

もじやこ通信

NO.98

私の好きな格言

「人間万事塞翁が馬」

—— 石塚 博久

札幌市調理師団体連合会会報



中島公園の紅葉ライトアップで照らされた豊平館

やがて厨房勤務が決定し、先代中国料理長のもとで知識・技術、料理人としての姿勢を学びながら、早朝からこつそり練習を重ねた努力の日々を送ります。ある朝、そ

昭和27年、室蘭市に生まれた河原氏は、高校卒業後、札幌パークホテルに入社しました。当時、調理希望者が多く、厨房に入るまで3年待ちという時代に、入社1年目は、まず宴会場で接客を担当しました。婚礼が1日に10組以上行われる日々の中、毎日料理を運ぶうちに、目にも鮮やかで香り豊かな中国料理に心を奪われ、特に先代中国料理長が作る料理に魅力を感じていました。



日本中国料理協会札幌支部
札幌パークホテル「桃源郷」名誉調理長

河原 辰夫 氏

の姿を見た先代に「タツ、最後まで続けなさい」と声をかけられたことが今も胸に残っているといいます。

そんな先代のように、自身も現在は後進の育成に力を注ぎ、「人が成長する上で大切なのは『気づき』と語り、実演を通じ、納得して学ぶことの重要性を伝えていきます。

また、「職場に上下関係はない」とし、自ら率先して挨拶や整理整頓を行い、信頼の輪を広げていきます。今後は現役の調理スタッフとして食育活動にも注力し、地元食材を使った親子の料理教室や高齢者向けのメニュー開発を計画。令和4年に黄綬褒章を受章し、同年札幌市名誉調理師に登録され、札幌パークホテル四川料理「桃源郷」名誉調理長として現在も活躍中です。

日本中国料理協会札幌支部

山田 晃司

題字：札幌調理連会長 細川 正人

店丁いっぽん

札調連

事業報告

第53回「庖丁塚魚鳥菜 記念碑供養祭」開催

7月24日、日中の最高気温が35℃を超える猛暑の中でしたが、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53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、昨年の8月に逝去された鈴木健雄三代目会長の奥様の鈴木いずみ様へ細川正人四代目会長から感謝状が贈呈され、続いて、使命を果たした庖丁を収納したあと、今年度登録された札幌市

名誉調理師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6月からの記録的な高温の影響か、花のピークが過ぎた感じはありましたが、57名の参加者の目を楽しませてくれました。



感謝状贈呈



「名誉調理師の証」授与

赤い羽根街頭募金に参加

10月1日、札幌市名誉調理師11名が「赤い羽根街頭募金」の活動に参加しました。

当日は、札幌市時計台前の2か所に分かれて活動を行いました。時計台周辺は国内外からの観光客が多く、特に外国の方は日本語で募金を呼び掛けても意味が分からず、後ずさりしてその場から離れてしまう状況の中で、英語で書かれた募金のメッセージカードを使いながら、通行する方々に募金の呼び掛けを行い、午前11時からの約1時間の活動を無事に終えることができました。

「札幌市名誉調理師会 総会・懇親会」開催

10月1日午前中の「赤い羽根街頭募金活動」に引き続き、札幌グランドホテルのチャイニーズダイニング黄鶴で13名の名誉調理師が参加し、「札幌市名誉調理師会総会・懇親会」が開催されました。

山崎幸雄会長が開会の挨拶を行った後、まずは募金活動



赤い羽根街頭募金活動の様子



の疲れを取るため「黄鶴」の料理でお腹を満たしながら懇談を行いました。その後、鈴木裕一郎副会長の司会進行により会計報告や活動報告のほか登録基準の一部改正について説明があり、また、年会費の取扱いについても活発な意見交換が行われ、最後に森下稔相談役の閉会の挨拶で開きとなりました。



