

礼にゃこ通信

NO.85

私の好きな格言

「勉強」

本間 勇司

札幌市調理師団体連合会会報



五輪シンボルのモニュメント・大通公園西10丁目

多くの調理人が入社、退社しましたが川村氏はホテルの厨房を守り続け、平成9年には総料理長となり、平成15年の退社まで若手調理師の技術向上にご尽力されました。

昭和49年に北18条にありましたホテル札幌会館に移りました。翌年、私も同ホテルに入社し大変厳しいご指導をして頂きました。当時は婚礼の件数が多く、1日に20組以上やっていました。修学旅行のシーズンも多く宿泊がありました。多忙で大変な時代でした。

川村敏朗氏は昭和26年12月25日生まれ、札幌出身のクリスマス男でございます。昭和45年、札幌市北区の名門開成高校を大変優秀な成績で卒業され、翌年、中国料理東天紅札幌店に入社し調理師を志す事となりました。



日本中国料理協会
札幌支部常任相談役

川村 敏朗 氏

店丁いっぽん

日本中国料理協会札幌支部では協会発会当初より幹事長となり、経理、会計担当としてその手腕を遺憾なく発揮され、札幌支部が全国一の会員数でモデル支部に指定されましたが、その安定した協会運営にも大きく貢献しました。

札幌会館当時より食品衛生協会の指導員として巡回指導を行い、北海道食品衛生協会長表彰を受賞しております。また、平成8年より宮島学園の調理講師として若手調理師の育成、資質の向上に尽力されております。

長年に亘るこれらの功績に對しまして、平成22年北海道産業貢献知事表彰、令和元年厚生労働大臣賞を受賞するなど多くの表彰を受けました。

これからの私達の良き先輩として変わらぬご指導ご鞭撻の程宜しくお願い申し上げます。体調には充分気を付けて頂き、お元気で過ごして下さい。

(紹介者)

日本中国料理協会札幌支部

泉 勝志

題字／札幌連合会長 鈴木 健雄



鈴木健雄会長挨拶

令和3年度第32回札調連定期総会は、5月31日、札幌市中央卸売市場水産棟4階、札幌

令和3年度定期総会
新型コロナウイルスのため
懇親会は開催せず

札調連 事業報告



森下稔会長代行開会挨拶

総会では、議案第1号の令和2年度事業報告及び収支決算報告並びに会計監査報告、議案第2号の令和3年度事業計画案及び収支予算案はいず

札幌市会議室で開催されました。新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、札調連四役及び理事、合わせて23名（委任状を含む）の出席により開催され、恒例の懇親会は開催を見送りました。

開催に先立ち、コロナ禍のため欠席となった札幌市保健所食の安全担当部長八田智宏氏から寄せられた挨拶文が高橋広夫事務局長の代読で披露されました。



小泉哲也副会長業務報告



葛西利男副会長閉会挨拶



鈴木裕一郎議長

れも全会一致の賛同を得られたことから、原案通り可決されました。議案第3号の副専務理事と顧問の選任については、徳本健次副専務理事の後

今年度も新型コロナウイルス感染症の影響で非常に厳しい状況が続くと思われ、が、今まで以上に各加盟団体そして各役員の方々と協議しながら、事業を進めて行くこととなります。

任は次期改選期まで欠員とすること、金網良至顧問の後任には八田智宏食の安全担当部長が選任されました。

新型コロナウイルス感染症の終息の見通しがたかないなか、令和3年度の札調連の各種事業は、対面での事業に代え、健康料理フェスティバルの動画による配信や料理教室テキストの作成などが盛り込まれました。また、令和3年度から、ふぐ処理者の取扱いが全国的に変更となり、札調連でこれまで開催してきた「ふぐ処理責任者養成講習会」の開催が取りやめとなり、代わって、北海道が実施する「ふぐ処理者認定試験」の準備講習会を開催することとなりました。また、昨年、徴収を控えていた特別賛助会費は、今年度は徴収を再開することとし、今年度予算に計上されました。

任は次期改選期まで欠員とすること、金網良至顧問の後任には八田智宏食の安全担当部長が選任されました。

新型コロナウイルス感染症の終息の見通しがたかないなか、令和3年度の札調連の各種事業は、対面での事業に代え、健康料理フェスティバルの動画による配信や料理教室テキストの作成などが盛り込まれました。また、令和3年度から、ふぐ処理者の取扱いが全国的に変更となり、札調連でこれまで開催してきた「ふぐ処理責任者養成講習会」の開催が取りやめとなり、代わって、北海道が実施する「ふぐ処理者認定試験」の準備講習会を開催することとなりました。また、昨年、徴収を控えていた特別賛助会費は、今年度は徴収を再開することとし、今年度予算に計上されました。

