

礼心やこ通信

NO.92

私の好きな格言

「幸せとは、苦勞と言う
隠し味がある」

佐藤 修

札幌市調理師団体連合会会報



ハロウィン用に飾られたカボチャ（大通公園にて）

泉氏は昭和30年10月の深川市生まれです。昭和49年3月に妹背牛商業高等学校、翌昭和50年3月に北海道経営専門学校調理師学科を卒業され、同月ホテル札幌会館に中華調理師として入社。その後昭和53年に滝川ホテル三浦華園、昭和55年に当時名コックさんが多数いらっしやった中国料理蘭、昭和57年には株式会社ミカド中華調理部、昭和61年には紅燕に入社し、たくさんの親方や先輩コックさんから技術を習得しました。

その後、平成2年3月にホテルノースシティに移り22年間の長きにわたり勤められ、お客様にうれしい中国料理をつくり好評を得てきました。平成23年には古巣の滝川三浦華園に招聘され、平成31年か



日本中国料理協会札幌支部
常任相談役

泉 勝志 氏

らは現職の服部葬儀社（余市町）の総料理長として活躍し、現在に至ります。

日本中国料理協会札幌支部では長く経理部門の責任者を務め、平成20年には（公社）

日本中国料理協会理事兼札幌支部長に就任され、持ち前の明るさとバイタリテイで調理業務と協会運営双方をこなしご活躍くださいました。

長年にわたるこれらの功績に対して、平成22年北海道社会貢献賞、平成23年北海道産業貢献賞卓越技能者、平成25年厚生労働大臣表彰調理業務功労者を受賞するなど多くの表彰を受けました。

これからも私たちの良き先輩として変わらぬご指導ご鞭撻をよろしくお願い申し上げます。体調には十分お気を付けいただき、お元気で活躍ください。

（紹介者）

日本中国料理協会札幌支部

本田 卓也

題字／札幌調理師会 鈴木 健雄

「店下るのぼる」

札調連

事業報告

第30回

「地産地消・健康料理
フェスティバル」開催

令和5年度第30回地産地消・健康料理フェスティバルが、8月29日、30日に「さつぼろ川甚本店」で開催されました。抽選で当選した市民や関係者約120名が2日間に分かれて参加し、午前中の講演会の後、午後からの試食会で繊細に調理された日本料理の味を堪能しました。

午前の講演会は、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・さつぼろ推進計画」と題する講演が行われ、午後からの試食会では札幌割烹調理師会が調理を担当し、地元の野菜を数多く使い栄養と健康に配慮した日本料理の試食会となりました。メ

ニューを作成した「さつぼろ川甚本店」の本間勇司料理長が野菜出汁とかつお出汁の違いを味見させてくれたり、家庭に帰っても参考になる日本料理の話をユーモアを交えて聞かせてくれたり、出席した市民の皆さんは「さつぼろ川甚本店」の料理とともに、楽しく充実した時間を過ごせたようでした。

来年の健康料理フェスティバルは、中国料理が担当する予定です。



調理担当団体 本間勇司氏挨拶



山口亮札幌市保健所長挨拶

第51回「庖丁塚魚鳥菜 記念碑供養祭」開催

7月27日、札幌市中央区の円山公園に建立されている庖丁塚魚鳥菜記念碑前で、第51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、札幌市民の食生活の向上を願って毎年開催されています。

供養祭では、使命を果たした庖丁を収納したあと、今年度、札幌市名誉調理師に登録された4名の方に名誉調理師の証が授与され、札調連役員、議員、関係団体、関係企業の



第51回庖丁塚魚鳥菜記念碑供養祭

皆様と加盟団体からの参列者が玉串奉奠を行い、供養祭を終えました。

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、今年は記録的な暑さの中でも例年以上に美しい花を咲かせ、65名の参加者の目を楽しませてくれました。



新名誉調理師の佐藤修氏



森下稔庖丁塚供養祭運営委員長挨拶



新名誉調理師の本田卓也氏



新名誉調理師の小路弘孝氏

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



赤い羽根街頭募金

10月2日、札幌市名誉調理師13名が「赤い羽根街頭募金」の活動に参加しました。当日は、札幌東急百貨店の南側などの3か所に分かれて募金活動を行いました。平日の午前中であり、しかも時折激しい雨が降る中での活動となったため、人通りはあまり多くはありませんでしたが、募金の呼びかけに気持ちよく協力してくれる人たちもおり、約1時間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参加