赤い羽根街頭募金活動を行った札幌市名誉調理師



札幌市名誉調理師会総会・懇親会

第32回

「地産地消・健康料理 フェスティバル」開催

令和7年度第32回地産地

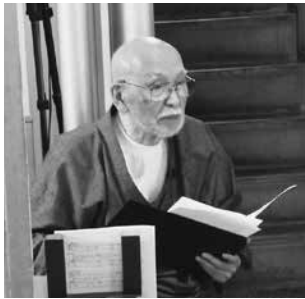
消・健康料理フェスティバル
が、9月16日に中央区北2条
西27丁目の「東家寿楽」で開
催されました。抽選で当選し
た市民や関係者など68名が参
加し、午前中の講演会の後、
午後からの試食会で食材や調
理に工夫を凝らしたそば料理
の味を堪能しました。

午前の講演会は、札幌市の
職員による「今日から始める
栄養バランスのコツ」と「食
の安全・安心に向けた札幌市
の取組と消費者の役割」と題
する講演が行われ、午後から
の試食会は、札幌そば麵類研
究会が調理を担当し、地元の
食材を数多く使い、栄養と健
康に配慮したそば料理の試食
会となりました。

出席した市民の皆さんは、
提供された7品のそば料理に
ついて、同研究会の佐藤公二
男顧問から献立の説明を受け
たり、蕎麦に関する興味深い
話題を聞きながら、美味しい
料理に舌鼓を打ち、楽しく充
実した時間を過ごせたよう

した。

なお、来年の健康料理フェ
スティバルは、全日本司厨士
協会札幌支部が担当し「洋食」
を予定しています。



献立を説明する佐藤公二男顧問



細川正人札幌調連会長挨拶



金網良至札幌市ウェルネス推進担当局長挨拶

令和7年度「ふぐ処理者認定 試験準備講習会」開催

10月9日、札幌市中央卸売

市場管理センターにおいて令
和7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30名で、
午前中は「関係法規・水産食
品の衛生知識」と「ふぐの種
類・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・鑑
定」の講義では、講師がふぐ
の特徴を説明した後、実物と
剥製で示した9種類のふぐを
観察してその種類（種名）を
答えるものでしたが、受講者
は初めて見るふぐに戸惑いな
がらも、熱心に特徴を覚えて
いました。また、午後の実習
では、講師の指導を受けなが
らマ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、心
臓や肝臓などに名札を付けて
臓器を見分ける勉強を行いま
した。
受講者の皆さんは10月下旬
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。



ふぐ処理実習（講師実演）の様子



講義「ふぐの種類・鑑別」の様子

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

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



健康料理フェスティバル会場内の様子(椅子席)



健康料理フェスティバル会場内の様子(小上り席)



料理を作る調理場の様子



そばの実の酢の物



次回担当団体を代表して吉田郁雄氏挨拶



そば寿司



天ぶらの盛り合わせ



マグロとフグの山掛け



そばアイス



道産そば



かしわぬき



札幌市名誉調理師による庖丁塚供養祭開始前の記念撮影(令和7年7月24日)

レポート

司厨士協会紹介イベント

令和7年7月24日（木）、

一般社団法人全日本司厨士協会札幌支部による初の「司厨士協会紹介イベント」が開催されました。当日は、私を含め市内ホテル勤務の若手調理師15名ほどが参加しました。

はじめに、佐藤幹事長がスライドを用いながら、協会の目的や活動内容、今後の目標などを紹介してくださいました。過去のイベントの写真も多数あり、とても興味深く拝見しました。なかでも、「サッポロマスターシェフ倶楽部」と若い料理人との勉強会」にはぜひ参加したいと感じました。諸先輩方のルセットや技法をこのような機会に学べるのは、非常に貴重だと思ったからです。続いて、吉田支部長の案内で、今回の会場であるパークホテルのバックヤードを見学させていただきました。私が勤務しているホテルの厨房とは異なり、広いキッチンと廊下が同じ階に広がっており、とても驚きました。

