

礼じゃこ通信

NO.86

私の好きな格言

「日々是好日」

成田 寿

札幌市調理師団体連合会会報



紅葉の中島公園



札幌割烹調理師協会 会長

葛西 利男 氏

店丁いっぽん

イロハを学びました。

昭和54年、帰郷の際、札幌割烹調理師会の紹介で「郷土料理誉御殿」で仕事に就き、その後、昭和61年アサヒビル園に入社しました。平成13年、アサヒフードクリエイト(株)との全国統合となり、営業部門、品質管理部門を経験しました。後に、北海道地区調理部長、顧問並びに北海道地区管理監督として27年間在籍され、多くの人材の育成、会社の運営にご尽力されたそうです。

葛西氏は、昭和27年8月三笠市でお生まれになり、昭和46年、高校を卒業後、神奈川県横浜磯子区にある石川島播磨重工業(株)に入社され、その後一年で退社されました。しかし、同時期に退社された先輩と意気投合し、飲食の世界へ歩む事を決意し、昭和47年、横浜関内駅の近くの「常盤鮎」に就職することとなりました。

小さなお店でしたが明治生まれのご主人にみっちり仕事的基础を叩き込まれ、朝から出前を始めた事が今でも鮮明に記憶に残っているそうです。後に、吉祥寺にある「割烹魚徳」で研鑽を積み、加賀百万石で有名な石川県金沢市にある「割烹大浦」、「つば甚」で修業を重ねるなど、板前の

また、その間に、当会の活動にも積極的にご指導いただき、副会長在任の際は、平成19年度(二社)北海道全調理師会理事長表彰を受賞、更に、会長に就任後は、業界の発展調理師の資質向上、勉強会等の事業に貢献された功績が高く評価され、平成24年度北海道知事感謝状、平成27年には北海道社会貢献賞を拝受されました。

(次頁へ続く)

題字／札幌連合会長 鈴木 健雄

札調連

事業報告

庖丁塚魚鳥菜記念碑

供養祭開催

例年、80名を超える参列者で賑わう庖丁塚魚鳥菜記念碑供養祭は、新型コロナウイルス感染症拡大のため、今年も昨年と同様、来賓、関係団体などの参列がないなか、札調連四役と新名誉調理師の併せて12名が参列して開催されました。

冒頭、鈴木健雄会長が開会の挨拶を行い、その後、5名の新札幌市名誉調理師に名誉調理師バッジ、名誉調理師の証、名誉調理師の名刺が手渡されました。紺野志朗新名誉調理師は昨年の登録でしたが、昨年は札調連四役のみの開催であったため一年遅れでの授与となりました。その後、参列者一人ひとりが参拝し、最後は森下稔庖丁塚運営委員会委員長が閉会の挨拶を行



鈴木健雄会長挨拶

い、第49回庖丁塚供養祭は無事終了しました。本年は供養祭終了後の直会の開催もなく、静かな供養祭となりました。来年、令和4年には、庖丁塚建立50周年を迎えることとなります。その時のために本年から庖丁塚周辺の環境整備に手を付け、アジサイの移植や施肥などをすでに実施し、来年度は庖丁塚本体の補修も行う予定です。来年こそは新型コロナウイルス感染症も収束し盛大に50周年を迎えることができる事を願っています。

YouTube 札調連チャンネル 開設

コロナ禍でたくさんの人たちが一堂に集まることが困難な状況が続いてきたことから、人々が集まらない形での情報発信の方法を検討した結果、この10月にYouTube動画サイトに札調連チャンネルを開設しました。

現在は、今年度から新たに始まった北海道が実施する「ふぐ処理者認定試験」の受験対象者向けに、まふぐ処理の方法についての動画を掲載しています。

今後、健康料理フェスティバルなどの調理に関する動画や、HACCP導入のための動画など、食生活改善や栄養関係、また食品衛生関係の動画を掲載していく予定です。すでに開設している「札調連ホームページ」とともに皆様のご視聴をお待ちしています。



