

札幌市調理師団体連合会会報



幌見峠 ラベンダー畑



定山溪調理師会
相談役

石川 晴夫 氏

石川晴夫氏は、昭和29年、豊かな自然に恵まれ景勝美にあふれる美幌町でお生まれになりました。

和食調理師の世界に入ったのが昭和44年、北見市に店舗をもつ料亭中川で働き始めたのが始まりです。その後、東京農林年金会館、定山溪農林年金会館、札幌市ライラック荘で調理技術を積み重ね、平成20年に自営の美幌蕎麦を開店しました。

石川氏が本格的に調理の指導を受けるようになったのは25歳の頃で、定山溪調理師会の重鎮である尾崎氏と出会ったのがきっかけです。尾崎氏から氷彫刻と剥き物を伝授されました。石川氏がさっぽろ雪祭りのススキノ会場で氷彫刻を作りはじめたのはその頃からです。それが約30年もの

「定山溪調理師会」

長い間続きました。その間、何度も賞を受けられ、アメリカ、フランス、中国など多くの国で氷彫刻を作りあげてきました。

また、剥き物では、野菜などを使い、鶴や花など幅広く色々なものを手掛けるの得意としていました。日本の国民に昔から溶け込んでいる吉凶、すなわち祝い事、仏事で奉書、水引など色々手掛けており、我が調理師会でも若い料理人に講師として指導をしています。

年に一度の四条公例祭では、奉書、水引、剥き物を神前に飾り上げる流派の師範資格を持ち、相談役として活躍されています。これからも健康に留意され、一日でも長く調理人として活躍をされますことを心からお祈りしております。

(紹介者)

定山溪調理師会

佐藤 修

題字／札幌調理師会長 鈴木 健雄

札調連

事業報告

令和5年度 定期総会・懇親会開催

令和5年度第34回札調連定期総会は、5月31日（水）午後3時からホテルライフォート札幌4階グララーベで開催されました。総会の司会進行は鈴木裕一郎会長代行が行いました。初めに鈴木健雄会長から開会の挨拶がありました。その後、総会の議長選任を行い、小泉哲也会長代行が議長に選任され審議が行われました。

議案第1号では、舟橋裕司専務理事からの事業報告、高橋広夫事務局長からの収支決算報告、高橋宏通監事からの会計監査報告が審議され、いずれも異議はなく原案どおり承認可決されました。議案第2号の令和5年度事業計画案の審議では、本年の健康料理

フェスティバルが例年より約1か月早い8月下旬に開催されること、北海道の試験が実施されないことに伴いふぐ処理者認定試験準備講習会が開催されないことなどが説明され、また、収支予算案の審議では、加盟団体が1団体減ることやふぐ処理者認定試験準備講習会が開催されないことなどから収入予算が大きく減少することなどが説明されました。これらも、審議の結果、いずれも原案通り承認可決されました。次に、議案第3号

その他では、北海道寿司調理師会の解散に伴う役員解任、第51回庖丁塚供養祭の開催などについて審議され、いずれも原案どおり承認可決されました。総会の最後は、札幌割烹調理師会の葛西利男会長の閉会の挨拶で締められ、第34回定期総会は滞りなく無事終了しました。

続いて定期総会後の懇親会が午後4時30分から4階アニマートで開催されました。コロナ禍のため4年ぶりの開催となり、皆さん久しぶりの顔合わせとなりました。鈴木健雄会長から開会挨拶の後、ご出席をいただいた保健所、議

員、友好団体、関係企業・団体など日頃お世話になっている来賓の方々の紹介がありました。その後、いつもご支援ご指導をいただいている札幌市保健所の伊東正則食の安全担当部長から祝辞をいただき、続いて、長年、当会の相談役として大変お世話になりました千葉英守前・道議会議員とご子息であられる千葉真裕道議会議員からご挨拶があり、お二人から力強いご支援助のお言葉を頂戴いたしました。祝杯のご発声は、晋南賢易(株)代表取締役の曲幸四様にお願ひし、開宴となりました。

ホテルライフォート札幌さんの素晴らしい料理をいただきながら、和やかな雰囲気ながら懇談が行われ、懇親会の終わりは、丸水札幌中央水産(株)取締役執行役員の宮崎烈史様による威勢の良い三本メド盛会のうちに締めくくられました。

※定期総会議案書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 四役会議・庖丁塚 運営委員会開催

令和5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26日、札幌市中央卸売市場内の札幌市C会議室で開催されました。

会議の議事進行は鈴木裕一郎会長代行が行い、初めに、令和5年度札幌市名誉調理師の選考が行われました。今年度は定山溪調理師会の佐藤修氏、札幌割烹調理師会の小路

弘孝氏、日本中国料理協会札幌支部の本田卓也氏及び青山雄久氏の4氏について審査が行われ、審査の結果、各氏とも札幌市名誉調理師の登録要件を満たしており、7月27日に開催される第51回庖丁塚魚鳥業供養祭の場で名誉調理師の証が授与されることに決定しました。