見学が終わると屋外のビアガーデンに移動しお待ちかねの交流会がスタート。冒頭で北海道本部大江会長より、「司厨士協会は、先輩調理師や切磋琢磨できる仲間と出会うことができ、自身の大きな成長につながる場です。」という言葉をいただき、田中副支

部長の掛け声で乾杯。各ホテルから参加した若手調理師の方々とテーブルを囲み、仕事やプライベートの話などで交流を深めることができました。私はこのような交流の場が好きなので、時間いっぱいまでさまざまな話をする事ができ、とても有意義な時間を過ごすことが出来ました。

また、交流の途中では参加ホテルごとの自己紹介もあり、同じ西洋料理を志す多くの仲間がいることを改めて実感しました。その光景に喜びを感じると同時に、自分もさらに上を目指したいという気持ちがあふれ、強まりました。最後になりますが、今回のイベントを企画してくださった司厨士協会役員の皆様、会

場や美味しい料理を用意して頂いた札幌パークホテルの皆様、そしてお忙しい中参加してくださった諸先輩の方々に心より感謝申し上げます。今回の貴重な経験を励みに、これからも若き調理師として邁進してまいります。

ANAクラウンプラザホテル札幌

石塚 空翔

今年度の活動報告

定山溪調理師会の今年度の活動報告です。毎年恒例の会員によるレクリエーションが、6月22日に南区八剣山パークゴルフ場に20数名で行われました。36ホールを約2時間かけて回り、コースわきにあるサクランボの木々から手の届くサクランボをつまみながらプレーをして、昼食には冷たいビールとジンギスカンを囲み、レクリエーションが無事終了しました。

また、定山溪温泉の小学校と中学校が今年の4月に統合して「定山溪学園」という名でスタートし、併せて児童会館が新設されたことを



記念して、7月22日に、児童、保護者及び職員の約50名が集まって祝う会が行われ、その際に設けられた飲食コーナーに調理師会も参加することになり、ホットプレートを使い、焼きそば、フランクフルトなどを衛生面に配慮して提供しました。

定山溪調理師会
佐藤 修

ルーループ
Loulu.Loup
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
☎ (011) 821-2166(代)
FAX (011) 821-2164

北全調だより

令和7年度の調理師全道研修大会は、10月19日(日)に第60回調理技能コンクール、23日(木)に式典、懇親会を開催し、2日間にわたり実施しました。調理技能コンクールを一つの会場で完結したことにより、大幅な経費削減に繋がりました。調理現場での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。

10月23日の懇親会では、昨年に続き、近年、北海道で漁獲量が急増しているふぐをテーマに掲げ、「第2回北海道産ふぐの食彩会」と題し、札幌グランドホテルの誇る和洋中3人の名匠による料理が提供されました。この度の取組により、北海道産ふぐの美味しさと魅力を多くの方々に伝える契機になったものと考えております。

今年度の北海道の調理師試験の合格発表が10月10日にありました。受験者数が92人、合格率が54・7%で、受験者

数が昨年に続き千人を割り込み、10年前の約半数となっています。特に合格率がこの10年で最低となっており、厳しい結果となりました。本会としても、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。

昨年に続き、物価高や人手不足など、調理業界を取り巻く環境は依然として厳しい一年でした。その一方で、地域の食材を生かし、安心でおいしい料理を届けようと励む会員の皆様の姿に、改めて調理師としての使命と誇りを感じます。来る令和8年には、世界が平和に向い、北海道の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

食材のはなし

「米」

札幌第一割烹調理師会

成田 寿

令和の米騒動と言われ、米の不足と価格の高騰が連日報道されました。米不足の解消と値下げの案として、備蓄米の放出を政府が決め、市場に回収したのは記憶に新しいと思います。この備蓄米制度について調べてみました。

