

# 調理技術教育学会第2回学術大会

会 期：8月17日(火)・18日(水)

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(学会誌費は別途)

1日目[8月17日(火)]

(敬称略)

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	座長：田島先生(実践女子大学名誉教授) 渋川先生(横浜国立大学名誉教授)
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 (一般社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)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)

## 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。」

社会の変化に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。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、ぜひ聞いていただきたい。



君島氏



米田氏



生江氏

## 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 玉葱のピューレ 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)】

これらの料理レシピも学術大会専用サイトに公開するので、ぜひ参考にさせていただきたい。

## 口頭発表

### 【第1会場】

	発表者氏名	所属	テーマ	演題分類
1	森島 孝文	服部栄養専門学校	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	教育
2	加藤 久	富山調理製菓専門学校	行動変容を起こすための教育効果に関する研究	食育
3	古本 美栄	服部栄養専門学校	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	食育
4	宮武 茉莉	辻調理師専門学校	3Dプリント技術を用いた食品の製造に関する考察	調理技術

### 【第2会場】

	発表者氏名	所属先	テーマ	演題分類
1	三和 颯梯	服部栄養専門学校	冷凍魚の解凍方法の違いによる臭みの除去	調理科学
2	角 嘉久	京都調理師専門学校	アフターコロナにおける継続的な調理技術教育の検討	教育
3	秋元真一郎	エコール辻東京	ジビエ肉の真空低温調理について	調理技術
4	中村 哲	服部栄養専門学校	分子料理の技法(球体形成)への提言	調理技術

## 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。

## 特別講演「「だし」のおいしさの科学とデザイン」



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元に、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、その後の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と考察

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。

## ポスター発表

閲覧期間：8月16日12:00～8月18日15:00

質問期間：8月16日12:00～8月18日12:00

回答期間：8月17日12:00～8月18日15:00

	代表者氏名	所属先	テーマ	演題分類
1	佐々木雄市	辻製菓専門学校	代用プロテインを使用したメレンゲの活用方法	調理技術
2	小川 健	辻調理師専門学校	茶ぶりナマコの作り方の提案	調理技術 調理科学
3	服部 勝人	辻調理師専門学校	器の形状と日本酒の官能評価に関する一考察	調理科学
4	池谷 玲奈	宮城調理製菓専門学校	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～	教育
5	安場 昌子	辻調理師専門学校	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～	教育
6	吉川喜美子	エコール辻大阪	【食】から未来を変える SDGs 教育の取り組み	教育
7	橋本まさ子	桐生第一高等学校	若い世代を対象とした「おはぎ」の嗜好に関する意識	食文化
8	山片 良	中村調理製菓専門学校	大量調理におけるジビエ料理の検討	食育
9	遠藤さくら	辻調グループ校	食品ロス削減のための一考察 ～食品ロスをパスタ麺に！～	その他

お申し込み・問い合わせは学会公式サイト→<https://www.cte-jatcc.jp>