続いて、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、役割分担などについて話し合われました。この結果、7月27日、円山公園の庖丁塚記念碑前での開催、当番団体は日本中国料理協会札幌支部と決まりました。前日の記念碑清掃は札幌そば麵類研究会が担当します。

※第2回四役会議、庖丁塚運営委員会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回四役会議・庖丁塚委員会



令和5年度 札幌市調理師団体連合会役員名簿

令和5年6月30日

役職名	氏名	団体名	備考
名誉会長	高橋 忠明	北海道寿鮪調理師会（最高顧問）	
顧問	伊東 正則	札幌市保健所食の安全担当部長	令和5年6月就任
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	
	船橋 利実	参議院議員	
	和田 敬太	北海道議会議員	令和5年6月就任
	千葉 真裕	北海道議会議員	令和5年6月就任
	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	定山溪調理師会（終身名誉会長）	
	森下 稔	札幌第一割烹調理師会（会長）	
	緒方 昭彦	全日本司厨士協会札幌支部（常任相談役）	
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）	
	小泉 哲也	全日本司厨士協会札幌支部（常任相談役）	
副会長	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）	
	泉 勝志	日本中国料理協会札幌支部（会計監査役）	
	佐藤 登	札幌第一割烹調理師会（支部長）	
	佐藤 修	定山溪調理師会（会長）	
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）	
副専務理事	本間 勇司	札幌割烹調理師会（理事長）	
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）	
理事	後藤 俊幸	札幌第一割烹調理師会（副会長）	
	成田 寿	札幌第一割烹調理師会（副会長）	
	山本 敦久	札幌割烹調理師会	
	松見 光晃	定山溪調理師会（名誉会長）	
	溝口 浩司	定山溪調理師会（支部長）	
	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）	
	竹田 俊二	日本中国料理協会札幌支部（幹事長）	
事務局長	高橋 広夫		

※R5.4.31北海道寿鮪調理師会解散



第34回定期総会



定期総会
鈴木会長開会挨拶



定期総会
小泉哲也議長



定期総会懇親会
保健所伊藤正則部長祝辞



定期総会懇親会

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



定期総会懇親会
丸水札幌中央水産(株)
宮崎烈士様三本バ



定期総会懇親会
千葉英守前道議、
千葉真裕道議祝辞



定期総会懇親会
晋南貿易(株)
曲幸四様祝杯

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

鯉節・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

レポート

巨星墜つ

公益社団法人日本中国料理協会第5代会長陳建一さんが、令和5年3月11日急逝されました。札幌支部会員の多くはその連絡が入った日、あまりの驚きに茫然自失し仕事が出来ない状況だったに違いありません。

陳前会長は2011年5月に第5代会長に就任。テレビなどでもおなじみの料理人でした。鉄人、会長など多大な功績とは裏腹に、「ご飯食べた?」「楽しい顔で料理しようねー」「ほらほら見て見て、お豆腐がダンスしてるでしょ!」(麻婆豆腐の作り方を専門学校の学生たちに教えてくれているとき)「など、あの愛嬌のある笑顔で誰にでも気軽に接してくれていました。



故陳建一氏



在りし日の陳氏・光塩学園授業

5月16日(火)「陳建一前会長感謝の会」が東京のホテルで行われ、北海道からも多数会員が訪れ、お別れをされました。取り仕切ったのは、理事の互選により新会長に選出された脇屋友詞さんです。

以前、料理の鉄人で活躍中の陳会長を評して次のように言っておられました。「干し貝柱みたいな人。嘔むといろんな味が出てきて、だしもたくさん出る。隠し味にもなるし、表で主張もできる。そして太陽をいっぱい浴びている」

残された私たちは力を合わせて日中協の事業を発展させ

ていくことで、前会長の想いにこたえてまいりたいと思います。合掌。

日本中国料理協会札幌支部

本田 卓也

値上げに音上げ

2020年より始まったコロナ禍もようやく収束の兆しが見え、5月8日より感染症法上の5類となり、今まであった規制が解除されて通常の日々が戻ってきました。

私が所属している調理師会もこの3年間余の期間、活動のできない状況でありましたが、これを機会に少しずつでも前進していきたいと思っています。

さて、今年も6月に入り電気料金の2割以上の値上げが実施され、物価高がより切実となってきました。新聞等の報道によると6月の値上げ予定が、飲食料3、575品目、加えて、玩具類、映画館、カップ麺、調味料等、幅広い商品で、2023年1月~6月の値上げ品目数は合計1万9、442品目で昨年同期の8、243品目の約2.4倍、23年中に値上げ予定の飲食料

