

調理師養成施設が取り組むSDGs

調理技術教育学会 第7回学術大会 成功裏に閉幕

2026年8月7日静岡にて開催！

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

公益社団法人 全国調理師養成施設協会(会長：中川純一、所在地：東京都渋谷区)は、本年8月7日、中央調理製菓専門学校静岡校(静岡県静岡市)において、「多様な食材の活用と調理技術教育～SDGsにおける地域の取り組み～」をテーマに調理技術教育学会第7回学術大会(学術大会長：鈴木啓之)を開催しました。当日は、114名が来場、参加しました(後日アーカイブ配信あり)。

第7回学術大会専用サイト：<https://cte-conference2026.com/>**<主なできごと・場面>**

▽学術大会スタートは学術大会長による開会の辞(写真①)▽口頭発表は回を重ねるごとに充実、質疑応答も活発に(写真②)▽毎年趣向を変えて実施される交流会、今年は立食ビュッフェ形式で(写真③)▽ポスター発表は会場開催ならではの交流が(写真④)▽「SDGsと食料生産～みかんジュース残渣の有効活用による地域資源循環と調理応用～」をテーマの講演と、当学会の特色といえる調理デモンストレーション(写真⑤左から黒田氏、鈴木氏、庄司氏)▽函南町の豊かな湧き水で育てられたチョウザメが丸ごと調理台に(写真⑥)▽チョウザメのサルティンボッカは試食あり(写真⑦)▽「学生・生徒が思わず学びたいとなる授業の工夫」講演は平野朝久氏(写真⑧)▽初の試み教育関連にかかるワークショップは時間が足りないと感じるほどの熱い議論が交わされる(写真⑨)※登壇者情報は裏面参照

<会場風景>

【第7回学術大会概要】

会期：2026年8月7日（金）

会場：中央調理製菓専門学校静岡校（静岡県静岡市）

テーマ：多様な食材の活用と調理技術教育

～SDGsにおける地域の取り組み～

後援：厚生労働省、文部科学省、農林水産省他31団体

プログラム：●調理技術デモンストレーション

「SDGsと食料生産～みかんジュース残渣の有効活用による地域資源循環と調理応用～」

講師：庄司豊（静岡英和学院大学短期大学部食物栄養学科准教授）

黒田和照（中央調理製菓専門学校静岡校上級経営学科調理師科副学科長）

鈴木大揮（中央動物総合専門学校動物総合学科海洋アクアリウムコース教員）

●教育関連にかかるワークショップ

「学生・生徒が思わず学びたくなる授業の工夫」

講師：平野朝久（東京学芸大学名誉教授・学会運営部会員「実習教育関連分科会」分科会長）

「実習教育関連分科会」メンバー

●口頭発表

●ポスター発表

●交流会



会場での声を集めました

大変有意義な内容で、自身の授業を見つめ直す良い機会を頂戴いたしました。

今回、はじめて参加しましたが、全てが新鮮な学びとなりました。感謝申し上げます。早速、勤務校での授業に生かしていきたいと思います。ありがとうございました。

韓国から時間をかけてくる価値があって有益でした。

参加者の方と多くを話すことや学ぶことができ、学びが見えたような気持ちです。

回を重ねるごとに発表内容のレベルUPが感じ取れ毎年楽しみにしています。

【第8回学術大会】(予定)

会期：2027年8月3日(火)・4日(水)

会場：服部栄養専門学校（東京都渋谷区）

【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203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。

<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