

## 札幌市調理師団体連合会会報



札幌市中央卸売市場 令和8年初せり式（水産棟にて）

「お客様と食材の気持ちになる」これが信条の澤田氏は昭和57年生まれの室蘭市出身。高校時代にバイト先の社長より「やりたい事が無いなら料理人をやれば？」の一言で料理人になることを決断。高校を卒業後、登別温泉滝乃家に入社。毎日ひたすら追い回しの仕事をしていましたが、当時の先輩から仕事終わりによく誘われ、可愛がっていたいたと話していました。



札幌割烹調理師会  
副幹事長

澤田 朋和 氏

「3年が経ち、関東で仕事をしたいと考えるようになり、2006年、神奈川県湯河原温泉の日本料理研究会の師範の下でお世話になることになりました。湯河原に居た時は本当に辛いことだらけで、何度も「料理人には向いていない」と考えることもありましたが、それでも「紹介していた

だいた方の顔を潰すわけにいかない」「泣き寝入りして地元には帰れない」この2つが心の支えとなり、辛くてもいつかは報われると考え、乗り越えることが出来たと話していました。沢山の親方の下で色々な仕事をしていく中で、26歳の時にやっと「料理人は楽しい」と心から思えるようになったそうです。「料理人の仕事は盗んでも捕まらない」と、ある方からの一言がきっかけだったそうです。

その後、箱根にて従事。3年間で沢山の調理場、親方、先輩の下でお世話になり、2013年に北海道に恩返しをしたと考える、札幌グランドホテルに入社、2016年宴会和食調理長、翌年にガーデンダイニング環楽調理長に就任、人望も厚く「一次産業の想いを届ける料理」を念頭に第一線で活躍されています。

札幌割烹調理師会

鈴木 慎也

題字：札幌調理師会 細川 正人

「店下り」

# 2026 年頭所感



札幌市調理師団体連合会  
会長 細川 正人

令和8年の新年を迎え、謹んで年頭のご挨拶を申し上げます。

昨年5月の定期総会におきまして、鈴木健雄前会長の後を引き継ぎ、私が4代目の会長に就任して以来、札幌市をはじめ札幌調連に加盟している調理師団体、そして関係団体及び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す。深く感謝申し上げますとともに厚くお礼申し上げます。

さて、昨年の主な事業を振り返りますと、7月に庖丁塚供養祭を行い、気温35℃を超える猛暑の中でありましたが、多くの方にお集まりいただき、無事に供養祭を終えることができました。また、9月には「東家寿楽」を会場に「健康

料理フェスティバル」を開催し、3倍を超える応募者の中から抽選で選ばれた市民の皆さんに、「道産まふぐ」など

地産地消の食材を用いた7品の「そば料理」を味わっていただき、大変ご好評をいただきました。さらには、10月には2年続けて「ふぐ処理者認定試験準備講習会」を実施し、全道から30名の受講者を受け入れて、ふぐ鑑別の講義やふぐ処理の実習などを行いました。

私どもの札幌調連は、平成29年9月に市内13の調理師団体が、横の連携を図り結束しながら地域社会に貢献することを目的として誕生し、その3年後の平成5年8月から、会の活動状況や会員への情報提供の場として「もじゃこ通信」を発行しています。以来、

毎年3号ずつ33年間作り続けて、今年の7月号で100号の節目を迎えることになりました。これもひとえに、これまで原稿作りに携わった編集委員を始め関係者の皆様のご努力の賜物であると思う次第であります。

コロナ禍で一時落ち込んだ訪日外国人客数がV字回復し、昨年1年間では史上初めて4000万人を突破して過去最多の4270万人に達し、あわせて旅行消費額も9・3兆円と過去最高を更新しており、2030年には訪日客6000万人、消費額15兆円の達成を政府が目標として掲げております。このように急増するインバウンド需要に対応するためにも、私どもは伝統ある「食文化」を守りながらも、常に研鑽を重ね、新しい料理にも挑戦する意欲を持ち続け、札幌市民をはじめ札幌を訪れる観光客の方々に、健康的で安全・安心な料理を提供し、「食のまちさっぽろ」を楽しんでいただくための役割を、今後とも担っていく必要があります。

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1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、関係各位の特段のご理解とご協力をお願い申し上げます。年頭のご挨拶とさせていただきます。

