

礼にゃこ通信

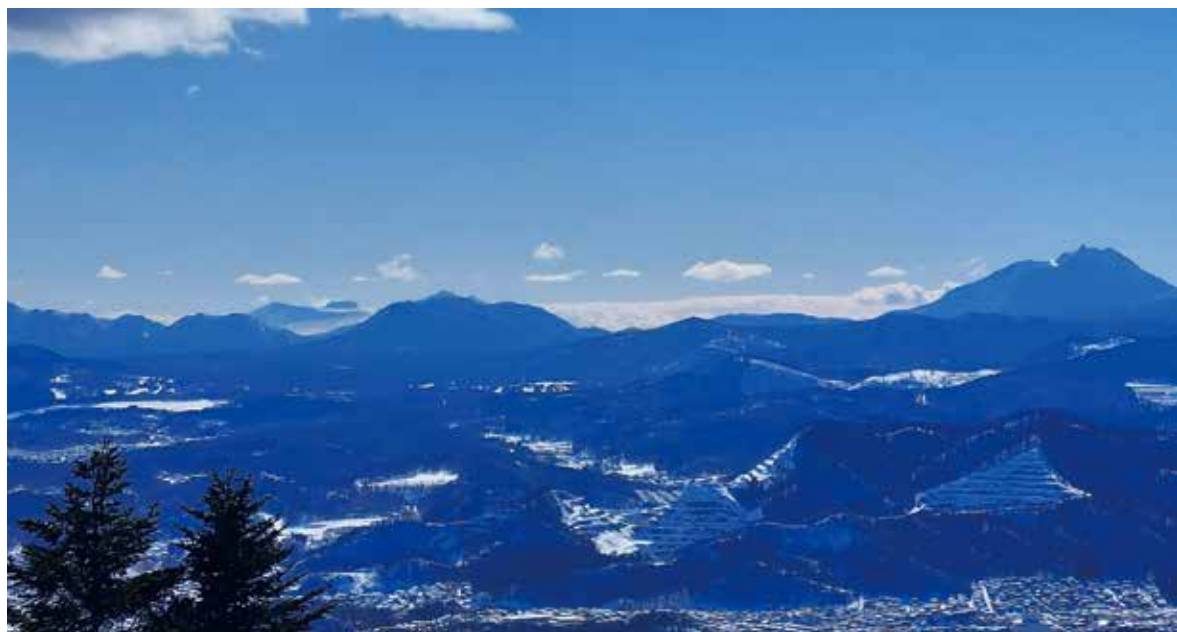
NO.90

私の好きな格言

「情熱に勝る能力なし」

— 泉 勝志

札幌市調理師団体連合会会報



藻岩山より恵庭岳、樽前山を望む



公益社団法人全日本司廚士協会
札幌支部常任相談役

舟橋 裕司 氏

舟橋裕司氏は昭和37年生まれで、夕張出身。

近所の商店街のおじさんが厨房で汗を流しフライパンを振る姿に魅了され、幼い頃から調理師に憧れていたそう。高校を卒業し進学するも大学生活に馴染めず半年で中退。夢であった調理学校への入学資金を貯めるため1年半ほど土木業に従事。そこで一緒に働く方々との時間の方が在学時より遙かに性にあっていたとのこと。火薬や危険物等、様々な資格を取得しながらも貯めたお金で大阪の辻調理師専門学校へ入学し卒業後、レストラン・メゾンドウサボアにて調理人生をスタート。

厳しい修業を経て昭和60年より札幌パークホテル入社。部門料理長、副総料理長等の要職を経て札幌グランドホテ

店丁いっぽん

ル・札幌パークホテル統括総料理長へ就任。現在も同ホテルの寵を守られています。

2016年フランス料理最高の名誉の一つとされる「レ・ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」称号授与。その他沢山の受賞歴の中、昨年11月には調理業務功労者として厚生労働大臣表彰を授与されました。司廚士協会に於いても長きにわたり役員を歴任し講習会やコンクール等多岐にわたる運営活動、若い調理人の育成に尽力されておられます。

