えじゃこ通信

NO.88

私の好きな格言

「俺が俺がの我を捨て
お蔭お蔭の下で暮らせ」
―――― 板倉　洋祐

札幌市調理師団体連合会会報

前田森林公園

庖丁いっぽん

札幌第一割烹調理師会
支部長
佐藤　登 氏

佐藤氏は昭和27年5月の小樽市生まれです。

昭和46年3月、東海大学付属第四高等学校をご卒業され、同年3月、株式会社ヤサカに調理社員として入社されました。このヤサカには当会の常任相談役でもあります森下稔氏がおり、森下氏の下で調理人としての第一歩を踏み出しました。ヤサカでは、17年の長きに渡り修業、研鑽を積まれ、平成元年3月、札幌健康センターに調理長として入社。平成19年3月、同センターの閉店に伴い退社されるまでの間、厨房の管理、運営、人材育成等々多忙な期間を過ごされました。

その後、同年4月より小樽の「銀鱗荘」、すすきのの「らうす亭」の料理長などを平成24年5月まで勤められた後、同年6月、株式会社津司に入社。「手稲現金問屋」内にあります「馬鹿値食堂」の料理長に就き、現在に至っております。

コロナ禍にあっても、土、日曜日には数百名の来店があり、日々大奮闘されております。一方、札幌第一割烹調理師会の支部長として会の運営にも携わり、なくてはならない大きな存在でもあります。

長年に渡るこれらの活動と貢献により、平成26年札幌市名誉調理師、平成27年北海道社会貢献賞を受賞され、また、今期、当会の副会長にも新任されるなど益々多忙なことと思われます。

古希を迎えられても、なお現役でのご活躍を同世代の私としても羨ましく思っております。これからも健康に留意され、一日でも長く調理人としてご活躍をされますことを心からお祈り致しております。

(紹介者)
札幌第一割烹調理師会
成田　寿

題字/札調連会長 鈴木 健雄

札調連 事業報告

令和４年度 定期総会開催

令和４年度第33回札調連定期総会は、５月24日（火）午後２時から札幌市中央卸売市場Ａ会議室で開催されました。総会には、札幌市保健所の八田智宏食の安全担当部長が出席され、冒頭にご挨拶をいただきました。総会は緒方昭彦会長代行の司会で進められ、鈴木健雄会長の開会の挨拶の後、議長に鈴木裕一郎副会長が選任され審議が行われました。今回の総会は、いまだ終息しないコロナ禍のなかでの開催であったため理事のみの出席で開催され、総会の後の懇親は開催されませんでした。

審議の結果、議案第１号の令和３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４年度事業計画案及び収支予算案、議案第３号の役員の改選と選任の３件はいずれも原案通り可決されました。

なお、今年度は役員の改選期で、鈴木健雄会長は留任、森下稔、緒方昭彦両会長代行は常任相談役となりました。両氏の後任に鈴木裕一郎、小泉哲也両副会長が就任するなど大幅な入れ替えとなりました。

第33回札調連定期総会

第２回 四役会議・庖丁塚運営委員会開催

令和４年度第２回札調連四役会議及び庖丁塚運営委員会が６月28日、札幌市中央卸売市場内の札幌市Ａ会議室で開催されました。四役会議は５月の役員改選後、初めての会議となり、議事進行は鈴木裕一郎会長代行が務めました。

当日、鈴木健雄会長が所用のため急遽欠席となったのを受け、小泉哲也会長代行の開会の挨拶で会議が始まりました。

会議では、令和４年度の札幌市名誉調理師の選考が行われ、日本中国料理協会札幌支部の安藤勝広氏と札幌割烹調理師会の田中和芳氏の２名が新たに選考されました。また、今年度の健康料理フェスティバルは全日本司厨士協会札幌支部が当番となり、３年ぶりに参加者を募集して開催とすることになりました。開催日は９月20日、札幌パークホテルが会場となります。

また、併せて、令和４年度第50回庖丁塚供養祭運営委員会が開催されました。冒頭、森下稔庖丁塚供養祭運営委員長の挨拶の後、今年度の開催方法について話し合われ、こちらも３年ぶりに来賓をお招きして供養祭を開催することが決まりました。開催日は７月26日、円山公園の庖丁塚記念碑前です。