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

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

SyouBunSyā

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

# 札調連 事業報告

## 札調連四役会・懇親会開催

昨年12月9日、令和7年度第2回札調連四役会議が京王プラザホテル札幌地下1階「あきず」で開催されました。会議は鈴木裕一郎会長代行の議事進行により、令和7年度の事業執行状況や収支決算見込みについて協議されたほか、1月28日に開催される理事会、講師研修会、新年会の内容が議題となりました。また、今後の庖丁塚会計事業では、55周年事業として奉賛者碑の増設、60周年事業として記念碑のコーキング等の作業を予定することとなりました。その他、来年度の健康料理フェスティバルは「洋食料理」を全日本司厨士協会札幌支部が担当して10月中の開催を予定していることが報告されました。



京王プラザホテル「あきず」にて

した。さらに、「アジサイ」の開花時期に合わせて行っている庖丁塚供養祭の開催時期についても協議され、例年実施している7月下旬は気温が高く、参加者等の健康被害が危惧されるため、来年度はこれまでより1週間早く、開始時間を30分早めて行うことになりました。

なお、今回協議された議事は1月28日の第2回札調連理事会にも諮られます。

会議終了後には懇親会が開かれ、細川会長の挨拶の後懇親会がスタートし、最後は鈴木会長代行の挨拶で会はお開きとなりました。

## 第2回札調連認定講師研修会開催

1月28日、ホテルポールスター札幌において令和7年度第2回札調連認定講師研修会が開催されました。研修会には札調連認定講師、札調連役員、札幌市名誉調理師など32名が参加し、司会は札幌そば麵類研究会の佐藤元治氏が務め、講師委員会の鈴木裕一郎委員長の開会の挨拶で始められました。今回の講師は、札幌割烹調理師会会長の葛西利男氏で、「私の調理師人生」と題して講演が行われました。

葛西氏は三笠町幾春別の生まれで、高校卒業後、すぐに調理の仕事には就かず、1年間、横浜の重工業の会社に勤務しましたが、職場の駅伝競走で一緒になった先輩と意気投合し、共に一年発起して敢えて辛い飲食の世界へ踏み出すことを決意し、板前修業の道へ進みました。横浜の寿司店と吉祥寺の割烹で約2年間働き、その後、職場の兄弟子を追って金沢へ移り、金沢では入会した調理師会のお世話で複数の店を渡り歩くこととなりました。当時、同い年で

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

五島列島出身の先輩から旅行土産でもらった柳庖丁のこと、旅館の厨房で穿いた高下駄のことなどを思い出深く話されました。そうして27歳で北海道に戻り、「誉御殿」、「蝦夷御殿」、「百溪園」で調理長などを務め、全国にあつたアサヒビル園の統合により本社勤務を経験し、慣れないパソコンと格闘しながら、原価率管理や商品管理などを学んだとのこと。64歳で引退するまで厨房に立ちながら、現在も調理師会の役員として、業界と後進のためご活躍されています。

なお、葛西氏の講演内容は、今後札調連から発行される冊子「私の調理師人生」第3号に掲載される予定です。



研修会の様子



講師の葛西利男氏

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

## 第2回 札調連理事会開催

1月28日、講師研修会や新年会に先立ち、午後2時30分からホテルポールスター札幌で役員16名の出席のもと第2回札調連理事会が開催されました。

細川正人会長の挨拶のあと、鈴木裕一郎会長代行の進行で会議が進められ、まず山口事務局長から、令和7年度の事業中間報告や令和7年度の一般会計と庖丁塚会計の収支決算見込みについて説明があり、事業内容及び収支決算見込みともに了承されました。また、来年度の札調連役員の改選や、食品保健講師及び札調連認定講師の更新に関する推薦依頼の説明がありました。続いて、健康料理フェスティバルについて協議が行われ、令和8年



鈴木会長代行と細川会長

度の開催場所や時期等は担当団体の全日本司厨士協会札幌支部に一任され、令和9年度は「和食」を提供料理として担当団体を調整することとなりました。さらに、令和8年度の講師研修会講演者の協議を行い、日本中国料理協会札幌支部から講師を選定することとなりました。

この他、庖丁塚会計事業については55周年事業となる令和9年度の供養祭に向けて奉賛者碑を増設すること、暑さ対策として令和8年度の供養祭の開催時期を早めることなどが説明され、また、令和8年度の事業計画(案)が提示されました。

## 令和8年 札調連新年会開催

1月28日、札調連新年会がホテルポールスター札幌で開催されました。来賓、役員、名誉調理師など34名が集まり、札幌割烹調理師会会長代行の沼久内義直氏の司会進行のもと開会となりました。初めに、