これからの協会の存在意義について「料理人の世界は縦の社会と横の繋がりが。縦と横の軸のバランスが保たれ、様々な料理人同士が競争しあい、自身を磨いていくことが出来る環境作りをしていくこそが務め。未曾有のコロナ危機で沢山の仕事や仲間を失った。その痛みをしっかり

(次頁へ続く)

題字／札幌調理連会長 鈴木 健雄

2023 年頭所感



札幌市調理師団体連合会

会長 鈴木 健雄

令和5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、札幌市をはじめ各加盟団体の皆様、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、ご支援をいただきまして心よりお礼申し上げます。さて、新型コロナウイルス感染症が北海道に上陸してからすでに3年が経過してしまいました。現在もウイルス特有の変異を繰り返しその対策に追われていますが、近く、感染症法の5類に分類され、インフルエンザのようにコロナと共存していく社会となつて行くものと思われま



札幌市中央卸売市場初ざり式

この3年間、コロナ禍の影響で飲食業界は重大なダメージを受け続けており、そこで働く我々調理師は危機的状況に耐えながらも今日に至っております。この困難に直面し、各加盟団体の皆様をはじめ関係企業の皆様のご苦労はまさに計り知れないものがあるものとご推察いたします。私たちの札幌市調理師団体連合会もこの3年間、コロナ禍の影響を受けながらも事業のやり方を工夫し、人と人が直接会わなくても可能な事業に着手し、「札幌連ホームページ」による情報の発信や「YouTube札幌連チャンネル」による動画配信、料理テキストの制作など新たな試みを行うことにより、少しずつ

コロナと共存できる体制に移行してきたところであります。しかし、コロナ禍の3年間の影響は根深いものがあり、札幌連の事業運営はもとより、各加盟団体の運営にも大きな影を落としており、コロナ後の体制の立て直しが極めて重要な課題となつてきております。

今年は3年ぶりに大通公園の「さつぽろ雪まつり」が開催されました。この札幌の街に、一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。

結びになりますが、新しい年が皆様にとりまして健やかで希望に満ちた一年となりますようにお祈り申し上げますとともに、本年も、札幌市をはじめ各加盟団体、関係各位の理解とご協力をお願い申し上げ、年頭のご挨拶とさせていただきます。

(前頁より)

と受け止め、数に頼るのではなく協会自体のしつかりとした運営力が必要になつてきている」と熱く語られていました。

会合などでは若い会員達にも「ちゃん！元氣？」といつも気さくに声を掛けて下さり、かきう私も編集部在籍時には大変お世話になりました。「ひっそりと穏やかに食べに行けるだけのお店で料理をつくっていったらいいよね。」と最後に優しい笑顔で夢を教えてくださいました舟橋氏。申し訳ありません。夢は少し先送りし、まだまだ会の運営にお力をお借りしたいと思っております。

(紹介者)

全日本厨士協会札幌支部

板倉 洋祐



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

札調連

事業報告

札調連四役会・懇親会開催

昨年12月12日、令和4年度第3回札調連四役会議がセンチュリーロイヤルホテル19階「北乃路」で開催されました。

会議のあとには3年ぶりに懇親会が開催され、役員一同、久しぶりの会食となりました。

会議では鈴木健雄会長の開会の挨拶のあと、令和4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、講師研修会でのコロナ禍における開催のあり方などについて協議されました。

協議の中では、令和4年度はコロナ禍の影響も徐々に少なくなり、計画されていた事業はコロナ禍以前の状況に近づいてきたとのことでありましたが、YouTubeによる動画配信用の調理動画制作や「誌上料理教室」テキストの



センチュリーロイヤルホテル「北乃路」にて

作成など、従来行っていなかった事業もまだ継続して進めているとの報告もありました。また、ふぐの取扱いに関する食品衛生法上の取扱いが変わったことにより、当会が、以前、開催していた「ふぐ処理責任者養成講習会」に代わり、令和3年度から「ふぐ処理者認定試験準備講習会」を開催するようになり、これに伴い、受講者が大幅に減少したため、この講習会は令和5年度

