

## 札幌市調理師団体連合会会報



農試公園

神山 正氏は、昭和43年12月13日、十勝の浦幌町生まれの54歳です。北海道立浦幌高等学校を中退後、叔父が寿司屋だったこともあり寿司の道に進むことを決意しました。昭和61年、東京の弥助鮨に修業に入りその3年後、当時、札幌市西区にあった「江戸東」に入店しました。

「寿司屋になって何が一番辛かったですか?」と尋ねると、当時は若かったこともあり、「寿司の修業より毎朝起きるのが一番辛く、慣れるまで大変でした。」と笑いながら話してくれました。時が経ち仕事にも慣れるとカウンター越しにするお客様との会話が楽しくて、この道を選んで本当に良かったと思ったそうです。人との出会いや繋がりは人生にとってかけがえのない



北海道寿鮨調理師会  
企画・広報部長

神山 正 氏

「寿下るの味」

宝物だと思っています。数店お店を移り令和2年より野口観光に籍を置きました。最初は函館の湯川にある「海の風」へ、現在は北湯沢の「緑の風」に勤務し、和食を主に担当しているそうです。

寿会には平成7年に入会し、平成13年より企画幹事、その後、広報幹事を経て平成21年には企画部長、研究部長を歴任し、現在は企画・広報部長をしていただいています。明るく誰からも好かれる性格で頼みごとをお願いすると、いつも嫌な顔せず快く聞いてくれます。高年齢化の寿会では54歳は若手です。これからも会の為に力を貸して下さい。頼りにしています。

趣味はゴルフだそうで、先日「新しいクラブを買った!」と嬉しそうに話していました。体に気をつけて楽しんで下さい。

(紹介者)

北海道寿鮨調理師会

金子 典子

題字/札幌連会長 鈴木 健雄



札幌市保健所・中目晃副部長挨拶

9月20日、令和4年度第29回地産地消・健康料理フェスティバルが、札幌パークホテルを会場に市民、関係者65名が参加し開催されました。コロナ禍のため令和2年度は開催中止に、令和3年度は調理動画の配信による開催で、対

第29回  
「地産地消・健康料理フェスティバル」開催

札幌連  
**事業報告**



調理担当団体・舟橋裕司氏挨拶

面での開催は3年ぶりとなりました。フェスティバルの午前中は札幌市保健所による「人生100年！健康長寿は食事から」と「安全・安心な食のまち・さつぽろ推進事業」と題する講演が行われ、午後からは全日本司厨士協会札幌支部の調理担当で、札幌パークホテルの舟橋裕司総料理長による、工夫を凝らした地元野菜を数多く使った、栄養と健康に配慮した西洋料理の試食会が行われました。

出席した市民の皆さんは美味しさはもちろん、美しい盛り付けにもとても満足した様子で、コロナ禍の暗い雰囲気をお忘れさしてくれました。



庖丁塚魚鳥菜記念碑供養祭

7月26日、札幌市中央区円山公園に建立されている庖丁塚魚鳥菜記念碑前で第50回庖丁塚魚鳥菜記念碑供養祭が開催されました。この供養祭は、使命を果たした庖丁に感謝の念を捧げこの塚に収納するとともに、食材として使われた魚鳥菜の生命に感謝し永遠の冥福を祈り、札幌市民の生活の向上を願って毎年開催されています。今年度はコロナ禍のため3年ぶりでご来賓の出席をいただき、札幌連役員、名誉調理師など約60名が参列し供養祭が行われました。

また、併せて、今年度、札幌市名誉調理師に登録された

第50回「庖丁塚魚鳥菜記念碑供養祭」開催



新名誉調理師の安藤勝広氏



森下稔庖丁塚魚鳥菜運営委員長挨拶

方の名誉調理師の証の授与式が行われ、今年度は日本料理理協会札幌支部の安藤勝広氏に名誉調理師の証、名誉調理師バッジ、名誉調理師名刺が授与されました。庖丁塚の周囲には平成19年から植え始めたアジサイが数多くありますが、今年は雨にも恵まれ、例年以上に美しい花を咲かせ、約60名の参加者の目を楽しませてくれました。

