

月刊 全調協 ニュース

ZENCHOKYO MONTHLY NEWS

発行 (公社)全国調理師養成施設協会
編集人 服部 幸應
〒151-0053 東京都渋谷区代々木2-13-4 新中央ビル3階
TEL 03-3374-5381

号外

CTE

The Japan Society of Culinary Technology Education

調理技術教育学会 第1回学術大会 いよいよ開催!!

- ◇ 開催概要 1
- ◇ プログラム 2
- ◇ タイムスケジュール 5
- ◇ フロアマップ 7
- ◇ アクセス 8
- ◇ 第2回学術大会のお知らせ 9

開催概要

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

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 (50 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

企 画 : ・基調講演：服部幸應 (調理技術教育学会長 / (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・キンティエラ (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

プログラム

オープニングデモンストレーション / 別館アネックス・2-3スタジオ (2、3階)

8月4日(日) テーマ：Km 0 (キロメートルゼロ)
 11:00 ~ 12:30 講 師：Victor Quintilla (ビクトール・キンティーヤ)
 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 / 別館アネックス・2-3スタジオ (2、3階)

8月4日(日) ●基調講演
 13:30 ~ 14:10 テーマ：食育とSDGs
 講 師：服部 幸應 (調理技術教育学会会長／
 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)

8月4日(日) ●特別講演Ⅰ
 14:20 ~ 15:20 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)

8月4日(日) ●特別講演Ⅱ
 15:30 ~ 16:30 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)

8月5日(月) ●特別講演Ⅲ
 14:00 ~ 15:00 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 / 別館アネックス・2-3スタジオ (2、3階)

8月5日(月) HACCP研修会
 10:50 ~ 11:50 テーマ：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 (松江栄養調理製菓専門学校校長)

研究発表会

口頭発表

別館アネックス／講義室（7階）

8月5日（月）

9:40～10:40

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）

①椎橋 友介（服部栄養専門学校）

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

②山田 研（辻調理師専門学校）

テーマ：ジビエの官能評価方法について

③古本 美栄（服部栄養専門学校）

テーマ：千葉県の郷土料理「イワシのゴマ漬け」の伝承

別館アネックス／講義室（8階）

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）

①山森 栄美（北海道文教大学）

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

②原野 美香（服部栄養専門学校）

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

③角 嘉久（京都調理師専門学校）

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

ポスター発表（常設展示）

別館アネックス／ホワイエ（3階）

8月5日（月）

●代表発表者 志賀 元清（服部栄養専門学校）

質疑応答 13:20～13:50

●代表発表者 平井 友浩（京都調理師専門学校）

2-3 スタジオ（2、3階）

●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

別館アネックス／第7実習室（4階）、第8実習室（5階）

8月5日（月）

座 長：田村 隆（つきぢ田村三代目）

15:10～16:10

石川 正剛（専門学校大育学園本部長）

服部栄養専門学校 ●ワークショップ1：液体窒素

●ワークショップ2：さまざまな泡

●ワークショップ3：アルギン酸ナトリウムとカルシウム

交流会／本館（地下1階）

8月5日（月）12:00～13:10

ランチ交流会

出 展 / 別館アネックス・ホワイエ (3 階)

8月4日(日)

●伯方塩業株式会社

11:00 ~ 16:30

出展内容 : 商品の紹介 (広告参照)

8月5日(月)

●服部栄養専門学校

9:30 ~ 15:20

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

●武蔵野調理師専門学校

出品内容 : 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

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

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－学ぶ側から考える－】 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 ホワイエ

