

調理師の三大目標

1. 調理師の身分確立のための、組織の強化拡充をはかろう。
2. 調理師の社会的評価を高めるため、技術研修と資質の向上をはかろう。
3. 公益法人としての自覚の上に立ち、社会に奉仕する精神を養おう。



編集と発行

守山市梅田町2番1号
 一般社団法人 滋賀県調理師会
 TEL・FAX 077-581-1277
 HP <http://www.shiga-cook.net/>
 e-mail shiga-chorishikai@sweet.ocn.ne.jp
 小野寺和徳
 印刷 谷口印刷株式会社



I HAVE A DREAM
 一般社団法人滋賀県調理師会
 会長 小野寺 和徳

有名なキング牧師の演説であり、四十八年目を迎えています。滋賀県調理師会の念願が「調理師必置義務」の法制化であります。日本調理師会の二つの目標は「調理技術の向上」と、この必置義務化であるのはいまさら言うまでもありません。飲食店に調理師の免許を持った者を二人は配置する事を義務付けた法の改正を果たすことあります。

今までは、厚生省（現厚生労働省）に色々な友好団体と「緒になつて陳情に行つたり、議員立法で改正法案の提出を試みたり様々な角度から運動を展開してまいりました。しかしながら、未だ改正はならず単なる必置については、努力義務で落ち着いております。三度にわたる調理師法の改正は行われてはいるのですが、必置には至っておりません。

どうしたらよいのでしょうか。民意に訴えるしかありません。「調理師を飲食店に二人は置く事を」

調理師免許もない人が調理している事に、凄く驚かれています。日曜日の夕方、家族団欒で焼肉を食べに行つて、帰らぬ人になれば悲しみだけでは済まされません。食材の選び方は勿論大切なことです。生食の提供には危険をはらんでいることも確かです。しかし、それだけでしょうか？牛・豚・鶏の生食を取りやめるだけで解決になったのでしょうか。魚の生食（刺身）は安全ですか？刺身も生肉同様に怖いのです。

これでは、ユネスコの無形文化遺産にも登録された「和食」の伝統

調理師必置義務化について
 滋賀県議会議員 家森茂樹

調理師会会員の皆さま方には、高い専門性を持つて日々創意工夫を重ねながら、安全な食のご提供を通じて、県民の健康で快適な生活にご貢献をいただいておりますこと改めて感謝申し上げます。

「和食」が世界無形文化遺産に登録され、現在開催中のイタリア・ミラノ国際博覧会でも「日本食とその文化」が発信されるなど、近年和食の秘める様々な価値が改めて見直され、本物の和食を求める人たちが

や文化が破壊されることにもつながるのです。古くから、刺身・寿司など生食の文化を持つ和食の良さは飛んでしまいません。世界に誇れる和食文化の継承発展の為に、食材だけに目をやるのではなく、それを取り扱う「ひと」にも大いに目を向けるべきなのです。

四十八年目にして、「調理師必置義務」は決して夢ではありません。当たり前前の事なのです。しっかりと経験と勉強を繰り返し行つていく「プロ」が今こそ必要なのです。食事を楽しく・一家団欒に・健康に留意した食・今求められているのは本物の「ひと」なのです。

調理師配置の条例化に向けた署名活動に何卒ご理解ご協力を心からお願ひ申し上げます。

最後になりましたが、会員の皆様のご健康御多幸をお祈り申し上げます。

困難なことや、必置資格化がもたらす社会的コストの増加など、法制化には多くの課題もあります。調理師資格が高度な調理技術と日々の研鑽を伴っていることや、調理師ならではの品質確保と和食文化の普及推進など、まずは調理師資格の重要性のさらなる啓発などを通じて、調理師必置義務化への機運を醸成していくことが重要であると考えられます。私も、滋賀県調理師会顧問として、設置努力義務規定を盛り込んだ先進条例などを参考にしながら、必置義務法制化に向けて皆様とともに活動を進めてまいります。