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

10月2日、午前中に13名の名誉調理師が赤い羽根街頭募金に参加し、その後引き続き、札幌グランドホテル東館チャイニーズダイニング黄鶴において、鈴木健雄札幌連会長をはじめ17名が出席して「札幌市名誉調理師会総会」が開催されました。

総会では、鈴木裕一郎氏の司会進行により、会計報告や活動報告を行ったのち、今後の経費の支出方法などについて活発な意見交換が行われました。

「札幌市名誉調理師会 総会」開催

9年6か月の長きにわたり札幌連の事務局長を務めてきました高橋広夫さんが9月末を持って退職し、新たに10月1日から事務局長として勤務することになりました山口弘行です。今後とも、役員及び会員の皆様方のご協力をいただきながら安定した事業の実施に向け努力してまいりますので、どうぞよろしくお願いたします。



新事務局長 山口弘行

事務局長が変わりました

お知らせ

また、総会のあと同じ会場で懇親会が開かれ、会の終わり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。

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



千葉純子川基本店女将の挨拶



第30回地産地消・健康料理フェスティバル



参加者に出汁の説明をする本間勇司料理長



御椀：沢煮椀



先附：野菜乃焼き浸し



温物：レタス袱紗蒸し フィルムつつみ



弁当箱：トマト寄せ



料理を担当した料理人の方々



甘味：川基あんみつ



締め：稲荷御飯 稲庭うどん



札幌市名誉調理師を囲んで（庖丁塚魚鳥菜記念碑前）令和5年7月26日

レポート

札幌そば麺類研究会

私たちの札幌そば麺類研究会は、昭和50年頃に北海道麺類飲食業同業組合札幌支部の蕎麦屋の若い人たちが集まってこの会を立ち上げ、私も誘われて入会し、当時は15名くらい

の参加者がいて岩見沢や江別にも仲間がで、市内の他の店舗まで出向いて勉強会を行うことで、私もそうですが皆さんも他人に厨房での作業時に恥ずかしくないように掃除等に気を付けておりました。

月1回担当とサブがいて、食材、器、道具、機械などを準備し、手打ちそば用の蕎麦粉、つなぎ（小麦粉、米粉）、鶏肉の解体、魚の3枚おろしや皮引きなど、基本的な作業もできるつもりが間違えばかりで、当時は基本を見直して新しいものに挑戦するため果物の天ぷらを試したり、他店舗を食べ歩き、和洋中に留まらず、亜細亜、韓国、タイなどの料理店で食事させていた

だきました。また、日本の事を知らないと思われ、「エルム山荘」ですき等の芸者さんをお願いして、歌と踊りと三味線を堪能することもできました。

組合の「そばの花観察運動」に参加したときは、蕎麦釜を移動用に直して市内の参加小学校のほか、地方では弁華別小学校や美流渡小学校へ蕎麦釜とともに手打ちそばを披露し、天ぷらそばを皆さんに提供して大変喜ばれました。

近年は、会員の高齢化が進み、閉店、亡くなられた方、コロナ禍で廃業した方などで活動も電話連絡だけで会合をなくしてきましたが、これから若い人たちにできるだけ基本となるものを伝えていきたいと思うこの頃です。また、個人では共和町で地産のそばを町長と道の駅関係者に試食を提供し、私のロータリークラブの皆さんとそば打ち会をいたしました。コロナ禍緩和で以前のように親子そば打ちができることを願って活動報告

告といたします。

札幌そば麺類研究会

佐藤 元治

創立74周年札幌割烹調理師会四条公祭祭典

去る令和5年9月17日（日曜日）、創立74周年札幌割烹調理師会四条公祭祭典及び懇親会が行われました。約4年

振りの開催となり、久しぶりの行事ごとでしたので、準備段階から大変な思いも致しましたが、会長の音頭で会員が一丸となり当日まで多くのご協力を頂きました。

当日の開催では、17時から四條公祭祭典が始まり参加者全員が玉串を捧げて御祈祷し



札幌割烹調理師会四条公祭懇親会

て頂き無事に祭典が終了されました。引き続き懇親会に入り、物故会員に黙とうを捧げ、祭典代表として渡邊名誉会長からご挨拶をして頂きましたが、その際に当会役員であります葛西会長はじめ私を含む多くの役員が欠席したことにお詫びを申し上げて頂きました。

御来賓では中村裕之衆議院議員様、高木宏壽衆議院議員様を初め御祝辞を頂き、また今年度でご勇退されました前北海道議会議員千葉英守様の御発声で祝杯を挙げ、祝宴に入り、久しぶりの再会や事業自体の有り方や沢山の御指導を頂きました。