北海道の食文化を創造する

シンナン
晋南貿易株式会社

札幌市中央区北7条西25丁目

TEL 011-615-0177
FAX 011-641-8591

一般野菜果実
高級野菜果実
(洋食・和食・中華・製菓材料一切)
冷凍野菜果実・カット野菜納品業

(株) 相川商店

札幌市中央区北3条東7丁目

TEL 011-231-0735
FAX 011-232-0438

地域密着の総合食品商社

創業1958年のコーヒースタッフ

コーヒースタッフ・業務用食材の
サービスプロバイダーとして
楽しい食文化の創造に挑戦します。

ウッポロウエシマコーヒースタッフ株式会社

本社 / 〒004-0005 札幌市厚別区厚別東5条1丁目4-26
TEL (011) 807-1000 FAX (011) 807-3200
URL <http://www.u-coffee.co.jp/>

四役会・庖丁塚 運営委員会開催

令和3年度第2回札幌調連四役会と令和3年度庖丁塚供養祭運営委員会が6月24日、札幌市中央卸売市場水産棟4階の札幌市会議室で開催されました。

初めに開催された四役会は、鈴木健雄会長の開会挨拶の後、緒方昭彦会長代行の議事進行により進められました。議事は、令和3年度の札幌市名誉調理師の選考について行われ、各加盟団体から推薦された4名の方々について

年令、役員歴、業務歴などを慎重に審査した結果、4名全員が新しい名誉調理師として選ばれました。

その後開催された庖丁塚供養祭運営委員会では、第49回目を迎える今年度の供養祭について審議が行われました。

森下稔供養祭運営委員長の議事進行で、コロナ禍での供養祭の開催方法について審議されました。審議の結果、供養祭は7月29日（木）11時から開催することとなりましたが、昨年同様、来賓の出席は案内せず、札幌調連四役のみで参拝することとなりました。

なお、昨年度及び今年度に新たに札幌市名誉調理師として登録された6名の方々は出席をお願いし、名誉調理師バッジの授与式と記念撮影を行うこととしました。また、供養祭終了後、近くの東家寿楽で簡単な直会を開催することも決まりました。

また、7月29日の供養祭に先立ち、庖丁塚及び周辺の清掃を行うこととなり、前日の28日に加盟団体から各2名の参加をお願いし、供養祭に向けた環境整備を行うことになりました。

第2回四役会

庖丁塚運営委員会

令和3年度札幌市名誉調理師

登録番号	氏 名	推薦団体
71	森山 修一	北海道寿鮨調理師会
72	河原 辰夫	日本中国料理協会 札幌支部
73	泉 勝志	日本中国料理協会 札幌支部
74	高橋 宏通	北海道全調理師会 札幌市支部連合会

北全調だより

北全調事務局の近くに、自然豊かで都会のオアシスともいわれる中島公園があります。この原稿を書いている6月初旬は、公園内は藤の花が満開で、菖蒲池にはキシノウエが咲き始め、新緑も眩しく、公園内を散策していると、緊急事態宣言が発令中ということも忘れてしまいそうになります。

格（有資格者以外はその名称を名乗れない資格）であり、国民から信頼される素晴らしい国家資格です。昭和33年に先人達が苦勞の末に調理師の地位向上のため、勝ち取った資格でもあります。本会としましても、今年も参考書や問題集の斡旋などにより、次の時代を担う方々への支援を実施して参ります。

令和3年度は、北海道水産林務部が実施する道産魚食拡大事業として、マイワシ、ブリ、ニシンのレシピのリーフレット作成、この3魚種のフェアなどが実施される予定です。本会としても積極的に協力して参ります。

中島公園に隣接している札幌パークホテルでは、コロナワクチン集団接種が行われており、現時点では、札幌市内の75歳以上の方々が、いそいそと出入りしています。一日も早くコロナワクチン接種が進み、日常が取り戻せるよう願っております。