第2回

札調連理事会開催

から開催を見合わせることで検討されました。今回協議された議事は2月に開催される第2回札調連理事会にかけられることとなります。

2月2日、ホテルポールスター札幌で第2回札調連理事会が開催され、令和4年度事業報告及び収支決算見込み、令和5年度健康料理フェスティバルなどについて審議されました。

新型コロナウイルス感染症が日常になったなか、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、また、この3年間のコロナ禍により札調連はもとより各加盟団体の運営内容も大きく変化せざるを得ない状況が明らかになってきました。

会議のなかで事務局から、札調連の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」の受講者が、ふぐの取扱いに関する法令の改正により試験制度が変わったことにより従前のよ



札調連理事会

うに見込めなくなり、札調連の財政状況に大きな影響を与えているとの報告がありました。また、令和5年度の健康料理フェスティバルは和食が当番の年となり、札幌割烹調理師会が担当することに決まりました。令和5年度は新型コロナウイルス感染症と共存しながら、厳しい財政状況の改善を進めていくことを目指す年になりそうです。

会議の詳細は、札調連ホームページの「会員専用」のサイトに掲載されています。

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

鰯節・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



鈴木健雄会長開会の挨拶



後継者となる議員のご子息の皆様

令和5年
札幌調連新年会開催

2月2日、札幌調連新年会がホテルポールスター札幌で3年ぶりに開催されました。コロナ禍のため開催が見送られていた新年会でしたが、来賓の議員の皆様、札幌調連役員、札幌市名誉調理師、札幌調連認定講師などが久しぶりで顔を合わせることができ、活気にあふれたにぎやかな新年

会となりました。日本中国料理協会札幌支部長の本田卓也氏が司会進行を務めるなか、初めに、鈴木健雄会長から新年の挨拶があり、続いて、当会の相談役である船橋利実参議院議員、和田敬友道議会議員、千葉英守道議会議員、長内直也市議会議員の各氏からご挨拶を頂戴しました。また、本年は統一地方選挙が予定されていることから、後継者となられるご子息の方々からも力強いお言葉をいただきました。



新年会・話に花が咲く

開宴は、北海道全調理師会理事長で札幌市名誉調理師の渡邊孝行様により声高らかに祝杯が挙げられ、その後、出席された皆様は、コロナ禍で顔を合わせられなかった空白期間を埋めるように話が弾



講演者の富井祥司氏

なお、来年2月に開催される講演会の演者は、全日本司厨士協会札幌支部の方から選定される予定です。

今回の講師である富井祥司氏は昭和23年に新潟県で農家の次男としてお生まれになり、若くして上京、すぐに中国料理の道を目指したそうです。東京で10年、つらい修行を重ねた後、札幌スキノの中国料理店で辣腕を揮うこと

富井祥司氏のお話は、今後、札幌調連から発行される冊子「私の調理師人生」第3号に掲載されることとなります。講演会の終わりに、全日本司厨士協会の小泉哲也氏によるウィットに富んだ閉会の挨拶があり講演会は無事終了しました。

札幌調連 事業報告

み、和やかな時間を過ごしました。結びは、札幌市名誉調理師会会長の緒方昭彦氏による三本締めで無事、お開きとなりました。

2月2日、ホテルポールスター札幌において令和4年度第1回札幌調連認定講師研修会が開催されました。

10数年、その後、札幌後楽園ホテルの中国料理の料理長、総料理長を務めた後、今の中国料理「孝華」を経営するに至りました。

札幌調連認定講師 研修会開催

レポート

札幌割烹調理師会

新年会

去る令和5年1月29日(日)札幌割烹調理師会新年会が約3年振りに開催されました。

先ず、葛西会長挨拶があり「飲食業界はまだまだ低迷状況が続いており、人材不足、物価の高騰、追い打ちに電力などの値上げなど大変ご苦労されていると思いますが、今年は兎の年です。景気は徐々に跳ね上がると思いますので会員の皆様と一丸となり頑張りますように」と挨拶をして頂きました。