※定期総会議案書、四役会議結果、庖丁塚運営委員会次第の詳細は札調連ホームページの会員専用ページから見ることができます。

第２回四役会・庖丁塚運営委員会

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.syoubunsya.co.jp

テナント募集中
貸ビル業
㈱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㈹
FAX （011）８２１－２１６４

令和４年度　札幌市調理師団体連合会役員名簿

令和４年５月改選

役職名	氏　名	団　体　名	備　考
名誉会長	高橋忠明	北海道寿鮨調理師会（最高顧問）	
顧問	八田智宏	札幌市保健所食の安全担当部長	
相談役	中村裕之	衆議院議員	
	和田義明	衆議院議員	
	長谷川岳	参議院議員	
	和田敬友	北海道議会議員	
	千葉英守	〃	
	長内直也	札幌市議会議員	
	細川正人	札幌市議会議長	
常任相談役	長谷川一男	日本中国料理協会札幌支部（常任相談役）	
	佐藤公二男	札幌そば麺類研究会（顧問）	
	鹿野好治	定山渓調理師会（終身名誉会長）	
	森下稔	札幌第一割烹調理師会（会長）	新任
	緒方昭彦	全日本司厨士協会札幌支部（常任相談役）	新任
会長	鈴木健雄	札幌市議会議員	
会長代行	鈴木裕一郎	日本中国料理協会札幌支部（常任相談役）	新任
	小泉哲也	全日本司厨士協会札幌支部（常任相談役）	新任
副会長	白戸康博	北海道寿鮨調理師会（常任相談役）	
	森山修一	北海道寿鮨調理師会（会長）	
	葛西利男	札幌割烹調理師会（会長）	
	佐藤元治	札幌そば麺類研究会（代表）	
	大江廣嗣	全日本司厨士協会札幌支部（常任相談役）	新任
	泉勝志	日本中国料理協会札幌支部（会計監査役）	新任
	佐藤登	札幌第一割烹調理師会（支部長）	新任
	佐藤修	定山渓調理師会（会長）	新任
専務理事	舟橋裕司	全日本司厨士協会札幌支部（常任相談役）	新任
副専務理事	本間勇司	札幌割烹調理師会（理事長）	新任
会計担当理事	安藤勝広	日本中国料理協会札幌支部（常任相談役）	新任
理事	後藤俊幸	札幌第一割烹調理師会（副会長）	新任
	成田寿	札幌第一割烹調理師会（副会長）	新任
	山本敦久	札幌割烹調理師会	新任
	松見光晃	定山渓調理師会（名誉会長）	新任
	溝口浩司	定山渓調理師会（支部長）	新任
	高松康晃	北海道寿鮨調理師会（常任相談役）	
	田村中	全日本司厨士協会札幌支部（常任相談役）	
	本田卓也	日本中国料理協会札幌支部（支部長）	
	佐藤友信	札幌そば麺類研究会（幹事長）	
	石塚博久	札幌そば麺類研究会（広報部長）	
	白井勝美	北全調札幌市支部連合会（西支部長）	
監事	高橋宏通	北全調札幌市支部連合会（会長）	新任
	竹田俊二	日本中国料理協会札幌支部（幹事長）	新任

令和４年度 札幌市食品保健講師、札調連認定講師決まる

去る３月、札幌市あてに令和４年度札幌市食品保健講師の登録申請を行ったところ、３月29日付けで札幌市長より11名の登録が決定したとの通知がありました。登録を受けた食品保健講師は専門調理師、管理栄養士、学識経験者など、特に食品保健分野に造詣の深い人物を札幌市長あてに申請し、その結果、札幌市に登録されるもので、任期は２年となっています。

また、札調連認定講師は、各加盟団体から推薦を受けた調理師を札調連会長が認定するもので、こちらも任期は２年となっています。

何れの講師も、札幌市などから料理教室の講師依頼があった際に、札調連講師として派遣していますが、この２年間は新型コロナウイルス感染症拡大のため依頼はありませんでした。今年度は以前のような回数は期待できませんが、少しずつ派遣依頼が来るものと期待しています

