14:50～15:00 閉会式

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