

わじゃこ通信

NO.97

私の好きな格言

「光陰矢のごとし」

成田 寿

札幌市調理師団体連合会会報



北3条広場の「サッポロフラワーカーペット」と道庁赤レンガ庁舎

竹内氏は昭和32年砂川市にて誕生しました。昭和48年に登別市内の中学校を卒業後、登別温泉第一滝本館にて調理の道の修業を始めました。同館では、千人位の宿泊客の料理を提供する毎日で、入社した1年目はバイキング朝食係、早朝よりレストラン会場で忙しい日々でした。バイキング終了後、市場より大量の魚や野菜が搬入され、当時の魚は頭付きで、地下の処理室まで木箱に入った魚を2箱くらい担いで急な階段を下り、血まみれになりながら魚の頭と内臓を外し、水洗いして本厨房の冷蔵庫に搬入した後、やっと長い勤務の前半を終了。それから従業員食堂で昼食を取り、寮に帰って午後からの仕事に備えて仮眠し、午後の食事の盛り付け作業を行



定山溪調理師会
総務部長

竹内 司 氏

店丁いっぽん

う毎日、3か月で体重が15キロ程痩せたそうです。

3年目煮方、5年目板場で連日忙しい日々を過ごし、仕事終わりに大浴場にて疲れを癒し、先輩方と飲み屋に行き、朝まで飲み続けてそのまま仕事に行く時も多々あったようです。

その後、平成6年に羽幌観光開発(株)の「サンセットプラザはほろ」、平成18年に新ひだか町・三石昆布温泉(株)の「蔵三」、平成20年の「北広島クラッセホテル」でそれぞれの立上げを経験し、大変でしたが良い経験で意義のある人生を過ごすことができたそうです。

令和6年に北海道社会貢献賞を受賞されましたが、これからも会のためにご尽力いただき、また、体力の続く限り料理道に励んでいきたい。

(紹介者)

定山溪調理師会

佐藤 修

題字：札幌調理師会 細川 正人

札調連

事業報告

令和7年度 定期総会 新会長に細川正人氏

令和7年度第36回札調連定期総会は、5月27日（火）午後3時からホテルライフオート札幌4階「アニマート」で開催されました。司会の鈴木裕一郎会長代行が開会を宣言した後、議長を選任を行い、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2号の令和7年度事業計画案では、コロナ禍で年1回となっていた札調連講師の研修会を年2回実施し、1回目を6月10日に札幌市中央卸売市場の青果部せり見学を行うこと、昨年度に引き続き「ふぐ処理者認定試験準備講習会」を10月9日に開催すること、その他、庖丁塚供養祭、健康料理フェスティバル、赤い羽根街頭募金・名誉調理師会総会などの日程について説明があり、また、来年の1月28日に実施する2回目の講師研修会について葛西利男副会長が講演の講師を務めることが説明され、これらも審議の結果、いずれも原案どおり承認可決されました。



定期総会
高橋宏通監事の会計監査報告



定期総会
細川正人会長の就任挨拶

産代表取締役社長の大橋誠一様の祝杯で開宴となり、賑やかな時間を過ごしました。懇親会の終わりは、（株）

宮文代表取締役社長の宮本隆一様による三本メで盛会のうちにお開きとなりました。なお、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

ました。また、登録要件について協議し、次年度から役職歴10年以上の基準を要件から削除することになりました。続いて、庖丁塚供養祭運営委員会が開催され、冒頭、森下稔庖丁塚供養祭運営委員長の開会挨拶、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24日、円山公園の庖丁塚記念碑前での開催、当番団体は全日本司厨士協会札幌支部と決まりました。また、前日までの記念碑清掃は札幌第一割烹調理師会が担当します。なお、第1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

次に、議案第3号の札調連役員の選任では、空席となっている会長職について理事会の選任案を協議し、原案どおり承認され、細川正人氏が第四代会長として選任されました。

総会の議案審議終了後、細川新会長から会長就任に当たって挨拶があり、最後は、鈴木裕一郎会長代行が開会を宣言して、第36回定期総会は無事終了しました。

令和7年度第1回札調連四役会議及び庖丁塚供養祭運営委員会が6月18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。

