

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

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。

【第2回学術大会】

公式サイト <https://www.cte-jatcc.jp> (「調理技術教育学会」で検索)からお申し込みいただけます。

会期:2021年8月17日(火)・18日(水) ※裏面タイムスケジュール参照

会場:辻調理師専門学校、エコール辻大阪(大阪市阿倍野区)

開催形式:オンライン開催(ライブ配信・オンラインポスター発表)

テーマ:これからの料理人のあり方

参加費:学会員は無料、非学会員は4,000円

後援:厚生労働省、文部科学省、農林水産省他27団体

企画:●基調講演・パネルディスカッション:司会 辻芳樹

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

- 特別講演:川崎 寛也(味の素株式会社食品研究所 Executive Specialist)
- 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
- 研修会:大羽哲郎(一般財団法人食品安全マネジメント協会JFSM理事長)
- ジビエ料理セミナー:料理担当 辻調理師専門学校
- 口頭発表 ●ポスター発表



辻芳樹
辻調理師専門学校校長
第2回学術大会長



君島佐和子
フードジャーナリスト



米田肇
「HAJIME」オーナーシェフ



生江史伸
「レフェルヴェンス」
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。

「ライブ配信タイムスケジュール」

1日目[8月17日(火)]

時間	内容	司会、演者等
11:45～	開会式	挨拶：服部幸應(調理技術教育学会会長)
12:00～13:45	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。】	司会：辻芳樹(第2回学術大会長) 講演者・モデレーター：君島佐和子(フードジャーナリスト) パネリスト：米田肇(HAJIME・オーナーシェフ) 生江史伸(レフェルヴェンソンス・エグゼクティブシェフ)
14:00～15:30	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】	司会：山田研(辻調理師専門学校) 料理制作：村島弘樹、永田智大、船渡兼市(辻調理師専門学校)

2日目[8月18日(水)]

時間	内容	司会、演者等
9:05～10:25	口頭発表<第1会場>	座長：田島真(実践女子大学名誉教授) 【レストランサービス技能検定3級受験に向けての指導について】 森島 孝文(服部栄養専門学校) 【行動変容を起こすための教育効果に関する研究】 加藤 久(富山調理製菓専門学校) 【水産資源を再利用した減塩レシピ開発と食育への取り組み】 古本 美栄(服部栄養専門学校) 【3Dプリント技術を用いた食品の製造に関する考察】 宮武 菜子(辻調理師専門学校)
	口頭発表<第2会場>	座長：渋谷祥子(横浜国立大学名誉教授) 【冷凍魚の解凍方法の違いによる臭みの除去】 三和 颯梯(服部栄養専門学校) 【アフターコロナにおける継続的な調理技術教育の検討】 角 嘉久(京都調理師専門学校) 【ジビエ肉の真空低温調理について】 秋元 真一郎(エコール辻東京) 【分子料理の技法(球体形成)への提言】 中村 哲(服部栄養専門学校)
10:35～11:35	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】	司会：三宅司郎(麻布大学生命・環境科学部教授) 講演者：大羽哲郎(一般財団法人食品安全マネジメント協会理事長)
12:35～13:35	特別講演 【「だし」のおいしさの科学とデザイン】	司会：辻芳樹 講演者：川崎寛也(味の素株式会社食品研究所Executive Specialist)
13:50～14:50	料理プレゼンテーションと考察	司会：川崎寛也 プレゼンター：畑耕一郎、若林知人(辻調理師専門学校)
14:50～15:00	閉会式	挨拶：中川純一(調理技術教育学会運営部会長) 次回大会告知：佐藤浩(第3回学術大会長)

オンラインポスター発表

閲覧期間： 8月16日12:00 ～9月末(予定)	佐々木雄市(辻製菓専門学校) 小川 健(辻調理師専門学校) 服部 勝人(辻調理師専門学校)	【代用プロテインを使用したメレンゲの活用方法】 【茶ふりなまこの作り方の提案】 【器の形状と日本酒の官能評価に関する一考察】
質問期間： 8月16日12:00 ～8月18日12:00	池谷 玲奈(宮城調理製菓専門学校) 安場 昌子(辻調理師専門学校)	【世界が認める伝統食材「TOFU・YUBA・OKARA」の可能性 ～栄養・環境・経済の好循環を目指して～】 【教えない授業～アクティブラーニングとペアワークを取り入れ 学生の自主性を高める工夫を取り入れた～】
回答期間： 8月17日12:00 ～8月18日15:00	吉川喜美子(エコール辻大阪) 橋本まさ子(桐生第一高等学校) 山片 良(中村調理製菓専門学校) 遠藤さくら(辻調グループ校)	【【食】から未来を変えるSDGs教育の取り組み】 【若い世代を対象とした「おはぎ」の嗜好に関する意識】 【大量調理におけるジビエ料理の検討】 【食品ロス削減のための一考察～食品ロスをパスタ麺に！～】

■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