

調理技術教育学会 各分科会内容

分科会名	中国料理関連分科会
テーマ	中国料理に関する諸分野の研究、その教授方法について
設置趣旨	日本における中国料理に関する諸分野の研究は、いまだ十分とはいえないのが現状である。 当分科会は、調理師養成施設において実習および調理理論、食文化概論を教授する教員の資質を向上させることを目的として、研究者を育成し、これを学生に指導するための効果的手法について、教育学者を交えて議論することで、養成施設のさらなる向上を目指す。
研究分野	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 調理理論</li> <li>2 調理実例</li> <li>3 材料、調味料、香辛料</li> <li>4 地方料理（流派、地域性）</li> <li>5 料理の由来、特色（宮廷料理、名家料理、少数民族料理、精進料理、薬膳）</li> <li>6 歳時食品</li> <li>7 宴席の種類と構成</li> <li>8 配膳、席次、食礼</li> <li>9 飲食器、調理器具</li> <li>10 酒、茶</li> <li>11 料理名、食感表現</li> <li>12 原典資料（版本研究、翻訳）</li> <li>13 教授法</li> <li>14 その他</li> </ol>
分科会長	山中一男 学会運営部会員
構成メンバー	調理師養成施設中国料理担当教員、中国料理関連者、教育学者 等
活動期間	2022年1月～12月（2024年12月まで延長可能）