第1回 四役会議・庖丁塚 運営委員会開催



第1回四役会議・庖丁塚運営委員会

令和7年度 札幌市調理師団体連合会役員名簿

令和7年5月改選

役職名	氏 名	団 体 名
名 誉 会 長	高 橋 忠 明	北海道寿鰯調理師会（最高顧問）
顧 問	長 野 彩 子	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	前衆議院議員
	長谷川 岳	参議院議員
	船 橋 利 実	参議院議員
	千 葉 真 裕	北海道議会議員
	和 田 敬 太	北海道議会議員
	長 内 直 也	札幌市議会議員
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 彦	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）
	高 橋 広 夫	前札幌連事務局長
会 長	細 川 正 人	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）
	沼久内 義 直	札幌割烹調理師会（会長代行）
	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）
	伊 藤 博 之	全日本司厨士協会札幌支部（副支部長）
	本 田 卓 也	日本中国料理協会札幌支部（支部長）
	菊 池 秀 昭	日本中国料理協会札幌支部（幹事長）
	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）
	郷 古 親 志	北全調札幌市支部連合会（南支部長）
監 事	高 橋 宏 通	北全調札幌市支部連合会（会長）
	吉 田 郁 雄	全日本司厨士協会札幌支部（支部長）
事 務 局 長	山 口 弘 行	

※ R 5. 4. 31北海道寿鰯調理師会解散

第1回札幌調連
講師研修会を開催

6月10日（火）午前7時から、札幌市中央卸売市場青果棟1階の卸売場において市場に流通する青果物のせりの様子などを見学する今年度第1回目の札幌調連講師研修会を開催しました。

当日は、札幌調連認定講師や札幌調連役員など15名が参加し、普段、せり関係者以外は入場できないせり場に入り、間近で「メロン」「きゅうり」「なす」などのせりの様子を

見学しながら、卸売業者の札幌みらい中央青果（株）の役員の方から産地や流通量などの説明を受け、参加者はそれぞれ知見を広げていました。なお、2回目の講師研修会は、来年1月28日にホテルポールスター札幌で開催し、葛西利男副会長（札幌割烹調理師会会長）が演題「私の調理師人生」の講師を務める予定です。



札幌市中央卸売市場のせり場見学

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



定期総会懇親会
細川正人会長開会挨拶



定期総会の様子



定期総会懇親会
和田敬太道議祝辞



定期総会懇親会
千葉真裕道議祝辞



定期総会懇親会
保健所
長野彩子部長祝辞



定期総会懇親会
司会の本田卓也理事



定期総会懇親会
(株)宮文
宮本隆一様三本バ



定期総会懇親会
(株)フジウロコ大橋水産
大橋誠一様祝杯



定期総会懇親会の様子

Loulu.Loup ルールーブ
Original Design Shop
Tシャツ、パーカー、トートバッグなど
オリジナルデザインで1枚からプリント！



詳しくはこちら
syoubunsysa inc.



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
TEL (011) 821-2166代
FAX (011) 821-2164

レポート

令和七年度 新年会及び勉強会

去る令和7年1月26日（日）、「札幌グランドホテル ガーデンダイニング」環樂にて札幌割烹調理師会新年会及び勉強会を開催致しました。まず初めに葛西会長より新年のご挨拶を頂き、会員に向けて新年の門出を祝う言葉を頂戴いたしました。引き続き、乾杯のご発声を渡邊名誉会長から頂戴し、勉強会に移りました。



札幌割烹調理師会
勉強会の様子

氏。30名以上の参加者が集まり盛大に行われました。新年会も兼ねていましたが、メインは勉強会であり、澤田氏より今回のテーマ「大寒と立春」に沿った素晴らしい料理が提供されました。素材の味を引き立てる調理法や味付けを披露して頂き、箸付から水菓子までの全七品、参加者の皆様の目を見張る物ばかりでありました。また、味もさることながら盛り付けにも気配りがあり、料理と器のバランスも非常に良く、とても参考になりました。



