もじゃこ通信

NO.101

札幌市調理師団体連合会会報

私の好きな格言

「継続は力なり」

――――― 鈴木　慎也

庖丁いっぽん



札幌第一割烹調理師会
会計部長

石井　正幸 氏

石井正幸氏は昭和28年12月14日生まれで、紋別郡遠軽町の出身です。同町の社名淵中学校を卒業後、釧路市の中江調理師専門学校に進学されて、昭和45年3月に卒業され、同年の4月に株式会社ヤサカに入社されました。以来、ヤサカが閉店する平成22年8月まで40年の長きにわたり、当会の会長でもあります森下稔氏のもとで調理課長として活躍されてこられました。

思い出としては、社内野球チームの一員として仕事前の早朝に試合に臨んだことや、慰安旅行で開園間もない東京ディズニーランドに行ったこと。仕事では繁忙期の婚礼料理や年末のおせち料理の重詰め作りの大変さが記憶として残っているそうです。また、法事やお茶事の出前もあり、社内でお茶を習う機会があり、良い経験ができたとのことでした。

平成22年12月、定山渓温泉ホテル「ふる川」に入社され、令和元年9月、定年により退社されるまで、9年間勤められました。しばらくの充電期間を過ごされた後、令和3年2月に社会福祉法人ノテ福祉会に入社され、現在も仕事を続けられております。

若い頃は、野球、海釣り、スキー等のアウトドアが趣味でしたが、最近は、散歩や山菜取り、スマホでの写真撮りを楽しんでいるそうです。年齢を重ねても、健康で元気に仕事を続けられることは何よりです。これからも体調に留意され、日々を健やかに楽しんで過ごされることを願っております。

（紹介者）

札幌第一割烹調理師会

成田　寿

題字／札調連会長　細川　正人



大通公園の噴水とテレビ塔の夜景

札調連 事業報告

第54回「庖丁塚魚鳥菜記念碑供養祭」開催

7月16日、台風から変わった温帯低気圧が北海道を通過する影響で悪天候が予想されたため、急遽、会場を円山公園の庖丁塚魚鳥菜記念碑前（屋外）から北海道神宮参集殿（室内）に変更して、第54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。

供養祭に先立ち、今年度新たに札幌市名誉調理師に登録された3名の方に細川正人札調連会長から名誉調理師のバッチが交付された後、58名が参加して供養祭が行われました。式では、新名誉調理師に「名誉調理師の証」が授与されたほか、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。残念ながら、今年はアジサイに囲まれながらの供養祭とはなりませんでしたが、記念碑の周りでは今年もアジサイが綺麗な花を咲かせていました。




名誉調理師のバッチ交付

ふぐ加工施設見学会（講師研修会）を開催

9月25日（金）午前10時から、札幌市白石区北郷2条7丁目の㈱岡崎水産北海道札幌工場において、北海道近海で捕獲される「まふぐ」を加工する工程を見学しました。今回の見学会は、今年度第1回の講師研修会を兼ねて実施したもので、札調連認定講師を含めた8名が参加しました。

同社は5年前に工場を道内に新設し、道内近海で捕獲される魚介類の加工を行っています。「まふぐ」については8月頃より1日3トン、年間400トン程度を処理し、冷凍後、主に東京や関西方面に出荷しているとのことですが、ふぐ処理の歩留まりは3割程度と低く、残りの7割は廃棄物となるため、その処理費用が割高なことがネックとなっているとのことでした。従業員が手際よくふぐを解体し、洗浄後、真空包装にパックする工程を見学しながら説明を受けたり、質問などして、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27日にホテルポールスター札幌で開催し、安藤勝広副会長（全日本司厨士協会札幌支部常任相談役）が演題「私の調理師人生」の講師を務める予定です。


ふぐ加工施設見学の様子


ふぐ加工作業の様子

「札幌市名誉調理師会総会・懇親会」開催

10月1日の正午から、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。これまでは午前中に赤い羽根共同募金の活動を行っていましたが、今回は活動なしでの開催となりました。

山﨑幸雄会長が開会の挨拶を行った後、まずは「黄鶴」の料理でお腹を満たしながら懇談し、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、役員の改選が行われ、全員再任となりました。また、赤い羽根共同募金活動に変わる社会貢献の仕方や名誉調理師会の活動をPRする方策、さらには、会費未納者の取扱いなどについても話し合われ、これらについては今後とも検討していくこととなりました。


名誉調理師会総会・懇親会

第33回「地産地消・健康料理フェスティバル」開催

令和８年度第33回地産地消・健康料理フェスティバルが、10月26日（月）に中央区南３条西12丁目の札幌プリンスホテル国際館パミールで開催されました。抽選で当選した市民や関係者など百名が参加し、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「西洋料理」の味を堪能しました。