終盤には、中締めにしし善本店の嶋宮勤代表取締役の三本締めを行い盛大に終了し、無事滞りなく出来ました事、ご協力頂きました事、ご参列頂いた皆様方にこの場をお借りして御礼申し上げます。ありがとうございます。

札幌割烹調理師会

本間 勇司

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

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(株)

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

随想

「引っ越し」

全日本司厨士協会

板倉 洋祐

この秋、年老いた父母を長年暮らしてきた戸建ての家から便利がよく、階段のないマンションへ引っ越しさせた。二人ともまだ元気とはいえず、足腰も弱り雪掻きはおるか買物もままならない。兄、姉を関東から呼び出し子供たち3人でなんとか説得。当然、80を超えた両親に出来ることは限られており、物件探しから不動産屋とのやりとり、引っ越しの段取り、荷造り等々、代わりにやらなければならぬ事が山積み。それでも引っ越しを決断してくれたのだからここは頑張るしかない。

荷造りをしながら処分するものを仕分けていると古いアルバムや我々3兄弟の記録などが次々と出てきた。家族旅行の写真や訪れた先のパンフレット。父の勤続30年のお祝いに家族で初めてフランス料理のフルコースを食べた時の写真。思えばあの時に挨拶に出てきたシェフの姿に憧れた

のがこの世界へのきつかけだったかもしれない。調理学校の卒業証書を見つけた時には高校を出て洋食のコックになりたいと言いついて、父から猛反対されたことを思い出した。後に母親から泣き虫でいじめられた子だった私が厳しい料理人の世界に飛び込むことを本当に心配していたと聞かされた。それでも何とか生きていくには、やはり父母をはじめとする家族や妻の支えによるものだと改めて思う。感謝。

そんな調子で思い出に浸りながらの片付けで中々進まず、最後は関東から兄夫妻や姉も助っ人に呼び、なんとか無事に終わることができた。父母の物件探しで条件にしたのは病院が近く、買い物に困らないスーパーが見える場所にある事。何より私の家の徒歩圏内。少しでも長生きしてもらい、今までかけてきた心配を今度は私がしていこうと思う。



食材のはなし

「卵」のはなし

札幌第一割烹調師会

成田 寿

生鮮食料品の中でも卵の値上りには驚きです。原因は全国各地で鳥インフルが発生し、道内でも昨春秋から今春にかけて最大級の生産地である千歳市などで発生が相次ぎ、道内では採卵鶏の23%に当たる120万羽が殺処分されました。生産量の減少、餌代等の高騰による値上りです。一時期は入手困難な頃もあり、現在では解消されましたが、

価格は高値で推移しています。卵は、たんぱく質、ビタミン、ミネラルなど色々な栄養素を含んでいます。中でも特長的なのがたんぱく質のアミノ酸のバランスの良さです。人間の体内では作ることでできない必須アミノ酸の組成に優れているため、卵のたんぱく質は、最も良質で栄養価の高い食品であると言われるています。卵の一人当たりの年間消費量は、337個(17・2kg)程です。サイズは、最小は40g以上46g未満のSSから6g刻みでS、MS、M、L、最大70g以上76g未満の2Lの6段階で、76g以上は規格外となります。採卵鶏一羽の年間生産量は約300個(40g×76

g)、初産日齢145日、2年程度で廃鶏となります。卵黄の色は餌の色で決まりますが、栄養価にはほとんど差はありません。トウモロコシが多いと黄色に、パプリカなどを加えると濃いオレンジ色になります。餌に米の配合が多いと薄いクリーム色になります。生産量の1位が茨城県で、2位は鹿児島県、3位は千葉県です。

家庭から、食品、菓子、さらにはワクチンの製造など幅広く使われる卵が安定供給されることを願うばかりですが、最近のニユースで、また鳥インフルがクラスから見つかっているとこのことで気がかりです。

私の好きな格言

「幸せとは、苦労と言っ隠し味がある」

この言葉は、平成の始め頃、ある相撲力士が大関昇進の時に言った話の中の一語です。その力士は、何度も大関昇進のチャンスがありながら勝た取ることがなかなかできなかった。今の若い料理人は、修業と言う言葉をどのように考え受け止めているのか。私の時代

は、仕事を覚えたい時は親方に相談し、専門店(懐石料理、ふぐ、すっぽん、うなぎ、活魚)などに行かないと覚えることができない。今は、ネットや雑誌などで簡単に知ることができ便利だが、理屈で覚えているだけで体では覚えていないなど、知識はあるが技術が乏しい。仕事場では、匂いのする整髪料やボディコロンなどは禁じられた時代でした。20代前半の頃、千葉に修業に出してもらえなかった。親方からもいろいろ即答。

