

わじゃこ通信

NO.100

私の好きな格言

「継続は力なり」

石塚 博久

札幌市調理師団体連合会会報



地上90mから眺めた大通公園



全日本司厨士協会札幌支部
支部長

吉田 郁雄 氏

吉田郁雄氏は1965年生まれで札幌出身。幼少の頃に見たTVの料理番組で映し出される美味しそうな料理に魅了されたのがこの世界への興味のきっかけとなり、その後の学生時代も寿司屋等の飲食アル

店丁いつぱい

バイトに勤しみ、高校卒業後、母親の強い勧めもありホテル業界へ。1984年三井観光開発株式会社（現・株式会社グランビスタホテル&リゾート札幌パークホテル）入社。ランドリーでコックコートを渡され、いよいよ洋食料理の世界にと奮起するも、案内されたのは洗い場専門の部署。朝早くから遅くまでひたすら鍋やフライパンを洗う日々で、「とにかく良く怒られてたわ」と懐かしむように話していただけた。辛い洗い場勤務を経て晴れてレストラン「ローザンヌ」に配属。右も左も分からないなか、フランス料理用語が飛び交う調理場で本格的な修行のスタート。当時まだ珍しかったコラボ催事なども盛んに行われ、「銀座マキシムドパリ」のダニエル・マルタン氏を招いたイベントでは大変刺激を受けたそうです。その後も各セクションで腕を磨き、会員制クラブ「パーククラブ」料理長、千歳県鴨川シーワールド総料理長等の要職を経て、2022年より札幌パークホテル総料理長へ就任。現在も同ホテルの寵を守られております。

2018年フランス料理最高の名誉の一つとされる「レ・ディシブル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」称号授与。昨年11月には調理業務功労者として厚生労働大臣表彰を受賞されました。司厨士協会に於いても長年役員を歴任し、2019年からは札幌支部長、北海道地方本部副会長として若手調理人の育成、児童福祉施設慰問など会の運営に尽力。また、規格外の農作物を使用したフードロス削減やリペア皿の使用など社会的課題にも調理師の立場から積極的に取り組んでおられます。今後の展望を伺うと、「先ずは2021年の新規開業を成功させないとね」と静かに、しかし、しっかりと語った吉田総料理長。これからの会の運営にご尽力いただくとともに、我々世代が次のページを開いていけるよう前を向いていきたいと思っています。

（紹介者）

全日本司厨士協会札幌支部

板倉 洋祐

題字：札幌連会長 細川 正人

札調連

事業報告

令和8年度 定期総会・懇親会開催

令和8年度第37回札調連定期総会は、5月26日（火）午後3時30分からホテルライフォート札幌4階「レガート」で開催され、司会進行は鈴木裕一郎会長代行が務めました。細川正人会長の開会挨拶の後、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1号では、山口弘行事務局長から令和7年度事業報告及び収支決算報告が、また、高橋宏通監事から会計監査報告が行われ、審議の結果、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8年度事業計画案では、基本方針と具体的な事業計画は昨年度と同じ内容とし、庖丁塚供養祭を

7月16日に実施し、第1回目の講師研修会として「ふぐ加工施設」の見学を9月に予定していること、「ふぐ処理者認定試験準備講習会」を10月8日に開催すること、その他、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、新年会などについて説明があり、また、一般会計の収支予算案については、特別賛助会費を1団体減の8団体で計上したこと、及び、積立金会計からの借入金を上しないなどにより、昨年度に比較して約6万9千円の減額予算としたことなどの説明があり、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。

次に、議案第3号の札調連役員の改選と選任では、安藤勝広氏を副会長、沼久内義直氏を副専務理事、本田卓也氏を会計担当理事とし、新たに保健所食の安全担当部長に就任した畠山亜希子氏を顧問、札幌市議会議員の飯島弘之氏を相談役、泉勝志氏を常任相談役とする理事会の案が協議され、いずれも原案どおり承認され、最後は、鈴木裕一郎会長代行が閉会を宣言して、

第37回定期総会は無事終了しました。



定期総会の様子

続いて、定期総会懇親会が午後5時から17階スカイホール「サウ」で開催されました。沼久内義直副専務理事の司会進行で懇親会は進められ、冒頭、細川正人会長の開会挨拶の後、ご来賓の畠山亜希子札幌市保健所食の安全担当部長、千葉真裕道議会議員、和田敬太道議会議員からご祝辞をいただき、飯島弘之市議会議員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、札幌パークホテルの齊広樹総支配人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

第1回四役会議・ 庖丁塚運営委員会開催

令和8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10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。