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

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(株)  
FAX (011) 821-2164



関係法規・衛生知識の講義

「ふぐ処理者認定試験  
準備講習会」開催

10月13日、札幌市中央卸売市場管理センターにおいて令和4年度「ふぐ処理者認定試験準備講習会」を開催しました。今年度の受講者は15名で、午前中は関係法規、水産食品の衛生知識、ふぐの種類と鑑別の講義を行い、午後からはふぐ処理の実習を行いました。ふぐの種類と鑑別の講義では、5種類の生のふぐを観察してふぐの名称を答えるものでしたが、受講者は初めて見るふぐばかりで戸惑いながら

も熱心に特徴を覚えていました。

午後からは定山溪調理師会の佐藤修講師をはじめ札幌割烹調理師会の吉田成実、杉田敦裕、佐藤正尚の各講師、併せて4名の指導を受けて、トラフグを一人一尾ずつ解体処理し、食べられる部分と食べられない部分に仕分けを行い、心臓や肝臓などに名札を付けて臓器を見分ける勉強をしました。

受講者の皆さんは11月に行われる本試験に備えて緊張しながらも真剣に取り組んでいました。皆さんの合格をお祈りいたします。

赤い羽根街頭募金に参加

10月4日、札幌市名誉調理師10名が3年ぶりに「赤い羽根街頭募金」の活動に参加しました。当日は札幌駅前通りの赤レンガテラス前など3か所に分かれて募金活動を行いました。コロナ禍のなか通行人との接触を最小限に保つ中での活動になりました。平日の午前中でもあり人通りは多くはありませんでしたが、気持ちよく募金に協力してく

れる人たちもあり約1時間半の活動を無事に終えることができました。



赤い羽根街頭募金に立つ札幌市名誉調理師

「札幌市名誉調理師会  
総会」開催

10月4日、コロナ禍のため3年ぶりとなる「札幌市名誉調理師会総会」が札幌グランドホテル東館GINSÉNで開催されました。当日



緒方昭彦新会長



鹿野好治前会長

は鈴木健雄会長ほか13名の札幌市名誉調理師が出席し、会計報告、活動報告のほか、名誉調理師会役員を選任が行われました。

新役員は、これまでの会長であった定山溪調理師会の鹿野好治氏の後任に全日本司厨士協会札幌支部の緒方昭彦氏を選任されました。また、副会長には日本中国料理協会札幌支部の鈴木裕一郎氏と札幌割烹調理師会の山崎幸雄氏が、幹事長には札幌そは麺類研究会の佐藤元治氏が、監事には札幌第一割烹調理師会の佐藤登氏がそれぞれ選任されました。

総会の終わりにには会員一人一人が近況報告を行い、お互いの健康・活躍を称えあい、和やかな時間を過ごしました。

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



第29回地産地消・健康料理フェスティバル



札幌の伝統野菜を使った  
オハウスープ



季節の野菜たちと黒ニンニクのパーニカウダソース  
道産炙ったタコとサーモンマリネ



道産羊乳のクレムダンジュとドゥジュレ季節の  
フルーツとハスカップソースのアクセント



道産鶏もも肉の低温コンフィ黒胡椒の  
アクセント秋のグラマーメル風



参加者に料理の説明をする舟橋裕司総料理長



札幌市名誉調理師会総会



赤い羽根街頭募金



神饌



第50回 庖丁塚魚鳥菜記念碑供養祭 令和4年7月26日

# 随想

## 「招かれざる客」

日本中国料理協会札幌支部  
泉 勝志

以前この欄で、私の家でのアリ、カラスの巣の事を投稿させて頂きました。今年も、また、やっかいな来客です。

9月29日(木)朝、玄関のピンポーンが鳴り出てみると面識のない老人がいます。「木にスズメバチが巣を作っているのですが、ご存じでしたか？危険なので役場か消防署に連絡した方がいいですよ。」と言われました。すぐに庭の方へ見に行くと、以前カラスの巣があった松の木の際りのオンコの木に、それほど大きくありませんがパイナップルの様な形をした巣がぶらさがっていて、その周りを数匹のハチが音をたてて飛んでいました。私が様子を見