平成二十七年五月二十五日(月)
 アヤハレクサイドホテルに多数のご来賓をお迎えして、開催されました。活発な討議の結果、提案された議案はすべて承認されました。

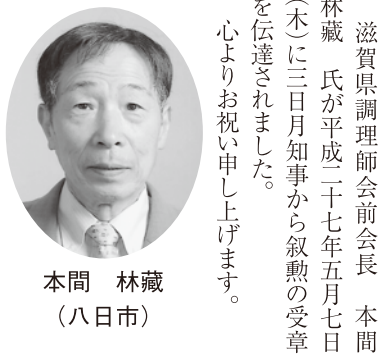
◆会長表彰
 「役員表彰」
 山本 邦子(大津)
 清水 克己(高島)
 「一般表彰」
 福西 繁一(大津)
 松浦 秀男(甲賀)
 林田 裕貴(甲賀)
 河嶋 裕之(八日市)
 園田 正弥(八幡)
 萬木 正(高島)
 「永年勤続表彰」
 木ノ下リヨ子(大津)
 山本 茂(八幡)

◆知事表彰
 なお、総会に先立ち功労者の表彰が行われ、次の方が受賞の榮に浴されました。



叙勲受章
 おめでとうございます

滋賀県調理師会前会長 本間 林藏 氏が平成二十七年五月七日(木)に三日月知事から叙勲の受章を伝達されました。心よりお祝い申し上げます。



日調会長表彰
 おめでとうございます
 平成二十七年六月二十三日(火)東京都において開催された、日本調理師会総会において八幡地区、伊藤繁治氏が会長表彰を受賞されました。心よりお祝い申し上げます。



平成27年度調理師試験受験準備講習会の報告

今年度の講習会は、左記の三会場で開催し、受講者は八十七名でした。二日間とも長時間で休憩もあまり取れない中で、受講者の皆さんは教本と問題集に沿って講師の講義を熱心に聞き、メモ取り、大事な箇所をマーカーされるなど頑張っておられました。



- ①大津会場 開催日：平成二十七年六月二日(火)、六月三日(水)
会場：大津市生涯学習センター
- ②草津会場 開催日：平成二十七年六月四日(木)、六月五日(金)
会場：草津アマカホール
- ③彦根会場 開催日：平成二十七年六月九日(火)、六月十日(水)
会場：ひこね燦ばれす

調理師会報(本誌)が
 ホームページで見られます。
<http://www.shiga-cook.net/>

魚友楼
 〒523-0012 滋賀県近江八幡市武佐町577
 TEL.0748-37-6021
 FAX.0748-37-4101
 営業時間/10:00~23:00

新調理法提案します。
 ●高温高压調理システム 常温保存 OK
 ●液体凍結システム 気体凍結より、約1/20のハイスピード
 ●真空包装調理システム (総合厨房設備、設計、施工)
 有限会社 エム・アイ・サービス
 〒500-8245 岐阜市上川手461-15 ☎058-276-6110

手造りハムと近江牛
 輸入牛肉 ホテル、レストラン業務用卸
 ☆ 関西ハム株式会社
 本社 〒523-0013 滋賀県近江八幡市長光寺町752の1
 TEL(0748) 37-6070(代)・FAX(0748) 37-2688

各地事業紹介区



大津調理師会 会長 山本 学

本年度大津調理師会は、県調理師会が推進する「調理師の必置義務の法制化」に向けた取り組みに、積極的に協力して参ります。

具体的には、一般市民の方々にわかりやすい様に、インパクトのあるのぼり旗などを作成し、大型商業施設前等での署名活動を行う事は元より、調理師を取り巻く現状を知って頂くことも重要であり、周知を図る事にも重点を置いた活動にしたいと思っております。



草津調理師会 会長 中井 直治

草津調理師会では(こ)しばらくの別途切れていますが、ランチの試食会をやっています。会員の店を輪番制で廻り、得意料理(小売価格 一、〇〇〇円)三、〇〇〇円の弁当で刺身抜きを出していただき試食するものです。

