

これからの調理師養成教育の方向性は？調理業界の多様性から養成教育を考える

## 調理技術教育学会 第6回学術大会

2025年8月7日(木)・8日(金) 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

公益社団法人 全国調理師養成施設協会(会長：中川純一、所在地：東京都渋谷区)は、本年8月7日(木)・8日(金)に第6回学術大会を開催します(学術大会長：中村哲)。これからの調理師養成教育はどうあるべきか、多様化する飲食業界にどう対応するか、考えさせられるプログラムが並びます。調理師学校教員などによる研究発表に加え、講演、パネルディスカッション、衛生管理教育研修会、調理技術デモンストレーションなどが行われます。

### 【第6回学術大会】

学術大会専用サイト(参加登録)：<https://cte-conference2025.fhs.fukuoka.jp/>

会期：2025年8月7日(木)・8日(金) ※裏面タイムスケジュール参照

会場：中村調理製菓専門学校(〒810-0014福岡県福岡市中央区平尾2丁目1-2 1)

開催形式：会場開催(後日アーカイブ配信あり)

テーマ：調理業界の多様性から養成教育を考える

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31団体

企画：●基調講演

●パネルディスカッション

●特別セミナー

●衛生管理教育研修会

●調理技術デモンストレーション

●口頭発表

●ポスター発表

●交流会(ランチョンセミナー)

協賛(50音順)：●(一社)国際交流サービス協会 ●柴田科学株式会社

●株式会社竹内刃物製作所

●タニコー株式会社

●伯方塩業株式会社

●ロート製薬株式会社

登壇者：



**中村哲**  
中村調理製菓専門学校  
理事長、校長



**藤田敦子**  
ロイヤルホールディングス(株)取締役  
サステナビリティ本部担当、  
ロイヤルアカデミー室長



**吉武広樹**  
Restaurant Sola  
オーナーシェフ



**タシ・ジャムツォ**  
ENOWA YUFUIN(ジャパンリソース)  
エグゼクティブ・シェフ



**原田優子**  
広島酔心調理製菓専門学校  
理事長、校長



**植上一希**  
福岡大学人文学部教育・臨床心理学科教授



**野田 衛**  
国立医薬品食品衛生研究所  
客員研究員



**都甲潔**  
中村学園大学大学院  
栄養科学研究科特任教授



**山片良**  
中村調理製菓専門学校  
准教授、調理部門長

### 【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。

1日目：8月7日(木)

「タイムスケジュール」

| 時間          | 内容                                                    | 登壇者                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13:00～13:10 | 開会式<br>開会宣言<br>開会の辞                                   | 中川純一（調理技術教育学会会長）<br>中村哲（第6回学術大会長）                                                                                                                                                                                                   |
| 13:10～13:30 | 基調講演<br>「これからの調理師養成教育の方向性は？<br>～現代の調理業界における多様性と調理教育～」 | 講演者：中村哲（中村調理製菓専門学校理事長、校長）<br>司会：中川純一（中川学園調理技術専門学校理事長、校長）                                                                                                                                                                            |
| 13:30～16:00 | パネルディスカッション<br>「現代の調理業界における多様性と調理教育」                  | パネリスト：<br>藤田敦子（ロイヤルホールディングス(株)取締役、サステナビリティ本部担当、ロイヤルアカデミー室長）<br>吉武広樹（Restaurant Solaオーナーシェフ）<br>タシ・ジャムツォ（ENOWA YUFUIN(ジャパンリソース)エグゼクティブ・シェフ）<br>原田優子（広島酔心調理製菓専門学校理事長、校長）<br>モデレーター：植上一希（福岡大学人文学部教育・臨床心理学科教授）<br>司会：田中誠二（京都調理師専門学校理事長） |
| 16:00～16:10 | 分科会報告<br>実習教育関連分科会<br>食品衛生関連（HACCP）分科会                | 報告：実習教育関連分科会員<br>食品衛生関連（HACCP）分科会員                                                                                                                                                                                                  |

2日目：8月8日(金)

| 時間          | 内容                                 | 登壇者                                                                                                                            |
|-------------|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9:00～10:10  | 口頭発表                               | 座長：平野朝久（東京学芸大学名誉教授）<br>三宅司郎（神戸大学バイオシグナル総合研究センター客員教授）                                                                           |
| 10:20～11:20 | 衛生管理教育研修会<br>「ノロウイルス食中毒・感染症の現状と対策」 | 講師：野田衛（国立医薬品食品衛生研究所客員研究員）<br>司会：三宅司郎（神戸大学バイオシグナル総合研究センター客員教授）                                                                  |
| 11:40～12:50 | 交流会（ランチョンセミナー）                     | プレゼンター：<br>真沢和良（ロート製薬(株)食品事業推進部連携マネージャー兼北辰フーズ社長付）<br>山田耕太郎（ロート製薬(株)薬事推進部開発推進担当マネージャー、理学博士、農学博士）<br>司会：古畑公（（公社）全国調理師養成施設協会専務理事） |
| 12:50～13:20 | ポスター発表                             | 参加者との質疑応答                                                                                                                      |
| 13:30～15:00 | 特別セミナー<br>「味覚・嗅覚センサーで変わる調理の世界」     | 講師：都甲潔（中村学園大学大学院栄養科学研究科特任教授）<br>司会：中村調理製菓専門学校                                                                                  |
| 15:10～15:50 | 調理技術デモンストレーション<br>「感性×科学～味を可視化する～」 | 講師：山片良（中村調理製菓専門学校准教授、調理部門長）<br>司会：西田宗弘（中村調理製菓専門学校）                                                                             |
| 15:50～      | 閉会式<br>第7回学術大会告知<br>閉会の辞           | 鈴木啓之（第7回学術大会長）<br>中川純一（調理技術教育学会運営部会長）                                                                                          |

■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204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。

＜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