

# 夜じゃこ通信

NO.87

私の好きな格言

「菜根譚」  
(さいこんたん)

森山 修一

## 札幌市調理師団体連合会会報



野鳥観察の人たち・真駒内公園

昭和38年、札幌生まれ。北海道工業高校卒業後、千葉県で警察官、トラック運転手を経て、22歳で故郷札幌に戻りそばの道へ。東屋寿楽東急店で修業を積み、平成元年5月北区屯田に「そば処松盛庵」を開店しました。

平成2年から(有)松井商事として飲食の他に除雪、運送にも事業拡大。さらに地域への恩返しと3つの貢献活動を順に展開。1つ目は、札幌屯田防犯パトロール隊(通称・とんぼ隊)を結成し地域の交通事故防止等に警察や行政と連携して取り組みました。その地道な活動が評価され内閣総理大臣賞を受賞するまでになりました。2つ目は、趣味であるハレーを生かし北海道警隊を組織し全道に展開しました。道警と連携して交通安全や防犯において協力



北海道麺類飲食業生活衛生同業組合  
副理事長

松井 敦利 氏

店丁いっぽん

しました。実際に平成20年の洞爺湖サミットでは民間で初めて警備に協力参加しました。以上はあくまで個人有志のボランティアで参加です。3つ目は、北海道「絆」menつくりプロジェクトです。「小さな会社でも共に集まることで有意義な社会貢献活動ができる!!」を標榜し、その考えに賛同協力する企業・団体は現在150にのぼります。

地域の安心安全の為に立案、行動する姿に尊敬の念すら覚えます。「庶民のための高級そば屋」を謳い32年が経ちました。地域密着で商いを続け地域活動にも率先して貢献してきました。今では屯田になくてもならない名物そば店になりました。これからも更なる御活躍をお祈りしております。氏の自叙伝「親父の背中」が協同出版社から出版されています。

(紹介者)

札幌そば麺類研究会

石塚 博久

題字／札幌連会長 鈴木 健雄

# 2022 年頭所感



札幌市調理師団体連合会

会長 鈴木 健雄

令和4年の新春を迎え、謹んで年頭のご挨拶を申し上げます。

昨年中は、札幌市をはじめ加盟団体の皆様、また、特別賛助会員の皆様には当連合会の事業推進と運営に格別のご指導、ご支援をいただき熱くお礼申し上げます。

さて、新型コロナウイルス感染症の勢いは収まらず、あつという間に2年が経過してしまいました。現在もオミクロン株が猛威を振るい、感染が終息する気配を見せていません。新型コロナウイルスはウィルス特有の変異を繰り返し、その対策がなかなか追いつかず、世界中の多くの

人々に困難を強いています。

今後は一刻も早く、感染症法で5類に分類されているインフルエンザのように、このウィルスと共存できる社会となっていくことが望まれます。

このコロナ禍の影響で、当連合会と関係の深い飲食業界においては重大なダメージを受けて続けており、まさに危機的な状況にあります。この困難に直面している加盟団体の皆様をはじめ関係企業の皆様のご苦勞は、本当に計り知れないものがあるとご推察いたします。

このような状況にあつて、私たちの札幌市調理師団体連合会もコロナ禍の影響は図り知れず、例年行われていた事業のほとんどが実施できない

1年となりました。例年5月に開催される定期総会には必要最小限の人数で開催したものの、札幌調理師の視察研修、庖丁塚供養祭、札幌市との共催による健康料理フェスティバル、さらに名誉調理師会総会や役員会など、軒並み開催中止や縮小などの対応を迫られる事態となりました。また、市内各區で開催される料理教室や中央卸売市場で開催される料理教室も、昨年に引き続き、全て中止となったところ

です。このような中、人と人が直接会わなくても可能な事業形態を立ち上げるため、「札幌連ホームページ」による情報の発信やYouTube札幌調理師チャンネルによる動画配信など新たな試みを行い、少しずつコロナと共存できる体制に移行しているところであります。また、実際の料理教室に代わる「誌上料理教室」としてのテキストを作成など、「集まらない料理教室」、「食べな