札調連チャンネル



YouTube 札調連チャンネル

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



札幌割烹調理師会

本間 勇司

(前頁より)
私から見た葛西会長はとても真面目で素敵なお方です。どんな時でも近くにいる助言等を頂いたりします。これからも葛西会長の足手まといにならぬよう支えていきたいと思っています。また、当会会長として友好団体の副理事長・副会長も兼任されており、大変ご多忙とは存じますが、健康にはくれぐれもお気を付けて頂き、今後、益々のご活躍をお祈り申し上げます。

(紹介者)

札幌調連ふぐ講師 研修会開催

本年度からふぐ処理の資格要件が大幅に変わりました。これまでの北海道や札幌市が実施していたような講習会を受講するだけでふぐ処理の資格が得られる制度が廃止となり、代わって、全国一律の試験制度が導入されることとなりました。

これに伴い、ふぐ処理試験の実技部分について、試験採

点員の派遣を北海道庁から当団体に要請されることとなり、この試験の採点に向けて、事前の研修会を当会のふぐ講師を対象に開催しました。

11月3日、研修会は修学院札幌調理師専門学校を会場とし、14名の札幌調連ふぐ講師が参加して開催されました。午前中は北海道庁の職員の方から採点方法について、その後、実際



ふぐ講師研修会・実習の部

に講師同士がふぐを処理し、互いに採点をし合っ問題点などが無い協議、検討し、道庁とも意見交換を行いました。午後からは試験準備講習会の受講者14名を対象に、再度、処理状況の採点を実施し、予定の研修を無事終えることができました。

札幌市からのお知らせ

札幌市飲食店禁煙化工事費等補助金のご案内

現在喫煙可能な店舗を全面禁煙化する際の経費を補助します



申請受付期間 令和4年1月31日まで

募集件数 50件

補助上限額 1店舗につき10万円まで

補助率 90%(消費税分を除く)

申請対象者

以下の要件を満たす市内飲食店の経営者の方等です。

- ①2020年3月31日以前の営業許可がある。
- ②客席部分の床面積が100㎡以下である。
- ③個人経営又は資本金5,000万円以下の法人が経営。
- ④申請時点で、店内での喫煙を可能としている。

(既に全面禁煙化している店舗は補助対象外です。)

※補助金受領後も引き続き全面禁煙とし、3年間アンケートに協力すること等に同意していただくことが必要です。

補助対象となる事業の例

- ・喫煙ボックスの撤去
- ・壁紙の張り替えや塗り替え
- ・畳や襖の修繕や交換
- ・エアコンのクリーニング
- ・布張り家具のクリーニング
- ・家具や備品の交換

※いずれも客席部分が対象となり、厨房内やトイレ等は対象外です。

※申請時点で既に施工済み、購入済みの物は対象外です。

お問合せ先

札幌市保健所健康企画課

たばこ対策担当係

電話 011-622-5151

tabakotaisaku-tantou@city.sapporo.jp



★補助金の詳細は、**札幌市 禁煙化 補助金** で検索！

全面禁煙化で、飲食店で働く方、お客様の健康を受動喫煙から守りましょう！



新名誉調理師 紺野志朗氏



第49回庖丁塚供養祭 令和3年7月29日 於 庖丁塚魚鳥菜記念碑前



新名誉調理師 高橋宏通氏



新名誉調理師 泉勝志氏



新名誉調理師 河原辰夫氏



新名誉調理師 森山修一氏



ふぐ講師研修会



ふぐ講師研修会



ふぐ処理者認定試験準備講習会・講師実演



ふぐ処理者認定試験準備講習会・受講者指導

レポート

北海道寿鮓調理師会

定期総会

去る9月22日（水）午後1時より、第72回定期総会を札幌中央卸売市場管理棟3階多目的室において開催しました。昨年4月に予定していた第

71回定期総会・四条公祭・午餐会を新型コロナウイルス感染症の流行によりやむなく中止、また今年4月予定の総会・四条公祭・懇親会もコロナの収束が見えず延期という選択をしました。

この1年6ヶ月は、寿会も他の友好団体と同じく会議、勉強会、イベント等を自粛しており休会状態でした。何の打つ手もなく、ただただ「不要不急」という4文字を守る事しかできませんでした。