所となっております。
調理師資格は名称独占資

（二社）北海道全調理師会
事務局長 伊藤 哲男

ふぐ処理者認定試験と 試験準備講習会

令和3年度より全国的にふぐ処理に係る資格制度の統一化が図られ、「ふぐを処理する営業者にあつては、都道府県知事等が認める者にふぐ処理をさせ、又はその者の立会いの下に他の者にふぐ処理をさせなければならぬ」と規定されました。この結果、北海道においては北海道知事が実施する「ふぐ処理者認定試験」に合格した者等がふぐ処理を行うことが出来ることとなります。

北海道においてはこれまで通りふぐ処理を行うことが出来ますので、改めて「ふぐ処理者認定試験」を受ける必要はありません。

「ふぐ処理者認定試験」及び「ふぐ処理者認定試験準備講習会」の実施日程等は次の通りです。

○「ふぐ処理者認定試験」

①実施者

北海道知事

②試験日時及び会場

・学科試験及び鑑別試験
(筆記試験)



11月24日13:30～15:00
TKP札幌駅前カンファレンスセンター(北区北7条西2丁目9)

③受験定数

・64名

・学科試験の内容
水産食品の衛生に関する知識・関係法規・ふぐの種類と鑑別・ふぐの処理と鑑別

④学科試験の内容

⑤鑑別試験の内容

・ふぐの写真からその種類を鑑別し、標準和名を答えること。

⑥処理試験の内容

・マフグ1尾を処理し、食用可能な部位と不可食部位を分けること。
・右記マフグの臓器の種類(肝臓、腎臓、脾臓、心臓、胆嚢、卵巣または精巣、胃腸)を、あらかじめ用意された名称札により鑑別すること。

⑦受験資格

申込み時点において道内に在住する者であつて、ふぐ処理を行う(予定も含む)営業施設の営業者または従事者とする。

⑧事前申込み

・受験希望者は、受験願書の提出に先立ち、事前申込みが必要

・事前申込み先は、札幌市保健所、道立保健所など

・事前申込書の提出期間
7月26日～8月27日

⑨受験願書の提出先及び期間

・事前申込みにより受験可能である旨の通知を受

けた者が対象となる。

・北海道保健福祉部食品衛生課

・9月27日～10月8日

⑩試験手数料

・17,700円

※詳細は北海道保健福祉部食品衛生課ホームページをご覧ください。
<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/kse/R3hugu-sikenjish.html>

○「ふぐ処理者認定試験準備講習会」

①実施者

・札幌市調理師団体連合会

②講習会日時及び会場

・11月3日
9:30～15:30

・修学院札幌調理師専門学校(中央区南18条西10丁目)

③受講申込受付期間

・10月1日～10月20日

④受講定員

・48名(予定)

⑤受講料

・13,000円

※詳細は札幌市調理師団体連合会ホームページをご覧ください。
<https://www.sacchouren.jp/>

札幌市からのお知らせ

札幌市保健所からのお知らせ

食品営業施設の基準が変わります。

新施設基準は

R3.6.1

付け許可から

営業許可を取得するためには、施設基準を満たす必要があります。
北海道食品衛生法施行条例の改正により、基準が変更になります。

手洗器の
蛇口を
見直しましょう。

ポイント



ここが大きく変わります。

食中毒予防には、手洗が非常に重要であるため、洗ったあとの手で蛇口を閉めるといった動作により、手を再び汚染させてしまうことがないよう、新たに

手洗器に、手指の「再汚染防止構造」の設置が義務付けられます。

基準に適合している手洗器の例

手を触れずに水を止めることのできる構造であることが必要です。

(食品衛生法施行条例の規定(抜粋)) 従業者の手指の洗浄及び消毒をする装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。ただし、水栓は、洗浄後の手指の再汚染を防止することができる構造であること。



Q 既に営業許可を取得しています。すぐに新たな基準に合わせないといけなのですか？

A 既に営業許可を取得している場合、有効期限満了までは、引き続き以前の施設設備で営業することができます。次の営業許可更新まで(注※)に、施設を新たな基準に適合させましょう。

※北海道条例に基づく営業許可(漬物製造業等の業種)に限っては、許可の取り直しが必要になるため、経過措置期間が終了する3年後の令和6年5月末日までに、新基準に適合した施設の用意が必要です。