い料理教室」と言った新しい形態の料理教室や研修事業にも取り組んでいるところです。今年も昨年に引き続き、大通公園の「さつぽろ雪まつり」が中止となりました。この札幌の街に、1日も早く元の賑わいを取り戻し、再び、世界各国から観光客が訪れるのを待ち望んでおります。そして、我々調理師が伝統ある「食文化」を守りながら、札幌市民をはじめ札幌を訪れる観光客の方々に、健康に良い料理、安全・安心な料理を提供できる日が再び来ることを願っております。

## 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.syoubunsysa.co.jp>

札調連

# 事業報告

## 札調連認定講師 研修会開催

2月8日、ホテルライフオー  
ト札幌において令和3年度第  
1回目の札調連認定講師研修  
会が開催されました。

例年、この札調連認定講師  
を対象とした研修会は年2回  
開催され、1回目の研修会は  
施設見学や食中毒予防講習な  
どが行われ、2回目の研修会  
は先輩調理師による「私の調  
理師人生」の講演会が開催さ



鈴木健雄会長

れていました。しかし、新型  
コロナウイルス感染症の発生  
により、2年前から年1回、  
「私の調理師人生」の講演会  
のみが開催されるようになって  
います。

今回の研修会は、札調連会  
長の鈴木健雄氏による「私の  
調理師人生」くおやじの味く  
と、題した講演が行われまし  
た。司会進行を札幌第一割烹  
調理師会の佐藤登氏が務め、  
札調連認定講師委員会委員長  
の鈴木裕一郎氏の開会の挨拶  
で研修会は始められました。  
今回の講師である鈴木会長  
は30年近い年月を札幌市会議  
員として送られています。若  
年の頃には十勝地方のホテル  
や札幌の老舗すし店で働い  
ていた経験もあり、その後、



鈴木裕一郎氏開会挨拶

札幌のすすきので「割烹都志  
松」を経営していた時もあり  
ました。もちろん調理師免許  
も取得している調理人であり  
ます。

幼少の頃から現在に至るま  
で、鈴木会長の人生を振り返  
ると、「農業」「政治」「料理」  
と言う3つの柱に支えられな  
がら生きてきたとのこと。で、  
料理の世界とは深い関係があ  
り、札調連会長としての役割  
は、なるべくしてなったもの  
と改めて感じさせられました。  
鈴木会長のお話の多くは、  
昨年3月に札調連から発行さ  
れた冊子、「私の調理師人生」  
第2号に掲載されています  
が、今回の講演では冊子に載  
せられていない貴重なお話も  
数多く聞かせていただき、と  
ても充実した時間を過ごすこ  
とができました。

終わりに、北海道寿司調  
理師会の森山修一氏の閉会の  
挨拶があり、コロナ禍のなか  
での講演会ではありませんが  
無事終了しました。  
なお、来年2月に予定され  
ている講演会は、日本中国料  
理協会札幌支部の中から講演  
者が選定されることとなって  
います。

## 北全調だより

ちょうど50年前の昭和47

年に札幌オリンピックが開  
催されました。オリンピック  
開催を契機に、札幌は地  
下鉄、地下街の開業など一  
気に近代都市、国際都市へ  
と変貌を遂げました。地方  
の片田舎に住んでいた私に  
とっては、変貌という実感  
はなく、後日、札幌を訪れ  
て迷子になるほどの賑やか  
さを感じた記憶がありま  
す。名曲『虹と雪のバラ  
ード』を聞いたたびに当時の頃  
が思い出されます。

さて、昨年の本会の活動  
は、コロナ禍の影響により、  
様々な制約を受け、大幅に  
縮小することを余儀なくさ  
れました。今年に入っても  
オミクロン株の感染急拡大  
により不安な日々が続いて  
おります。

令和4年こそは、3回目  
のワクチン接種、新北海道  
スタイルの実践等、貴重な  
2年間の経験をもとにコロ  
ナ対策には万全を期する一  
方、本会の活動を皆様と力

を合わせ、一歩ずつ着実に  
推進して参りたいと存じま  
す。

北海道新幹線の札幌延伸  
に向けて、札幌駅周辺は再  
び大きく変貌しようとして  
います。札幌オリンピック  
を再び誘致することについ  
ては、現在、賛否両論があ  
りますが、開催されること  
になると、雄大な自然や多  
彩で豊富な食材といった北  
海道の重要性は一層増して  
行き、調理師の活躍の場は  
大きく拡大していくものと  
思います。

