

調理師学校の団体が創設した「調理技術教育学会」がいよいよ本格始動!!

調理技術教育学会第1回学術大会

令和元年8月4日(日)・5日(月)服部栄養専門学校で開催!

主催:公益社団法人 全国調理師養成施設協会

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、調理に関する技術、科学、並びに調理師学校における教育指導方法等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、「調理技術教育学会」を創設しました。8月4日(日)・5日(月)には第1回学術大会を開催します。

当日は調理師学校教員による研究発表に加え、調理技術デモンストレーション、講演、研修会その他、調理師学校による商品の出店販売、参加者同士の交流会などが行われます。

【第1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)からも詳細をご覧ください。

日程:2019年8月4日(日)・5日(月) ※別紙タイムスケジュール参照

会場:服部栄養専門学校(〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-25-4)

テーマ:新たな時代を迎えて～伝承とイノベーション～

後援:厚生労働省、文部科学省、農林水産省他22団体

企画:●基調講演:服部幸應((公社)全国調理師養成施設協会会長)

●特別講演:調理科学系テーマ…渋川祥子(横浜国立大学名誉教授)

教育学系テーマ…平野朝久(東京学芸大学名誉教授)

食文化系テーマ…神崎宣武(民俗学者)

●HACCP研修会:三宅司郎(麻布大学生命・環境科学部教授)

●最新調理技術のデモンストレーション:ビクトール・キンティーヤ(スペイン・バルセロナ)

※フェラン・アドリア(エル・ブジ)の下で修行した実力派シェフ。

●口頭発表 ●ポスター発表 ●調理技術ワークショップ

●調理師学校による開発食品紹介 ●食・食文化関連企業における展示

●ランチ交流会



【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。

ご多用中お手数ですが、お越しいただける場合は、別紙返信用紙にご都合を記入いただき、8月2日(金)までにご返送くださいますよう、よろしくお願い申し上げます。

《タイムスケジュール》

【8月4日(日)】

(敬称略)

時間	内容	講師、テーマ	場所
10:30～	受付開始		別館アネックス1階
11:00～12:30	オープニング デモンストレーション	【Km0 (キロメートルゼロ)】 講師：Victor Quintilla (ビクトール・キンティヤー) 司会：中村 勝宏 (日本ホテル(株)総括名誉総料理長)	別館アネックス2、3階 2-3スタジオ
13:30～14:10	基調講演	【食育とSDGs】 講師：服部 幸應 (調理技術教育学会会長) 司会：信川 益明 (日本健康科学学会理事長)	別館アネックス2、3階 2-3スタジオ
14:20～15:20	特別講演Ⅰ	【低温調理の基礎と応用】 講師：渋谷 祥子 (横浜国立大学名誉教授) 司会：能勢 洋 ((一社)日本エスコフィエ協会理事)	別館アネックス2、3階 2-3スタジオ
15:30～16:30	特別講演Ⅱ	【教育とは何かー学ぶ側から考えるー】 講師：平野 朝久 (東京学芸大学名誉教授) 司会：辻 芳樹 (辻調理師専門学校校長)	別館アネックス2、3階 2-3スタジオ
11:00～16:30	開発食品紹介(養成施設)、協賛企業・団体展示		別館アネックス3階 ホワイトエ

【出展参加校】 4日 11:00～16:30 / 5日 9:30～15:20

○服部栄養専門学校
(東京都)

- ・新宿内藤とうがらし×きん
かのフードペアリング
ジャム他



○武蔵野調理師専門学校
(東京都)

- ・オリジナルチョコレート
オレンジケーキ
・オリジナル抹茶パウンド
ケーキ



○つくば栄養医療調理製菓専門学校
(茨城県)

- ・オーリオ (牛久産なたね油使用)
・オーリオ人参ドレッシング
他



■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215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

<当り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:toiawase@jatcc.or.jp 担当:大矢、平出

時間	内容	講師、発表者、テーマ	場所
9:20～	受付開始		別館アネックス1階
9:40～10:40	口頭発表 15分／1人 (発表13分、質疑2分)	座長：田島 眞（実践女子大学名誉教授） 能代 茂（北海道文教大学明清高等学校校長） 【粳米粉の製粉方法の違いによる加工適性について】 ・発表者：椎橋 友介（服部栄養専門学校） 【ジビエの官能評価方法について】 ・発表者：山田 研（辻調理師専門学校） 【千葉県の郷土料理「イワシのゴマ漬け」の伝承】 ・発表者：古本 美栄（服部栄養専門学校）	別館アネックス 7階教室
		座長：中川 純一（中川学園調理技術専門学校校長） 吉田 和弘（新潟調理師専門学校校長） 【高大接続における調理科学と調理技術から学ぶおいしさに関する教育の提案】 ・発表者：山森 栄美（北海道文教大学） 【食生活改善行動に結びつく新たな授業の取り組み】 ・発表者：原野 美香（服部栄養専門学校） 【学習成果・満足度向上に向けた調理師養成における継続的な教育改革(SDGs)の実践】 ・発表者：角 嘉久（京都調理師専門学校）	別館アネックス 8階教室
10:50～11:50	HACCP研修会	【なぜ調理師がHACCPを学ぶのか？】 講師：三宅 司郎（麻布大学生命・環境科学部教授） 司会：上田 恭己（松江栄養調理専門学校校長）	別館アネックス2、3階 2-3スタジオ
12:00～13:10	ランチ交流会		本館地下1階ホール
13:20～13:50	ポスター発表 (質疑応答)	【鶏胸肉における安全かつ重量損失を抑えた加熱温度帯と加熱時間について】 ・発表者：志賀 元清（服部栄養専門学校） 【魚の締め方～魚の締め方による美味しさの違い～】 ・発表者：平井 友浩（京都調理師専門学校） 【調理師養成教育を支える学生支援(第二報) - 人間関係を支える居場所の役割 -】 ・発表者：小田 奈緒美（今村学園ライセンシアガデミー）	別館アネックス2、3階 2-3スタジオ ※ポスター展示は、4日、5日の両日共に3階 ホワイエで実施中。
14:00～15:00	特別講演Ⅲ	【日本のフードツーリズム（旅と食）】 講師：神崎 宣武（民俗学者・旅の文化研究所所長） 司会：三宅 健介（(公社)日本料理研究会副会長）	別館アネックス2、3階 2-3スタジオ
15:10～16:10	調理技術ワークショップ	座長：田村 隆（つきぢ田村三代目） 石川 正剛（専門学校大育学園本部長） 【分子料理ワークショップ】 ①液体窒素 ②さまざまな泡 ③アルギン酸ナトリウムとカルシウム ・発表者：中村 哲（服部栄養専門学校）	別館アネックス 4階第7実習室 5階第8実習室
9:30～15:20	開発食品紹介(養成施設)、協賛企業・団体展示		別館アネックス3階 ホワイエ