ていると隣の住人が出てきて「2週間前に見つけた」と言っていました。早く教えてほしかったのですが近くに生協、ホームマックがあるので車の通行量はわりとあるのですが、歩行者や子供はそれほど多くはありません。ケガをしたり刺されたりした人はいない様でした。

私はテレビでは見たことはありましたが、実物の巣を見たのは初めてでした。近所から見物人が数名集まっています、こんな所に巣ができたのを見たことがないと言っていました。とりあえず一件落着致しました。次はどんな客が来ることでしょう。

役場に電話をしました。返ってきたのは、私有地内の事なので役場では対応しかねます。駆除する業者を紹介するとの事でした。大家さんと私の会社の社長に連絡し事情を説明すると業者を行かせると言ってくれました。その日の夕方、駆除業者の方が一人来てくれました。巣の場所に案内すると様子を見て防護服を身に着け木に脚立を立てセットして巣に向かってスプレーを吹きかけ、ものの2〜3分で撤去してくれました。

ホオズキ属はアメリカ・アジア・ヨーロッパに100種余り存在し、このうちホオズキは北海道、本州、四国などを原産地とする一年草又は多年草です。一般的なホオズキの成長は、6月から7月頃に花を咲かせ、開花と果実を含めるで見ごろは6〜9月前後です。花が咲いたあとに萼(がく)の部分が発達し袋状になり、熟すと果実はオレンジ色になります。この際、ホオズキの萼は赤くなります。弊社で使用しています日高町・のざわ農園さんの「フルーツほおずき・太陽の子」は、1月下旬に温室にて種をまき、発芽させ、3月には植え替え、5月に畑にて定植、6月は開花・剪定などを経て8月下旬に収穫・天日干し・乾燥・熟成をさせております。この工程の中では大変な苦労と研究が積み重ねられており、商品として提供するのには6割前後だそうです。特徴としては、酸味・甘味のバラ

# 食材のはなし

## 「フルーツほおずき・太陽の子」

札幌割烹調理師会  
本間 勇司



また成分は、ビタミンA (2090mcg)、鉄分(0.78mg)、イノシトール (137mg)と豊富で、トマトの約4倍の成分が含まれております。この沢山の栄養価には心筋梗塞予防・動脈硬化予防・コレステロール値低下作用があり、カルシウム・ミネラルも豊富に含んでおり、独自の香はピーチ・アルデヒドという匂い成分でリラック効果も大きく、ストレス社会には良い食材だと思います。

料理法としてはそのまま召し上がるのが一番ですが、甘みと酸味のバランスが良いのでデザートにも合いますのでご賞味ください。

〈お問い合わせはInstagramか、食べチョクサイトのざわ農園からお願い致します。〉

高級鮮魚介・冷凍魚介・各国輸入蛇  
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

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

# レポート

## 全日本司厨士協会 札幌支部総会

去る5月31日、札幌パークホテル3階エメラルドを会場に全日本司厨士協会札幌支部

の令和4年度定期総会が開催されました。他の友好団体と同様、新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため大きな集まりが見送られてきたなか、実に3年ぶりの通常開催となりました。

真鍋幹事長司会のもと、舟橋常任相談役の開会の辞に始まり、会則に従い資格審査で総会の成立が確認された後、札幌支部吉田支部長、北海道地方本部小泉会長の両氏から



ご挨拶をいただきました。その後、令和4年4月に惜しまれながらご逝去された第8代会長及び元札幌支部支部長の山中鐵男様に追悼の意を表し黙祷を捧げました。

続いて、伊藤副支部長に議長として進行のバトンが移され令和3年度事業報告、令和4年度事業計画、同様に令和3年度収支決算報告、監査報告、令和4年度収支予算案などを審議し、第1号〜第5号議案まで原案通り滞りなく可決されました。

まだまだ警戒を緩められない状況の中、少しずつではありますが向上き、前向きな内容の各議案決議となったのではないのでしょうか。議長解任後、所司常任相談役による閉会のご挨拶をもって無事終了いたしました。