今まさに困難の真ただ  
中にありますが、各調理師  
団体がさらに連携を深め、  
会員相互の協力により、コ  
ロナ禍を乗り越え、次の時  
代を担う人達へ繋いでいき  
たいものです。

虹の地平を歩み出て、  
影たちが近づく手を取り  
あつて♪

令和4年も何卒よろしく  
お願いいたします。

(一社)北海道全調理師会  
事務局長 伊藤 哲男



# 札幌連 事業報告

## 第2回

### 札幌調理師会開催

2月8日、ホテルライフオー  
ト札幌で第2回札幌調理師会  
が開催されました。全国的に  
オミクロン株が猛威を  
振るう中での開催でし  
たが、感染対策を万全に  
して開催にこぎつけれ  
た。

会議では令和3年度事  
業報告、収支決算見込み、  
令和4年度役員改選につ  
いてなどが審議されまし  
た。新型コロナウイルス  
感染症が蔓延する中での  
各種事業の進め方、対応  
方針など、頭を悩ませる  
事項が多々あり慎重な協  
議が行われました。

会議のなかで事務局か  
ら、令和2年度から2年  
以上も続いている新型コ



第2回札幌調理師会

ロナウイルス感染症の影響  
と、自主財源として大きな割  
合を占めていた「ふぐ処理責  
任者養成講習会」が「ふぐ処  
理者認定試験準備講習会」に  
変わったことによる受講料収  
入の大幅な減少により、札幌  
連の財政が非常に厳しい状況  
になっているとの報告があり  
ました。令和4年度には新型  
コロナウイルス感染症の影響  
を最小限に抑えるとともに、  
財政状況の改善に向けて検討  
を進めていくことが必要とな  
ってききました。

### 札幌連四役会開催。 懇親会は中止に

昨年12月14日、札幌連四役  
会議が札幌市中央卸売市場会  
議室で開催されました。例年  
は会議のあと名誉調理師も交  
えて懇親会が開催されます  
が、今年度はコロナ禍のため  
会議のみの開催となりました。  
会議では鈴木健雄会長の開  
会の挨拶のあと、令和3年度  
の事業執行状況や予算の執行  
状況、2月に開催される理事  
会、講師研修会のコロナ禍に  
おける開催のあり方などにつ  
いて協議検討されました。

協議の中で、昨年4月  
に計画されていた事業は  
新型コロナウイルスの影響  
を考慮して策定していた  
にもかかわらず、予想以  
上に感染症の影響が続く  
事態となり、従来行われ  
ていたほぼ全ての事業が  
実施不能となるなど、予  
算執行の上でも非常に厳  
しい状況であるとの認識  
が共有されました。一方  
で、ふぐ処理動画、小規  
模飲食店向け HACCP  
導入動画、健康料理フェ  
スティバル調理動画な



四役会議・鈴木健雄会長挨拶

ど、YouTubeによる動画配  
信用の動画制作や「誌上料理  
教室テキスト」の作成など、  
コロナ禍でも実施できる事業  
を進めているとの報告もあり  
ました。  
また、令和4年には円山公  
園にある庖丁塚記念碑の建立  
50周年を迎えることから、50  
周年向け記念碑の補修やアジ  
サイの手入れなど環境整備を  
行ったことも報告されました。  
今回協議された議事は2月  
に開催される第2回札幌調理  
師会にかけられることとなり  
ます。



札幌市調理師団体連合会  
<https://sacchouren.jp>



HP



YouTube

#### 公開予定プログラム

- 健康料理フェスティバル・麵料理 動画
- 健康料理フェスティバル・鮎料理 動画

- HACCP導入・小規模飲食店向け 動画
- 誌上料理教室・札幌市食改委員向け テキスト
- 誌上料理教室・西洋料理の極意 テキスト

# レポート

## 札幌割烹調理師会

### 役員会開催

去る、令和3年11月13日、川甚本店にて札幌割烹調理師会の役員会を開催いたしました。

昨今のコロナ禍で総会を初め各事業が延期・中止される中で、約1年9ヶ月ぶりの役員会の開催となりました。会議では、消毒や飛沫感染防止のアクリル板、体温検査、マスク着用の徹底をし、久し振りに役員の皆様と近況報告をすることができました。

会議は葛西会長の挨拶で始まり、議題は今後の調理師会の活動と会員や賛助会員様に対しての取り組みなどの意見交換となり、活動方針の見直し等、貴重な意見交換が出来ました。この数ヶ月のコロナが落ち着いていた中で、勉強会や新年会を開催することに決定していましたが、1月に入り、



