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~

調理技術教育学会 第4回学術大会 成功裏に閉幕

令和5年8月9日(水)・10日(木) 京都にてハイブリッド開催! 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)、調理技術教育学会第4回学術大会を京都調理師専門学校(京都市右京区)において開催しました。当日は猛暑にもかかわらず、2日間で延べ170名が来場、併用したライブ配信からは84名が入り、計254名が参加しました。

第4回学術大会専用サイト: https://cte-conference2023.com/

く主なできごと・場面>

マ学術大会スタートは基調講演「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~」(写真①)マ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」では、ミレニアル世代のパネリストと共に、調理業界の魅力や調理師の未来を明るく前向きに(写真②)マロ頭発表は年々発表者が増えて活発な発表が(写真③)マ2年目に入った分科会活動を学術大会で報告(写真④)マ特別セミナーは「ゲノム編集技術を用いた品種改良とスマート養殖」について分かりやすく解説(写真⑤)マ交流会は、今回も全員リレー方式の自己紹介で大いに盛り上がった(写真⑥)マポスター発表は会場開催ならではの交流が(写真⑦)マ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一」では実践的な手洗い方法を実証(写真⑧)マ当学会の特色といえる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」では22世紀鯛を調理・試食提供(写真⑨)

<会場風景>



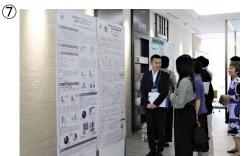
















【第4回学術大会概要】

会期:2023年8月9日(水):10日(木)

会場:京都調理師専門学校(京都市右京区)

開催形式:ハイブリッド開催(会場開催・ライブ配信)

テーマ: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~

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
- ●分科会報告
- ●交流会







デモンストレーション料理

22世紀鯛焼き比べ

【第5回学術大会】(予定)

会期:2024年8月7日(水)·8日(木)

会場: 辻調理師専門学校 東京(指定申請中)

(東京都小金井市)

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、東修学校をはじめたして、真等学校、名類学校、短期大学、大学

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