七月一日、油日小六年生を対象に食生活の改善や地域の食料を知ってもらうために、ふるさと料理普及事業を開催しました。



甲賀調理師会 会長 小川 文人

七月一日、油日小六年生を対象に食生活の改善や地域の食料を知ってもらうために、ふるさと料理普及事業を開催しました。



した。この事業は本調理師会が毎年、甲賀・湖南の小学校に出向き開催しています。当日、長さ十八mののりを用意し水口干瓢、椎茸、キュウリなどをみんで力を合わせ巻きずしを完成させました。今回は油日地域の自治振興会が協賛、地元産のお米やキュウリ、茄子など食材の一部が提供され、当日も子どもたちのコミュニケーションをはかっていたいただきました。その他、地場産の野菜をふんだんに使った冷麺を子どもたちが自ら作り、デザートには



八幡調理師会 会長 堀川 貞雄

林檎ゼリーを用意いたしました。今後も本事業を通じて子どもたちにもふるさとへの恵みや食育についての啓発を行っていきたくと考えております。

調理師試験受験準備特別講習会についての報告 八幡支部では、毎年調理師試験が行われる直前に、教科ごとに講師の先生を招いて受験者の試験対策をしています。

今年度は七月十日(金)にアクトイ近江八幡にて開催致しました。今年は昨年より受講者は増え、二十七名で盛況のうち終了しました。特に今回は調理師会への新規勧奨と調理師必置義務化の署名活動を行いました。



八日市調理師会 会長 安井 久和

八日市調理師会は、年間を通して依頼された団体を対象に講習内容に合わせた献立で実技講習しております。

鯖を使った料理三品、鰯を使った料理三品、節分にちなんだ料理、節句にちなんだ料理、花見にちなんだ物など、講師に立つ会員が献立を立てます。調理師会を知っていただき、活動を理解していただき、絶対の場所であると思っております。

本年も色々な地区に向いて、プロが教える料理教室を開催していきます。



長浜調理師会 会長 眞杉 義和

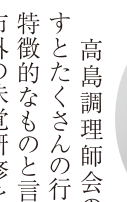
本年長浜調理師会の大きな事業は「包丁塚三十周年供養まつり」で、六月一日(日)に長浜八幡宮にて行いました。

当日には、滋賀県調理師会小野寺会長をはじめ、多くのご来賓・役員の皆様にお参りいただきしました。

これに先立ち、長浜支部の多くの方々にご協力いただき、当日は清和四条流の皆様による式包丁奉納豊栄の舞奉納等、大変立派に行う事が出来た事に感謝しております。

この「包丁塚」は三十年前に我々の長浜調理師会の先人達が料理・調理を志す者にとつて「包丁はまたとない良き道連れ」であり、その「研ぎ澄まされた心」に私たちは絶えず「教えられ、励まされ」その感謝の思いが刻まれたものであります。私たちはその心を後世に継いでいきたいと考えております。

高島調理師会の一年を見回すとたくさん行事がある中、特徴的なものと言え、市内と市外の味覚研修を各一回ずつ行っている事でしようか。市内は会員さんのお店をピックアップし順に廻ります。市外は観光バスにて高島から片道二時間前後で行ける東西南北のどちらか方面に参ります。



高島調理師会 会長 前川 為夫

初めてさんや「いつも楽しみにしてるんよ」のお馴染みさんとワイワイガヤガヤ、お酒を酌み交わし、研修にふさわしい一品に舌鼓を打ち、日頃の情報交換も出来と、味覚研修会は何よりの親睦会となっております。また、様々なお店を訪ねるので、自分のお店や会社との違いや、また参考出来る所も等々、味覚だけでなく多方面での研修にも繋がれば幸いと思っております。有意義な会活動になるように計画していきます。

計画していきます。

御料理 仕出し 寿司 う膳
大津市和邇96 本店 TEL.077-594-0023
FAX.077-522-1147
東店 TEL.077-594-2788

琵琶湖・瀬田川畔
御料理 御宿泊 新近江別館
大津市松原町18番10号 TEL:077-537-1980(代)
http://www.shin-oumi.jp/

むらさし家とんかつ
大津市春日町2-1 COCOLAS(ココラス) 大津1F
TEL・FAX:077-522-1147

彦根総合地方卸売市場
彦根魚市合同(株)
TEL(0749)25-3600
FAX(0749)25-2828

創業嘉永六年
彦根で生まれた
本醸造醤油
水谷醤油醸造場 水谷勝彦
滋賀県彦根市日夏町3850番地 TEL.0749-28-1384

ゴキブリ駆除500店の実績
人畜無害! 効果が長持ち!
食器洗い不要!
ハチ・ネズミその他衛生害虫
ハエ・カ等飛来昆虫
ハト・カラス・シロアリ防除
グリーストラップ清掃、排水管高圧洗浄、エアコン清掃
〒524-0061
守山市赤野井町30-3
TEL 077-584-2031
有限会社 アイ・エス・エム

