

札幌市調理師団体連合会会報



JRタワーホテル日航札幌の36階から見える西側の景色



札幌第一割烹調理師会
副会長

後藤 俊幸 氏

後藤氏は昭和28年11月、土別市朝日町生まれ、昭和47年、浜頓別高等学校卒業。その年に和歌山県白浜町の「ホテル三楽荘」にて和食の修業をスタートさせました。

子供の頃から母親のご飯支度の手伝いをしていたので、自然と調理の仕事をしてみたいとの思いが、調理師人生を志すきっかけのことです。

その後、大阪市の「森吉」、「藤壺」等老舗料理屋で腕を磨き、昭和55年「札幌プリンスホテル」の新館のオープンに合わせて入社。昭和61年「サントリートニュー札幌」に移り、初めて和食料理長となり活躍されました。そして、この年に当会に入会されました。

平成2年「札幌北広島プリンスホテル」、平成8年「札幌プリンスホテル」、最後に平成19年「ルスツリゾートホ

「店下り」

テル」と、それぞれ和食の料理長として歴任されてきました。ルスツでは定年まで勤務され、在職中は、アンチエイジング食・ハラル食に本格的に取り組みました。

令和2年には、北京冬季オリンピックの開催に合わせて中国河北省張家口市の「翠云山ホテル」で和食レストランの料理長として招かれ、一年六か月、様々な貴重な経験をされたことでした。また、平成17年には「北海道産業賞 献賞」を受賞されました。

現在は、南区食改善推進員、さっぽろ食の安全・安心モニター、料理事務長として活動されております。

長らく料理長としての重責を全うし、また、海外での経験もされた氏に対して、「お疲れ様でした」の言葉とともに、これからもお元気でご活躍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「札幌調理師第3代会長

故鈴木 健雄氏

札調連

事業報告

第31回

「地産地消・健康料理
フェスティバル」開催

令和6年度第31回地産地

消・健康料理フェスティバルが、10月16日に「JRタワーホテル日航札幌」36階のスカイバンケットルーム「たいよう」で開催されました。抽選で当選した市民や関係者約100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中国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「食育を通じたウェルネス推進の取組」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、午後からの試食会では日本中国料理協会札幌支部が調理を担当し、地元の食材を数多く使い栄養

と健康に配慮した中国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9品の中国料理について、メニューを作成したJRタワーホテル日航札幌の有城伸一料理長の説明やメニュー開発の裏話を聞きながら、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でした。

来年の健康料理フェスティバルは、札幌そば麺類研究会が担当する予定です。



影山雄一 札幌市ウェルネス推進担当局長 挨拶



調理担当団体 本田卓也日中協札幌支部長 挨拶

第52回「庖丁塚魚鳥菜 記念碑供養祭」開催

7月25日、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52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、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月の降水量が少なかった影響か、昨年に比べ花はやや小ぶりでしたが、67名の参加者の目を楽しませてくれました。

令和6年度「ふぐ処理者認定 試験準備講習会」開催

10月10日、札幌市中央卸売市場管理センターにおいて令和6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



小泉哲也会長代行の「名誉調理師の証」授与



玉串奉奠を行う森下稔運営委員長

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、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。

午後から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分けを行い、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、緊張しながら真剣に取り組んでいました。



講義「ふぐの種類・鑑別」の様子



赤い羽根街頭募金活動を行った札幌市名誉調理師

10月1日、札幌市名誉調理師12名が「赤い羽根街頭募金活動」に参加しました。当日は、北3条広場アカプラ近くの2か所に分かれて活動を行いました。10月にしては気温が高く、日中の最高気温が25℃を超える中で、参加した名誉調理師の皆さんは、汗をかきながら声をからしながら通行する方々に募金の呼びかけを行い、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。

赤い羽根街頭募金に参加



街頭募金に立つ名誉調理師と募金に協力する市民



札幌市名誉調理師会総会・懇親会

総会では、佐藤元治現幹事の司会進行により会計報告や活動報告のほか、名誉調理師会役員の改選が行われ、新役員として会長には札幌割烹調理師会の山崎幸雄氏、副会長には札幌そば麵類研究会の佐藤元治氏、幹事長には札幌第一割烹調理師会の佐藤登

「札幌市名誉調理師会 総会」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東館チャイニーズダイニング黄鶴で11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。