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16日、円山公園の庖丁塚記念碑前での開催、当番団体は札幌そば麵類研究会と決まりました。また、前日までの記念碑清掃は全日本司厨士協会札幌支部が担当します。

会議の議事進行は鈴木裕一郎会長代行が務め、細川正人会長の挨拶の後、令和8年度札幌市名誉調理師の選考が行われました。今年度は全日本司厨士協会札幌支部の伊藤博之氏、札幌割烹調理師会の吉田成実氏及び札幌割烹調理師会の大野昭彦氏の3名について審査が行われ、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月に開催される第54回庖丁塚魚鳥菜供養祭の場で「名誉調理師の証」が授与されることに決定しました。また、全日本司厨士協会札幌支部が担当する今年度の健康料理フェスティバルは、札幌プリンスホテルで10月26日に開催されることが報告されました。



森下委員長挨拶



四役会議の様子

令和8年度 札幌市調理師団体連合会役員名簿

令和8年5月改選

役 職 名	氏 名	団 体 名	備 考
名 誉 会 長	高 橋 忠 明	北海道寿鮓調理師会（最高顧問）	
顧 問	畠 山 亜希子	札幌市保健所食の安全担当部長	新任
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	
	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	
	飯 島 弘 之	札幌市議会議員	新任
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）	
	泉 勝 志	日本中国料理協会札幌支部（常任相談役）	新任
	高 橋 広 夫	前札幌調理事務局長	
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（名誉会長）	
	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）	
	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）	
	安 藤 勝 広	日本中国料理協会札幌支部（常任相談役）	新任
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	沼久内 義 直	札幌割烹調理師会（会長）	新任
会計担当理事	本 田 卓 也	日本中国料理協会札幌支部（常任相談役）	新任
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）	
	吉 田 成 実	札幌割烹調理師会（理事長）	新任
	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）	
	菊 池 秀 昭	日本中国料理協会札幌支部（支部長）	
	永 島 淳 吾	日本中国料理協会札幌支部（幹事長）	新任
	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	郷 古 親 志	北全調札幌市支部連合会（南支部長）	
	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北海道寿鮓調理師会解散

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

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



定期総会懇親会の様子(1)



沼久内義直副事務理事
(司会)



定期総会懇親会
細川正人会長開会挨拶



定期総会懇親会の様子(2)



千葉真裕道議祝辞



畠山亜希子部長祝辞



札幌パークホテル齊広樹総支配人三本バ



飯島弘之市議祝杯



和田敬太道議祝辞

Loulu.Loup ルーループ
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



SyouBunSyA

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

レポート

令和8年度 日中協札幌支部全体幹事会

札幌支部（菊池支部長）では、5月20日（水）15時より、札幌市中央区のヤクルトビル9階会議室において「令和8年度日中協札幌支部全体幹事会」を開催いたしました。多くの幹事が出席し、本年度の事業計画や今後の活動方針について活発な意見交換が行われました。

会議は永島幹事長による成立宣言で開会し、続いて菊池支部長より、日頃より支部活動に尽力されている会員への



日中協札幌支部全体幹事会の様子

感謝の言葉とともに、業界を取り巻く環境が変化する中、会員相互の連携を深めながら支部活動をさらに充実させていきたいとの挨拶がありました。また、千葉真裕名誉顧問からは、業界の発展に向けた支部の役割や人材育成の重要性についてお話をいただき、今後の活動への期待が寄せられました。

議事では、令和8年度新年賀詞交換会の開催について協議され、令和9年1月13日（水）18時30分よりホテルライフオーソ札幌にて開催することが報告されました。さらに、各担当部署より令和8年度事業計画の説明が行われ、研修事業や交流事業をはじめとする年間スケジュールや重点施策について共有されました。また、7月22日にホテル札幌ガーデンパレスで開催される展示会・料理講習会並びに札幌支部賞味会について案内があり、新たな食材や調理技術の情報収集、会員相互の交流を深める貴重な機会として

て、多くの参加が呼びかけられました。

最後に、千葉英守名誉顧問より総括を兼ねたご挨拶をいただき、支部活動のさらなる発展と会員各位の活躍への期待が述べられました。その後、永島幹事長の閉会の挨拶をもって全体幹事会は盛会のうちに終了し、本年度の活動に向けて気運を高める有意義な会議となりました。

日本中国料理協会札幌支部
山田 晃司

令和8年度札幌割烹調理師会総会及び懇親会

去る6月28日、ジンギスカン羊々亭札幌本店にて令和8年度札幌割烹調理師会総会及び懇親会が行われました。

総会では前年度の事業報告および収支決算報告、今年度の事業計画案についての審議が行われ、全ての議案が承認されました。また、今年度は役員改選が行われ、長きにわたる葛西会長が退任され、新たに、沼久内義直氏が就任いたしました。新体制のもとで会のさらなる発展と次世代育成