長美おや
〒526-0059 滋賀県長浜市元浜町7-15
TEL0749-62-0232・FAX0749-62-0395

グランパレ KYOIWA
グランパレ 京岩...長浜市八幡中山町
TEL(0749)62-2233(代)

寿司・天ぷら・ぶっかけ料理
京極寿司
〒526-0059 滋賀県長浜市元浜町6-11
TEL(0749)62-3265 FAX(0749)64-0650
http://kougokuzushi.com 一期一会

平成二十七年 事業計画

I 各部主要事業

〔組織部〕

- ① 組織の活性化と合格者の新規勧奨
- ② ホームページの更新・活用
- ③ 各支部活動の活性化の支援
- ④ 調理師の地位向上と調理師設置義務化に係る取組み
- ⑤ 「法定調理師会員の証」の発行と更新

〔事業部〕

- ① 調理師再教育講習会の開催
(大津、八日市、長浜の三会場)
- ② 調理師試験準備講習会の開催
六月二日(火)・三日(水)
大津市生涯学習センター
六月四日(木)・五日(金)
草津アミカホール
六月九日(火)・十日(水)
ひこね燦はれす
- ③ 社会福祉奉仕事業を通じて地域に貢献(高島地区)

〔技術研究部〕

- ① 食育推進
ふるさと料理普及事業の開催
(七地区)
- ② 技術向上のための講習会の開催
第一回(技術向上講習会)
第二回(味覚研修)

〔広報部〕

- ① 会報の発行(年二回)
- ② 地区調理師会、関係団体等との情報交換
- II 調理師人材育成事業
 - ① 滋賀県調理短期大学の運営に協力
 - ② 滋賀県調理技能協会への加入促進

地区支部だより

草津支部

想いの味覚研修会

草津調理師会では、毎年秋に味覚研修会を行っております。昨年は十一月に信楽焼を見学し、昼食は「小川亭」さんでお世話になりました。

いろいろな敷地内を散策させていただいたり、館内を案内していただきました。又、信楽焼きで作られた「タヌキ風呂」があると聞きまして慌てて一番に湯



船に飛びこみ、ゆつくりと時間のたつにも忘れ、体の芯まで温まりました。そうして本来の美味しいお料理が、前菜、先付、お造り、小鍋、天ぷら、等が次々運ばれ、つい箸が延び、舌の味覚が頭のパソコンのキーボードを打ち込みみい勉強になりました。

つい時間のたつのも忘れ小川亭さんに感謝し、帰路につきま

甲賀支部

平成十七年度より実施しております社会福祉奉仕活動は、事業部の活動の一環であり、特に平成二十六年度は滋賀県調理師会の委託事業として甲南町にある福祉作業所「やまなみ工房」へ、二月十九日にお邪魔しました。

作業所の利用者及び職員の方々を含め約一八〇食分を用意しました。

今年度は甲賀J.Aさんの提供をいただきました。今回提供させていただきました食事は

☆「忍者鍋」……
甲賀・湖南市産の根菜・豚肉等約十七種類の食材を入れ、甲賀で生産されている味噌を使用した具だくさんの汁

☆「黒影米」……
甲賀で生産されている古代米を今回提供いただき



いた甲賀J.Aさんの白米に混ぜて炊いたごはん
今回も施設の皆さんは「おいしい」「おいしい」と言って、何杯もおかわりをされ、完売いたしました。皆さんの笑顔を見て、作りがいがありました。

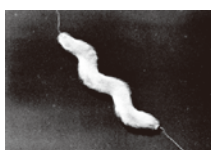
今後もこの活動を続けていきたいと思っております。

カンピロバクター食中毒にご注意!

