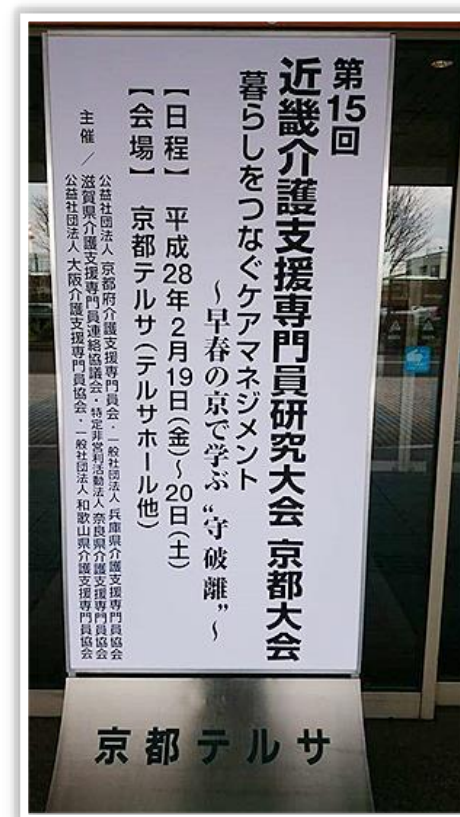


第15回近畿介護支援専門員研究大会 京都大会報告

報告者: 辰馬 雅子

開催要項

- 日 時: 2016年2月19日(金) ※大会は19日、20日の二日間開催
- 会 場: 京都テルサ
- 参加数: 約1,000名
- 研究テーマ: 暮らしをつなぐケアマネジメント～早春の京で学ぶ“守破離”
- 参加内容: 対談「伝統を支える～五感を護る食のバリアフリー」
- 参加者: 辰馬 雅子(京料理せんしょう)
- 主 催: (公)京都府介護支援専門員委員会 等
- 共 催: (一社)日本介護支援専門員協会



対談概要

「伝統を支える～五感を護る食のバリアフリー」をテーマとし、下記の方たちにより、対談を行いました。

京都ならではの文化的な介護事業、特に医療と密接な関係にある食の取り組みを紹介。日本料理アカデミーと医療とのコラボの内容を紹介しました。

- 司会: 荒金 英樹 氏
- スピーカー:
 - 辰馬 雅子 氏(京料理せんしょう/日本料理アカデミー正会員)
 - 竹浪 祐介 氏(地方独立行政法人京都市産業技術研究所デザインチーム次席研究員)
 - 上田 孝博 氏(株式会社京菓子 葵餅 常務取締役/きょうと食いく先生)
 - 松本 善則 氏(公益社団法人京都府介護支援専門員会 副会長)

その他

ホテルグランヴィア京都にて懇親会が開催され、萬亀楼店主で生間流式包丁家元、小西將清氏による「生間流式包丁の儀」が披露されました。