への期待が高まる総会となりました。

総会終了後に開催された懇親会に出席いただきました北海道議会議員であり当会の顧問であります千葉真裕議員よりご挨拶を賜り、地域の食文化を支える調理師への期待と激励のお言葉をいただきました。乾杯の後は終始穏やかな雰囲気の中、会員と賛助会員が親睦を深めながら飲食業界の現状や今後の展望について活発な意見交換が行われました。会員一同が札幌の食文化を担う調理師としての使命と誇りを再確認する有意義な時間となりました。

中締めは、今総会で会長代行に就任されました渡邊会長代行のご発声のもとお開きと



札幌割烹 総会・懇親会の様子(1)



札幌割烹 総会・懇親会の様子(2)

なりました。会員、賛助会員の皆様お忙しい中、お集まりいただき誠にありがとうございます。今後も札幌割烹調理師会は、新たな役員のもと、技術研鑽と地域貢献に努め業界のさらなる発展に寄与して参ります。

札幌割烹調理師会
鈴木 慎也

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

「精進出汁」

定山溪調理師会

佐藤 修

野菜の香味を利用して取る出汁は、動物質のものを一切使わない。大きく分けて、昆布、椎茸、干瓢、豆類の乾燥したものを使用する。出汁の取り方も水に漬け込む「水出し」と材料と水で一緒に加熱する「煮だし」の二種類で、「水出し」は半日程漬け込み、「煮だし」は1時間から2時間漬けてから火にかけて沸騰

させずに60℃位で昆布を取り出し、1時間弱火にする。その他として、根菜（じゃがいも、人参、大根）などの野菜を崩れる程煮込んでこしたものの、胡麻やクルミをよくすり

用いる「胡麻だし」がある。本来の寺料理の場合、調味料として砂糖はほとんど使わず、塩、醤油、味噌を使い、食材については、鮮度の良い物や旬の物を選び、持ち味を十分に生かす。献立は、汁物、煮物、焼き物、揚げ物、酢の物でバランス良く組み合わせる。

〔精進料理の4つの流れ〕

①永平寺流

客膳献立、仏事献立

②大徳寺流

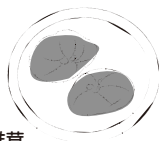
茶道に縁の深い懐石

③黄檗流

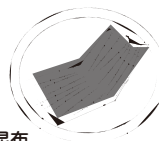
万福寺流、禅寺料理

④民間流

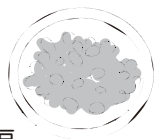
家庭料理の根元



椎茸



昆布



豆



干瓢

随想

「今年の夏も健康で元気に」

札幌第一割烹調理師会

成田 寿

ることが推奨されています。例えば体重が60kgの方であれば、一日60gを目安に摂ると良いです。主に含む食品は、肉や魚、卵、大豆、乳製品で、量は少ないものの米や野菜などにも含まれています。

食品例として

鶏胸肉皮なし	80g	約19g
卵 Mサイズ	1個	約6g
納豆	1パック	約8g
木綿豆腐	1/2丁	約10.5g
鮭	1切80g	約17.8g
牛乳	コップ1杯	約6.5g
ツナ缶	1缶	約13g

ポイントとは主食だけで済ませず、できるだけタンパク質を含む食品を一品加えることです。手軽に補える「ちよい足し」食材もあります。冷凍枝豆やツナ缶、かつお節等や、食品から摂るのが難しい場合は、プロテイン飲料を活用するのがあります。

一日三食の食事の中に上手にタンパク質を含む食品を取り入れ、栄養バランスを考えて、この夏を、その先も元気に通したいものです。

私の好きな格言

「継続は力なり」

私の若い時の夢はアーティスト。高校を卒業し美大へ進学までは順風満帆。しかし、時代は学生運動真っ只中。大学生活は余程強い意志がなければ挫折の道へ。案の定、甘い誘惑に負けて、

酒と遊びに溺れる毎日。元来、三日坊主の性格で、当初の夢もどこへやら。就職もかろうじて広告関係の会社に入ったが、実力社会の厳しさから途中退社。その後は色々な職を転々として、何とか腰を降ろせたのが調理の世界。そこで出会えた師の教えがこの言葉。常に実践して今がある。振り返って最近思う。畑は

