

# 第3回学術大会 参加登録受付中

名称：調理技術教育学会第3回学術大会

会期：2022年8月9日(火)・10日(水)

会場：学校法人食糧学院東京栄養食糧専門学校(東京都世田谷区)

テーマ：SDGs時代の調理を考える～調理師養成の未来を拓く～

参加費：4,000円 学会誌費：2,000円 (学会員は**いずれも無料**)

交流会費：1,500円 (交流会費は学会員もかかります 現地にしてお支払いください)

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

参加登録は、  
学術大会専用サイト  
(<https://meeting.letterpress.co.jp/cte-conf2022/>)

- 8月9日(火) 12:30～12:40 開会式  
12:40～13:40 特別講演  
「人生を豊かにする「食」の力 ～調理師に秘められた未来への可能性～」  
講師：馬淵知子 (学校法人食糧学院副学院長、東京調理製菓専門学校校長)  
13:50～15:50 調理技術デモンストレーション (兼衛生管理教育研修会)  
「ジビエセミナー」  
講師：藤木徳彦 (一般社団法人日本ジビエ振興協会代表理事、オーベルジュ・エスポワールシェフ)  
司会・講師：三宅司郎 (麻布大学食品衛生学研究室教授)  
試食調理・提供：東京調理製菓専門学校
- 8月10日(水) 9:00～10:30 口頭発表  
10:40～11:00 分科会報告  
11:00～12:00 食文化セミナー「ご当地食文化の窓口となるご当地雑煮世界」  
講師：粕谷浩子 (株式会社お雑煮やさん代表取締役)  
12:00～12:10 Z-1グランプリ紹介  
12:20～13:00 交流会 (プラントベースミートの試食あり) 料理制作：東京調理製菓専門学校  
13:10～13:30 ポスター発表  
13:40～15:10 パネルディスカッション  
「調理師としてのキャリアの多様性」  
モデレーター：三宅健介 (公益社団法人日本料理研究会会長)  
パネリスト：岩田辰也 (社会福祉法人金木星の会 金木星の郷)  
渡辺惇 (キスコフーズ株式会社)  
種村勇児 (東京調理製菓専門学校)
- 15:10～15:20 閉会式

※演題・講師は変更になることがあります。

※学会員の方も学術大会参加のお申し込みが必要となります。  
協会正会員と学会員は別ですのでご注意ください。

# 調理技術教育学会 2022年学会員募集

## 食の未来を一緒に築きませんか

学会費	調理師養成施設	調理師養成施設以外
個人会員	5,000円	7,000円
学生会員	500円	1,000円
団体会員	一口30,000円	一口50,000円

※調理師養成施設団体会員は、学術大会には教職員7名まで参加可能です。

※調理師養成施設卒業生は、調理師養成施設個人会員となります。

※学会費は前納とし、原則年末までに翌年次学会費を納入していただきます。

### ★ 学会員のメリット

**CTE**  
The Japan Society of Culinary Technology Education

調理技術・科学、  
養成教育の指導  
方法などの情報  
が収集できる



学術大会に  
無料で参加、  
発表すること  
ができる



学会誌に論文、  
研究発表を掲載  
することができる



学会誌を無料で  
読むことができ  
る



学会員相互の  
交流ができる



オンライン開催した第2回学術大会

お申し込みは、学会サイト (<https://www.cte-jatcc.jp>) より