しかしワクチンの普及により感染者も少なくなりましたので、思い切って延期していた総会を開催しました。少ない人数で短時間でしたが、久しぶりに顔を見て安心しました。本来なら今年は役員改選

の年でしたが、半年が経過したこともあり来期に延期することとなりました。

まだ、なかなか以前のようにはいきませんが、会の活動も少しずつですが周りの状況を見ながら進めていきたいと思っています。

来年4月には、いつものように会員を招き午餐会が出来ることを願っております。



寿鮓調理師会定期総会

日本中国料理協会 札幌支部活動報告

令和2年度の活動は感染状況の隙間を縫って、料理勉強会が唯一できました。

2月21日午後7時より、「月下翁」において、日中協札幌支部主催の料理勉強会を開催しました。

講師は同店シェフ高橋裕一先生に『発酵』をテーマに酸肉・鹹蛋菠菜・酸菜魚など自家製の発酵食品を使用した9品のコース料理を賞味し、カウンター越しに1品ずつ丁寧に調理を拝見しながら説明していただきました。

「月下翁」は中央区Gダイニングビルの地下一階にあ



日中協札幌支部講習会

り、2017年4月オープン。食材は自社農場、近隣農家の無農薬・減農薬野菜を使うなど体にダメージの少ない素材を使い、化学調味料は使わず、四川料理をベースに台湾や北京料理のテイストも取り入れる体に優しい自然派の中国料理を提供しています。勉強会では食材の美味しさを最大限に引き出す技や考え方、伝統的な技法の数々に刺激され、若い会員は真剣なまなざしで高橋先生の講習に聞き入り、とても充実した時間となりました。

コロナ禍中での初の料理勉強会ということで、少人数参加限定（10名）、マスク会食、消毒・換気など対策を講じ、次に繋がるとても有意義な会でした。

令和3年度は11月24日と翌年1月23日に同じような形式で勉強会を行う予定を立てています。若い調理師がコロナ明けに大活躍することを祈って、業界全体の士気が盛り上がるよう感染を恐れながら積極的に行っていききたいと思っています。