違うが美大時代の友人達を見て、今や著名な陶芸家やイラストレーターがいる。彼らは半世紀もの間、あらゆる干渉や誘惑に負けず、強い目的意志を持って地道にコツコツと努力を積み上げてきたのだと想像できる。

札幌そば麵類研究会

石塚 博久

SAPPORO

札幌市からのお知らせ

「食品表示基準」が改正されました

令和8年(2026年)4月1日より、食品表示基準及び関連通知の一部が改正・施行されました。

お客様の命に関わる「食物アレルギー表示の対象品目の変更」など、重要な内容が含まれております。安全な食事を提供するため、今一度、最新の表示ルールの確認をお願いいたします。



食物アレルギー表示対象品目の変更

食物アレルギー表示の対象品目に変更がありました。(太字下線が追加項目)

義務表示の経過措置期間は令和10年3月31日までとなっていますが、可能な限り速やかに表示(飲食店の場合は任意での情報提供)するように努めましょう。

「カシューナッツ」が特定原材料(義務表示)に追加

カシューナッツのアレルギー表示が、「推奨」から「義務」表示へと引き上げられました。

【義務表示9品目】

えび、**カシューナッツ**、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)



札幌市が作成したアレルゲンピクトグラム

「ピスタチオ」が特定原材料に準ずるもの(推奨表示)に追加

ピスタチオが新たに「推奨」表示に追加されました。

【推奨表示20品目】

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、**ピスタチオ**、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

<札幌市ホームページ>



札幌市 アレルゲン 🔍

その他の改正事項について

今回の改正では、食物アレルギーの表示以外にも、個別品目ごとに定められていた表示ルールの多くが削除・整理され、全食品共通の横断的ルールに統廃合されたほか、関連通知やQ&Aも更新されています。

詳しくは、消費者庁のホームページなどで御確認ください。

<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13日に開催した北全調定期総会では、令和8年度の事業計画及び予算案が承認され、新たな年度が本格的にスタートいたしました。近年、会員数の減少や物価高騰などにより、各業界団体の運営環境は一層厳しさを増しております。本会におきまして、限られた財源の中で効率的な運営を図るため、事業内容や会議運営の見直しを継続して進めております。

一昨年から、全国1位の漁獲量を誇る北海道産ふぐの普及促進に本会として力を注いでおります。今年は北海道水産林務部の取組にも最大限協力し、各種イベントや研修会を通じて北海道産ふぐの魅力を発信して参ります。

本年度の北海道調理師試験は8月25日に実施されます。調理師免許は国民の食の安全と信頼を支える国家資格であり、昭和33年の調理師法施行以来、多くの先輩方の努力によってその社会的地位が築かれてきました。本会では今年

も試験対策準備講習会の開催や参考書の斡旋などを通じて、次の時代を担う方々への支援を実施して参ります。

また、本会最大の事業である調理師全道研修大会の開催準備も進めております。研修大会の中心事業である調理技能コンクールは、若手調理師が日頃の研鑽の成果を発表する貴重な舞台です。参加者の確保や運営面で様々な課題はありますが、技術の向上と交流の場として、その意義はますます大きなものになっており、皆様には、何卒、ご協力を賜りたいと存じます。

調理師は、食を通じて人々の健康と笑顔を支える大切な使命を担っています。時代が大きく変化する今だからこそ、調理師同士の連携を深め、技術と知識を磨きながら、北海道の豊かな食文化を次世代へ引き継いでまいりたいと思います。今後とも札幌調理師団体連合会の皆様のご支援、ご協力をお願い申し上げます。

(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 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 藤田 篤	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 佐藤 伸	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)
鈴木 慎也(札幌割烹調理師会)
山田 晃司(日本中国料理協会)
板倉 洋祐(全日本司厨士協会)
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

中東情勢の悪化に伴うナフサの供給不足から札幌市指定の家庭用ゴミ袋が一部で品切れとなったため、札幌市では9月末まで指定ゴミ袋以外でのゴミ出しが可能となりました。ゴミ袋といえば、2009年7月から家庭ゴミの有料化に伴い黄色の指定ゴミ袋が導入された当時、あるゴミステーションで黄色のゴミ袋を開けて中身のゴミを出し、ゴミ袋だけが持ち去られ、ゴミステーション内でゴミが散乱していた事実があったことを思い出しました。

今号から札幌割烹調理師会の「もじゃこ通信」編集委員が、本間勇司さんから鈴木慎也さんに代わりしました。よろしくお願ひいたします。

機関紙/もじゃこ通信
令和8年7月25日発行 第100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/〇一一二二五一一六二二五
印刷/株式会社正文舎