まず、午前の講演会は、札幌市の金綱良至ウェルネス推進担当局長の挨拶の後、札幌市の職員による「どうする？栄養バランスと毎日のごはん」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ました。

続いて、午後からの試食会は、担当する全日本司厨士協会札幌支部の吉田郁雄支部長の司会進行で、札幌市調理師団体連合会を代表して鈴木裕一郎会長代行と調理担当団体を代表して全日本司厨士協会北海道地方本部の大江廣嗣会長が挨拶を行った後、札幌プリンスホテルの洋食調理スタッフが腕を振るい、地元の食材を数多く使って栄養と健康に配慮した西洋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６品（①北海道産フグのエスカベッシュ 北海道産野菜を使って、②北海道産ごぼうのポタージュとフリット、③北海道産真鱈のポワレ 北海道産野菜と貝類・豆乳のナージュ風、④斜里産サチク麦王豚ロースのロースト、⑤十勝ハーブ牛のビーフシチュードリア、⑥北海道産有機かぼちゃと豆乳のクレームブリュレ仕立て）について、国際館パミールの坂井謹明調理長や根津貞チーフマネージャーから献立の説明を受けたり、詳しい調理方法を聞いたりしながら、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でした。

試食会の最後には、来年の「和食料理」を担当する団体を代表して、札幌第一割烹調理師会の佐藤登支部長が閉会の辞を述べ、今年の健康料理フェスティバルは終了しました。

令和８年度「ふぐ処理者認定試験準備講習会」開催

10月８日（木）、札幌市中央卸売市場管理センターにおいて令和８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32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・各国輸入蛯
衛生的な設備を誇る
業務用卸のエキスパート!!
フジウロコ
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
普南貿易株式会社
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
㈱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


司会進行の
吉田支部長


佐藤支部長
「閉会の辞」


大江会長
「調理担当団体挨拶」


鈴木会長代行
「挨拶」


金綱局長
「挨拶」



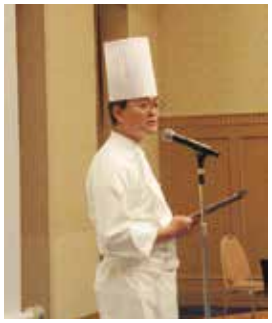
試食会の様子


北海道産ごぼうの
ポタージュとフリット


北海道産フグのエスカベッシュ
北海道産野菜を使って


斜里産サチク麦王豚
ロースのロースト


北海道産真鯛のポワレ
北海道産野菜と貝類・豆乳のナージュ風


献立（デザート）を説明する
根津チーフマネージャー


テーブルを回りながら
質問に答える坂井調理長


北海道産有機かぼちゃと
豆乳のクレームブリュレ仕立て


十勝ハーブ牛の
ビーフシチュードリア


北海道神宮参集殿での供養祭の様子


名誉調理師による供養祭開始前の記念撮影

レポート

納涼ビール会を開催しました

２０２６年８月４日(火)、北海道地方本部・札幌支部合同役員会終了後、会場となった札幌パークホテル屋外駐車場の特設ビアガーデン会場にて、今年も恒例の「納涼ビール会」が開催されました。この会は、道本部・札幌支部合同で開催する毎年恒例のイベントで、日頃からお世話になっているパートナー企業の皆様への感謝をお伝えするとともに、協会会員の皆様とのさらなる親睦を深めていただくことを目的としており、コロナ禍を除き毎年開催されています。

昨年は残念ながら天候に恵まれず、ホテル館内での開催となりましたが、今年は見事な晴天に恵まれ、絶好のコンディションとなりました。また今年は、会場となったパークホテルの一時閉館が決まっていることもあり、28社４団体64名、会員24名、総勢88名と、例年以上に多くの皆様にご参加いただき、かつてないほどの大人数での開催となりました。暑さも少し和らぎ、過ごしやすくなってきたところで、道本部・大江会長のご発声に合わせて高らかに乾杯！用意されたジンギスカン鍋を囲みながら、会場には絶えず笑い声が響き、各テーブルではビールのピッチもどんどん進みます。普段なかなかゆっくりとお話しする機会のないパートナー企業の皆様や協会会員同士も、次々と席を移動しながら交流を深め、時間を忘れて大いに盛り上がっていました。すっかり日も落ち、夜風も心地よくなってきた頃、道本部・舟橋幹事長のご挨拶をもって、楽しいひとときもお開きとなりました。

今年も大盛況のうちに会を終えることができました。「来年以降もこの素晴らしい宴をぜひ開催してほしい」という声もたくさん聞くことができ、協会会員の一人として大変うれしく思いました。

