

SDGs時代の調理を考える～調理師養成の未来を拓く～

## 調理技術教育学会 第3回学術大会 成功裏に閉幕

令和4年8月9日(火)・10日(水) 3年ぶりの会場開催！

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9日(火)・10日(水)、調理技術教育学会第3回学術大会を東京栄養食糧専門学校(東京都世田谷区)において、コロナ感染対策の下、3年ぶりの会場開催を実現しました。当日は、コロナ下、猛暑の最中にもかかわらず、2日間で延べ162名が来場、併用したライブ配信からは84名が入り、計246名が参加しました。

第3回学術大会専用サイト：<https://meeting.letterpress.co.jp/cte-conf2022/>

### <主なできごと・場面>

▽学術大会スタートは特別講演「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～」(写真①)▽当学会の特色といえる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」ではシカ丸ごと1頭解体(写真②)▽ジビエセミナーでは鹿肉料理を試食提供(写真③)▽口頭発表は年々発表者が増え、活発な質疑応答が行われた(写真④)▽今年から分科会活動も開始、学術大会で活動報告(写真⑤)▽食育セミナーは当学会学会長による「食育のすすめ」(写真⑥)▽コロナ下での交流会は食事と交流を分けて実施(写真⑦)▽ポスター発表は会場開催ならではの交流が(写真⑧)▽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」では、参加者の学生も交え、熱く盛り上がった(写真⑨)

### <会場風景>



## 【第3回学術大会概要】

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)

開催形式：ハイブリッド開催(会場開催・ライブ配信)

テーマ：SDGs時代の調理を考える～調理師養成の未来を拓く～

後援：厚生労働省、文部科学省、農林水産省他29団体

企画：●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～」

講演者 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)

●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)

●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(麻布大学生命・環境科学部教授)

調理 東京調理製菓専門学校

●食育セミナー：「食育のすすめ～大切なものを失った日本人～」

講師 服部 幸應(調理技術教育学会会長)

●口頭発表 ●ポスター発表 ●分科会報告 ●Z-1グランプリ紹介 ●交流会



ジビエセミナー試食料理



プラントベースミートを使用した松花堂弁当

調理 東京調理製菓専門学校

## 【第4回学術大会】(予定)

会期：2023年8月9日(水)・10日(木)

会場：京都調理師専門学校(京都・太秦)

開催形式：ハイブリッド開催(会場開催・ライブ配信)

### 【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。

### ■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210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

### <当リリースのお問い合わせ・取材のお申込み>

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:平出、坂本