

札幌市調理師団体連合会会報



夏の陽を浴びた駿馬像（札幌競馬場）

柳田氏は昭和26年12月の留萌市生まれです。修学院札幌調理師専門学校を卒業し、昭和61年に調理師免許を取得。昭和62年に円山の東家寿楽に入店し修業を積み、平成2年に現在の厚別区大谷地に『そば柳』を開店しました。

大変研究熱心で真面目な性格で、寿楽入店時に鯉節の下処理という同一の仕事で丁寧に8時間ぶつ通しでこなし、先代社長に褒められるというエピソードがありました。そして調理技能コンクール等にも積極的に参加し、数々の優秀な成績を収めてこられました。平成8年に麵料理技能検定に合格し、調理技能士の資格を取得。更に麵料理専門調理師に認定されました。平成12年には環境衛生営業功労賞



札幌そば麵類研究会
柳田 悟 氏

を受賞。他に「東家親そば会」のメンバーとして、光塩学園調理製菓専門学校にて生徒に手打ち蕎麦の指導を行う活動に20年間参加。同業者や仕入業者からも信頼は厚く、現在34年目の営業実績を積み上げてこられたことは、日々の地道な努力と強い意志を感じます。

普段は温和で常に明るく親しみやすい人柄ですが、商売に関しては徹底したこだわりを持っていきます。お客様に少しでも安価で良い物を提供できる店でありたいという信念の下、34年間という長きに亘って地域の皆様から愛され続ける営業を実践されてこられたことは、我々そば屋仲間にとっても敬服の念を抱かずにはいられません。これから也更なる躍進を続けられることを切に願っております。

（紹介者）

札幌そば麵類研究会

石塚 博久

題字／札幌調理師会長 鈴木 健雄

「店下ろし」

札調連

事業報告

令和6年度

定期総会・懇親会及び
創立35周年記念祝賀会開催

令和6年度第35回札調連定期総会は、5月28日(火)午後3時からホテルライフォート札幌4階グラブで開催されました。総会の司会進行は鈴木裕一郎会長代行が行い、初めに鈴木健雄会長から開会の挨拶がありました。その後、総会の議長選任を行い、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、佐藤修副会長からの令和5年度事業報告、山口弘行事務局長からの収支決算報告、高橋宏通監事からの会計監査報告が審議され、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6年度事業計画案の審議では、北海道

が今年度実施する「ふぐ処理者認定試験」に伴い「ふぐ処理者認定試験準備講習会」が10月10日に開催されることなどが説明され、また、収支予算案の審議では、加盟団体の負担金を5万円から6万円に増額したこと、特別賛助会員が1団体減り9団体になったこと、ふぐ処理者認定試験準備講習会の開催に当たって受講者15名、受講料2万円で購入したことが説明されました。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、長谷川一男氏の名誉調理師会退会による常任相談役退任の案に疑義が生じ、同氏の名誉調理師会退会の意向を再確認した上で判断を行うため、本取扱いが執行部一任となり、後日同氏の名誉調理師会継続の意志が確認できたことから、同氏を常任相談役留任として取り扱いました。

総会の最後は、札幌割烹調理師会の葛西利男会長の閉会の挨拶で締められ、第35回定期総会は無事終了しました。続いて、定期総会懇親会が

午後4時30分から4階アニマートで開催されました。今回は、札調連の創立35周年に当たり記念祝賀会を兼ねた開催となりました。冒頭、鈴木健雄会長の開会挨拶の後、創立35周年記念として、長きにわたり札調連の役員として貢献した5名(葛西利男副会長、大江廣副副会長、佐藤登副会長、本間勇司副専務理事及び竹田俊二監事)のうち当日出席された4名に札幌市保健所の西尾香奈子食の安全担当部長から市長感謝状が、また、白井勝美理事に鈴木健雄会長から会長感謝状がそれぞれ贈呈されました。その後、ご来賓の西尾香奈子部長、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、晋南貿易㈱代表取締役会長の曲健三様の祝杯で開宴となり、賑やかな時間を過ごしました。