保健所・長野部長の祝辞



細川会長「新年の挨拶」

細川正人会長から新年の挨拶があり、続いて来賓である札幌市保健所食の安全担当部長の長野彩子様から祝辞をいただき、その後、北海道議会議員の千葉真裕様及び和田敬太様からスピーチをいただきました。議員の皆様はスピーチのあと、北海道全調理師会名譽理事長の渡邊孝行氏による



和田道議の挨拶



千葉道議の挨拶



新年会の様子



渡邊北全調名譽理事長の祝杯

乾杯のご発声で開宴となり、会場では、直前に行われた講師研修会の内容などで盛り上がり、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相談役の森下稔氏の乾杯で開きとなりました。

# レポート

## 札幌第一割烹調理師会 活動報告

会の近況や活動に関して、私自身のことを書きました。新会員の加入もなく、会としての活動はなかなか厳しい状況にあります。

札幌第一割烹調理師会は北海道日本料理研究会と札幌市調理師団体連合会に加盟しているため、その関連の会議や催事への出席が主な活動となっています。昨年の7月24日に開催された庖丁塚魚鳥菜供養祭に関しては、当番と



令和7年度供養祭当日の庖丁塚記念碑

なっていた庖丁塚の清掃を7月22日に会員3名で1時間程かけて行いました。開催当日は、開催委員長を務める森下会長以下4名の会員が出席しました。また、例年開催しております料理の祖神「磐鹿六雁命」並びに四條山陰中納言藤原政朝卿を祀り感謝を捧げる四條公祭を、11月3日にホテルポールスター札幌にて、関係団体、協賛業者、議員の皆様及び会員出席のもと、厳かかつ盛大に催すことができました。12月3日には会員の慰労と忘年会を兼ねて中国料理「養源郷」にて食事を催しました。

さて、会員の減少や高齢化もあり、この先どうするかを考える時期に来ていると思います。私自身、今年の後期高齢者の仲間入りです。一昨年は車を手放し、運転免許更新に当たる本年7月には、返納を考えております。健康問題もあり、発会以来50年以上席を置いておりました会の活動も、この辺でひと区切りと

思っております。時代も変化しました。より良い方向へと願っております。

札幌第一割烹調理師会  
成田 寿

## 札幌そば麺類研究会 活動報告

令和7年の札幌そば麺類研究会は、札幌市調理師団体連合会の講師研修会で「私の調理師人生」発表と健康料理フェスティバルの当番に当たり、「調理師人生」は代表の私がさせていただく事になり、私の人生を見直す良い機会を頂き、多くの会員の皆さんに聴いていただきありがとうございます。また、健康料理フェスティバルでは、昨年は日中協の皆さんが100名以上の市民に美味しい中華料理と解説を提供していただけるのが印



佐藤顧問と佐藤代表  
(健康料理フェスティバル)

象に残りましたが、私達は、会員数が少ないのにホテルなどを使得い多くの市民をお招きして連合会に迷惑をかける事になると考えて、小さな会をと思ひ会場も使い慣れた場所を選び、60名位で開催させて頂きました。また、そばをどの様に提供することができるかを考え、そばの実は酢の物にして海の幸と合わせ、蕎麦粉はそばガキにしてお椀種に、そば麵を使ったそば寿司、健康に良いとされている銀杏芋で河豚と鯖の山かけ、大海老と椎茸、青菜の天ぶらの大根おろしとほん酢醤油、そばは山菜そばで薄いかけ汁を使い



そばアイス



山菜そば

サッパリと食べて頂き、食後にそばのアイスを提供する事が出来ました。参加して頂いたお客様に感謝の気持ちと共に楽しんで頂ける様に佐藤顧問に解説とそばの雑学をしてもらいました。

私達札幌そば麺類研究会は、正会員数は6名で会員平均年齢が75歳と高齢化、昔は夜の9時30分より1〜2時間合会をしておりましたが、今はそれも出来なくなりました。やはりコロナ禍の時期が長かった事があると思います。

札幌そば麺類研究会  
佐藤 元治

## 令和8年度 札幌調連 定期総会・懇親会

日時：令和8年5月26日(火)  
午後3時30分～定期総会  
午後5時～懇親会  
場所：ホテルライフォート札幌  
中央区南10条西1丁目

# 食材のはなし

## 「餅」

日本中国料理協会札幌支部

山田 晃司

餅は、もち米と水だけから生まれる、日本の食文化の芯のような存在です。蒸し、搗くことで米は粒の形を失い、粘りと伸びを持つまったく別の素材へと変わります。蒸しの工程でデンプンはアルファ化し、搗くことで細胞が壊れ、唾液の酵素が一気に働ける状態になります。そのため、餅は、噛むほど甘くな