滋賀県健康医療福祉部生活衛生課食の安全推進室
カンピロバクターによる食中毒が、県内において本年4月から6月までの間に5件発生しており、注意が必要です。

☆特徴☆

- ・鶏や牛、豚などの腸管内に分布している。
- ・微好気(酸素が少ない状態)条件で増殖し、4℃以下の低温でも長く生存する。
- ・未加熱または加熱不十分の食肉(特に鶏肉)が原因となる事例が多い。
- ・平成26年に全国で発生した食中毒事件(976件)で最大の病因物質(306件)である。



カンピロバクターの電子顕微鏡写真(国立感染症研究所HPより転載)

☆平成27年度 滋賀県における発生事例(4月~6月)☆

発生月日	発生場所	原因施設	提供メニュー(抜粋)
4月5日	甲賀市	飲食店	鶏刺身
4月6日	甲賀市	飲食店	鶏刺身(ムネ)
4月6日	草津市	飲食店	ささみユッケ
6月6日	高島市	飲食店	バーベキュー料理(鶏肉)
6月22日	東近江市	飲食店	鶏刺身(レバー、ササミ)

- ① 食肉(特に鶏肉)の生食を避ける。
- ② 生肉を冷蔵庫で保存する時は、清潔な容器に入れ、他の食品に接触、汚染しないようにする。
- ③ 調理の際は、75℃、1分以上で中心部まで十分加熱する。
- ④ 包丁・まな板等は熱湯で消毒し、消毒後はよく乾燥する。
- ⑤ 生肉を扱う調理器具は、専用のものを使用する。
- ⑥ 生肉を取り扱った後は、手指の洗浄・消毒をしっかりと行う。

参考 滋賀県「食の安全情報」ホームページ
<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/00osirase/h27campylobacter.html>

滋賀県調理短期大学校 2016年度(平成28年度)学生募集要項

- 募集学科 専門課程・調理技術科(2年制)
- 募集人員 25人(一般入試) ■入学時期 平成28年4月
- 募集(受付)時期・試験日・合格発表

第1次募集 入学願書受付期間／平成27年9月1日(火)～9月24日(木)
試験日／10月2日(金) 合格発表／10月8日(木)
入学手続最終日／10月22日(木)

第2次募集 入学願書受付期間／平成27年11月9日(月)～11月24日(火)
試験日／12月4日(金) 合格発表／12月10日(木)
入学手続最終日／12月22日(火)

★第2次募集は原則として第1次募集で合格者数が定員に満たなかった場合に実施します。

- 応募資格 1) 高校卒業見込みまたは卒業した者、またはこれと同等の学力を有すると認められた者
- 2) 滋賀県調理技能協会の事業所に勤務している者、または勤務しようとする者
- 3) 事業所については雇用保険加入を原則とする
- 入学選考(試験) 1) 書類審査、面接、作文
- 備考 1) 本校は、奨学金制度の適用はございません。
- 2) 郵送による出願は消印当日有効とします。

お問い合わせ(郵送先) SHIGA COOKING JUNIOR COLLEGE 滋賀県調理短期大学校
〒526-0025 長浜市分木町8番5号 TEL&FAX.0749-62-0795
メールアドレス sigatyouri@gaia.eonet.ne.jp
ホームページ http://www.eonet.ne.jp/~sigatyouri/

駒寿司
栗東市糺6丁目13-7 電話(553)3390

《調理士の技能向上とお店の繁栄を結ぶ》厚生労働大臣許可 25-ユ-060001
調理師情報センター **滋賀一料調理士紹介所**
料理研究 翔 料 会
〒525-0066 滋賀県草津市矢橋町115-7 森田ビル3F
TEL.077-565-4616 FAX.077-565-4650
ホームページ: <http://ichiryou.jp/> E-mail: info@ichiryou.jp

いさり火
〒525-0032 滋賀県草津市大路1丁目13-23
TEL 077-565-6612
<http://www.uodokoro-isaribi.com>
美酒嘉肴、本格和食