札幌割烹調理師会役員の皆様

日を追うごとに陽性者が急激に増え、第6波に備え、令和4年1月18日付で新年会は延期決定となりました。やっと皆様とお会いできると思いましたが、会員様の安全を第一に考えた結論に至りました。その暗い話題の中、偶然にも当日、渡邊名誉会長のお誕生日（72歳）でしたのでサプライズ誕生会となり、役員の皆様とお祝いをいたしました。

渡邊名誉会長は大変喜ばれており、お礼のお言葉を述べて頂き、記念撮影をした後、役員会を閉会いたしました。

今後は感染状況含め様子を見ながら、安全第一に考えて行動をとりたいと思います。

札幌割烹調理師会

本間 勇司

## 全日本司廚士

### 協会の活動

昨年、全日本司廚士協会では新型コロナウイルス感染症拡大による会員、賛助会員の皆様の安全を第一に考え、様々な事業、行事の中止の決断を強いられました。

北海道地方本部と同札幌支部の合同主催で開催される最大のイベント「SPRING FOOD FESTIVAL」をはじめ、家族レクリエーション、各種コンクールや勉強会、さらに、児童養護施設のお子さん達を招いて料理を振る舞う「エンジェルとシェフとのふれあいパーティ」や、協会の礎を築かれた大先輩達と若い料理人を繋ぐ「マスタートシェフクラブと若い料理人の勉強会」等：

こんな中、それらの行事を計画、運営をするための役員会は感染状況を注視しながら開いております。

今年に入り、本来であれば盛大に開催されるはずの新年交礼会も昨年に続き断念せざるを得ない状況です。この原稿を書いている1月末時点ではオミクロン株という新たな脅威に脅かされ、全国での感染者数は5万4000人を超えています。他の友好団体同様、長く暗いトンネルを手探りで進まねばならない日々が続いております。

このような苦しい状況のなか、以前から推し進めていた全日本司廚士協会北海道地方本部のホームページ（下記参照）が昨年から開設になりました。今後はさらに、料理レシビの紹介やリモートでの講習を可能にすべく動画の配信なども計画しており、webを利用した活動の拡充に大いに期待しているところであります。

一刻も早い感染の鎮静化を祈るとともに皆様の健康を心より願っております。

全日本司廚士協会札幌支部

板倉 洋祐

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



一般社団法人  
全日本司廚士協会北海道地方本部  
All Japan Chefs Association Hokkaido



司廚士協会について

お知らせ

活動報告一覧

レシピ紹介

賛助会



<https://ajca-hokkaido.jp/>

## 随想

### 「2021年の想い出」

札幌第一割烹調理師

成田 寿

2022年のはや2ヶ月が過ぎようとしています。その間、どのような事が起こったでしょうか？

この原稿はお正月に書いてあります。コロナ禍も今度はおミクロン株とかの新型ウイルスが世界中で流行して、日本でも油断のできない状況での年明けです。新年にあたり2021年の私の印象にある事柄を振り返ってみたいと思います。

1月、8日にまた緊急事態宣言が発出され、11日には17日間連続の真冬日で36年振りのことでした。

2月、124年振りに2月4日の立春が2日になり、8日に大坂なおみ選手が2度目の全豪オープンテニス優勝。

3月、大震災から10年、26日プロ野球セパ開幕。29日気温が18・3度に上昇し、3月での観測以来最高を記録。私は電動アシスト自転車を購入。

4月、なんといっても松山選手のマスターズの優勝。私

の方は血尿が出て病院へ。尿道結石との診断。数日後に石も出てひと安心。

5月、携帯電話をようやくスマートフォンに変えました。(らくらくホン)