定期総会
司会の鈴木裕一郎会長代行

懇親会の終わりは、㈱フジウロコ大橋水産代表取締役社長の大橋誠一様による三本メで盛会のうちに閉会となりました。

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6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27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。

会議の議事進行は鈴木裕一郎会長代行が行い、初めに、鈴木健雄会長から挨拶があり、その後、令和6年度札幌市名誉調理師の選考が行われました。今年度は日本中国料理協会札幌支部の岩本隆氏、全日本司厨士協会札幌支部の舟橋裕司氏、定山溪調理師会の竹内司氏及び札幌割烹調理師会の菅野はつみ氏の4名について審査が行われ、審査の結果、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25日に開催される第52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。

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25日、円山公園の庖丁塚記念碑前での開催、当番団体は札幌第一割烹調理師会と決まりました。前日までの記念碑清掃は日本中国料理協会札幌支部が担当します。

なお、第1回四役会議、庖丁塚運営委員会の詳細は札幌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

令和6年度 札幌市調理師団体連合会役員名簿

令和6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	西尾 香奈子	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	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	細川 正人	札幌市議会議員	
	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	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）	
会長	高橋 広夫	前札幌調連事務局長	新任
会長代行	鈴木 健雄	札幌市議会議員	
	鈴木 裕一郎	日本中国料理協会札幌支部（常任相談役）	
副会長	小泉 哲也	全日本司厨士協会札幌支部（常任相談役）	
	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）	
専務理事 副専務理事 会計担当理事	佐藤 登修	札幌第一割烹調理師会（支部長）	
	舟橋 裕司	定山溪調理師会（会長）	
	本間 勇司	全日本司厨士協会札幌支部（常任相談役）	
	安藤 勝広	札幌割烹調理師会（理事長）	
	後藤 俊幸	日本中国料理協会札幌支部（常任相談役）	
	成田 寿	札幌第一割烹調理師会（副会長）	
	沼久内 義直	札幌第一割烹調理師会（副会長）	
	松見 光晃	札幌割烹調理師会（会長代行）	新任
	溝口 浩司	定山溪調理師会（名譽会長）	
	伊藤 博之	定山溪調理師会（支部長）	
理事	本田 卓也	全日本司厨士協会札幌支部（副支部長）	新任
	菊池 秀昭	日本中国料理協会札幌支部（支部長）	
	佐藤 友信	日本中国料理協会札幌支部（幹事長）	新任
	石塚 博久	札幌そば麺類研究会（幹事長）	
	白井 勝美	札幌そば麺類研究会（広報部長）	
	郷古 親志	北全調札幌市支部連合会（西支部長）	
	高橋 宏通	北全調札幌市支部連合会（南支部長）	新任
	吉田 郁雄	北全調札幌市支部連合会（会長）	
監事	山田 弘行	全日本司厨士協会札幌支部（支部長）	新任
	山口 弘行		

※R5.4.31北海道寿鮓調理師会解散

高級鮮魚介・冷凍魚介・各国輸入鮓
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
鈴木会長開会挨拶



定期総会



創立35周年記念祝賀会
市長感謝状被贈呈者



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
西尾香奈子部長祝辞



創立35周年記念祝賀会
会長感謝状被贈呈者



定期総会懇親会
(株)フジウロコ大橋水産
大橋誠一様三本ヱ



定期総会懇親会
晋南貿易(株)
曲健三様祝杯

印刷も、Webも、電子書籍も。

株式会社 正文舎

〒003-0802 札幌市白石区菊水2条1丁目4-27
TEL.011-811-7151 / FAX.011-813-2581
<https://www.syoubunsha.co.jp>

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

鯉節・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

新年会・勉強会開催

去る令和6年2月4日(日)