品はすでに2万5千品目を超えており、昨年一年分の2万5、768品目を上回るのは確実な情勢との記事がありました。

総務省が毎月調べて公表している消費者物価指数は、コメ、電気代など家計に重要な582品目の物価について、2020年を基準の100として計算しています。23年4月は104.8(生鮮食品は除く)で、前年の同月と比べて上昇率は3.4%物価高を示していました。特に食料品は上昇率が9%と46年11か月ぶりの高さで、チョコレートは15%、外食はハンバーガーが18.2%も上昇しました。

「私の川柳」の最優秀作品に「また値上げ、節約生活も音上げ」とありましたが、

本当に実感できます。世界情勢の変化の中で物価が左右され厳しい現状が続きます。家計の痛みが実感として和らぐのは2025年頃でないかとの見方があります。何とか知恵を絞り乗り越えていかねばなりません。

皆様のご健闘を祈ります。

札幌第一割烹調理師会

成田 寿

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

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

北全調だより

5月18日に実に4年ぶりにホテルにおいての定期総会、懇親会を開催しました。各友好団体の皆様の総会、懇親会も同時期に相次いで開催され、久しぶりの対面での交流があり、盛会であったとの知らせが届いております。

さて、本会の定期総会におきまして、2年に一度の役員改選があり、7期14年理事長を勤められた渡邊氏が名譽理事長に就任され、後任の新任理事長には小泉氏が選任されました。新しい役員体制がスタートしましたことを報告させていただきます。

今年度の北海道の調理師試験は8月29日に実施されます。令和3年度以降、道内の試験地は、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。

調理師資格は名称独占資格（有資格者以外はその名称を名乗れない資格）であり、国民から信頼される素晴らしい国家資格です。昭和33年に先人達が苦勞の末に調理師の地

位向上のため、勝ち取った資格でもあります。本会としても、今年も試験対策準備講習会の実施、参考書や問題集の斡旋などにより、次の時代を担う方々への支援を実施して参ります。

また、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22日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。

街中や観光地では、道内外の観光客や外国人客で賑わいを取り戻しつつあります。札幌の初夏の風物詩・YOSA KOIソーラン祭りも、踊り手は4年ぶりにマスクなしで通常開催され、大いに盛り上がりました。

厳しい状況下ではありますが、曙光がさしてきた感があります。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。

(二社) 北海道全調理師会

事務局長 伊藤 哲男



食材のはなし

ザリガニ

現在、日本に生息しているザリガニはアメリカザリガニ、ウチダザリガニ、ニホンザリガニの3種類。海外では古くから馴染みのある食材として親しまれており、ヨーロッパ全土、アメリカ、またここ数年は中国でも若者を中心に根強い人気を誇っています。特にフランスではエクルヴィス（ヨーロッパザリガニ）と呼ばれ、フランス料理の法王と呼ばれるポール・ボギューズ氏のお膝元、リオンは上質なエクルヴィスの産地として有名です。そのリヨンの代表的な郷土料理に「ナンチュア・ソースのクネル」という料理があります。クネルとは2つのスプーンで形成した形が特徴的な魚のつみれのようなもので、現地の名産であるプロシエ（カワカマス）のすり身で作られます。そして、そこにたつぷりと添えられるソースナンチュアこそがエクルヴィスの殻から旨味を十分に煮出しクリームを加えて仕上げた逸品です。

北欧（スウェーデンやフィンランドなど）では夏を告げる風物詩としてザリガニパーティーが有名です。クレフト・フィーバと呼ばれる家族や友人とワイワイ盛り上がりながら香草で風味付けし塩茹にしたザリガニを食べるといったものです。この時一緒に飲まれるのがスナップス。その中でもアクアビットはポピュラーなお酒で主にスウェーデン、デンマーク、ノルウェーで製造されておりジャガイモを主原料とした蒸留酒です。ザリガニのイラストが描かれた紙帽子を被り、月の男と呼ばれる顔を模した紙製のランタンで飾り付けをした屋外で食すザリガニ料理は、前述したフレンチの王道とはまた違った愉しみ方ですね。

日本では北欧家具メーカーのIKEAで開催されています。阿寒湖産のウチダザリガニは比較的手に入りやすく、海外でもエクルヴィスに劣らず人気のあるザリガニです。

夏、真只中、遠いフランス・リオンや北欧に想いを馳せてザリガニ料理でゆったり夜を過ごすのも良いかもしれませぬ。

全日本司厨士協会札幌支部

板倉 洋祐

私の好きな格言

百聞は一見にしかず

「人の話を何度も聞くより自分の目で一度見て確かめる方がより真実に近い」と言う意味で、私のライフスタイルにしてきた諺である。

しかし、通信だけの携帯端末からスマートフォンへの変遷で急速にインターネットが拡大し、世の中の流れが一変した。日本にスマホが入ってきてまだ15年しか経っていない。普及率は全人口の94%。情報は瞬時に各自に届き、ネット上の話題が拡散したり過熱したりと慌ただしい。そして個人からの情報発信も含めると膨大な情報量である。多くの情報が巷に溢れデータメな誤情報も数知れず。顔の見えないオレオレ詐欺やネット詐欺の被害が後を絶たない。あまりにも急速に効率や便利さのみが追求されていくと弊害も現れる。今一度、死語化していた諺を肝に銘じた