続いて、今回で勇退される北海道議会議員の千葉英守様(当会顧問)と次の公認候補の千葉真裕様の祝辞も頂きました。

祝宴の御発声は渡邊名誉会長、祝杯が始まりました。祝宴では、昨今のコロナ禍で色々な事業、イベントが延期の連続でしたが、会員に対し渡邊孝四郎賞授賞式や永年勤続表彰式、公的表彰など行い、

久しぶりの再会もあり、お互いの近況報告など話に花を咲かせておりました。

時間はあっという間に過ぎていき、元道常任相談役の中心締めで無事終了いたしました。飲食店における規制、制限も緩やかになり、今年こそは勉強会、総会、四条公祭等のイベントが無事開催できるようお願いしたいと思います。

札幌割烹調理師会

本間 勇司



札幌割烹調理師会新年会

2022年の

十大ニュース

2020年より出現したコロナ禍は三年目に入ってもまだ終息する気配はなく第八波となり、一日の感染者も過去最多を更新しているこの頃です。私の所属しております札幌第一割烹調理師会も活動は休止のような状況にあります。2023も明けて、今年はどんな一年となるのでしょうか。ぜひ明るい一年になることを願い、昨年はどのような年だったか、十大ニュースで振り返ってみたいと思います。

(国内)

- 一位 安倍元首相撃たれ死亡
- 二位 W杯日本代表16強
- 三位 知床観光船 沈没事故
- 四位 大谷 二桁勝利
- 五位 村上 56本塁打
- 六位 冠王
- 七位 円安 一ドル一五〇円突破
- 北京五輪 冬季最多メダル

- 八位 旧統一教会 政治問題化
- 九位 藤井竜王 最年少五冠
- 十位 コロナ感染 一日十万人

(海外)

- 一位 ロシア ウクライナ侵略開始
- 二位 エリザベス英女王死去
- 三位 ソウル 梨泰院で雑踏事故
- 四位 W杯カタール大会開始
- 五位 新型コロナウイルス六億人突破
- 六位 原油高騰一〇〇ドル突破
- 七位 習氏 三期目
- 八位 マスク氏ツイッター買収
- 九位 世界人口 八〇億人
- 十位 上海都市封鎖

こうして見ると、どのニュースも記憶に残るものばかりでした。2023年、皆様にとりまして健康で平穏な年であります様に。

札幌第一割烹調理師会

成田 寿

令和5年度 札幌連 定期総会・懇親会 予定

日 時：令和5年5月31日(水)
午後3時～定期総会
午後4時30分～懇親会

場 所：ホテルライフオー・札幌
中央区南10条西1丁目

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

随想

「そばを楽しむ」

札幌そば麵類研究会

佐藤公二男

作る人と食べる人によって、その感想は変わるが先ずは作る人から・・・

仕事と云って、そばを打つと楽しさが減る。今日のそばの調子はどうか考えて、より美味しく仕上がりを考えないと楽しい。そば粉の種類と産地。採ってからの時間経過。粉にする方法と粒の種類。全てそばづくりには必要な情報であり、自分の感性でも確かめる必要がある。

忘れてはならないのが茹で方。たっぷりのお湯で芯まで火を通して冷水で急激にしめる。そばの角が立つが、1分後には表面は劣化する。素早さが職人の技でもある。また、つゆも原材料の分量が解つても、その製法で一気に味が変わるから釜の温度の変化には気を配る。

そんな作る人の思い入れのはいったそばを食べる人はど

う楽しむか？当然その味が気に入ることが大切である。食べる人の美味しい味は十人十色、育った環境によって違う。味の好みは自分の口に合う店を探すことから始まる。

原材料に有名なものを使っているから、口に合うとは限らない。冷たいのが好き、温かいのが好き色々。ただ、粉の種類は食べて口で覚えるしかない。例えると挽きぐるみの粉は原料の味、並粉は七分づき、更科粉は白米、それぞれ店主の修業と自己主張が提供されている。

そばと一緒に自己主張を味わってはいかがでしょうか？



食材のほなし

「だし巻き玉子」

北海道寿館調理会

森山 修一

すしのネタとしては、数少ない焼き物のひとつである玉子。昔から「玉子ではじまり玉子で終わる」と言われていたように、だし巻き玉子でそのすし屋の特徴がわかったほどです。現在でも握りや巻きものには欠かせない、幅広く人気のあるネタのひとつです。