1993年の米騒動をきっかけにスタートしました。「主要食糧の需給及び価格に関する法律」が施行され、政府は毎年一定量の米を市場から直接買い取って、備蓄を行っております。現在は、毎年20万トンの買取りが行われており、100万トンの米が備蓄されています。買い取った米の保管期間は概ね5年で、古いものから入れ替わっていく仕組みです。保管期間の過ぎたものは、主に飼料用として売却されますが、災害時、学校給食、こども食堂、フードバンク、海外支援などにも活用されています。備蓄米は、市場に影響

私の好きな格言

「人間万事塞翁が馬」

今、「人生100年時代」と言われ、私たちがこれまで経験したことのない未曾有な時間を過ごしています。常識や考え方・生活様式までが揺らいで、当たり前でなくなっています。これから先をどう生き抜くかと考える時に、原点回帰として湧いてくるのがこの格言です。人生は山あり谷ありで、良いこともあり悪いこともあります。幸不幸の繰り返しの時に、対処する三つの

を与えないよう平常時は放出されないことになっていきます。しかし、米の値上げが続いても続いている状況をみて、2025年1月、農林水産省は備蓄米の運用方針の見直しを決定し、2月から凶作だけでなく、円滑な流通に支障が生じた時も放出できることになったのです。

米の価格上昇は、生産と供給のバランスが崩れているためと考えられます。インバウンドの増加により外食におけ

教えを噛みしめます。

一つ目は何が起こっても一喜一憂しない。二つ目は知恵を持って行動する。ここでの知恵とは、物事の「道理」や「真理」です。三つ目は私たちの幸福は最後が重要であるということだと思います。いよいよ死を目前にした時に、幸せな人生だったと思えるかどうかで決まるのではないのでしょうか。自分で考え選択していく、これからの時代の指針となる格言だと思います。

札幌そば麵類研究会

石塚 博久

る需要が拡大し、円安で輸入資材の価格が上昇して、原油、肥料、飼料のコストが上がっています。更には、異常気象による生産減も懸念されます。今年の米価格は、更に高くなる可能性もあります。食生活の変化により、家庭での消費量は減ってきているとはいえ、食生活の中心にあるものです。安定供給、安定値でいつでも安心して食べたいものです。

SAPPORO

札幌市からのお知らせ



ツブ貝のテトラミンによる食中毒に注意！

ツブ貝とは？

- エゾバイ科に属する巻貝類を総称して、一般的に「**ツブ貝**」と呼ばれている
- 一部のツブ貝（**真ツブ**、**青ツブ**など）の部位に**テトラミン**という毒素が含まれる
- テトラミンを含むツブ貝のほとんどが寒海性で、北海道などで多く流通するが、近年では、冷蔵技術の発達によって広域流通化が進み、西日本でも食中毒例が報告されている

テトラミンの食中毒の症状は？

- 頭痛、吐き気、視覚障害、船酔い感、酩酊感などの症状が、食後30分程度で現れる
- 通常は数時間程度で回復する
- これまで死亡例はないが、全国で毎年数件程度の食中毒が発生している

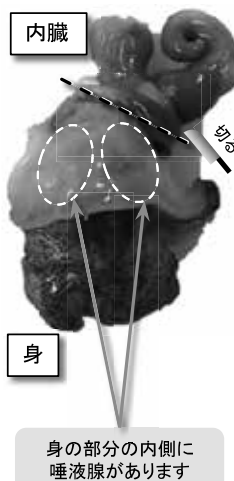


テトラミンとは？

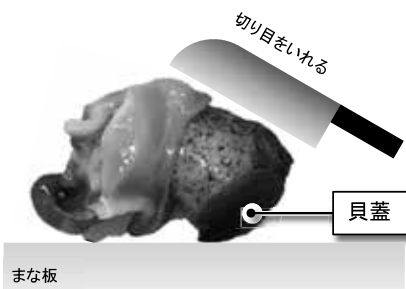
- エゾバイ科エゾボラ属の「**唾液腺**（だえきせん）」（通称：アブラ）に多く含まれている毒成分
- テトラミンは **加熱しても分解されない** ので、調理時に取り除くことが重要