札幌グランドホテルにて新年会及び勉強会を開催いたしました。先ず葛西会長の新年の御挨拶があり、「今年は辰年ですので景気と、この業界の発展に登り龍のように上昇していく事を願います。」と温かみのあるお言葉を頂戴いたしました。引き続き、乾杯の御発声を佐藤晶敏常任相談役から頂き勉強会に移りました。



札幌割烹調理師会の新年会・勉強会

勉強会の講師は、和食料理長の澤田朋和氏。札幌グランドホテルでの開催。30名以上の参加者が集まり盛大に行われました。新年会も重ねていましたが、メインは勉強会、

澤田氏考案【立春料理の多様性】をテーマに上げ、道産食材を中心に数多くの多様性料理を披露して頂きました。特に興味を持ったのは、黄身醬油や八角の茶干し、酒粕を使用した最中など、最新の料理ばかりでなく日本料理の特徴でもあります。情景を映し出し、側面から見た料理が斬新でした。他の参加者は活気あふれる質疑し、実になる勉強会でした。

また新年会用と料理に合うように、日本酒をサービスで用意して頂き、この場をお借りして御礼申し上げます。

勉強会終盤には、昨年度の公的表彰者及び全道大会の入賞者に対し葛西会長より金一封の進呈があり、今後の励みになるように激励をして頂きました。

和やかな時間もあっという間に過ぎていき、山崎常任相談役の中締め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。

〈公的表彰及び全道大会入賞者一覧〉

- ・令和5年度厚生労働大臣賞 葛西利男会長
- ・令和5年度北海道社会貢献賞 沼久内義直会長代行
- ・令和5年度食生活文化賞・金賞 日本料理部門 本間勇司理事長
- ・令和5年度第58回調理技能コンクール銀賞 渡部修大

札幌割烹調理師会

本間 勇司

本場香港廚師による 広東焼味技術講習会実施

「広東焼味」とは香港や中国広東地方の、下味をつけた肉類をあぶり焼きにした料理の総称で、叉焼(チャーシュー)、焼肉(皮つき豚バラ肉のクリスピー焼き)、焼乳鴿(小鳩のロースト)、焼鴨(アヒルのロースト)、焼鵝(ガチョ

ウのロースト)、焼乳猪(仔豚のロースト)あたりが代表選手で、こんがりとした色に焼き上がった焼味はすべてのお客様を魅了します。焼きたて熱々ではなく、人肌程度まで冷ましたものを食べるのが一般的で、パリッとした皮としつとりとした肉には王道のご馳走感に満ちあふれています。街のあちこちにある焼味舗(シウメイポウ・焼味の専門店)は客の目に見えるように焼き上げたアヒルやガチョウをぶら下げていて、どれも量り売りで「一斤(500g)ちょうだい!」という客の声に呼応して、店員が焼味を中華包丁でガンガン叩き切る...というのが、この地方の日常的な光景です。

広東料理の世界には一般的な調理師である「厨师」のほかに、点心専門の「點心師」、焼味専門の「焼味師」という職種があり、どちらも厨师より



絶妙な焼き上がりを確かめる梁先生

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

りも高給取り。高級店には必ず点心師と焼味師の両方がいて、お客様の舌を満足させています。

1月31日、光塩学園調理製菓専門学校をお借りして(一社)北全調第4ブロックと共催で、日本における香港焼味の第一人者東京「赤坂璃宮」の焼味師 梁偉康氏をお迎えし講習会を行いました。

当日はおよそ70名の参加者がその卓越した技術を見て、すべてのお料理を試食し本場の味と技術に感動してしました。(当日のメニュー・特製窯焼きチャーシュー、皮つき豚バラ肉のクリスピー焼き、伊達鶏の辛味焼き、広東式アヒルのロースト)

