

## 北海道文教大学の第一調理実習室が生まれ変わります！！

### ～お披露目会 & プチ講義の案内～

株式会社フジマック×北海道文教大学のタッグにより、調理実習室が生まれ変わります。フジマックさんは、国内のみならず海外にも拠点を持つ世界的な厨房機器メーカーです。国内外において信頼性の高い調理機器を設置し、空間デザイン・調理工程等様々な側面から考え抜いた改修になっています！

本学では、9月29日(日)オープンキャンパスを開催しますが、  
そこで第一調理実習室のお披露目会を開催します。

当日は、山森先生が講師を務めるプチ講義～料理のおいしさとテクスチャー～を開催。ピッカピカの実習室で、おいしさ体験しませんか？

#### 【受講要領】

- 高校 1、2 年生限定 20 名！
- 時間：10 時 45 分～11 時 45 分まで
- 場所：1 号館第一調理実習室
- 試食あり！
- 持ち物：エプロン？

#### 第一調理実習室改修イメージ





・真空低温調理でつくるローストビーフ



・エスプーマの「新テクスチャー」体験

やまもり えみ  
山森 栄美+

北海道文教大学 講師

専門：調理科学、調理学実習、食品栄養学

東京農業大学大学院農学研究科食品栄養学専攻修士卒(平成 27 年 3 月)

大学 4 年生後期に卒論を残すのみでありながら茶懐石に魅せられ、板前になることを決意し、突如大学を退学、ホテルでアルバイトをしながら調理師学校に通い調理師免許を取得。その後、大阪の茶懐石料亭で料理人として 6 年の経験を積みながら、料理だけでなくお茶や食器の世界にも触れる。さらに飲食店の商品開発にも携わるが、食生活が原因で体調を崩し、入院したことがきっかけとなり食べ物と健康について専門的に学ぶため東京農業大学に入学し、管理栄養士となる。

大学院を修了後、服部栄養専門学校教員を経て現職。料理人としての経験を活かし、おいしさを調理科学的視点で捉えつつ、栄養学的知見を付加し、おいしさと健康の両立を目指す。好きな言葉は「おいしい人生に悔いなし♪」