

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2回学術大会 成功裏に閉幕

令和3年8月17日・18日 オンラインで開催

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17日・18日、第2回学術大会を辻調理師専門学校、エコール辻大阪(大阪府大阪市)を会場に開催し、成功裏に閉幕しました。

第2回学術大会専用サイト:<https://meeting.letterpress.co.jp/cte-conf2021/>

### 基調講演・パネルディスカッション・特別講演・研修会

「これからの料理人のあり方」を大会のテーマに掲げ、学び、考え、前進できるプログラムが並んだ。基調講演のテーマは「調理技術は社会を映す。」、続いてトップシェフを加えたパネルディスカッション。特別講演は「だし」のおいしさの科学とデザイン」、研修会は「これからのフードサービス業界に求められる食品安全マネジメント」をテーマに、“これから”にすぐ生かせる講演が行われた。

①【基調講演】君島佐和子氏(フードジャーナリスト) ②【パネルディスカッション】左から生江史伸氏(「レフェルヴェソンス」エグゼクティブシェフ)、米田肇氏(「HAJIME」オーナーシェフ)、君島氏、辻芳樹氏(辻調理師専門学校校長・第2回学術大会長) ③【特別講演】川崎寛也氏(味の素株式会社食品研究所 Executive Specialist) ④【研修会】大羽哲郎氏(一般財団法人食品安全マネジメント協会理事長)

①



②



③



④



#### 【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。

## 料理プレゼンテーションと考察

特別講演講師の川崎寛也氏から和食と洋食それぞれに出されたお題は、「もし鰹節などが手に入らない海外で、鶏とトマトで日本料理を作ることになったらどうするか?」「もしフランスに仏教が伝わり、四足の肉食が禁止され、鰹といううま味の強い魚を見つけていたらどうなっていたか?」。これらをテーマに、調理学実験しながら新たな「だし」が手品のようにデザインされた。

左【料理プレゼンテーション】左から畑耕一郎氏(辻調理師専門学校日本料理技術顧問)、川崎寛也氏  
中【和食だし材料】うま味が凝縮された自家製鶏節 右【洋食だし材料】血合いたっぶりの鰹



## ジビエ料理セミナー「持続可能性を考慮した国産ジビエ料理の提案」

近年、野生鳥獣が及ぼす被害を抑制するため、捕獲後の利用という目的でも、SDGsの観点からも、国産ジビエの利用を推進する動きがあるが、いざ調理をととなると難しい。ここでは和洋中の新たな国産ジビエ料理を、辻調理師専門学校から提案してもらった。同校山田研氏の解説の下、村島弘樹氏(日本料理)、永田智大氏(西洋料理)、船渡兼市氏(中国料理)により魅力的なジビエ料理が次々に並んだ。



## 口頭発表・ポスター発表

主に調理師養成施設教員・学生らによる、口頭発表(8本)・ポスター発表(9本)も行われた。調理技術、教育、食育、調理科学、食文化とさまざまな分野から最新の情報・技術等の研究成果が発表された。

### ■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213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>

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:坂本、平出