令和４年度の講師の皆さんは下記名簿のとおりです。

令和４年度　札調連認定講師名簿

（令和４年６月～令和６年５月）

団　体　名	氏　名	備　考
札幌割烹調理師会	本間　勇司	札幌市食品保健講師
	佃　　克俊	札幌市食品保健講師
	吉田　成実	札幌市食品保健講師
	山﨑　幸雄	
	沼久内義直	札幌市食品保健講師
	大野　昭彦	
	鈴木　慎也	
	佐藤　佑樹	
定山渓調理師会	佐藤　　修	
全日本司厨士協会札幌支部	大江　廣嗣	札幌市食品保健講師
	舟橋　裕司	札幌市食品保健講師
	伊藤　博之	
	吉田　郁雄	札幌市食品保健講師
	菱沼　雅人	新規
日本中国料理協会札幌支部	安藤　勝広	札幌市食品保健講師
	河原　辰夫	
	澤﨑　　進	
	竹田　俊二	
	本田　卓也	
	岩本　　隆	
	坪谷　俊夫	
	菊池　秀昭	新規
北海道寿鮨調理師会	平賀　雄次	札幌市食品保健講師
	藤井　　譲	札幌市食品保健講師
	後藤　　勲	
札幌そば麺類研究会	佐藤　元治	札幌市食品保健講師
	佐藤　友信	

北全調だより

街中や観光地から外国人客の姿が見えなくなってから２年以上が経過しました。以前は、こんなところまでにも外国人がと驚き、ホテルなどでは私達日本人客が小さくなってしまう程、外国人客で溢れていました。本来であれば、かつてのように日本人客で溢れ、インバウンドに頼らずに充分やっていける、ということが理想と思いますが、現状の日本は厳しい経済状況が続き、インバウンドに頼らざるを得ない、というのが実態かと残念に思います。

さて、今年も８月25日に北海道の調理師試験が予定されております。令和３年度以降、道内の試験地は、受験者数の減少傾向により、従来の11か所から、岩見沢市、滝川市、室蘭市が廃止となり、８か所となっております。北全調の数か所の支部・ブロックでは、試験対策準備講習会を実施、本部を含めて受験参考書を斡旋することにより、未来の調理師を支援して参ります。

この２年、様々なイベントがコロナの影響により中止を余儀なくされていましたが、「３年ぶり」に開催という報道が多くなってきました。慎重に感染状況を見極めながら、かつ感染対策に万全を期し、事業を進めていくことが求められます。本会の最大のイベントである調理師全道研修大会を10月に３年ぶりに開催する準備を進めています。皆様には、何卒、ご協力を賜りたいと存じます。

政府では、外国人客の受け入れを段階的に再開していくとのこと。外国人客の皆様には、マナーをしっかりと守った上で、道内の豊かな自然と食文化を存分に味わってほしい。そのことが道内経済の活性化と紛争のない国際社会の構築に繋がっていくことを願っております。

（一社）北海道全調理師会
事務局長　伊藤　哲男

レポート

「北海道寿鮨調理師会活動報告」

北海道寿鮨調理師会の定期総会並びに四条公祭は、平成31年４月第70回を最後に第71回はコロナの為中止、第72回定期総会も予定していた日程にはやはりコロナが収まらず、感染者数が少し減った９月22日、札幌市中央市場の多目的室において開催しました。

これまで寿会も休会状態でしたが少しずつ活動を開始することになり、この１年半免除してきた会費も運営上不可欠なため10月より徴収を再開しました。

令和４年度第73回定期総会・四条公祭は、４月27日に伊夜日子神社にて開催致しました。午前10時より神社の控室を借り総会を行いました。11時より場所を神殿に変え四条公祭を厳粛な中参加者が一人一人玉串を奉納しました。ご神体は、御神景二幅「磐鹿六雁命」「四条山陰中納言藤原政朝郷」で昭和26年、町村金吾氏より本会に贈呈された物です。長年使用してきたので大変痛みが激しく令和元年に修復しました。今回、参加者の方々にお披露目することができました事を嬉しく思っております。最後に参加者で写真を撮り終了となりました。来年こそはコロナ前の総会・四条公祭・懇親会が出来ることを願っています。