唾液腺の取り方は？

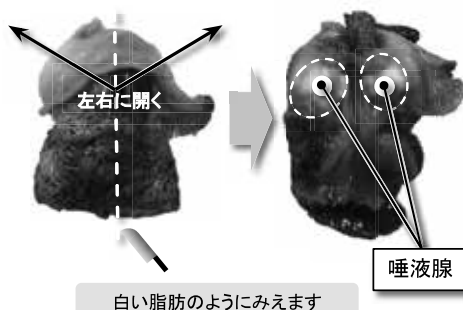
- 1** 殻を外して中身を取り出し、内臓と身の部分に切り分ける



- 2** ①貝蓋をある面を下にして置き、中心に切り目を入れる



- ②切り目から左右に開く



- 3** 指で押し出して、唾液腺を取り出す



左右2か所とも取り出したことを確認後、流水で洗浄して調理しましょう

札幌市 ツブ 食中毒

※札幌市ホームページでは、上記イラストをカラーでご覧になれます。

随想

「一汁三菜」

札幌割烹調理師会

鈴木 慎也

2013年に和食がユネスコ無形世界文化遺産に登録され、世界から注目を浴びています。和食が選ばれた理由の一つとして、「健康的な食生活を支える栄養バランス」が挙げられています。平安時代から鎌倉時代に書かれた絵巻物で和食の基本の一汁三菜の形を見ることが出来るそうです。まだその頃は一汁三菜という言葉は無かったと思いますが、山、里、海と自然に囲まれ、食材にも恵まれた日本だからこそ、栄養バランスの良い一汁三菜という基本の献立がこの頃から自然と根付いていたのでしょうか。「エネルギーになるもの」「体をつくるもの」「体の調子を整えるもの」このような栄養素をバランスよく摂ることが出来る献立になっています。ですが昨今では食材全般はもろんの事、われわれ日本人の主食である

米までが高騰し、飲食店や家計に大きなダメージを与え、また時代も変わり共働きの家庭も増え、食事の支度をする時間が限られ、一汁三菜を毎日用意するのはとても大変なことだと思っています。私の個人的な意見としては、食費や時間も含め一汁三菜は結構沢山の食事だと感じます。料理はそもそも楽しく作れるのが一番だと思っています。一汁三菜は非常に大事な日本の食バランスですが、忙しい時や余裕のない時は無理をせず、一汁一菜でも良いかも知れません。また納豆や豆腐の加工食品を上手く活用する、簡単に作れるサラダ、週末の時間のある時には作り置きする、汁を具沢山にするなど工夫をして、一汁三菜の基本を押さえた上で、ライフスタイルに合わせた無理のない健康的な食事を毎日楽しむのが一番良いのではないのでしょうか。



一汁三菜

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 齊 広樹	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

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(札幌そば種類研究会)
佐藤 修(定山溪調理師会)
本間 勇司(札幌割烹調理師会)
山田 晃司(日本中国料理協会)
板倉 洋祐(全日本厨師士協会)
成田 寿(札幌第一割烹調理師会)
山口 弘行(事務局長)

あとがき

地球温暖化の影響なのか、今年は全道的に気温が高く、札幌では真夏日(最高気温が30℃以上)が33回となり、年間の真夏日日数としてこれまでの記録(1924年の31回)を10年ぶりに塗り替えました。このため夏の暑さ対策として、毎年7月下旬に開催している円山公園での庖丁塚供養祭の開始時間を今回から30分早めました。当日は最高気温が35℃を超える猛暑日となり、この暑さのためか屋外に置いた音響設備がオーバーヒートしてマイクが使えないアクシデントは起こりましたが、体調を崩す人もなく、何とか無事に祭典を終了することができ、ひと安心でした。

機関紙/もじゃこ通信
令和7年11月25日発行 第98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/(011)215-1621
印刷/株式会社正文舎