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

当連合会の鈴木健雄会長は病氣療養中のところ、8月11日、享年74歳にて逝去し、同日をもって会長を退任いたしました。これに伴い、令和7年5月に開催予定の定期総会におきまして後任の会長を選任する予定であります。これまでの間、鈴木裕一郎会長代行が会長の職務を代理することになりました。

会長逝去に関するお知らせ

氏、監事には全日本司厨士協会札幌支部の所司益於氏がそれぞれ選任されました。また、新名誉調理師の登録料や会員の定年制などについても話し合われ、活発な意見交換が行われました。

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



料理を説明する有城伸一料理長



第31回地産地消・健康料理フェスティバル



参加者の質問に答える調理担当者



かぶとタラバ蟹のスープ



ニラ入り海老蒸し餃子・うずら卵入り焼売



広東焼き物入り前菜盛り合わせ



知床鶏の台湾醤油照り焼き



大海老のオーロラソース和えニンニクの芽かんざし仕立て



北海道産マフグの米粉揚げスパイシーソース



次回担当の佐藤元治氏 挨拶



クルマミ饅頭と愛玉子ゼリー



うどんのオイスターソース炒め



広東風粥



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6年7月25日）

レポート

札幌支部女性部勉強会 「アッコスコリーオを探究する」

札幌支部女性部勉強会を、令和6年8月6日にモンテ物産株式会社のカッペンスタジアムにて開催し、15名が参加しました。テーマは「アッコ・スコリーオを探究する」。魚介の旨味たっぷりの味わいにするパスタの秘訣を、宮島学園北海道調理師専門学校講師の松本智喜氏に教えていただきました。

メニューは、①リコッタチーズと生ハムのサラダッリコッタチーズを作り、野菜等に添える。②トウキビのスープととうもろこしの芯をスープに使い味を出す。③スコリーオ〜南イタリアの磯(海岸)の料理、トマト、魚介類と魚のアラを煮出したスープを合わせてパスタを和える。

レシピは分かりやすく、作り方もシンプルで、すぐに家庭で作りたいと思えるメニューでした。出来上がった料理は風味が優しく塩加減も



モンテ物産様様の素敵なキッチンスタジオをお借りしました



松本シェフと助手の新聞さん



講師の溝口料理長



皮剥きの体験



試食のスッポン料理

程良く、ヘルシーで私たちが女性にはとてもうれしいものでした。後日我が家でも3品に挑戦すると大好評で、定番メニューになりそうです。また、スコリーオとペスカトーレ、マリナーラ等の違いも更詳しく知りたいと思います、「秘訣を探究する」というテーマどおり大変有意義な勉強会となりました。

試食後の締めくくりには札幌支部支部長の吉田郁雄氏から挨拶があり、「若い世代の新しいものに得るものがあると感じた」と感想を話されました。その言葉に、時代に沿った飽くなき向上心を感じると共に、次世代を担う料理人への大きなエールに聞こえ、真

に「料理は愛」と思い至りました。

松本智喜シェフ、モンテ物産株式会社様、いつもご協力いただいているサッポロウエシマコーヒー株式会社様、お力添え頂きました方々に感謝を申し上げます。ありがとうございました。

全日本司厨士協会札幌支部
女性部副部長 安藤百合子

定山溪調理師会

9月には、昨年同様、専門知識をテーマとして(スッポン)、和食では別名(丸)とも言われ、手間のかかる食材です。講師は支部長の「ふる川」溝口料理長が行い、前もって試食を4品(お椀 丸吸、煮凝り、卵の味噌漬、肝の山椒煮)用意してもらい、試食しながら生きたスッポンを裁き、スッポンに欠かせない生血を日本酒で割って希望者に飲んでいただきながら、まだ生きている肝臓を生で食べてもらい、皮剥きの体験を行いました。約90分かけ会員と南区のやまびこ会を含めた参加者32名、スッポンを初めて見る人や食べた人がほとんどでした。

定山溪調理師会

佐藤 修

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

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(株)
FAX (011) 821-2164

随想

「石川県能登の地震・豪雨」

日本中国料理協会札幌支部

泉 勝志

令和6年は元旦の地震から始まり、9月21日は復興を目指していた地域に記録的な豪雨による甚大な被害をもたらしました。仮設住宅にも水害

による災害が発生し、多くの尊い命が失われ、今なお停電・断水が続いており、多くの住民が厳しい生活を余儀なくされています。ボランティア活動などで少しずつ復旧していますが、一日も早く能登地方の皆様が平常の生活に戻れるよう祈るばかりです。