ちようどバブル経済の時です。素晴らしい職人さんとお会い、技法・技術を学び取り、魚介や野菜など色々な食材を手掛けることができ、苦労もしたが勉強もして、仕事の面白さを感じることができました。それが今の私です。苦労話は軽々と話さない。幸せとは、人それぞれ感じ方は違いますが、私の幸せの隠し味は、苦労だと感じています。

定山溪調師会

佐藤 修

SAPPORO

札幌市からののお知らせ

札幌市保健所からののお知らせ

シリーズ食中毒を知る！

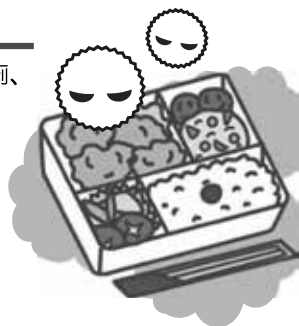
ノロウイルス食中毒 に注意しましょう



ノロウイルスとは

ノロウイルスは、手指や食品を介して人に感染し、嘔吐、腹痛、下痢、発熱などの症状を起こすウイルスです。

例年11月頃～3月頃は全国的にノロウイルスによる食中毒が発生しやすい時期となっています。多くはウイルスに感染した調理従事者等によって食品が汚染されたことが原因となっていますので、正しい知識を身に着けて食中毒を予防しましょう。



ノロウイルス食中毒対策の基本

1 しっかり手洗い・器具洗浄！

ノロウイルスにはアルコール消毒の効果は期待できません。調理前やトイレ後は石けんでよく手洗いし、使い捨てペーパータオル等を使用しましょう（布タオルの共用は避ける）。

また、調理器具は洗剤などで十分に洗浄し、次亜塩素酸ナトリウムや85℃以上の熱湯で消毒しましょう。

2 しっかり健康管理！

ノロウイルスに感染した方が調理に従事しないよう、始業前に調理従事者の健康状態を確認して記録しましょう。

感染しても無症状の場合があります。ノロウイルスが流行する時期は、調理従事者に定期的にノロウイルスの検便検査を受けさせるように努めましょう。

3 しっかり加熱！

ノロウイルスを完全に死滅させるため、加熱食品は中心温度が85℃以上で90秒以上となるよう加熱しましょう。

加熱できない食品はウイルスで汚染しないように上記①②の対策を徹底しましょう。

保健所ホームページ「ノロウイルスによる食中毒」も是非ご覧ください！



北全調だより

平年より10日程遅れて紅葉が見頃になった10月22日に「調理師全道研修大会」が昨年度に続き、開催されました。人手不足など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。その後の懇親会には、今年も多くの議員の先生方、友好団体、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、発展させていく決意を新たにしました次第です。

今年度の北海道の調理師試験の合格発表が10月13日に行われました。受験者数が976人、合格率が55・4%で、受験者数がついに1000人を割り込み、10年前の約半数となっています。また、合格率も昨年の79・8%より大きく下回り、近年では最も厳しい結果となりました。本会としましても、来年度以降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さらに強化して参ります。

今年度も、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。処理水放出により、中国が日本産水産物の輸入全面停止に踏み切るという厳しい状況の中、道産の水産物の活用促進に向け、本会も取組を強化して参ります。

先の見えないロシアのウクライナ侵攻、緊迫した中東紛争等、世界情勢が極めて不安定であり、国内においても円安や物価高、人手不足が続き、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6年には、世界が平和に向かい、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 石井 高宏	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(札幌連合会長代行)
委員 石塚 博久(札幌そは種類研究会)
佐藤 修(定山溪調理師会)
本間 勇司(札幌朝宗調理師会)
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(札幌第一調理師会)
山口 弘行(事務局)

あとがき

この夏の記録的な暑さの影響で秋の深まりは遅くなりましたが、季節は巡ってきました。我が家の近くを流れる石狩川には、毎年、晩秋と春先に、白鳥が長い渡りの途中で羽を休めていきます。今年に入り道内の養鶏場で鳥インフルエンザの感染が拡大し、食品売場から卵が消えたり、飲食店で卵料理が出せなくなる事態も起きました。以前は、渡り鳥に季節の移りを感じただけでしたが、今回の件で改めて自然の怖さを痛感しました。

10月から事務局長となり、初めての編集作業に悪戦苦闘しながら無事発行しました。ご協力に感謝申し上げます。

機関紙/もじゃこ通信
令和5年11月25日発行 第92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
札幌中央卸売市場本棟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