北海道寿鮨調理師会　森山　修一

「日本中国料理協会札幌支部活動報告」

本会札幌支部は、中国料理にかかわる調理・接客等に従事する人たちの援助や技術向上のための講習会等を行うことにより札幌市民に対する食資源の有効活用、食育事業の推進、市民の公衆衛生の向上などを目的とし運営してきました。正会員は盛時にはホテル・会館・レストラン等の中国料理関係従事者あわせて３００名を超えた大組織で、全国で最大の支部です。

現在は二年以上続くコロナ禍による飲食産業の営業縮小や、若い調理従事者数の減少傾向によって往時の半数以下の会員数になり、この状況は中国料理業界のみならず調理業界全体の大きな問題ではないでしょうか。

６月８日、執行部はこれに伴い支部を正しく運営するため抜本的に事業を見直す必要があることから、先輩の方々からご意見をいただく意見交換会をコロナ禍のため小規模で行いました。先輩からは往時の運営状況をお聞きし、あらためて勢いたくましい時代を思い出しました。また、現青年部の重松部長から現在の調理場の状況や若い調理人の考えていること、支部運営に望んでいることや望んでいないことを聞いてもらいました。意見交換は続き、会員非会員問わず若い調理人に対する活動を推し進めることを具体的な形で結論が出るなどして終了しました。

執行部や若い会員と図りながら支部の最善の方策にして、再び調理人の勢いたくましい時代にして行きたいと思います。

日本中国料理協会
札幌支部　本田　卓也

臨時意見交換会

高級鮮魚介・冷凍魚介・各国輸入蛯
衛生的な設備を誇る
業務用卸のエキスパート!!
フジウロコ
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

北海道の食文化を創造する
晋南（シンナン）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
㈱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

随想

テイクアウトに感謝

札幌割烹調理師会
本間　勇司

３年前から、新型コロナウイルス感染症の流行によりすべての産業が大きく変わり、今までと違う事業形態を余儀無くされ、飲食業界を初め多くの事業が低迷しておりました。これまでの料理人生の中で、すべてが今まで経験したことが無く、戸惑いや焦りなど精神的に疲れていき、先の人生が不安でおりました。

その環境の中でも弊社の方針は、何があっても従業員の雇用は守ると宣言された時は本当にうれしく思いました。

その思いにこたえる為にも、私たち調理師がこの時代に合わせたイノベーションをもたらすような行動をとる事を考え、まず初めに利益は少ないですがテイクアウトを実施いたしました。一番の悩みは価格でしたが、我々、日本料理の文化を残すためにも、美味しくて体に良いものだけを考え、また、生産者さん、関係業者さんに少しでもお役に立ちたいと思い、ある一定の金額を設定させていただきました。その思いが通じたのか、何回もご注文下さるお客様、また、このご時世、集まることが出来ないので忘年会の代わりに御弁当を渡したいとの事で、一日１００個以上の注文を頂く事もありました。お蔭様で現時点でも引き続きご注文も多く頂き、うれしい限りです。

今では当たり前になりましたテイクアウトですが、川甚を救ってくれた弁当に感謝、同業者初め関係各位様のご協力にも感謝、そして雇用を守り安心な生活を保障してくれた、弊社加森相談役初め役員の皆様に感謝、心よりお礼申し上げます。

少しずつコロナの環境に慣れてしまいがちですが、今一度初心に帰り、うがい・手洗い・衛生一番で新しい時代に向き合いたいと思います。

テイクアウト用弁当

食材のはなし

「和三盆」

札幌そば麺類研究会
佐藤　元治

蕎麦屋の基本的な食材は、そば麺には蕎麦粉と小麦粉が、つゆには醤油、味醂、酒、砂糖、だし節、昆布、椎茸などの複合材を使い、そばとのバランスでだしを取り提供しています。