札幌支部定期総会終了後も同会場に於いて永年会員表彰、また北海道地方本部和令和4年度定期総会と続き、遠方よりお集まり頂いた各地方支部の方々へのコロナ禍による会

員減少など厳しい現状の報告がなされ、今後どうすべきなのかなど活発な意見をお聞きすることができました。

緩やかながら徐々に回復しつつある情勢に注視しながら以前同様、各地方支部と連携をとり、協会としての様々な事業に取り組んでいけることを心より願っています。

全日本司厨士協会札幌支部  
板倉 洋祐

## 札幌そば麺類研究会

札幌そば麺類研究会が25年以上継続事業としてきた円山

小学校家庭学級の「親子そば打ち教室」は、コロナ禍のため平成30年を最後に4年間休止しています。

これまでの間、高齢者施設訪問や今は合併のためなくなった当別の弁華別小学校などに何って手打ちそばの指導や天ぷらそばの提供をさせて頂きました。その時の記憶は今も鮮明に残っています。当時参加された会員の多くは営業をやめたり亡くなられたりしています。近年の会員の減少と高齢化、蕎麦屋の減少が続くなか、このような活動や会の会合が開催できない状

況になってきており、これらが心配になります。こんな時ではありますが、令和2年には会員の職業奉仕、社会奉仕として町内の家庭の庖丁30本ほどを研ぐことができました。また、来年4月からの新人2人にそばの基本を教えるための準備をもう一度始めようと思っています。ただ今連絡が入り、来年から円山小学校家庭学級の「親子そば打ち教室」が再開できる予定になりました。

札幌そば麺類研究会  
佐藤 元治

## 私の好きな格言

### 「晴耕雨読」

「晴耕雨読」とは、官職などを退き、田舎で心穏やかに生活をする事。晴れた日には田畑を耕し、雨の日には家に引きこもって読書する意から。などと辞書には載っています。まさに現在の私の生活はこのように思います。

定年退職をして責任ある

仕事から解放されて早や10年余り、年齢70を越えて少しずつ老いを感じながら日々を過ごしています。退職後に就いたアルバイトも10年を迎えました。社会との繋がりがや生活のリズムを保って、健康にも良く、収入も得られるのは何よりです。年金とアルバイト収入で経済的な心配が無いことは有難いことです。

このような日常があとどれぐらい続けられるか、加齢による衰えや病気等々、不安を

挙げればきりがなく、「なる様にしかならない」と余計なことは考えずに、一日を楽しく無事に過ごせたことに感謝をしながら生活することが一番かなと思います。

札幌第一割烹調理師会

成田 寿

SAPPORO

# 札幌市からのお知らせ

## 野生鳥獣肉（ジビエ）は安全に提供しましょう！

近年、野生鳥獣肉（ジビエ）の料理を提供する飲食店や食肉を販売する店もみられ、野生鳥獣肉が身近なものとなってきました。

しかし、クマやシカなどの野生動物は、E型肝炎ウイルス、腸管出血性大腸菌など食中毒の原因となるさまざまな細菌やウイルスを保有していることがあります。

また、「旋毛虫（トリヒナ）」など人に健康被害を及ぼす寄生虫が寄生していることがあり、取扱いには注意が必要です。



### 野生鳥獣肉（ジビエ）を取り扱う時は・・・

#### ◆ 仕入れ ◆

- ・食品衛生法の許可を受けた食肉処理場で解体したものを仕入れましょう。
- ・仕入れた野生鳥獣肉に添付されている記録は、一定の期間保管しておきましょう。



#### ◆ 下処理 ◆

- ・野生鳥獣肉の下処理に使用する器具は専用のものを用意しましょう。
- ・使用した器具は、洗浄、消毒（83℃以上の温湯又は200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム等）し、衛生的に保管しましょう。



#### ◆ 保管 ◆

- ・家畜の食肉と区別して保管しましょう。
- ・10℃以下で保存しましょう。
- ・細切りした野生鳥獣肉を凍結し容器包装に入れたものは-15℃以下で保存しましょう。



#### ◆ 調理・提供 ◆

- ・加熱調理（中心部の温度が75℃1分間以上又はこれと同等以上）して提供しましょう。
- ・鮮度の良し悪しに関わらず、刺身やルイベなど生食用として提供しないでください。