札幌割烹調理師会
勉強会で提供された料理

有意義な時間となりました。勉強会の中では、昨年10月に令和6年度北海道社会貢献賞を受賞いたしました吉田成実筆頭理事に対し、葛西会長より金一封の進呈があり、皆様からの温かい拍手で包まれました。

最後には沼久内会長代行より本日の勉強会の寸評を頂き、渡邊支部長の締め挨拶で無事終了し、お開きとなりました。会員の皆様、御多忙の中御参加頂き誠にありがとうございました。

札幌割烹調理師会
鈴木 慎也

第42回定期総会の開催

令和7年5月7日（水）札幌市中央区のヤクルトビルにて、日本中国料理協会札幌支部（本田卓也支部長）の令和7年度第42回定期総会を開催しました。

本総会では、第1号議案として令和6年度事業及び収支決算の審議と承認、第2号議案として会計監査報告の審議と承認、第3号議案として令和7年度事業計画案の審議と承認で、主な事業計画内容としては、会員および賛助会員



日本中国料理協会札幌支部
パークゴルフコンペ



日本中国料理協会札幌支部
展示会並びに賞味会

の入会促進や料理研修会の実施、スポーツや娯楽などを通じて会員の皆さんの親睦と健康増進を図るなど、若い会員の皆さんを中心に活動できる事業の計画を進めること、北海道地区本部及び友好団体の事業に協力する等です。また、第4号議案としては、令和7年度収支予算案の承認です。これらすべての議案審議を行い、それぞれの議案について

て全会一致で承認されました。

また、活動予定としては、中国料理「飾り前菜師」検定試験【会場】修学院札幌調理師専門学校【日時】8月6日13時より受講料800円、「展示会並びに賞味会」ホテル札幌ガーデンパレス（7月16日）、「全体幹事慰労会」（11月）、「新年賀詞交歓賞味会」ホテルライフォート札幌（令和8年1月14日）、その他、夏季開催「ボーリング大会・パークゴルフコンペ・献血など」、「北全調コンクール練習会」（10月7日）、「北全調技能コンクール」（10月19日）、「北全調各授賞式」（10月23日）、秋季開催「賛助商社様との交流会」、各種勉強会などを予定しております。

日本中国料理協会札幌支部

山田 晃司

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

食材のはなし

「バルサミコ酢」

全日本司厨士協会札幌支部

板倉 洋祐

艶やかな黒褐色のバルサミコ酢は、ワインヴィネガーと同じブドウ果汁を原料にしながら、独特の色や味わい、質感を持っています。これは製法に大きな違いがあることに由来します。ワインを酢酸発酵させて作るワインヴィネガーは、数日から数週間て製品化されるものが殆どですが、バルサミコ酢は「モスコット」と呼ばれるブドウ液を煮詰めたものを酢酸発酵させ、3年〜10年程度熟成して出荷されるのが一般的です。

伝統的な製法によるバルサミコ酢は、原料のぶどうの品種、熟成方法が細かく決められている他、種類の違う樽を次々と変えながら12年以上の熟成期間を経なければなりません。もちろんワインヴィネガーの中にも、木樽で発酵させる「オルレアン製法」と呼ばれる自然発酵+自然熟成で作られるものもありますが、それでも1年半程度で出来上がります。

DOP（原産地名称保護制度）の認定を受けられるのは、北イタリアのエミリア・ロマーニャ州モデナ地区とレッジョ・エミリア地区で作られた12年以上熟成の「トラディツィオナーレ」、25年以上熟成の「ストラベッキオ」と呼ばれるもののみです。伝統あるメーカーの中には100年熟成