最後になりましたが、開催にあたり準備に携わった役員の皆様、そして会場運営にご尽力いただいたパークホテルスタッフの皆様、誠にありがとうございました。

全日本司厨士協会札幌支部
板倉　洋祐


納涼ビール会の様子


大江会長
「乾杯の発声」

令和８年度 活動報告

定山渓調理師会は地域社会に貢献する目的として、昨年と同様、７月に定山渓学園の児童会館設立１周年記念に参加しました。当日は午後２時より定山渓学園の調理室を使用し、会員５名で実演をしながら和食４品（３食素麺、出汁巻玉子、いなり寿司、海苔巻き）を作り、生徒、保護者及び職員の合わせて約50名に提供し、出汁巻玉子の合わせ方や素麺の綺麗な盛付け方などを説明して、午後４時までの２時間活動しました。

また、９月には当会の終身名誉会長の鹿野好治氏88歳が３月１日に旭日単光章を受賞され、その祝賀会を定山渓温泉ホテルミリオーネにおいて、議員の先生、友好団体、賛助会員、友好支部、ご家族など約70名が参加して、祝賀のミニコンサートなどで２時間にわたり盛大に開催いたしました。

定山渓調理師会
佐藤　修


祝賀会　鹿野好治氏を囲んで

Loulu.Loup（ルールループ）
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
㈱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㈹
FAX (011)８２１－２１６４

食材のはなし

「発酵と麹菌」

札幌そば麺類研究会
石塚　博久

私が子供の頃、母が作る「ぬか床」が不思議であった。何故、野菜や魚を漬けるだけで美味しくなるのか？そんな疑問から料理への興味が湧いたことを思い出す。私たちが毎日口にする味噌や醤油。これらの調味料に共通する日本の味の秘密は、「発酵」とその主役である「麹菌」という目に見えない微生物の働きにある。そもそも発酵とは、微生物が人間の体にとって有益な物質を作り出す現象のことだ。微生物の働きという点では「腐敗」と同じ仕組みだが、人間にとって「美味しい」「役に立つ」ものが発酵と呼ばれる。発酵によって食材は元の状態よりも栄養価が高くなり、保存性が増し、何より独特の深い旨味が生まれる。この発酵において、日本の伝統的な食文化で特別な役割を果たしているのが麹菌だ。麹菌はカビの一種だが、２００６年には日本を代表する「国菌」に指定されている。麹菌の最大の武器は、強力な酵素を出すことだ。蒸したお米や大豆に麹菌を繁殖させたものを「麹」と呼ぶが、麹菌が出す酵素は、お米のデンプンを甘い糖に変えたり、大豆のタンパク質を旨味成分であるアミノ酸に変えたりする。味噌の深いコクや甘酒の優しい甘さは、すべて麹菌が働いてくれた成果なのだ。なぜ日本でこれほど発酵文化が発達したのだろうか。それは、日本の「高温多湿」という気候が麹菌の生育にぴったりだったからだ。顕微鏡もない時代から、経験と知恵でこの菌をコントロールしてきた先人達の知恵には驚かされる。世界からも健康食として注目されている日本の発酵食品。私は毎日の食事に感謝しながら、この素晴らしい伝統と麹菌の恵みを、次の世代へと大切に受け継いでいきたい。

私の好きな格言

「継続は力なり」

私の好きな格言は「継続は力なり」です。私は料理の道に入り、36年間この仕事を続けてきました。その中では、うまくいかないことや壁にぶつかることも多くありました。しかし、一つひとつの経験を大切にし、努力を積み重ねてきたことが、今の自分の力になっていると感じています。料理の技術や知識は一日で身につくものではありません。毎日の仕事に真剣に向き合い、失敗から学び、諦めずに続けることで少しずつ成長していくものです。36年間を振り返ると、特別なことを一度に成し遂げるよりも、日々の積み重ね、継続こそが大きな力になるのだと実感しています。これからもこの格言を胸に、努力を続け、そして力に変え、昨日の自分を超えられるよう、日々精進していきます。

札幌割烹調理師会
鈴木　慎也

随想

「おせち料理」

日本中国料理協会札幌支部
山田　晃司

おせち料理は、調理師にとって単なる正月料理ではなく、日本の食文化と調理技術をお客様に伝える大切な料理です。おせちには、黒豆、数の子、田作り、海老、栗きんとんなど、一品一品に健康、長寿、子孫繁栄、豊作などの願いが込められています。調理師は、その意味や伝統を大切にしながら、素材の持ち味を引き出し、味・彩り・盛り付け・食感のバランスを考えて仕上げます。

また、おせちは家庭で作るだけではなく、ホテルや旅館、料亭、レストランなど、さまざまな飲食店でも商品として作られ、多くのお客様に選ばれています。限られた時間の中で多くの料理を仕上げるため、調理技術だけでなく、仕込みの計画、品質管理、衛生管理、チームワークも重要になります。