私達調理師にとってあらゆる食材の値上げが続くなか、温暖化による漁業農業に様々な影響が起こり、特に、今年秋鮭が記録的な不漁と報じられています。年末年始の需要期、皆さんには大変なご苦労があることと思います。

何かと辛いことばかりですが、私の楽しみは、アメリカカMLBの大谷選手の活躍です。連日のニュース等で報じられています。数々の記録が

達成され、今後の活躍が楽しみです。そして、ドジャースのワールドシリーズ優勝、日本ではジャイアンツの日本一を願っています。

10月は選挙です。今回のもじゃこ通信が発行される頃には、どちらの結果が出ていることと思います。私達が安心して生活できる世の中にしていただきたいものです。

早いもので今年もあと約2か月。少し早いですが令和7年が皆様にとつて素晴らしい年になるようお祈り致します。



食材のはなし

「鯉節・雑節そばの味」

札幌そば種類研究会

佐藤公二男

歴代の蕎麦屋にとつて店舗の顔として大切なそばの味。それは麺の味であるとともに

飲み込んだ後に残る香りを含めた余韻である。そのそばの余韻を忘れがたいものにするのがそばツユであり、主なる味の原料醤油とダシの主原料の鯉節が生み出したものである。

ただ、そばは歴史も古く、地域による特産品として工夫がなされ、地方色豊かな食べ物であり、故郷を感じさせてくれる食べ物でもある。

北海道の昆布が北前船により、関西から沖縄まで愛用されているのを知って驚き、北海道の我々はあまり昆布を使わないことに更に驚いた修業時代。ダシを学びたくなる切欠にもなっていた。

鯉節を学んでいくうちに結論めいた答えが一つ、鯉の煮干しであった。魚体が大きい故の工夫はあるが、より良い味を作るための歴でもある。更に他の煮干しの味の持ち味と混ぜることによって、より

喜ばれる味にしようと地方により工夫されてきている。それに加える昆布も、癖の強さは抑えて味だけを際立たせ、鯉の味に忍ばせる。感性という技術である。

日本中が毎日喜ぶ顔の原点の鯉節、歴史は太平洋の島々の保存食、魚の干物からきているのではないか？その製法がフィリピン、台湾を経て日本へ伝わっている。そう考えると日本の料理も外国との繋がりの上に成り立っていると考えられ、伝統と言いながらも、交流や環境の変化によって、まだまだ進化していくことになるだろう。

私の好きな格言

「和食文化」

一般的に格言も素敵だが、和食を好きな私にとつて大切にしている言葉は「和食文化」である。テレビやネット検索しても食に関わる情報があふれ、一億総グルメ化の時代に。特に、テレビでは何かと「美味しい」との大合唱には、いささか違和感を感じる時があります。

ここ数年、私自身「食つて何だろう」「文化とは何だろう」と考えさせられる事が頻繁にあり、古い書籍などを拝読して考えさせられております。特に感じたのは、美味しさの背後にある食文化に触れてこそ美味しいと言えるのではないのでしょうか？

食の文化は栄養補給の為の食ではなく、何万年もかけてきた風土・民族の歴史による文化的特性が生じます。食文化という言葉は、日本でせい

ぜい50数年前から言われているますが、その間に和食という分野の衰退が進み、2013年にユネスコの無形文化遺産に登録され、自国の伝統的な和食が今は存亡の危機にあるからです。

海外からは和食は賞賛されていますが、肝心の日本からは消えかけているドーナツ現象が起きています。家庭から消え、日本料理店が減り、日本料理人を目指す若者も減っており、お米を食へる、

出汁をとり味噌汁を飲む意味や有用性などを知ることにより、美味しさの秘密がわかり、より一層、和食の魅力が感じられると確信しています。まだまだ和食を伝えられていませんが、和食は文化です。日本料理を提供する立場として、今後、学校授業・講習会などを通じて次世代に伝承していきたいと感じています。

札幌割烹調理師会

本間 勇司

シリーズ食中毒を知る！

ウェルシュ菌食中毒にご注意を



ウェルシュ菌食中毒とは

カレー、シチュー、煮物や大量調理食品等で発生することが多い食中毒で、1件あたりの患者数が多いことが特徴です。ときには数百人単位の患者が発生することもあります。

食中毒を起こす多くの微生物は一般的に熱に弱く、十分な加熱で殺菌することが出来ますが、ウェルシュ菌の中には100℃の加熱にも耐える熱に強いものがあり、加熱調理後に条件が整うと、生き残った菌が増殖して食中毒を起こします。