をうたったものが僅かに販売されているようですが、めったにお目にかかることの出来ないお宝といえますね。ポリフェノールが豊富で抗酸化作用が高く、さらに血行促進作用も高いといわれ、イタリアでは古くからのどや風邪の薬としても使われてきたといえます。最近では、加工を加え使いやすくしたもののや、フレーバータイプ等、透명한ホワイタイプ等、様々な種類の商品として生まれています。イタリア北部で千年以上の歴史をもち、「誇り高い芳香のあるお酢」という意味を持つ伝統的な醸造酢「バルサミコ酢」。その使用用途の可能性はジャンルを問わず、まだまだ広がっています。

私の好きな格言

「光陰矢のごとし」

世の中「令和の米騒動」などと米の高値のニュースが話題となっている昨今です。現状が今後どのようになっていくのか注視してみたいと思います。

「光陰矢のごとし」は、

ご存じのように、月日（時間）が過ぎることが早いことの意味です。一日一日を大切に、夢や目標を持ってそれに向かって努力することが肝要と思います。

私も70歳を超えて日々実感しております。過ぎ去った時間が長いほど未来は少なくなってきました。身体の方も故障しがちで、持病もあって上

手に付き合いつつ、養生しながらの日常です。「腹八分目」に程よい運動と、ある程度の規則正しい毎日を心掛けたいと思います。皆様には盛夏の折柄、熱中症にはくれぐれも注意し、お元気にご活躍ください。

札幌第一割烹調理師会

成田 寿

随想

「蕎麦屋の跡継ぎ問題に思う」

札幌そば麵類研究会

石塚 博久

札幌の蕎麦屋が40年前から比べるとおよそ四分の一に減った。特に家族経営の老舗で後継者不足は深刻化している。廃業や事業譲渡を検討する経営者が増えている。

その後継者不足の背景には、少子化という最大の社会的元凶がある。昔ながらの家族経営の蕎麦屋では、後継者候補となる親族がいよいよ又は継ぎたくないという跡継ぎの意志もある。そば打ちや接客など体力や精神的な負担が大きい仕事であるため、労働環境の厳しさから若い世代が敬遠する傾向がある。そして後継者育成の難しさ、例えば伝統的な技術や味を継承するには、長期にわたる経験と熟練を教え込むことが必要になる。蕎麦屋の味は店主の個性が大きく影響するため、味の継承が重要になる。そんな問題を抱えながら、店主が病気になる、高齢化や店舗の

老朽化、原材料の高騰で資金不足になったり、閉店を余儀なくされ決意する蕎麦店が後を絶たない。

確かに市の経営相談の窓口もあるが、現実はとても厳しい。それでも業界存続のためにどうするか私なりに考えてみる。商売や仕事も、過ぎてみれば成功も失敗も過去のことである。時に成功を収めると、その時のやり方が一番だと思い込んでしまいがち。その時の成功体験が忘れられないと、固執しているかもしれない。「夢よ、もう一度」と同じやり方を繰り返しているかもしれない。

しかし、現代の商売や仕事は、まさに『スピードの意志決定』で勝負が決まる。時代もお客さんも状況も取り組む人間の資質も、全てが刻々と変化している。「過去の成功体験」はむしろ邪魔かもしれない。いったん白紙に戻し俯瞰して、どんなやり方をするかを考えるのも一つの手段かもしれない。「過去にこだわる者は未来を失う」と元英国の首相チャーチルも面白いことを語っている。そういう発想の転換も必要なのかもしれない。

SAPPORO

札幌市からのお知らせ



ふぐによる食中毒を予防しましょう



近年、ふぐの漁獲量は、都道府県別で北海道が全国一位（農林水産省「海面漁業生産統計調査」）となっており、産地での加工や消費拡大が期待されています。

有毒部位を含むふぐは、取り扱いを誤ると「ふぐ毒」による重大な食中毒事故となる場合がありますので、正しい知識を身に付け、安全・安心なふぐを提供しましょう。

都道府県別「ふぐ類」の漁獲量（2023年）

	都道府県	漁獲量(トン)
1位	北海道	1,434
2位	石川	633
3位	新潟	243

(※全国 4,856トン)