札幌そば麵類研究会

石塚 博久

SAPPORO

札幌市からのお知らせ

札幌市保健所からのお知らせ

食品衛生責任者実務講習会の eラーニングが始まりました



実務講習会とは

食品衛生法では「営業者は自らの責任において、食品等の安全性を確保するための知識の習得等に努めなければならない」とされています。食品を取り巻く環境が日々大きく変化している中、実務講習会は食品衛生管理に関する最新の情報を学べる講習会となっています。

また、これまで集合形式で開催していた実務講習会ですが、パソコンやスマートフォン等を使用してオンラインで講義動画を視聴できるeラーニング形式が令和5年度から新たに始まりました。場所や時間に縛られない、より受講しやすい形式ですので、是非、ご活用ください。

受講対象者

営業施設の食品衛生責任者が対象で、調理師や栄養士等の免許取得者も受講することができます。



受講方法

札幌市では、(一社)札幌市食品衛生協会が講習会を実施しています。eラーニング形式で受講する場合、以下のWEBサイトから申込することができます。

- 受講料金：3,100円
- 受講期間：登録日から30日間

講習内容

食品衛生法、自主管理、食中毒予防などの食品衛生全般の最新の情報のほか、HACCP導入に向けた内容も盛り込まれています(約2時間)。



- (一社)札幌市食品衛生協会WEBサイト
食品衛生責任者「実務」講習会
(eラーニング形式)

<https://www.satsusyoku.jp/hotnews/detail/00000175.html>

シリーズ
食中毒を知る!

黄色ブドウ球菌

自然界に広く存在している菌で、健康な人でも2~3割の人は鼻ののど、髪の毛などに黄色ブドウ球菌を持っています。やけどや傷など化膿したところには大量に存在しており、熱に強い毒素を作るのが特徴です。

- 症状：激しいおう吐、腹痛、下痢(1~5時間で発症)
- 予防方法：しっかり手洗い、手に傷がある人は調理しない、調理後は低温で管理し、できるだけ早く食べる



随想

健康料理フェスティバル

ここ数年、体形が年々変わりつつ進化している自分が恐ろしい。食事を管理している自分が体の管理しきれない状態にお手上げ状態です。自分の体改善の為、色々と考えていた中、今回、健康フェスティバルを担当することになり、それまでに何とか痩せていかねばと・・・

話は少しずれませんが、2015年に国連が採択したSDGsは今では当たり前のようになっていますが、料理業界では昔から大勢の方がこの



取り組みに着手していました。資源を守ることを前提に始まり、環境問題やすべての人に健康を与えること、日本の豊かさ、水のありがたさ、資源などの大切さなどの項目があり、私自身も料理を通じて発信していきたいと思っています。

また、私が従事しています日本料理は、うま味成分を中心に少量多品種低カロリーで構成され、約65品目・1000カロリーで収まるようにできております。これをベースに健康フェスティバルの献立には野菜を中心にした会席料理を提供したいと思っております。是非8月の開催日にお会い出来る事を楽しみにし、少しでもお役に立つ献立に仕上げたいと思っています。どうぞ、お楽しみにしてください。その時まで私自身が痩せていないと説得力に欠けるな

札幌割烹調理師会

本間 勇司



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 石井 高宏	中央区大通西8丁目
ホテルポルスター札幌	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(札幌連盟会長)
 委員 石塚 博久(札幌そば種類研究会)
 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 高橋 広夫(事務局長)

あとがき

日本中、連日の猛暑に襲われている。明らかに気候が変化していることを実感する。昔は、「北海道はエアコンなんて要らない。どんなに暑くても夜になると涼しくなる。」などと言っていたが、今や、エアコンは必需品だ。今年の庖丁塚供養祭はアジサイが満開で、猛暑の中での開催となりそうだ。

私事で恐縮ですが、今回のもじゃこ通信が私の最後の編集になります。札幌連には9年半お世話になり、本当に楽しく仕事をさせていただきました。これまで温かく接していただいた役員、会員の皆様にご心より感謝申し上げます。ありがとうございます。

機関紙/もじゃこ通信
 令和5年7月25日発行 第91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/〇一一二二五一一六二二五
 印刷/株式会社正文舎