Q 手洗器の基準以外にも変更点がありますか？

A 施設基準の全体の構成は以下のようになっています。変更の詳細については、管轄の保健センター又は保健所へお問い合わせください。

全営業に共通の基準

例) 清掃しやすく不浸透性の床、飲用の水を供給できる設備が必要



業種ごとの基準

例) 菓子製造業では、製造、包装などを行う室又は区画された場所が必要



生食用食肉の加工又は調理・ふぐを処理する施設の基準

例) ふぐを処理する場合、専用の器具や施設容器が必要



レポート

新型コロナウイルス

感染症対策

昨年来からのコロナ禍が収束の兆しが見えず感染者の増減が繰り返されています。

今現在二回目の緊急事態宣言が発動中であり、更に六月二十日迄延長されました。このような状況下においての活動も出来ない事態が続いています。

このような時勢ではありますが、私が働いております保育園は休業や自粛の対象になつておらず通常の業務を行つております。百名以上の園児を預つており、コロナ対策の感染予防には細心の注意を払つております。その取り組みを掲載させていただき少しでも皆様の予防に役立てば幸いです。

「新北海道スタイル」

(七つの取り組み)

- 一、職員のマスクの着用や小まめな手洗いをしています。
- 二、職員健康管理を徹底します。

三、施設内の定期的な換気を行います。

四、施設設備などの定期的な消毒洗浄を行います。
(一日一回以上定期的な清掃の実施)

五、人と人との接触機会を減らすことに取り組みます。
(職員のソーシャルディスタンスの実施、休憩時間の分散、自宅勤務の実施)

六、利用者の皆様にも咳エチケットや手洗いをお願いします。

七、ホームページなどを活用し利用者の皆様に現状をお知らせします。

以上の取り組みを実施し、今のところクラスターの発生もなく、無事に業務を続けております。

ようやくワクチン接種も始まりました。新型の変異ウイルスも出てきて、まだまだ油断の出来ない状況に変わりありません。どうか皆様も感染対策をしつかり徹底して罹患しないようにお気を付け下さい。

い。
先ずはワクチンの二回接種の完了を目標に頑張りましょう。

札幌第一割烹調理師会

成田 寿

「そば部会の活動報告」

令和2年からのコロナ禍の影響で、長年続けてきた「親子そば打ち教室」や「異業種交流そば打ち教室」も中止する事になりました。そこで、私達の出来ることは何か、社会奉仕、職業奉仕が出来ないかと考え、暮れの12月で家事が忙しくなる地域住人の家庭用の庖丁を研ぐ事を町内会役員に相談してみました。

最初に町内会役員の庖丁を研ぎ、結果を見てもらい、次に町内会に回覧して頂き家庭訪問をして庖丁を研ぐこととしました。マンションの掲示板に案内を出し、朝、庖丁を受け取り、15時に管理人の方に、部屋番号を書いた包み紙で巻いて届けました。管理人の居ない所では対応できずに0本でしたが、約200世帯で100本の庖丁を研ぐことが出来、当初の目標を達成す

ることが出来ました。中には、昔使っていた庖丁も使えると喜んで頂きました。多くの家庭の庖丁を研いでみると、現在は、柄も刃も一体型の庖丁が多く使われているようで、庖丁研ぎも研石ではなく研ぎ器を使っている家庭が多く、刃の付き方にクセがあるのが判りました。

40年以上も前になります。が、庖丁研ぎが下手で自分の庖丁を弓形にしてしまったり、ただ研ぐだけで刃を駄目にしたり、研石の使い方も悪く凹凸にしてしまい仕方なく歩道の沿石で研石を平らにする為に削り研いだ事を思い出しました。

札幌そば麺類研究会

佐藤 元治

刃物専門 -切れ味本位-

宮文刃物店

〒060-0062
札幌市中央区南2条西2丁目 宮文ビル
TEL(011)231-1940

テナント募集中

貸ビル業

(株)都志松

札幌市中央区南4条西5丁目6

TEL 011-241-4540

FAX 011-241-4505

鰹節・煮干・各種削節
椎茸・海苔
食堂材料卸

株式会社

大熊商店

〒003-0808 札幌市白石区菊水8条3丁目11-23

☎ (011)821-2166代

FAX (011)821-2164

印刷も、
Webも、
電子書籍も。

株式会社 正文舎

〒003-0802 札幌市白石区菊水2条1丁目4-27

TEL.011-811-7151 / FAX.011-813-2581

<https://www.syoubunsha.co.jp>

随想

「座右の銘」

北海道寿館調理師会

森山 修一

「座右の銘」とは、いつも自分の身近に書き記して自分の戒めとする言葉の事を言います。常に自分の心にとどめておき戒め励ましとする言葉です。

また、自分の心を律する為の「格言」の事ででしょうか？自分にとっての「座右の銘」は一つでなくいいと思います。自分が過ごしてきた時間の中で自分の心に強く感じた言葉が「座右の銘」だと思います。