ふぐ処理に必要な資格について

ふぐの処理（ふぐの有毒部位を除去すること、卵巣及び皮の塩蔵処理を行い製品の毒性を確認すること）をする場合は、食品衛生法施行規則により「ふぐ処理者」の設置が義務付けられており、無資格で処理することはできません。

無資格者の
ふぐ処理は禁止！



<札幌市ホームページ>

ふぐ処理者資格



<北海道ホームページ>

ふぐ処理者認定試験



ふぐ処理者 札幌市 北海道 🔍

ふぐを処理する施設の届出や設備について

ふぐ処理をする施設では、飲食店営業や魚介類販売業などの食品衛生法に基づく営業許可のほか、ふぐ処理をする旨の届出が必要となるほか、処理施設には以下の設備が必要となります。

- ☑ 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施設することができる容器等を備えること。
- ☑ ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
- ☑ ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを摂氏零下18度以下で急速に凍結することができる機能を有する冷凍の設備を有すること。

(北海道食品衛生法施行条例より)



ふぐの食品表示について

ふぐ処理者は、処理するふぐの種類や表示をよく確認し、有毒部位を確実に除去・廃棄しましょう。また、ふぐを製造・加工・輸入・販売する場合には、「食品表示基準」に基づく適切な表示が必要です。

詳しくは、消費者庁のホームページなどで確認してください。

<消費者庁ホームページ>



消費者庁 食品表示基準 🔍



北全調だより

5月14日に本会の定期総会、懇親会を開催しました。本会を取り巻く事業環境が大変厳しい中、定期総会の会場は、従来のホテルではなく、本部が入居している市民活動プラザ星園の大会議室で実施いたしました。これにより、大幅な経費削減を実現しました。従来のやり方を変更するのは、大変な労力と工夫が必要となりますが、会の存続に向け、今後の事業につきましても見直しを行って参ります。

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19日に開催する準備を進めています。全道研修大会の柱である調理技能コンクールは今年で第60回目を迎えます。若手会員の減少、出場選手の減少など厳しい状況にあります。成功に向け、皆様には、何卒、ご協力を賜りたいと存じます。

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、小泉理事長が重任、理事30名中7人が退任され、7人が新任となり、新しい役員体制がスタートいたしました。

今年度の北海道の調理師試験は8月28日に実施されます。

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19日に開催する準備を進めています。全道研修大会の柱である調理技能コンクールは今年で第60回目を迎えます。若手会員の減少、出場選手の減少など厳しい状況にあります。成功に向け、皆様には、何卒、ご協力を賜りたいと存じます。

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 須田 雅之	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 本田 敏人	中央区北5条西7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 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

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（札幌さっぽろ圏調研究会）
佐藤 修定（山溪調理師会）
本間 勇司（札幌朝日調理師会）
山田 晃司（日本中国料理協会）
板倉 洋祐（全日本日本料理士協会）
成田 寿（札幌第一調理師会）
編集長 山口 弘行（事務局迄）

あ と が き

今年も「ふぐ処理者試験準備講習会」を10月に開催します。ふぐ処理者の知識や技術を全国的に標準化するため令和3年度に試験制度が導入され、その試験対策として今回で4回目ですが、昨年度の道の試験の合格率は約50%で、受験者にはふぐを捌く実技試験が難関となっています。ふぐの魚食拡大には、平成6年度から令和元年度までの26年間に札幌連が実施した「ふぐ処理責任者養成講習会」を修了した「ふぐ処理資格者」約千五百人にも頑張ってもらふ必要性を感じます。

「もじゃこ通信」の日中協編集委員が泉勝志さんから山田晃司さんに代わりました。よろしく願っています。

機関紙/もじゃこ通信
令和7年7月25日発行 第97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）二一五―一六二二五
印刷/株式会社正文舎