おせちは日本の「ハレの日」を象徴する行事食でもあり、季節を感じる食材や盛り付けを通して、日本人が大切にしてきた四季や節目の文化を表現しています。また、地域によって食材や味付けが異なることも、おせちの魅力の一つです。こうした地域の食文化を知り、次の世代へ受け継いでいくことも、調理師の大切な役割だと考えます。

さらに、伝統的なおせちを守りながら、現代のお客様の嗜好に合わせた味付けや料理を取り入れることも大切です。和食だけでなく、洋食や中華の技術を組み合わせることで、新しいおせちの魅力を生み出すことができます。

調理師にとっておせち料理とは、単に料理を作る仕事ではありません。日本の伝統を受け継ぎ、新しい一年を迎えるお客様の幸せを願い、その想いを料理という形で届ける仕事です。だからこそ、おせちは調理師の技術、経験、創意工夫、そして料理に対する想いが表れる特別な料理だと考えます。

SAPPORO

札幌市からのお知らせ

厚生労働省「HACCP衛生管理記録アプリ」のご案内

HACCP（ハサップ）の導入が義務化され、毎日の衛生管理記録に負担を感じていませんか？
厚生労働省では、小規模な飲食店における記録作業の負担軽減を図るため「HACCP衛生管理記録アプリ」を開発し、令和8年6月より公開しています。(※製造業や販売店などは対象外です)



面倒な記録作業をスマホで解決！アプリの3大メリット



① 紙の記録簿・保管スペースが不要

お手持ちのスマートフォンやタブレット専用のアプリで、
かんたんにデータ管理ができます。



② 登録の手間ゼロ・完全無料

IDやパスワードの登録は一切不要で、課金もない完全無料のアプリです。



③ データの保存・提出がスムーズ

記録データはアプリ内で2年間保存されます。
また、CSV形式で出力してメール等で受信できるため、
保健所など外部機関への提示もスムーズに行えます。

手引書に完全対応！これ一つで毎日の管理が完結

このアプリは「小規模な一般飲食店事業者向けの手引書」に完全対応しています。
「衛生管理計画の作成」「日々の実施記録」「毎月の振り返り」が、すべて端末の画面上で行えます。

アプリのダウンロードと詳しい使い方はこちら

▼アプリのダウンロード（厚生労働省）

アプリの詳細は厚生労働省のホームページで確認できます。

▼詳しい使い方の動画（日食協）

アプリの使い方は公益社団法人日本食品衛生協会の解説動画で確認できます。



北全調だより

令和8年度の調理師全道研修大会は、10月18日（日）に第61回調理技能コンクール、22日（木）に式典、懇親会を開催しました。昨年に続き、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まして感謝申し上げます。

10月22日の懇親会では、北海道で漁獲量が急増しているふぐをテーマに掲げ、「第3回北海道産ふぐの食彩会」と題し、札幌パークホテルの3人の名匠による料理が提供されました。北全調が2年前に始めた取り組みが大きな契機となり、令和9年2月には北海道主催でマフグフェアが開催予定など全道各地で官民の動きが広まっています。

今年度の北海道の調理師試験の合格発表が10月9日にありました。受験者数が103人、合格率が56・3％で、昨年に続き、合格率が低くなっており、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。

さて、各地で冬の準備に追われる頃、2年に一度の「調理師就業届出受理業務」の準備が始まります。調理師法に定められている本業務は、平成6年にその第一回が開始されました。本会では北海道の委託を受けて全道の各支部、各調理師団体、保健所のご協力を頂いて取りまとめを行っております。前回の令和6年度の届出件数は、6113件でした。「調理師就業届出」は、調理師の社会的地位の向上活動に活用されております。前回同様、皆様のご理解とご協力を何卒よろしくお願いいたします。

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。来る令和9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

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　金森　淳司	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（札調連会長代行）
委　員　石塚　博久（札幌そば麺類研究会）
　　佐藤　修（定山渓調理師会）
　　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）
編集長　山口　弘行（事務局長）

あとがき

今回で第101号の発行となりました。平成5年（1993年）8月に第1号を発行して33年余りを経過しながら、貴重な記録が残されています。創刊された第1号では、現在も続く「庖丁いっぽん」に初代会長の渡邊孝四郎氏の紹介。また、札調連の「事業報告」や加盟団体の「レポート」の他に、インフォメーションとして山の上病院院長の病と健康に関する話も掲載されており、全ページ白黒印刷で、広告掲載も14社ありました。事務局では長期保存を目的に、第1号から第96号までを2冊に分けて製本していますので、閲覧や貸出希望の場合はご相談ください。

機関紙／もじゃこ通信
令和8年11月25日発行　第101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／（〇一一）二一五－六一二五
印刷／株式会社正文舎