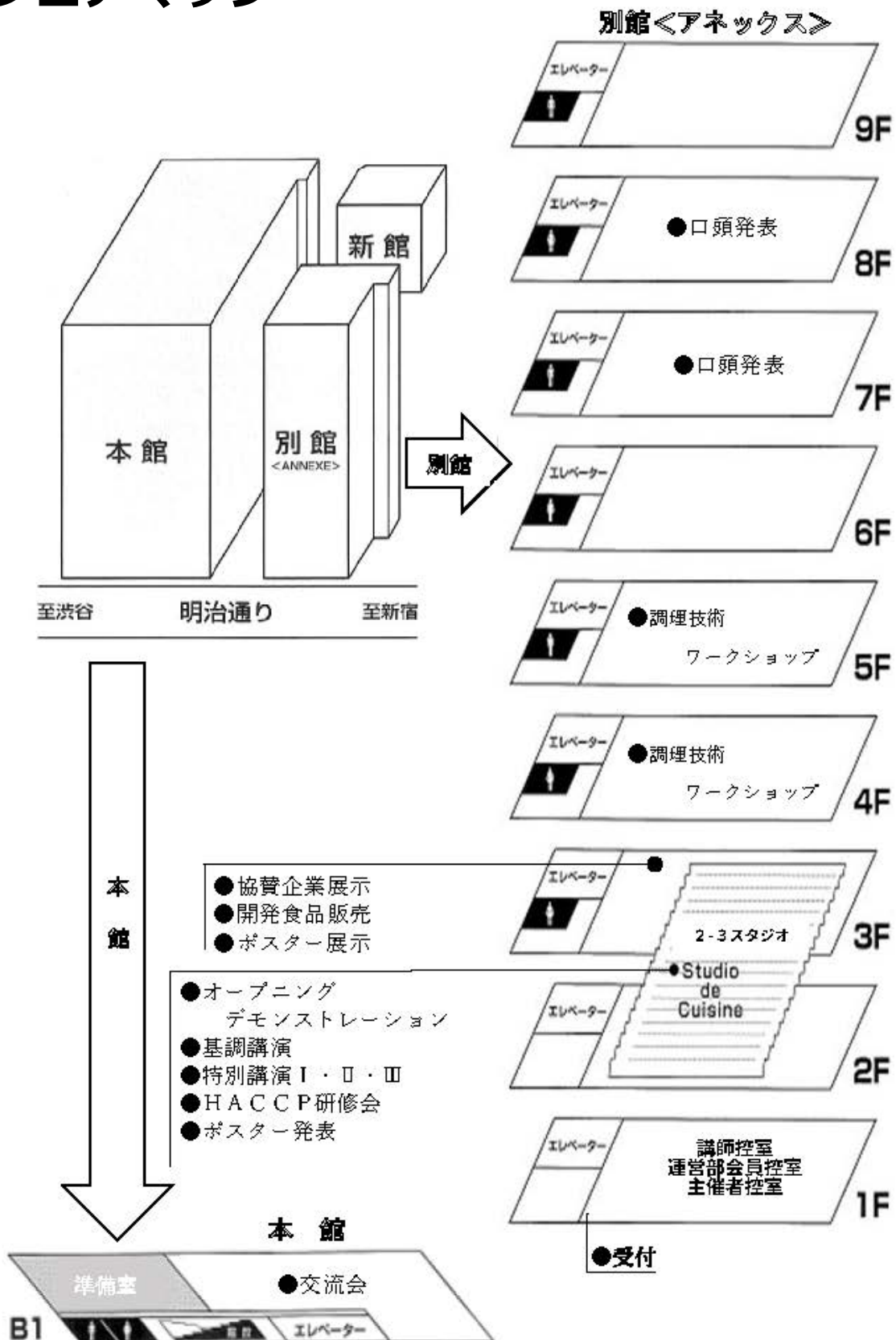
【8月5日(月)】

(敬称略)

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（今村学園リセンスアカデミー）	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（つぎ田村三代目） 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

※ 発表者は代表発表者のみ記載

フロアマップ



【会場：服部栄養専門学校】



- JR 代々木駅東口徒歩 3 分
- JR 新宿駅
ミライナタワー改札口
新南改札口 徒歩 5 分
- 都営大江戸線代々木駅
2 出口より徒歩 4 分
- 東京メトロ副都心線
新宿三丁目駅
E8 出口より徒歩 3 分

第2回学術大会のお知らせ

日 時：2020 年 8 月 19 日（水）、20 日（木）の二日間

会 場：エコール辻大阪（大阪府大阪市阿倍野区）

内 容：講演、口頭及びポスター発表、等
（予定）



「食の都」大阪にぜひお越しください！