

調理技術教育学会 各分科会内容

分科会名	植物性食材研究分科会
テーマ	和洋中における植物性食材利用の研究～持続可能な食供給に向けて～
設置趣旨	SDGs を踏まえた植物性食材による料理の将来的需要や、各料理分野における未利用食材や新食材の和洋中横断的な料理研究、調理師養成における植物性食材に特化した教育の可能性等、植物性食材の新たな展開を模索する。
研究分野	<ol style="list-style-type: none"> 1 和(精進料理)・洋(ビーガン料理)・中(素菜)における歴史的背景や概念等の比較調査 2 食材研究(栄養学的分析、調理技法等) 3 各料理分野の技術的交流 4 植物性食材利用の新たな展開
分科会長	山中一男 学会運営部会員
構成メンバー	調理師養成施設食文化概論、調理実習担当教員、日本料理、西洋料理、中国料理関連者、研究者、企業食品開発担当者 等
活動期間	2026年1月～12月（2028年12月まで延長可能）