すし屋の代表的な玉子には、だし巻き玉子と白身魚やエビなどのすり身を入れたカステラ風の玉子焼きの2つがあります。ここでは、だし巻き玉子の作り方を紹介します。

好みによって味加減やだしを調節し、その店ならではの玉子焼きを提供しています。

だし巻き玉子を上手に焼き上げるコツは、何と言っても火加減です。火の当て方次第で、焼き色や膨らみ方が違ってまいります。鍋に充分な油をなじませ、焼き上げるときは余分な油をこまめに拭き取ることで玉子を鮮やかな黄色に仕

私の好きな格言

「情熱に勝る能力なし」

今年の箱根駅伝で優勝

し、大学駅伝三連覇を成し遂げた駒澤大学の大八木監督が選手に対してよく使用する言葉です。激しく燃え上がる感情、熱意が選手の皆さんに伝わり優勝につながったと思います。以前の大八木監督はかなりのスバルタだったとテレビの解説

者が言っていました。

最近の私には情熱をそそぐ物事もなくなり、何事に対しても勝る能力がありません。

昭和50年に調理師になりましたが、その頃、情熱を持って仕事をしてもっと勉強して能力を伸ばしていればもっとちがった人生になったかもしれません。が、私の無力さと、名前に「勝」が入っています。が何事にも勝る事はありませんでした。ただ、私の人生で最良の伴侶と出会う事ができ

上げるコツです。玉子液は6〜7回に分けて流し込んで焼き上げていきます。火加減が肝心で焼くときは鍋を手前にずらしたり、向こうにちらしたりして火のあて方を調節、加減しながらきれいな黄色に焼きあげます。

玉子焼きは、握り、玉子巻き、つまみと重宝します。



情熱をそそぎ続けました。40数年でしたが、すばらしい時間を一緒に過ごす事ができました。

今は情熱を持って行う物事はなくなってしまうかもしれませんが、残りの人生に何か激しく燃え上がる事を見つきたいと思います。少し危険かもしれませんが。皆様のご多幸をお祈り申し上げます。

「愛情に勝る言葉はなし」

日本中国料理協会

札幌支部 泉 勝志

SAPPORO

札幌市からのお知らせ

食物アレルギーに注意しましょう

食物アレルギーとは

食物アレルギーは、食品中のたんぱく質など（アレルゲン）を体が異物として認識して、免疫が過敏に反応して起こります。



食物アレルギーの症状

代表的な症状

皮膚症状：かゆみ、じん麻疹や湿疹

呼吸器症状：くしゃみ、鼻水

粘膜症状：目の充血や口内の違和感

※呼吸困難や血圧の低下などの緊急性が
高い症状も起こります。

他にも様々な症状があり、自己判断で
状況が悪化するおそれもあるため、
食物アレルギーを疑う場合は、
医療機関を受診するようにしましょう。

複数の症状が同時かつ全身性に
起こった状態をアナフィラキシーと呼びます



食物アレルギーの防止

一飲食店での注意点ー

■ 正しい情報提供を！

提供しているメニューのアレルゲン情報について
店頭ポップやメニュー表で、お客様へわかりやすく
提供するようにしましょう。
調理・ホールスタッフ間で正しい最新の情報を
常時共有しておくことが重要です。