るといふより、ひと口目から完成された甘みを持つていると言えます。

調理の視点で見ると、餅は

「火を通す素材」ではなく、「状態を変化させて仕上げる素材」なのです。焼けば表面が乾き、内部とのコントラストが香ばしさを生み、煮れば水を抱え込み、輪郭が溶けていく。揚げれば外は軽く、中には粘りが閉じ込められる。同じ餅でも、熱の与え方ひとつでまったく違う表情を見せる。ここに、餅という素材の奥深さがあります。

また、地域によって形や硬さ、食べ方が異なるのも餅の面白さがあり、丸餅と角餅、

白味噌と澄まし仕立ての雑煮、砂糖醤油やあんこ、きな粉といった素朴な合わせ方も魅力です。

保存の知恵としての切り餅は、日常の中に餅を根づかせてきました。正月や祝い、節目と深く結びついてきた『ハレ』の食材であり、餅を搗くという行為そのものが、共同体の時間であり、祈りでした。忙しい現代においても、餅を口にする瞬間、人は無意識のうちに季節や記憶と繋がっている。餅とは、米という命を人の手で練り上げ、形にし、生きる力としていただく、日本人の記憶そのものなのかもしれない。

## 私の好きな格言

### 「礼儀、礼節を重んじる心を持って」

幼少期は、両親よりしつげと言葉を教えられてきました。

日本料理の世界に入り40数年になりますが、私と親方の出会いは、私が22歳の

頃です。今思い出すと、人間的には昔の真面目で誠実な優しい性格でした。しかし、職場では一転して職人になり、常に妥協をしない親方でした。日々口にしていた一つ一つの言葉に、礼儀や挨拶は相手より先に目を向けること、礼節は相手の思いを汲んであげることなど、これらを毎日見られていた約30年、私生活を含

めてお付き合いいただききました。相談事も親身に向き合ってもらい、人生の親方でもありました。その親方も10年前に亡くなり、私も64歳となり、今は親方からの教えに感謝しています。

定山溪調理師会

佐藤 修

# 随想

## 「コミュカ」

全日本司厨士協会札幌支部

板倉 洋祐

最近良く耳にする「コミュカ」という言葉。コミュニケーション能力のこと、現代社会では特に若い世代にこの「コミュカ」が不足、低下している傾向にあるという。これには特にコロナ以降の社会背景が密接に影響しており、ビジネスにおいても、コミュニケーションはメール、チャット、オンライン会議等が主流になり、対面での機会が極端に少なくなっていることも大きな要因になっていると考えられます。一方で他人と深く関わらない「パーソナルな生き方」が成立するようになったのも事実で、実際に人に合せない自分の軸を中心という考え方で社会と関わっている人達も少なくないと思います。ここで興味深いのが、こういう生き方にこそコミュカが必要で、むしろ人と関わ

る一回一回の質が重要になってくるということ。周囲に合せたり、空気を讀んだりする能力ではなく、自分の価値観を言葉に出来る、無理な関係をはっきりと断ることが出来る。これが現代型の「コミュカ」ということのようなのです。社交性こそコミュカという私のような古い考え方は少し違ってきているのかもしれない。うーん、ただ私自身、学校を卒業して調理の世界に飛び込み30年以上、やってくるのが出来たのは、これまでに出会った先輩や同僚、時にはお客様からのお叱りや感謝の言葉など数えきれないほどの人との関わりによるものが大きいと思っています。対話でしか感じ取れない表情の変化や言葉の間、声の温度感や緊張感。そこからしか得られない信頼や安心感というものがある気がします。そして社会の在り方がどんなに変わっていても、たまには損得なしにどうでもいい馬鹿話をしながら笑い合える時間こそ大切だと思ってしまうのです。

## 魚の一夜干しなどによるヒスタミン食中毒にご注意ください

### 魚介類の取扱いに注意

#### ヒスタミン食中毒とは

##### 原因

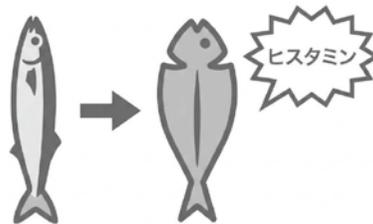
ヒスタミン産生菌が、アミノ酸の一種であるヒスチジンから「ヒスタミン」という物質を生成することにより発生する。ヒスチジンを多く含む赤身魚の加工品が原因となることが多い。