日本中国料理協会札幌支部
本田 卓也

食材のはなし

「味噌の教え」

定山溪調理師会

佐藤 修

私若い頃、今のようない味噌の種類があまり出回っていない頃の話です。親方の教えで、「どんな不味い味噌でも種類の異なる味噌を3種類合わせることで旨くなる」と教えられた記憶があります。全国各地には様々な味噌があります。区分すると3つくらいになり、1つ目は北海道、

東北、信州、関東、関西、北陸など、2つ目は中京地区、3つ目は九州、四国、中国地区です。また、種類として4つ（米、豆、麦、合わせ）に分けられます。

味噌は、日本古来よりある伝統の調味料で、地域ごとにその違いや特徴があり、保存がきく。また、栄養価の高いタンパク質、炭水化物、ビタミン、ミネラルを豊富に含んだ発酵食品でもあり、酵母、乳酸菌などで体をきれいにする栄養素も含まれています。

立ち全国各地でもっともメジャーで、代表的なのは信州味噌や仙台味噌
【豆味噌】大豆と豆麹(特徴) 甘さ控えめ、辛口、煮込み料理でも香りが弱くなりなく、代表的なのは八丁味噌
【麦味噌】大豆と麦麹(特徴) 麦の香り、風味豊かであっさりしている
【合わせ味噌】種類の異なる味噌2種以上を合わせる
汁物、焼物(田楽、味噌漬)、煮物(西京煮、味噌煮)、酢の物、ドレッシング、味噌粥、漬物、パンなど幅広く色々な料理に対応できます。

私の好きな格言

「雲外蒼天」

蒼天とは青空のことで努力して苦難を乗り越えた先には快晴の空が広がっているという意味の言葉です。

私に限らず調理の世界に飛び込んだばかりの若い時分には厳しく過酷な毎日が続き、こんなところ辞めてしまおうと何度も考えたことがあるのではないでしょ

うか？

それでも踏みとどまって今日があるのは、新しい仕事を覚えた時の達成感や先輩達に褒めてもらった時(ごく稀ですが)の喜びが大きかったように思えます。

それから35年。今や働き方改革、多様性の価値観、プライベートの充実とこれから社会にでていく若い方にとってより良い環境になってきている反面、そういう小さな喜びを感じるタイミングが極端に

減ってきているかもしれません。

ライフスタイルにあった自由な仕事の仕方を受け入れる私たちこそが変わらなければならぬと強く思う中、長雨の後にこそ空がより青く見えるということも忘れて欲しくないとも思っています。

全日本厨師士協会札幌支部

板倉 洋祐

随想

「新しいことに挑戦？」

札幌第一割烹調理師会

成田 寿

新年度が始まり、最初の「もじゃこ通信」です。大谷選手の活躍に一喜一憂している現在の私であります。齢七十を超えて、新しいことに挑戦と思いつつも、意欲が湧いてきません。

そんな中で、ある本に書いてあった「おすすすめしたい6つの小さな冒険」というのがありました。

一、一日一笑【笑いは人間関係の潤滑油、ユーモアで人々を笑わせ、自分も笑うことで人との距離も縮まります。】

二、一日一新【いつもと違う道を通る、新しいお店に入るなど、慣れないことをしてみよう。】

三、一日一想【自分が心から楽しいと思う夢を描いてみると、心が「そうありたい」と思う変化の芽が出てきます。】

四、一日一言【「ありがとう」「素敵です」などと、人が喜

び、自分も楽しくなるハートのある美しい言葉を口にしてみましょう。】

五、一日一喜【嬉しいや楽しいなど小さな幸せを見つけ、書き留めておきましょう。】

六、一日一動【ストレッチやウォーキングなど毎日こまめに体を動かすことで、ポジティブな気力が湧いてきます。】

毎日の生活の中にこれらの変化を取り入れてはいるかができるのか。高齢になっても挑戦することは、自分の新たな可能性に気付くだけでなく、人生を充実させることにもつながります。

まずは行動を起こすことが大切です。元気で居られることに感謝しつつ、日々を楽しく過ごしたいものです。

お知らせ

「ふぐ処理者認定試験準備講習会」を開催します。

○日程…10月10日(木)