シリーズ 食中毒を知る！③

## カンピロバクター食中毒

### カンピロバクターとは

鶏・牛・豚などの家畜や、犬・猫などさまざまな動物の腸管内にいる菌です。感染力が強く、わずかな菌数で食中毒を発症します。



### カンピロバクター食中毒とは

食肉を生又は加熱不十分なまま食べたことが主な原因となる食中毒です。

下痢、腹痛（へその周り）、発熱（37～40℃）などの症状が引き起こされます。

発症までの時間は喫食してから1～7日です。

感染してから数週間後に、手足のしびれや顔面まひ、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります。

### カンピロバクター食中毒の予防

#### ■ 手洗い

生肉を扱った後は、その都度手をよく洗いましょう。

#### ■ 専用器具と洗浄

生肉を扱う調理器具は二次汚染を防ぐために専用とし、使用後は洗剤でよく洗い、熱湯や漂白剤で消毒しましょう。

#### ■ 生や加熱不十分な状態で提供しない

国の基準に則った生食用牛肉以外の食肉は、中心部までよく加熱しましょう（中心部の温度75℃以上1分間以上の加熱が目安です。湯通し程度では菌は死滅しません。）。

お客様が客席で肉を焼く場合は…

#### ■ 生肉の取り箸と食べる箸の使い分け

生肉の取り箸と食べる箸を用意して、使い分けを呼びかけましょう。



# 北全調だより

10月23日(日)、3年ぶりに調理師全道研修大会が開催されました。コロナ禍の大変厳しい状況の中、調理技能コンクールに出場した選手の皆様はじめ、全道研修大会を支えていただいた皆様に改めて感謝申し上げます。

懇親会には、3年前よりも多くの議員の先生方、協賛商社の方々にご出席賜り、励ましの言葉を頂戴しました。本会としましても、皆様と共に手を携え、北海道の食文化を守り、発展させていく所存です。

今年度は、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、昨年度に続きマイワシ、ブリ、ニシンの3魚種のレシピの作成、フェアへの参加の推進を行っております。

9月はマイワシ、10月はブリのフェアを全道の飲食店で実施し、年明けの2月にニンシフェアが実施される予定です。

さて、各地で初雪の便りが聞かれる頃、2年に一度の「調

理師就業届出受理業務」の準備が始まります。調理師法に定められている本業務は、平成6年にその第一回が開始されました。本会では北海道の委託を受けて全道の各支部、各調理師団体、保健所のご協力を頂いて取りまとめを行っております。前回の令和2年度の届出件数は、約8千件でした。

「調理師就業届出」は、調理師の社会的地位の向上活動に活用されております。前回同様、皆様のご理解とご協力をよろしく願います。

ロシアのウクライナ侵襲等、世界情勢が極めて不安定であり、国内においても円安や資源高が続ぎ、コロナの感染再拡大の心配など、不安な日々が続いております。来る令和5年には、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。

(一社)北海道全調理師会

事務局長 伊藤 哲男

## 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(札幌連盟会長)  
 委員 石塚 博久(札幌そは種類研究会)  
 森山 修一(北海道寿師調理師会)  
 本間 勇司(札幌朝全調理師会)  
 泉 勝志(日本中国料理協会)  
 板倉 洋祐(全日本寿司協会)  
 成田 寿(札幌第一製菓調理師会)  
 編集長 高橋 広夫(事務局長)

### あともがき

道内のコロナ感染者が過去最多を更新し1万人を超えそうだ。8月下旬に第7波のピークを迎えたと思いきや、もう第8波の到来らしい。こんな中でも行動制限はかからず旅行やイベントは盛り上がっている。これからもこの様な状況が続くのだろう。一日でも早く、精神的な圧迫感がない晴れやかな気持ちで行動したいと思う。

11月上旬に北海道のふぐ処理者認定試験が実施されたが、受験者は以前の講習会の受講者に比べ大幅に減少している。当会が実施する準備講習会も今年の受講者は16名であった。北海道にふぐの食文化が根付く道は遠い。

機関紙/もじゃこ通信  
 令和4年11月25日発行 第89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1-1  
 札幌市中央卸売市場水産棟4階  
 電話/〇一一二二五六一六二二五  
 印刷/株式会社正文舎