また昔、江戸時代からと思われる食材の名前も楽しいです。

海苔は「磯の花」、鶏むね肉は「かしわ」、猪の肉は「牡丹」、鹿肉は「紅葉」、５分葱は「南蛮」、玉子は「ぎょく」などと言い、蒲鉾、えびなどを使い種物としてお好みに合わせていましたが、現代では多種多様な物との組み合わせを楽しんでいるように思います。

そんな食材の中で味の決め手は、「さ・し・す・せ・そ」ではないでしょうか！私が仕事で使う砂糖は、漬物に、つゆに、料理に、お菓子にとザラメ糖、上白糖、三温糖、和三盆です。以前は、そば羊羹に上白糖や三温糖を使っておりましたが、なぜかしっくりしなくて困っていた時、お客様でお茶の「伊藤園」の社長さんがお見えになりました。その時にそば羊羹を試食して頂き、悩みを聞いて貰いました。それまで聞いたことがありませんでしたが、お菓子の名前と思い込んでいました和三盆があることと、その生産者の方をご紹介して頂き使用することが出来ました。おかげで、まろやかな味を出せたと今でも大変感謝しております。

※和三盆－主に香川県、徳島県などの四国東部で伝統的に生産されている砂糖の一種。和菓子などによく使われる。

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

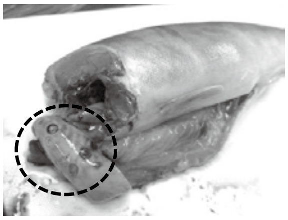
札調連
札幌市調理師団体連合会
https://sacchouren.jp
HP
YouTube
■ 小泉シェフのめざせ！おうちレストラン 動画
■ 健康料理フェスティバル・麺料理 動画
■ 健康料理フェスティバル・鮨料理 動画
■ HACCP導入・小規模飲食店向け 動画
■ 誌上料理教室・札幌市食改委員向け テキスト
■ 誌上料理教室・西洋料理の極意 テキスト

札幌市からのお知らせ

シリーズ 食中毒を知る！② アニサキス食中毒

アニサキスとは

食中毒の原因となるアニサキスの幼虫は、体長2～3cmの半透明白色の寄生虫です。主にサバ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、ニシン、イカなどに寄生し、これらの魚介類を食べたクジラの胃の中で成虫になって卵を産みます。クジラの便とともに排泄された卵は海中で幼虫になり、オキアミなどを経て魚介類へ寄生します。



ホッケの内臓に寄生したアニサキス

アニサキスの虫体

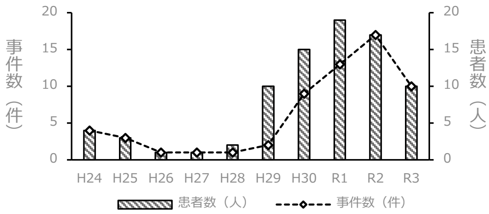
アニサキス食中毒とは

生きたアニサキスが人の体に入ることで起こる食中毒です。
天然の魚介類を生で食べることで生きたまま人の体内に入ったアニサキスが胃壁に入ろうとし、激しい腹痛、吐き気、嘔吐などの症状が引き起こされます。
発症までの時間は摂取してから1～36時間（多くは8時間以内）です。

アニサキス食中毒は増加傾向

札幌市内でも、近年は年間10件以上のアニサキス食中毒が発生しています。令和3年は一旦減少していますが、令和2年まで増加傾向が続いており、十分な注意が必要です。

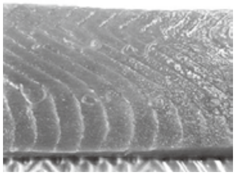
札幌市内の過去10年間のアニサキス食中毒発生状況



また、国内で令和元年～3年に発生した食中毒事件の原因物質として、アニサキスが最も多かったことが報告されています。
さらにここ数年で有名人がSNS等でアニサキス食中毒にかかったことを報告する事例が重なり、アニサキス食中毒への関心が高まっています。