○会場…市場管理センター

ター

○受付…9月2日(月)～

○定員…32名

※詳細は札幌調連のホームページをご覧ください。

SAPPORO

札幌市からのお知らせ

食物アレルギーの情報を積極的に表示しましょう！



飲食店等におけるアレルギー表示

食物アレルギーのあるお客様は、料理に含まれるアレルゲン情報がなければ安心して食事ができません。

容器包装のない食品や飲食店等で提供する食品への食物アレルギー表示は法律で義務となっていませんが、お客様が安心して利用できるよう、お品書きやメニュー等で積極的に情報提供しましょう！（意図しない混入の可能性についても伝えるとより丁寧です。）



小麦・卵・乳・豚肉・りんご
を使用しています
(カツはえび天の揚げ油と共用)

表示すべき品目

容器包装された食品の場合、8品目の「特定原材料」は表示が義務、「特定原材料に準ずるもの」の20品目の表示が推奨されています。飲食店等でもこれらの品目の表示を検討しましょう。



定期的に見直されるのね



令和5年3月8日に「くるみ」が追加されました

区分	対象品目
特定原材料	えび、かに、 <u>くるみ</u> 、小麦、そば、卵、乳、落花生
特定原材料に準ずるもの	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン



令和6年3月28日に「マカダミアナッツ」が追加され、「まつたけ」が削除されました

食物アレルギー表示に関する最新情報

消費者庁のホームページでは、食物アレルギー表示に関する動画教材、パンフレット、関連通知等の最新情報が掲載されていますので、是非ご確認ください。



<消費者庁ホームページ>
食物アレルギー表示に関する情報

消費者庁 食物アレルギー表示



北全調だより

5月15日に本会の定期総会、懇親会を開催しました。

現下の円安、原材料費の高騰、人手不足などに加え、地域における少子高齢化、人口減少など本会を取り巻く環境は極めて厳しいものがあります。

時代の変化に合わせた事業の見直しについて課題が提起され、議論が深まり、改革に向けて一歩を踏み出した有意義な定期総会となりました。

今年度の北海道の調理師試験は8月22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

格でもありません。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13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北全調創立5周年の記念事業として、昭和38年に開始され、コロナでの2年間の中止以外は、毎年開催され、今年で第59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。が、成功に向け、皆様には、何卒、ご協力を賜りたいと存じます。

新庄監督3年目となったファイターズは、若手選手の活躍が目覚ましく、成績も上位にあり、見ている私たちもわくわくします。

本会においても4月より遠軽支部が若い方々により再結成され、新たな希望となっており。若い方々の伸びる芽を育てることが更なる活性化に繋がるものと思います。

（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 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 山口学園北海道中央調理技術専門学校	学校長 山口 伸矢	豊平区月寒西3条6丁目
学校法人 光塩学園調理製菓専門学校	理事長 南部エンクィアンしず子	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（札幌そはら調理研究会）
佐藤 修（定山調理師会）
本間 勇司（札幌朝宗調理師会）
泉 勝志（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）
山口 弘（行事務局）

あとかぎ

今年も暑い夏がやってきました。観測史上最も暑くなった昨年に匹敵する暑さになる可能性があるそうです。地球温暖化の影響なのか、近年海水温も上昇し、北海道周辺の海で「フグ」や「ブリ」がたくさん獲れるようになりました。この増えた魚の消費拡大を図るため、札幌連として取り組みを進めましたが、その成果が少しずつ現れてきました。10月に開催される「健康料理フェスティバル」で中国料理の食材として「フグ」が使われることになりました。また、水産関連業者から「フグ」の魚食拡大に向けた情報が集まりました。今後が楽しみです。

機関紙/もじゃこ通信
令和6年7月25日発行 第94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本棟4階
電話/（011）215-1621
印刷/株式会社正文舎