

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4回学術大会

令和5年8月9日(水)・10日(木) オンライン併用開催!

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(水)・10日(木)に第4回学術大会を開催します。

外食産業が苦境にさらされる今、学び、考え、前進できるプログラムが並びます。

調理師学校教員などによる研究発表に加え、講演、パネルディスカッション、調理技術デモンストレーション、衛生管理教育研修会などが行われます。

### 【第4回学術大会】

学術大会専用サイト(参加登録): <https://cte-conference2023.com/>

会期:2023年8月9日(水)・10日(木) ※裏面タイムスケジュール参照

会場:京都調理師専門学校

開催形式:ハイブリッド開催(会場開催・ライブ配信)

テーマ:食文化×新たな社会Society5.0×調理師養成～IoTやAIで変わる食と教育の未来～

参加費:学会員は無料、非学会員は4,000円

後援:厚生労働省、文部科学省、農林水産省他30団体

企画:●基調講演:講演者 高橋拓児(京料理木乃婦主人)

●パネルディスカッション:パネリスト 宮下拓己(LURRA® 代表)

矢島里佳(株式会社和える代表取締役)

村田知晴(株式会社菊の井専務取締役)

モデレーター 田中幹人(京都調理師専門学校校長)

●特別セミナー:講師 梅川忠典(リージョナルフィッシュ株式会社代表取締役社長)

●衛生管理教育研修会:講師 浅井紀夫(京都府保健環境研究所副主査)

●調理技術デモンストレーション:講師 今西好治(京都調理師専門学校日本料理担当)

中川佳(京都調理師専門学校西洋料理担当)

●口頭発表 ●ポスター発表



**高橋拓児**  
京料理木乃婦主人



**宮下拓己**  
LURRA® 代表



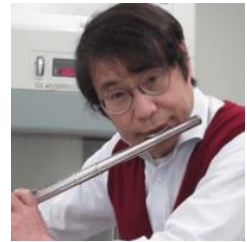
**矢島里佳**  
株式会社和える  
代表取締役



**村田知晴**  
株式会社菊の井  
専務取締役



**梅川忠典**  
リージョナルフィッシュ(株)  
代表取締役社長



**浅井紀夫**  
京都府保健環境研究所  
副主査

### 【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。

「タイムスケジュール」

1日目：8月9日(水)

時間	内容	司会、演者等
13:00～13:15	開会式 開会宣言 開会の辞	服部幸應（調理技術教育学会長） 田中誠二（第4回学術大会長）
13:20～14:20	基調講演 「食文化を継承するということ ～京料理の登録無形文化財の取り組みから～」	講演者：高橋拓児（京料理木乃婦主人） 司会：中村勝宏 （日本ホテル株式会社総括名誉総料理長）
14:30～16:00	パネルディスカッション 「ミレニアル世代から見る調理業界の魅力」	パネリスト：宮下拓己（LURRA® 代表） 矢島里佳（株式会社和える代表取締役） 村田知晴（株式会社菊の井専務取締役） モデレーター：田中幹人（京都調理師専門学校校長）

2日目：8月10日(木)

時間	内容	司会、演者等
9:00～10:30	口頭発表 (詳細は学術大会専用サイトをご覧ください)	座長：渋川祥子（横浜国立大学名誉教授） 信川益明（(一社)日本健康科学学会理事長）
10:45～11:05	分科会報告 食品衛生関連分科会 中国料理関連分科会	報告：食品衛生関連分科会員 中国料理関連分科会員
11:15～12:00	特別セミナー 「ゲノム編集技術を用いた品種改良とスマート養殖」	講師：梅川忠典 （リージョナルフィッシュ株式会社代表取締役社 司会：京都調理師専門学校
12:10～13:30	交流会	料理制作：京料理木乃婦 司会：大崎久美子 （(公社)全国調理師養成施設協会専務理事）
13:30～14:00	ポスター発表	
14:00～15:00	衛生管理教育研修会 「食中毒ってどうしておこるの？ ーサイエンティフィックアプローチと正しい消毒方法ー」	講師：浅井紀夫（京都府保健環境研究所副主査） 司会：三宅司郎（麻布大学生命・環境科学部教授）
15:10～15:50	調理技術デモンストレーション 「22世紀鯛の可能性～和・洋の調理技法を活かして～」	講師：今西好治（京都調理師専門学校日本料理担当） 中川佳（京都調理師専門学校西洋料理担当） 司会：上田恭己（松江栄養調理製菓専門学校校長）
15:50～16:00	閉会式 第5回学術大会告知 閉会の辞	辻芳樹（第5回学術大会長） 中川純一（調理技術教育学会運営部会長）

■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206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