6月、今度は全米女子オープンゴルフで笹生選手が優勝。畑岡選手も2位でした。私は1回目のワクチン接種。

7月、15日に2回目のワクチン接種を受け少し安心。23日には70回目の誕生日。30日には70回目の誕生日。

8月、7日に18日間連続の真夏日で新記録。8日に五輪が無事開幕。

9月、5日にパラリンピックの開幕。我が家ではTVが故障し50型に買い替え思わぬ出費。

10月、5日に真鍋淑郎さんノーベル物理学賞受賞。藤井聡太さん竜王戦に勝利し四冠に。31日衆議院投票日、菅さんから岸田さんへ。

11月、日本シリーズでヤクルト日本一に。

12月、私の目の白内障の手術。はつきりクッキリ見える様になり気持ちも明るくなりました。大谷選手の活躍 MVPも印象的でした。

2022年、私にとっても皆様にも良き年であります様願っております。

## 食材のはなし

### 「フカヒレ」

日本中国料理協会札幌支部

泉 勝志

中華料理の高級食材のはなしです。

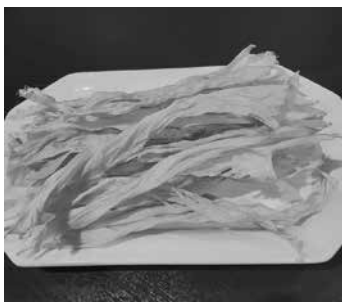
「フカ」はサメの事で、料理に使用されるフカヒレはサメのヒレという意味です。「フカ」の名前は海の深い所に棲むという意味に由来し、「深海魚」(ふかうみうお)を略したという説があります。

日本では、江戸時代に乾燥させて俵詰めにして中国へ、食材というより輸出品として存在していました。今ではフカヒレスープや姿煮、ラーメン、お寿司のネタにと、すっかりお馴染みのものになりました。多くのフカヒレはマグロ延縄漁業の際に釣れたもので、それらのほとんどが宮城県気仙沼港に集まり、加工業者の一番多い街となりました。

サメの種類は大変多く約500種といわれており、食用にできるのは50種位、世の中で私達が主に使用するのは吉切鮫、毛鹿鮫、青鮫で、最も高級なのがジンベエザメ、ウバザメです。料理に使用する部

位は背ヒレ、尾ヒレ、胸ヒレがほとんどです。切り取ったそれぞれのヒレをそのまま乾燥させたものを原ヒレ、料理に使用しない皮、骨、肉などを取り除いて乾燥させたヒレを素ムキと呼びます。

フカヒレ自体はほとんど味がありませんが、乾燥させる事で日持ちが良くなり、味も良くなる事があります。フカヒレを長葱、生姜とともに茹で、さらに蒸して水にさらすなどの下処理をしてから、私達は素材を活かして手間と時間をかけ、良質なスープで最高なフカヒレ料理に仕上げます。全体がゼラチン質で保水性や免疫の補強に優れ、軟骨を再生する効果が知られています。近年健康や美容に敏感な食通の間では、フカヒレがさらに注目を集め人気を高めています。たくさん食べて元気に長生きして下さい。



乾燥させたフカヒレ

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

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

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



# 札幌市からのお知らせ

調理師の皆さま！

## 食品衛生責任者実務講習会 を定期的に受講しましょう

### 食品衛生責任者実務講習会とは？

食品衛生責任者は、施設の衛生管理において中心的役割を担っており、食品衛生法施行規則でも定期的に講習会を受講し、新たな知見の習得に努めることとされています。

札幌市では、既に食品衛生責任者になっている方等を対象とした「食品衛生責任者実務講習会」を開催しています。

また近年は、実務講習会の一部を「HACCP導入講習会」として、法改正により制度化された内容に特化した講習会も開催しています。

少なくとも営業許可の更新期限内に1度（集団給食施設については8年に1度）、実務講習会を受講するように努め、最新の食品衛生知識を習得しておきましょう。

最近はどんな食中毒に  
注意が必要??

衛生管理のポイントを  
改めて確認!

直近の食品衛生法の  
改正内容は?



### 受講方法

札幌市では、食品衛生責任者実務講習会は一般社団法人札幌市食品衛生協会が実施しています。

受講の申し込みは、申込用紙を最寄りの食品衛生協会の窓口へ、持参するかFAXしてください。

【講習時間】2時間

【受講料】¥3,100

### 開催日程

例年8月～2月に開催しています。

営業許可の更新年度にかかわらず受講することが可能です。

ぜひ機会を設けて受講しましょう。

▼ 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



### シリーズ 食中毒を知る! ①

## ノロウイルス

### どんなウイルス？

非常に小さいサイズのウイルスで、人間の腸管内のみで増殖します。

人間の体内に入ると、24～48時間（平均36時間）でおう吐、下痢、腹痛などの症状を引き起こします。

発症当日の症状が激しいのが特徴で、回復後も長ければ1か月程度、便の中にウイルスを排泄することがあります。ウイルスを含む便や吐物、ヒト同士の接触による感染のほか、食品を介しての感染（食中毒）に注意が必要です。