昭和48年の秋の頃、大学で就職・卒業の個人ガイダンス（大学教授による）30分位書面による質問があり、その中に「座右の銘」を問われました。

中学時代は野球をしていました。校歌、応援歌等この時多く耳にしたのが「自由と正義」という言葉でした。自由

とは他を気にかけず、自分の思うままに振る舞うこと。正義とは自分が正しいと思ったことを「倫理観」と「道徳観」をもって行うこと。

高校生になると、学校の教育方針である「質実剛健」という言葉に心が動きました。

「質」は素材「実」は誠実「剛健」は強くたくましいです。心身共に強くたくましく飾り気がなく真面目で肉体的にも精神的にも清らかでたくましいという事でしようか。

もう一つは「百折不撓」です。何度失敗しても挑戦し続ける事です。大学時代は、学生生活の中何かを残したいと思っていました。一つの形として教職2級の免許を取得しました。いつも挑戦する気持ちを忘れずに心を清く持ちたくましく生きていきたいと思っております。

後でビックリした座右の銘があります。「魂知和（こんちわ）」です。強くて豊かな優しい魂（心）と知（知恵・勉学）と和（輪・友）を育て、お互いに助け合い協力していこうと言う意味をこめた挨拶「こんちわ」。この座右の銘は、後に、甲子園春の大会の優勝

校、沖縄興南高校野球部のモットーでした。時は流れ、古希を迎え、孫達に「いつまでも元気でいてね」と言われています。今の「座右の銘」は「病まず、弱らず、百十五歳」です。

食材のはなし

エディブルフラワー

全日本司厨士協会札幌支部

板倉 洋祐

エディブルフラワーとは Edible（食べられる）Flower（花）の文字通り、食用花のことです。

近年では料理を華やかに彩り、風味をつけてくれるアイテムとして洋食のみならず様々なジャンルの料理、ペストリーで大変重宝されています。

エディブルフラワーの名称で親しまれるようになったのはさほど昔ではないですが、花を食べるという習慣は実はかなり昔からあり、約280

0年前から古代インディオ達が砂漠で花を食べていたと言われていたり、中国でも古くから花を食べる文化があったりと世界各国でその歴史が残っています。

日本でも代表的なところで黄色の「阿房宮（あほうきゅう）」やピンク色の「もつてのほか」などと呼ばれている菊の花がありますが、菊の花がおひたしや酢の物として古くから食べられているのはみなさんもご存じの通りです。

その後、日本では1980年代に増加し始めたイタリアンやフレンチのレストランでサラダなどに取り入れられ、欧州の食用花文化が知られるようになりました。その種類は70種類以上にも及び、1967年に桜草の栽培から始めた愛知県豊橋市が国内生産の約9割を占め、農林水産省が定めたガイドラインに基づき食用栽培された毒性の無い花だけがエディブルフラワーとして流通しています。

エディブルフラワーは栄養価の面に於いても価値が高く、代表的なところではスナッブドラゴン（キンギョウウ）はビタミンCが豊富、色

の種類の多いビオラはビタミンAとビタミンCが豊富、その華やかさと香りで知られるバラはビタミンCとビタミンAが豊富で、食物繊維はバナナの10倍とも言われています。このようにエディブルフラワーはビタミンやミネラル、食物繊維を多く含むものも多く、見た目の華やかさだけでなく野菜不足や栄養不足を補うのにも一役買ってくれるのも大きな魅力のひとつです。香辛料やハーブに続く料理の構成要素になりうる可能性を十分に秘めた食材と言えるかもしれません。



高級鮮魚介・冷凍魚介・各国輸入蛸

衛生的な設備を誇る
業務用卸のエキスパート!!