日本中国料理協会札幌支部

本田 卓也

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

TEL (011) 821-2166代

FAX (011) 821-2164

北海道の食文化を創造する

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

随想

「読書」

全日本司厨士協会札幌支部

板倉 洋祐

朝方、突然の激しい胸部の痛みで目が覚める。

6月はじめのことである。

医師の診断は「胆嚢結石」。

検査入院と投薬で少し落ち着

かせてから3ヶ月後に改めて

摘出手術のための入院をする

こととなった。こんなチャン

スはなかなか無い。なにせ前

回は着の身着のままの救急搬

送だったためなんの準備もな

く、痛みがとれた後の入院生

活の退屈なことと言ったら。

なので次の手術入院では、な

かなか踏み切れなかった長編

の小説にとっぷり浸かってみ

ようと決めた。

浅田次郎著「中原の虹」。

清朝末期の中国を舞台にした

壮大な歴史小説で全4巻。読

み進むうちに乗ったこともな

い満州鉄道や紫禁城の絵が浮

かび、登場人物の描写でキャ

ラクターや顔つきまで頭に浮

かんでくる。本を読む面白さはきつとこんな風に想像を膨らませるところにあるのかも

思えば若い時分に先輩や

ムッシュに勧められて買い

漁った料理書にはレシピと簡

単な作業手順が書いてあるだ

けのものが多く、これってど

んな料理なんだろう?と頭の

中で想像しながら読んでいた

ものだ。運よくメニューに

入って、出来上がりを見た時

に描いていた料理とは全く違

い、驚いたことも何度もある。

初めてのメニューでも料理長

に聞きに行けば「勉強が足り

ない!!」と怒鳴りつけられる

のは必須。ならばやっぱり手

持ちの本のページをめくり少

ないながらも情報を手に入れ

るしかない。時間と手間のか

かる作業だ。今ならスマホ一

つで必要なことがいくらでも

引き出せるし、YouTubeな

ら作り方まで詳しく解説して

くれる。

若い方々にこんな話をする

と、また年寄りの苦労自慢か

と思われてしまうだろう。当

然の事だ。その苦労のプロセ

スの価値観は本人にしかわか

らないのだから。

手術は腹腔鏡で思いのほか入院期間が短く4冊読み切ることが出来なかったが病室のベッドで広大な中国を旅する贅沢な時間が過ごせた。

次は何処へでかけようか。

旅のお供は老眼鏡である。

食材のはなし

「蕎麦粉」

札幌そば麺類研究会

佐藤 元治

私の父が、蕎麦粉を中国産からアメリカワシントン州産に代えるとき、粉屋さんと現地に言って、何エーカーもの土地にセスナ機を使って種を蒔き、コンバインで収穫する、さらに小麦、蕎麦、コーン、豆などを輪作している。広い国土だからできる事に驚かされたと話していました。

それから長い間、アメリカ産の蕎麦粉を使い続けてまいりましたが、北海道の農家が蕎麦の生産をやめるようになるのではと聞き、アメリカ産から道産品に切り替えるた

め、道産食材を求めて、鹿追町、幌加内町、富良野町と見て回りました。その時、富良野農協の方に農家さんを紹介していただき見学させてもらい、西瓜のマドンナやアスパラガスなどとともに、軟白ネギのハウス栽培を見せていただきました。

黒いビニール袋が螺旋の針金に巻かれているのを見て、これナニの感じでした。昔は土植えて伸びるときに土をかけて白いところを調整していたために、青身との境に土がついてしまうので、葉味や五分ネギに土が入らないように苦労したものでした。が、今ではそんなことをすることなく、土を気にせず調理できるのは、伸びてきたネギは黒いビニールの間を通り抜け、その後、青身になるということで、根元にしか土がつかずに成長させているからでした。そのほかに筒状のものをを使うこともあるらしい?最近ではLEDを使う野菜の栽培もあるようで、これからの進歩が楽しみな時代です。

お陰様で、今でも道産の更科蕎麦粉を使わせていただいております。

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

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

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

札幌市からのお知らせ

すべての食品事業者の皆さまへ

札幌市保健所からのお知らせ

ハ サ ッ プ

HACCP

に沿った衛生管理は進めていますか？

2021年6月1日から、基本的にすべての食品事業者を対象に、HACCPに沿った衛生管理が義務化されています。

食品等事業者は業種やその規模に応じて、「HACCPに基づく衛生管理」又は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のいずれかの衛生管理を実施する必要があります。

HACCPに沿った自主管理について、積極的な取り組みをお願いします。

HACCPに沿った衛生管理の流れ

1 衛生管理計画、手順書を作る



「一般的な衛生管理」と「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に基づき、施設に応じた衛生管理計画を作りましょう。また、必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作りましょう。

2 計画・手順書に沿って衛生管理を実施する



作成した衛生管理計画・手順書は、従業員全員で共有しましょう。そして、それぞれの施設で、定めた内容の衛生管理を実行していきましょう。

3 衛生管理の実施状況を記録し、保存する



作成した衛生管理計画や手順書に沿って、衛生管理を実施した結果を、営業日ごとに記録しましょう。

記録は、後から見直しができるように、保存しましょう。

保健所が立入する際にも確認します。

4 計画・手順書の効果を検証・見直する



衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に、また、工程に変更が生じた際等に検証しましょう。

実際の工程や作業手順と矛盾がないか確認し、必要に応じて内容を見直しましょう。



衛生管理計画の作り方がわからない・・・
HACCPの取り組み方がわからない・・・

そんな場合は・・・

HACCP導入講習会 で勉強できます

飲食店営業（小規模）の業種別手引き書をもとに、衛生管理計画の作成演習をしながら、HACCPに沿った衛生管理を学ぶ講習会です。札幌市では「食品衛生責任者実務講習会」として開催しており、受講により、食品衛生に関する最新の知見を得ることができます。各店舗の食品衛生責任者は積極的に受講しましょう。