### ノロウイルスによる食中毒

■ ノロウイルスに感染した人の手指を介して汚染された食品を食べることで、感染

■ ノロウイルスが蓄積した二枚貝を、生あるいは十分に加熱調理しないで食べることで、感染



### 調理するときの注意点

■ とにかく手洗いを念入りに！

調理前、トイレの後、盛り付けの前等、石けんを付けてよく手を洗いましょう。

（どんな環境でもウイルスが手に付着してしまうリスクあり!!）

■ 消毒は熱湯や塩素系消毒液で！

ノロウイルスに対し、アルコール消毒は効果が期待できません。

熱湯消毒（85℃1分間以上）か、市販の塩素系漂白剤を希釈して作った消毒液を使用しましょう。

■ 胃腸炎症状があるときは、特に注意！

手指にノロウイルスが付着している可能性を考慮して、体調不良時は休むようにしましょう。やむを得ず出勤する場合は、食品に直接触る厨房内の作業は避けましょう。

■ 食材の加熱は、中心部までしっかりと！

食材の中心部が85℃～90℃以上で90秒間以上となるよう、しっかり加熱しましょう。

## 私の好きな格言

## 「菜根譚」

(さいこんたん)

今から400年ほど前、中国王朝の万暦年間の末期に書かれた中国の古典です。

著者は洪応明といいますが、

字（あざな）を自誠と称しました。この時代役人は官位奉職を欲し、政治家は派閥争いに明け暮れ国民は過酷な生活を強いられておりました。その結果、国は滅亡の危機を迎えてしまいました。

「人々は如何にして生きるべきか」を人々に話し聞かせるため、そんな時代背景のなか生まれたのが「菜根譚」です。「菜根譚」とは野菜の根っこ、つまり粗末な食事のことです。そういう苦しい環境に耐えられた者が大事を成し遂げることができるという意味です。

「菜根譚」では儒教、道教、仏教の3つの教えを融合し、その上で世の道、人としていかに生きるべきかを語っています。孔子の教えとされる儒教の中に「五輪の教え」というものがあります。「父親子

あり、君臣義あり、夫婦別あり、長幼序あり、朋友信あり」

また、「菜根譚」の原文にも「久慈子孝、兄友弟恭」という言葉があります。これは、

この世の中で最も大切なものは親子兄弟の情愛であり「親は子を愛し慈しみ、子は親に孝養を尽くし、兄弟姉妹を敬うこと」という意味です。

現代の人々は、このことを忘れてしまったのではないかと考えられます。企業が利益追求に走ったり、マスコミが視聴率や売上部数にこだわっていることにも表れております。その上、日々悲しいニュースが多く報道されています。また、世界各地で起こっているテロや戦争も一向に終わる気配をみせません。

「菜根譚」という言葉を一人でも多くの人に知ってもらいたいと思います。

引用書『みんなのたあ坊菜根譚』について

(株)サンリオ

辻 信太郎

北海道寿館調理師会

森山 修一

## 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 |
| 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 南部ユンキアンしず子 | 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(北海道寿館調理師会)

本間 勇司(札幌密烹調理師会)

泉 勝志(日本中国料理協会)

坂倉 洋祐(全日本寿司協会)

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

この2年間、コロナでほとんど学校へ行けなかった学生や、リモートで同僚の顔もほとんど知らない新入社員はどんな気持ちでいるのだろうか。自分はその時が人生で一番、楽しい時代であった。

北京で冬季オリンピックが開催されている。商業化が指摘される中で開催。メダルの有無にかかわらず、選手のひた向きな努力には心が動かされる。だからこそ、勝敗を分ける判定のあり方は誰もが納得のできるものになってほしい。

オリンピックが平和の祭典と言われて久しいが、ウクライナ情勢は最悪の事態となってきた。命の危機を感じて生活している人々がいるなか、些細で身近な事しか考えられない自分がいる。

機関紙/もじゃこ通信

令和4年2月25日発行 第87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

〒001-0012 札幌市中央区北12条西20丁目2-1

印刷/株式会社正文舎