

「調理技術教育学会第1回学術大会」結果報告

- **名 称** : 調理技術教育学会第1回学術大会
- **テーマ** : 新たな時代を迎えて～伝承とイノベーション～
- **会 期** : 2019年8月4日(日) ～ 5日(月)
- **会 場** : 服部栄養専門学校(東京都渋谷区)
- **主 催** : 公益社団法人 全国調理師養成施設協会
- **後 援** : 厚生労働省、文部科学省、農林水産省
(公財)健康・体力づくり事業財団、(一社)国際観光日本レストラン協会
(一財)職業教育・キャリア教育財団、(一社)全国栄養士養成施設協会
(一社)全国製菓衛生師養成施設協会、全国精麦工業協同組合連合会
(一社)全国日本調理技能士連合会、(一社)全日本司厨士協会
(公社)調理技術技能センター、(一社)日本イタリア料理協会
(公社)日本栄養士会、(一社)日本エスコフィエ協会
(一社)日本技能調理士協会、(一財)日本食生活協会
(一財)日本食生活文化財団、(公社)日本食品衛生協会
(公社)日本全職業調理士協会、(一社)日本ソムリエ協会
(公社)日本中国料理協会、(公社)日本調理師会、(一社)日本ホテル協会
(公社)日本料理研究会
(団体名五十音順)
- **協 賛** : 伯方塩業株式会社
東京ガス株式会社食情報センター
全国漁業協同組合連合会
- **参加者** : 442人(2日間延べ)
(学会員数 : 団体40団体、個人14名、学生2名)
- **報道取材** : 20社(2日間延べ)

■プログラム(敬称略)

オープニングデモンストレーション

テーマ : Km 0 (キロメートルゼロ)
講師 : Victor Quintilla (ビクトール・キンティージャ)
司会 : 中村 勝宏 (日本ホテル株式会社総括名誉総料理長)

講演

<基調講演>

テーマ : 食育と SDGs
講師 : 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会長)
司会 : 信川 益明 (日本健康科学学会理事長)

<特別講演Ⅰ>

テーマ : 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 (一般社団法人日本エスコフィエ協会理事)

<特別講演Ⅱ>

テーマ : 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)

<特別講演Ⅲ>

テーマ : 日本のフードツーリズム【旅と食】
講師 : 神崎 宣武 (民俗学者)
司会 : 三宅 健介 (公益社団法人日本料理研究会副会長)

研修会

<H A C C P研修会>

テーマ : なぜ調理師がH A C C P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 (松江栄養調理製菓専門学校校長)

研究発表会

<口頭発表>

座長 : 田島 眞 (実践女子大学名誉教授)
中川 純一 (中川学園調理技術専門学校校長)
能代 茂 (北海道文教大学明清高等学校校長)
吉田 和弘 (新潟調理師専門学校校長)

①テーマ : 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)

- ②テーマ : 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)
- ③テーマ : 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)
- ④テーマ : 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)
- ⑤テーマ : 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、草刈 優子 (服部栄養専門学校)
- ⑥テーマ : 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)

<ポスター発表>

- ①テーマ : 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
代表発表者 : 志賀 元清 (服部栄養専門学校)
- ②テーマ : 魚の締め方～魚の締め方による美味しさの違い～
代表発表者 : 平井 友浩 (京都調理師専門学校)
- ③テーマ : 調理師養成教育を支える学生支援(第二報)
ー人間関係を支える居場所の役割ー
代表発表者 : 小田 奈緒美 (今村学園ライセンスアカデミー)

<調理技術ワークショップ>

- テーマ : 分子料理ワークショップ
- 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)
- 代表発表者 : 中村 哲 (服部栄養専門学校)

交流会

- 司会 : 菅谷 弘文 (公益社団法人全国調理師養成施設協会専務理事)

出展

- ①伯方塩業株式会社
出展内容 : 各種商品の紹介
- ②服部栄養専門学校
出品内容 : 新宿内藤とうがらし×きんかんのフードペアリングジャム他
- ③武蔵野調理師専門学校
出品内容 : チョコレートオレンジケーキ、抹茶パウンドケーキ
- ④つくば栄養医療調理製菓専門学校
出品内容 : 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

■ 学術大会風景画像

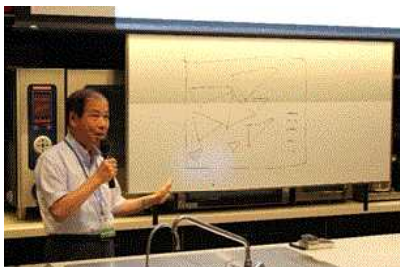
<入り口>



<オープニングデモンストレーション>



<講演、研修会>



< 口頭・ポスター発表 >



< 調理技術ワークショップ >



< 交流会 >



< 出展、展示 >