株式会社 **大橋水産**

札幌市中央区北13条西16丁目3-13
TEL 709-1221(代) FAX 709-1225

私の好きな格言

「勉強」

私が日本料理の世界に入って35年。もう35年かと思えば、たった35年しかたっていないと思う日々。沢山の人達と出会って大変お世話になりましたが、この様な人間になりたいと思う人と出会う事が出来ませんでした。

常に一番の目標としてきたのは、故滑川敏行先生です。先生との出会いから、亡くなるまでの22年、公私共にお世話になりました。例えば沢山教えて頂きたい事がありましたが、今じゃ聞くこともできません。話す機会も多く、料理のお話から一般常識まで色々ためになることばかり。その中で一番よく口にしたのが「勉強してるかい？常に勉強だよ」と言われてきました。

最初のうちは上辺だけの勉強でしたが、近年では年を取るたびに勉強。仕事を任せられるたびに勉強。日々勉強が当たり前になってきております。特に日本料理の歴史は古く、時代の背景と料理が反映

され、また、四季の移ろいを楽しむながら伝統文化や化学・民族・思想・経済・社会など、あらゆることと結びついた独自の文化であることに改めて気づいたことは勉強になりました。先人が残してくれた伝統や、恩師である滑川先生に少しでも近づけることが出来るよう、日々勉強・日々精進していきたいと思えます。

また、コロナの状況下で弊社も休業しており今までに体験したことが無いことばかりでしたが、そんな中、1冊の本に巡り合いました。「1日1話、読めば心が熱くなる365人の仕事の教科書」致知出版社 藤尾秀昭監修です。各界のリーダーが愛読しております月刊誌「致知」の代表取締役社長兼編集長が特に心に響いた365人の言葉を選び出し一冊の本にまとめた貴重な本です。

何時の時代でも、仕事にも人生にも大変勉強になる本ですので、是非ご覧になってください。

札幌割烹調理師会

本間 勇司

特別賛助会員

当連合会の運営に特別にご支援いただいている特別賛助会員の方々です。(敬称略)

賛 助 会 員 名	役 職 ・ 氏 名	住 所
株式会社 すし善	代表取締役 嶋宮 勤	中央区北1条西27丁目
財団法人 札幌勤労者職業福祉センター	札幌サンプラザ館長 本間 章弘	北区北24条西5丁目
札幌グランドホテル	総支配人 長瀬 隆則	中央区北1条西4丁目
札幌パークホテル	総支配人 荒木田 康	中央区南10条西3丁目
ホテルライフォート札幌	総支配人 山端 一史	中央区南10条西1丁目
京王プラザホテル札幌	代表取締役社長 池田 純久	中央区北5条西7丁目
学校法人 山口学園北海道中央調理技術専門学校	学校長 山口 伸矢	豊平区月寒西3条6丁目
学校法人 光塩学園調理製菓専門学校	理事長 南部ユンクイアンしず子	中央区大通西14丁目
札幌ビューホテル大通公園	総支配人 岡村 潤平	中央区大通西8丁目
ホテルポールスター札幌	総支配人 藤本 桂	中央区北4条西6丁目
センチュリーロイヤルホテル	総支配人 桶川 昌幸	中央区北5条西5丁目

会報編集委員

委員長 鈴木裕一郎(札幌連合会長)
委員 石塚 博久(札幌そば麵類研究会)
森山 修一(北海道寿膳調理師会)
本間 勇司(札幌割烹調理師会)
泉 勝志(日本中国料理協会)
坂倉 洋祐(全日本司厨士協会)
成田 寿(札幌第一割烹調理師会)
編集長 高橋 広夫(事務局)

あとがき

未だにコロナは終息しない。東京がオリンピックを目の前にして第4回目の緊急事態宣言の対象地域となった。しかし、宣言の有効性は疑問視されている。頼れるのはワクチンのみだろうか。ところが、その期待のワクチンが行き渡らない事態になっている。これまでの行き当たりバッタリのコロナ対策の不出来を見ていると、つくづく日本と言う国の国力の低下を感じざるを得ない。そんななか、面白い話題が大リーグで活躍している大谷翔平選手だ。野球の神様と言われるベブルースと比べられるほどの記録を打ち立てている。さらに凄いのは、彼の桁外れた身体能力もさることながら、その人間性が素晴らしいことだ。

機関紙/もじゃこ通信
令和3年7月25日発行 第85号
編集発行人/鈴木裕一郎
発行所/札幌市調理師団体連合会
〒061-0012 札幌市中央区北12条西20丁目2-1
札幌市中央卸売市場本棟4階
電話/〇一一二二五一一六二二五
印刷/株式会社正文舎