ウェルシュ菌食中毒を防ぐためには、加熱後の食品を、ウェルシュ菌が増えやすい温度帯（20～50℃）に放置してしまうことのないよう注意が必要です。

ウェルシュ菌をふやさないために

1 熱いものは熱いまま！

加熱の後、冷却しない食品については、熱いうちに速やかに提供するが、65℃以上で保存することが菌をふやさないために有効です。

温蔵庫を用いる場合は、冷めかけた食品を入れてしまうと、かえってウェルシュ菌が増殖しやすい温度を保ってしまう可能性があります。

温蔵庫には、食品が熱いうちに入れましょう。



2 食品の冷却は速やか※に！

※30分以内に中心温度を20℃付近まで
又は60分以内に中心温度を10℃付近まで

加熱の後、冷却する食品については、速やかに冷却することが菌をふやさないために有効です。冷蔵庫に入れるだけ、氷水に漬けるだけという方法では中心部まで冷えづらい場合があり、小分けする、攪拌しながら冷却するといった速やかに冷却する工夫が必要です。

有効な冷却方法をとれているか、各施設、各メニューについて、中心温度の測定による検証を行いましょう。

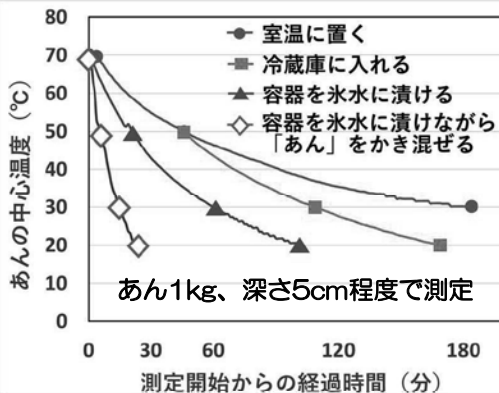
その「とろみ」に気を付けて

札幌市保健所が「具なしのあん」を使って行った実験では、とろみが強くなるほど、中心温度が下がりにくくなることがわかりました。

表面が冷めたように見えても、内部はまだ温かく、ウェルシュ菌が増えやすい温度を保っている可能性があります。

また、とろみの強いあんを速やかに冷却する方法を検討した実験では、単に冷蔵庫に入れるだけでは不十分であり、攪拌しながら冷却するなどの工夫が必要だとわかりました（右図）。

冷却方法別のあんの中心温度の経時変化



北全調だより

10月13日(日)に調理師全道研修大会を開催し、今年で第59回目を迎える調理技能コンクールを実施いたしました。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。

その後の懇親会では、初の試みとして、近年、北海道で漁獲高が急増しているふぐをテーマに掲げ、「漁獲量全国1位 北海道産ふぐの食彩会」と題し、札幌パーク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。この度の取組を、北海道にふぐ料理を広めるための第一歩と位置づけ、今後とも北海道産ふぐの美味しさと魅力を多くの方々へ伝えたいと考えております。

今年度の北海道の調理師試験の合格発表が10月11日に行われました。受験者数が991人、合格率が68・4%で、受験者数が昨年に続き1000人を割り込み、10年前の約半数となっております。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4年度の届出件数は、7079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よろしくお願いいたします。世界情勢が極めて不安定であり、国内においても物価高、人手不足など不安な日々が続く年末となっております。来る令和7年には、世界が平和に向い、北海道の飲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。

(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(札幌朝日調理師会)
泉 勝志(日本中国料理協会)
坂倉 洋祐(全日本厨師士協会)
成田 一寿(札幌第一製菓調理師会)
編集長 山口 弘行(事務局迄)

あとがき

鈴木健雄会長逝去の報せはあまりにも突然でした。今年2月の札幌連新年会では、翌日の検査入院に備えてアルコールは口にせず、ウーロン茶で宴会を盛り上げてくださり、その後の会議や打合せの場でもいつもと変わらないご様子で、最後にお姿を拝見したのが、6月27日の庖丁塚供養祭の運営委員会でした。ところが、その数日後、屋外のイベントに出席し体調を崩し入院したとの報告があり、その後ひと月余りで亡くなりました。会長が、市民・道民に馴染みの薄い「フグ」の魚食拡大に向けて精力的に行動し始めた矢先のこと、会長の熱い思いが今でも蘇ってきます。

機関紙/もじゃこ通信
令和6年11月25日発行 第95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)211-6116
印刷/株式会社正文舎