

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3回学術大会

令和4年8月9日(火)・10日(水) オンライン併用開催!

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9日(火)・10日(水)に第3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、「SDGs時代の調理を考える～調理師養成の未来を拓く～」をテーマに学び、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、講演、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、食文化セミナーなどが行われます。

### 【第3回学術大会】

学術大会専用サイト(参加登録): <https://meeting.letterpress.co.jp/cte-conf2022/>

会期:2022年8月9日(火)・10日(水) ※裏面タイムスケジュール参照

会場:学校法人食糧学院東京栄養食糧専門学校(東京都世田谷区)

開催形式:ハイブリッド開催(会場開催・ライブ配信)

テーマ:SDGs時代の調理を考える～調理師養成の未来を拓く～

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30団体

企画:●特別講演:講演者 馬淵 知子(学校法人食糧学院副院長、東京調理製菓専門学校校長)

●パネルディスカッション:モデレーター 三宅 健介(公益社団法人日本料理研究会会長)

パネリスト 岩田 辰也(社会福祉法人金木星の会金木星の郷)

渡辺 惇(キスコフーズ株式会社)

種村 勇児(東京調理製菓専門学校)

●調理技術デモンストレーション(兼衛生管理教育研修会):ジビエセミナー

講師 藤木 徳彦(一般社団法人日本ジビエ振興協会代表理事、オーベルジュ・エスポワールシェフ)

司会・講師 三宅 司郎(麻布大学生命・環境科学部教授)

調理 東京調理製菓専門学校

●食文化セミナー:講師 粕谷 浩子(株式会社お雑煮やさん代表取締役)

●口頭発表 ●ポスター発表



馬淵 知子

学校法人食糧学院副院長、  
東京調理製菓専門学校校長



藤木 徳彦

(一社)日本ジビエ振興協会代表理事、  
オーベルジュ・エスポワールシェフ



粕谷 浩子

(株)お雑煮やさん代表取締役



服部幸應

調理技術教育学会長

### 【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。

「タイムスケジュール」

1日目[8月9日(火)]

時間	内容	担当
12:30~12:40	開会式	開会宣言：佐藤 浩(第3回学術大会長) 学会運営部会長挨拶：中川 純一(調理技術教育学会運営部会長)
12:40~13:40	特別講演 「人生を豊かにする「食」の力 ～調理師に秘められた 未来への可能性～」	講演者：馬淵 知子 (学校法人食糧学院副学院長、東京調理製菓専門学校校長) 司会：信川 益明(一般社団法人日本健康科学学会理事長)
13:50~15:50	調理技術デモンストレーション (兼衛生管理教育研修会) 「ジビエセミナー」	講師：藤木 徳彦(一般社団法人日本ジビエ振興協会代表理事、 オーベルジュ・エスポワールシェフ) 司会・講師：三宅 司郎(麻布大学生命・環境科学部教授) 調理：東京調理製菓専門学校

2日目[8月10日(水)]

時間	内容	担当
9:00~10:30	口頭発表 (詳細は学術大会専用サイトをご覧ください)	座長：田島 眞(実践女子大学名誉教授) 平野 朝久(東京学芸大学名誉教授)
10:40~11:00	分科会報告 食品衛生関連分科会 中国料理関連分科会	報告：食品衛生関連分科会員 中国料理関連分科会員 司会：青池 浩生(富山調理製菓専門学校理事長)
11:00~12:00	食文化セミナー 「ご当地食文化の窓口となる ご当地雑煮世界」	講師：粕谷 浩子(株式会社お雑煮やさん代表取締役) 司会：洪川 祥子(横浜国立大学名誉教授)
12:00~12:10	Z-1グランプリ紹介	司会：中川 純一(調理技術教育学会運営部会長)
12:20~13:00	交流会	料理制作：東京調理製菓専門学校 司会：大崎 久美子(全国調理師養成施設協会専務理事)
13:10~13:30	ポスター発表(詳細は学術大会専用サイトをご覧ください)	参加者との質疑応答
13:40~15:10	パネルディスカッション 「調理師としての キャリアの多様性」	モデレーター：三宅 健介(公益社団法人日本料理研究会会長) パネリスト：岩田 辰也(社会福祉法人金木星の会 金木星の郷) 渡辺 惇(キスコフーズ株式会社) 種村 勇児(東京調理製菓専門学校)
15:10~15:20	閉会式	次回大会告知：田中 誠二(第4回学術大会長) 学会長閉会挨拶：服部 幸應(調理技術教育学会長)

■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210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、短期大学校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・取材のお申込み>

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:平出、坂本