アニサキス食中毒の予防
ー調理するときの注意点ー

■ **とにかく目視確認！**
生食用の魚介類を提供する場合は、明るい場所でアニサキスの虫体をよく確認しましょう。複数人での確認が望ましいです。



魚の切り身にアニサキスの虫体を載せたところ
虫体が半透明なため、確認が困難

■ **加熱**
加熱調理が最も効果的な予防法です。
魚介類を加熱して提供する際は十分加熱（60℃で1分以上または70℃以上で数秒）しましょう。

■ **冷凍**
アニサキスは食品の中心部をマイナス20℃以下の温度で24時間以上冷凍すると死滅します。
冷凍庫に保管しても、扉の開閉等によってマイナス20℃以下が保持されない場合があるので注意が必要です。

■ **迅速な内臓除去**
通常アニサキスは内臓の表面に寄生しますが、魚の鮮度が落ちると内臓から筋肉へと移行します。新鮮なうちに内臓を除去し、内臓は生食用として提供してはいけません。

※ **注意**
通常の調理に使用される量の調味料や薬味（酢、しょうゆ、わさび、しょうが等）ではアニサキスは死滅しません。

※ **商品ポップ等で注意喚起を！！**
生食用の魚介類を販売・提供する場合は、アニサキス食中毒の可能性があることを商品ポップなどで消費者へ周知しましょう。

トピック：札幌の夏も暑い！ 夏場の食品保存に注意

令和3年には札幌の連続真夏日記録が更新され、食中毒警報が発令される日数も令和2年、3年と連続で高い水準となっています。
気温が高いと食品の品質が急速に悪化する恐れがあるため、保存方法には十分注意してください。

私の好きな格言

「俺が俺がの我を捨てお蔭お蔭の下で暮らせ」

江戸時代後期、越後の曹洞宗の僧侶、良寛和尚の言葉で、私が聞いたのはたまたまつけていたラジオからです。

若い時分には、早く一人前になりたい一心でどうしても周りの事が見えなくなりがちです。「俺がこんなに頑張っているのに何で気づかないんだろう?」、「俺がこんなに働いているのに」、「俺がこんなに苦労しているのに」…日々の生活でこんな気持ちになったことがあるのは私だけではないはずです。

しかしそんな不平、不満の根源は「俺がこれだけやっている」と言ううぬぼれ心にあるのではないでしょうか。元を正せばそういった事柄も結局は自分の為にやってきたこと。50歳も過ぎて周りが見え始めると、実はここまで来るためにどれだけの方々のお世話になってきたことかと今更ながら気付かされます。

デジタル、IT化と世の中が進み、ここにきて未曾有のコロナ危機。どうしても人との関わりが薄くなりがちですが、こんな時こそ少し気持ちを柔らかくし感謝の気持ちを忘れずに過ごしたいものです。

全日本司厨士協会
札幌支部　板倉　洋祐

お詫びと訂正

令和4年2月25日発行、第87号の「庖丁いっぽん」において、以下の誤りがございました。謹んでお詫び申し上げ、ここに訂正いたします。

（誤）東屋聚楽→（正）東家聚楽、（誤）協同出版→（正）共同出版

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
ホテルライフォート札幌	総支配人	安岡　政光	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（札調連副会長）
委　員　石塚　博久（札幌そば麺類研究会）
森山　修一（北海道寿鮨調理師会）
本間　勇司（札幌割烹調理師会）
泉　　勝志（日本中国料理協会）
板倉　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　髙橋　広夫（事務局長）

あとがき

あちこちで〝3年ぶり〟などと、イベントも国内旅行も再開されているが、残念なことに、第7波が到来しそうだ。ワクチン接種も4回目が始まっているが、効果に疑問も湧いてくる。元の生活に戻る日は遠いのか、もうないのか、希望は持っていたい。

一方でロシアのウクライナ侵攻が終わらない。停戦の道筋が見えないなか、エネルギー価格が上昇し食料危機が深刻さを増している。戦争が長引くにつれ悲惨な状況に感覚がマヒしてくるのが恐ろしい。一日も早く平和な時代がきてほしい。

現在、参議院選挙の真っただ中、日本の国力、政治の力に期待する。

機関紙／もじゃこ通信
令和４年７月25日発行　第88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水産棟４階
電話／（〇一一）二一五−六一一五
印刷／株式会社正文舎