■ 好き嫌いとは違います

食物アレルギーがあるお客様に対して
「うちの〇〇は新鮮だから/おいしいから試してみて」
などと喫食を勧めてはいけません。

■ アレルゲンの混入に注意

調理器具や保存場所の共用によって、アレルゲンが
別の食品へ誤って混入する場合があるので
注意しましょう。

アレルギー原因食品 ピクトグラム活用のススメ

札幌市では、アレルギー原因食品（特定原材料7品目、
特定原材料に準ずる21品目 ※令和5年1月時点）の
ピクトグラムを作成しています。

店頭ポップやメニュー表に、ぜひご活用ください。



札幌市 ピクト



シリーズ 食中毒を知る！④

ヒスタミン食中毒

ヒスタミン食中毒とは

アミノ酸の一種であるヒスチジンを多く含む
赤身魚（マグロ、カツオ、ブリ、サバ、サンマなど）や
その加工品が主な原因食品となります。

食品中で増殖したヒスタミン産生菌の働きでヒスチジン
からヒスタミンが産生されることで、ヒスタミンを

原因とした、顔面の紅潮、頭痛、じん麻疹、

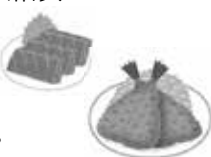
発熱などのアレルギーに似た

症状が食後1時間以内に出ます。

症状は通常軽度ですが、

給食施設などで大規模な

発生事例があり、注意が必要です。



ヒスタミン食中毒を防ぐには

ヒスタミン産生菌を増殖させないよう、魚を常温で
放置しない・冷凍魚を解凍するときは冷蔵庫内で行うなど、
食品の温度管理を徹底しましょう。
流通時の温度管理をチェックするといった対策も
有効です。

ヒスタミンは調理時の加熱で分解されないため、

札幌市でも過去にマグロのフライを原因とする

食中毒が発生しています。鮮度が落ちた魚や冷蔵でも

長期間保存した魚は、ヒスタミンが蓄積している

可能性があるため、使用しないようにしましょう。

北全調だより

北全調事務局の近くに、かつて河川敷に教習コースをもつ札幌自動車学校がありました。個人的な話で恐縮ですが、40数年前、その学校に通い、運転免許を取得しました。今では考えられないことです。が、当時の教官は荒っぽい方が多く、私の担当教官も教習中に、ダッシュボードの上に足を上げることも度々で、最後の教習時に一言「あんた、へただな」と言われたことが記憶に残っています。その後、40数年、幸いなことに無事故で過ごしてきました。慣れずにも決して過信せず、初心を忘れずに慎重にと自分を戒めています。その一言が役に立っているかもしれない、とは思えます。

さて、ロシアのウクライナ侵攻も終結せずコロナの終息もみえない不安な年明けを迎えました。皆様方におかれましては、年末年始のご多忙の中、かつ厳寒の時期に「調理師就業届出受理業務」にご協力いただき、深く感謝申し上げます。

昨年は、コロナの影響の長期化が懸念される中、コロナとの共生という観点で、経済・社会活動が動き始めており、本会におきましても、本会の最大イベントである全道研修大会を10月23日に3年ぶりに開催できたことは、誠に嬉しく思います。厳しい職場環境の中、出場された選手の皆様をはじめ、支えてくれた全道研修大会に関わる総ての皆様にも改めまして感謝申し上げます。全道の各ブロック、各支部においても同様に3年ぶりに研修会を開催する動きが広がっております。

厳しい状況下ではありますが、新年のスタートにあたり、初心を忘れずにお互いを高め合っていく、ということを念頭に、皆様のご協力の元、本会の事業を一步ずつ着実に推進して参りたいと存じます。令和5年も何卒よろしくお願いいたします。

(二社)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 山脇 英嗣	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(札幌連調会長)
委員 石塚 博久(札幌そば種類研究会)
森山 修一(北海道寿監調理師会)
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(全日本厨師士協会)
成田 寿(札幌第一割烹調理師会)
編集長 高橋 広夫(事務局長)

あ と が き

この3月からはマスクから少しだけ解放されそうである。この3年間、コロナによる影響は甚大であった。日常生活や経済面はもとより、子供たちや学生たちが受けていた内面的な目に見えない影響が大いに心配だ。

一方、若者が詐欺でお金をだまし取る事件であふれている。お金だけに執着し、楽にお金を手に入れることに悪知恵を働かせている。汗水流してお金を稼ぐことが尊いこと、と思う時代は終わったのか。

日本も世界も、このコロナがあつて一層の大変革の時代に突入している。この時代をうまく乗り越えられるよう、あり、何とか日本が立ち直ってほしい。

機関紙/もじゃこ通信
令和5年2月25日発行 第90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/〇一一二二五 一六二二五
印刷/株式会社正文舎