【講習時間】2時間

【受講料】¥3,100

【実施団体】一般社団法人札幌市食品衛生協会

開催場所、開催日等 詳しくは・・・

札幌市 食品衛生責任者実務講習会



北全調だより

今年度の北全調の活動は、コロナ禍の影響により、大幅に縮小することを余儀なくされ、昨年度に続き、令和3年度の北全調理師全道研修大会は中止となりました。調理技能コンクールに出場することを励みとし、日々技術技能の研鑽を重ねてこられた会員の皆様はじめ、全道研修大会に関わる総ての皆様にとりまして、誠に残念な事態となりました。

そのような状況の中でありましたが、緊急事態宣言が解除されたタイミングをとらえ、10月25日にホテル札幌ガーデンパレスにおいて、令和3年度の北海道社会貢献表彰式、北全調功績表彰式を実施しました。今年度は北海道社会貢献賞8名、北全調理師長表彰24名、理事長感謝状（会員外功労者）6名が受賞され、小規模ではありますが、受賞者の永年のご努力を讃える式典となりました。当日は、天候にも恵まれ、料理も素晴らしい、まさに錦秋の宴となりました。

また、北海道水産林務部の道産魚食拡大事業に本会として、積極的に協力しており、

今年度はマイワシ、ブリ、ニシンの3魚種に拡大し、レシビの作成、フェアへの参加の推進を行っております。

10月9日～17日までは、道内8都市圏でマイワシ119店、ブリ110店が参加してフェアが行われました。ニシンフェアについては、年明けの2月中旬に実施される予定です。

この原稿を書いている10月末時点では、ワクチン接種の効果もあり、コロナの感染状況が低い水準で推移しております。

かかる事態が収束し、来る令和4年には、調理師全道研修大会はじめ各事業が安心して実行できるとともに、北海道の飲食文化を支えてきた全道各地の皆様にとりまして、良い年になりますよう心より願っております。

（二社）北海道全調理師会
事務局長 伊藤 哲男

私の好きな格言

「日々是好日」

漫然と過ごしてきたように思える人生で、これと云って心に留めて意識したような言葉は見当たらないように思います。そろそろ終着駅が見え

てきた昨今、このような原稿を依頼され、思い浮かんだ言葉を書き出してみました。

・栄枯盛衰 ・昨日は人の身、今日は我が身 ・会うは別れの始め ・一寸先は闇 ・転ばぬ先の杖 ・腹八分に医者要らず ・好事魔多し ・禍を転じて福と為す ・塞翁が馬 ・笑う門には福来る ・いつまでもあると思うな親と金 ・金は天下の回りもの ・安物買いの銭失い ・貧乏

怖いものなし ・住めば都・起きて半畳、寝て一畳・こうして並べてみると成程と納得するものや、こうした思いで過ごす少しは心穏やかになるのかと、先人達の知恵や見識に教えられる思いです。何かと騒然としている世の中では、「日々是好日」、心穏やかに過ごしたいものです。

札幌第一割烹調理師会

成田 寿

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
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
ホテルライフオート札幌	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 南部ユンティアンしず子	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
ホテルボールスター札幌	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（札幌市連合会長）
森山 修一（北海道連合会長）
本間 勇司（札幌市連合会長）
泉 勝志（日本中国料理協会）
坂倉 洋祐（全日本料理士協会）
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

コロナの感染者が劇的に減少してきている。11月10日現在、全国で確認された新規感染者は205人、感染者の発表がなかった県は20県もある。8月末には全国で3万7千人を超える感染者の発表があったのに、今では実感が無くなった。この後、第6波の予測もあるが、来年こそはウィズコロナで日常を取り戻したい。

コロナが収まってきて明るく気持ちになってきたところに日本ハムの新庄剛志監督が登場し、さらに明るさが倍増した。これだけ一気に日本中を明るく元気づける力にただただ感服するばかりだ。日本の政治家にもつこんな力を期待してしまうのは、お門違いと言うことなのか。

機関紙/もじゃこ通信
令和3年11月25日発行 第86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2条西20丁目2-1
札幌市中央卸売市場本館4階
印刷/株式会社正文舎
電話/（〇一一）二二五-一六二二五