**症状** アレルギーに似た症状が食後数分～30分くらいで出る。



#### とある食中毒事例

氷温で数日保存したサンマを、10℃を超える塩水に約3時間つけた後、冷蔵庫で1～2日脱水して干物にしたところ、食べた人が口の痒みなどの症状を訴えた。



※ヒスタミンは加熱調理によって分解されません。

### 予防のために

#### 低温管理の徹底

○魚を保存する場合は、速やかに冷蔵・冷凍し、常温での放置時間を最小限にします。

○塩水漬け等を行う場合、漬け込み用の水を予め冷やしておき、温度を測定してから使用するなど、温度上昇によるヒスタミン産生を抑える工夫をしましょう。

#### 速やかな処理・加工

○魚のエラや内臓は污染源となるためできるだけ早く除去しましょう。

○解凍や漬け込みを行う場合はマニュアル化しタイマーで時間管理するなど、長時間放置を避けましょう。

#### 作業中の汚染に注意

○他の魚種との交差汚染や床からの水はねなどによるヒスタミン産生菌による再汚染を避けて、清潔な場所で作業するようにしましょう。

○調理器具は、しっかり洗浄のうえ、消毒して使用しましょう。

※冷凍ではヒスタミン産生酵素は失活しません。  
 ※10℃でも数日の保存でヒスタミンが増えることがあります。  
5℃以下で保存し短期間で使い切ることが望ましいです。



# 北全調だよ

今から67年前の昭和34年1月6日に本会は創立されました。敗戦からの復興が進展し、高度経済成長期の黎明期を迎える中、調理師法施行のタイミングを捉え、道内各調理師団体を統一し、調理師の社会的地位の確立を図ろうとの関係者の熱意により、本会が誕生し、現在に至っています。現在の本会本部の理事・監事32名の平均年齢は68・8歳であり、本会創立の時代に生を受けた世代が中心となって活動していることとなります。長年にわたり培われてきた経験と人脈は、本会の大きな財産であります。

昨年の北全調の活動を振り返りますと、札幌連の活動とも連動しながら、漁獲量が全国1位となった北海道産ぶぐの魅力を広めるための取組を一昨年に続き、実施したことが特筆されます。同様の取組が、全道の各ブロック、各支部の研修会で広がっていることは誠にうれしい限りです。また、北海道水産林務部の

実施する「道産水産物魚食普及推進事業」に多くのレシピの提供、フェアへの参加により、積極的に協力してまいりました。特に昨年からは、レシピが動画化され、北海道庁のホームページに掲載されていますのでぜひご視聴ください。(北海道おさかなカンタレレシピ)で検索)

一方で、バブル崩壊以降続く日本経済の低迷に加え、昨年は円安の進行による物価高や人手不足など、飲食業界を取り巻く環境は依然として厳しい状況にあります。本会におきましても、会員数の減少に歯止めがかからず、社会経済情勢の影響を強く受けている現状にあります。

厳しい状況下ではあります。が、今後とも札幌連の皆様と一層緊密に連携し、地産地消の推進をはじめ、北海道の飲食文化の魅力発信に貢献しながら、本会の事業を一歩ずつ着実に推進してまいりたいと存じます。令和8年も何卒よろしく願い申し上げます。

(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 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 南部ユンクィアンしず子	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)  
 山田 晃司(日本中国料理協会)  
 板倉 洋祐(全日本寿司協会)  
 成田 寿(札幌第一朝宗調理師会)  
 編集長 山口 弘(行事務所長)

### あとがき

雪の少ない穏やかな正月を迎えたと思いましたが、1月下旬から札幌では記録的な大雪に見舞われ、線路や道路の排雪が追いつかず、JRやバスが軒並みダウンしました。しかしながら、運よく1月28日の新年会をずらしての大雪だったため、何とか無事に1月の行事を終えることができました。一方で、何度も交通機関が止まった影響で、思うように職場に出られず、「もじゃこ通信」の編集作業が進まなかったり、度重なる大雪でエアコン室外機周りの除雪が間に合わず、一時暖房なしで作業を行ったりで苦戦しましたが、どうにか99号の発行にこぎつけることができました。

機関紙「もじゃこ通信」令和8年2月25日発行 第99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/(011)211-6215  
 印刷/株式会社正文舎