カリカリ
TEL 0748-72-0137 FAX 0748-72-2870
〒520-3254 湖南市若根中央2丁目20番地
送迎バス(30人乗2台)完備

信楽焼有名作家の器でおもてなし
炎の里信楽の宿 料理旅館 **小川亭**
昼食/夕食だけでもご利用できます 詳しくは ☎0748-82-0008
〒529-1851 甲賀市信楽町長野 876
ホームページ予約 <http://shigaraki.co.jp/>

甲賀流忍びの宿 **宮乃線**
滋賀県甲賀市甲南町杉谷 TEL0748-86-2212

やすらぎの館 日本料理 **ほんま**
滋賀県八日市市八日市町13-12 本店/TEL:0748(23)2218
FAX:0748(23)2245
[夜間]0748(22)0360
[フリーダイヤル]0120-000-258
■営業時間/AM10時~PM10時
■定休日/毎週月曜日
■駐車場完備

リカー&フードショップ **鳥善**
東近江市佐生町 TEL(0748)42-0238
FAX(0748)42-6083

日本料理 ふぐ料理 仕出し 寿司 **すや**
滋賀県東近江市彌生岡本町624
TEL 0748(55)0430
FAX 0748(55)0429
URL: <http://members.e-omi.ne.jp/masuya/>

賛助会員一覧

賛助会員として当会をご支援いただいております事業者の皆様をご紹介します。会員の皆様も精々ご利用ください。

Table with 4 columns: 名称, 住所, 電話, 事業内容・取扱商品など. Lists various member companies and their details.

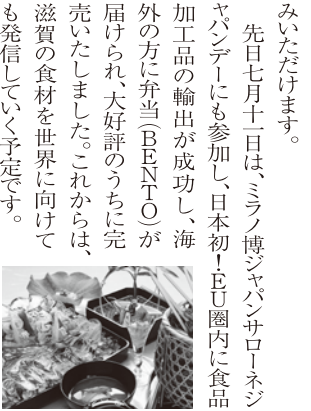
お店紹介

割烹 かつぱ

住所 滋賀県東近江市垣見町一三二〇
電話 〇七四八・四二一・五六〇〇
東近江市の能登川駅から五分ほどの所で「割烹 かつぱ」を営んでいます。

京懐石・京割烹 清元

住所 大津市雄琴六丁目一三五
電話 〇七七・五七八・一三四〇
琵琶湖の西側に位置し、選り抜いた食材・調味料を日本・世界各地から取り寄せる一方、季節によつて、地元滋賀の旬の野菜や川魚なども取り入れており、米は仰木の無農薬野菜を使用しております。



事務局長 本田 好弘

四月から事務局長をしております「本田」と申します。さて、「衣食住」という人々が生活する基礎として使われる言葉があり、中でも「食」は人々の関心が最も高いのではないかと考えています。

料理は、見て楽しい、食して美味しい、勿論、空腹を満たしてくれる。更には健康にも良い。といった様々な要素が求められます。また、食の安心と安全の徹底を図る意味から「調理師の必置義務の法制化」も重要になって参ります。

こうした法制化の取組みをはじめ、少しでも調理師会の皆さんのお役に立てるよう頑張りたいと思います。どうかよろしくお願いたします。

編集後記

会報発行にあたり原稿を依頼した関係各位様には、ご多忙の中にもかかわらず、早くご快諾を頂きありがとうございます。又、広告欄にご協力頂きました二四商社の方々にも厚くお礼申し上げます。

紙面を通じてどんな事柄をお伝えすると良いのか？今回は各支部で重要とする事業の概要を投稿頂きました。お互いの支部事業運営の参考になれば幸いです。支部のご協力に感謝致します。また賛助会員の存在をもっと多くの会員に知って頂きたい、そんな思いで前号より賛助会員名簿一覧表を掲載させて頂いております。まだまだ紙面に不備があるかと存じますが、ご容赦頂き今後にご指導頂ければと思っております。

この先猛暑が続きますが、調理のプロとしての意識を大切に事故の無い業務で夏を乗り切りましょう。

地方卸売市場 Heart and food 株式会社才川食品店

びわ湖畔のリゾート旅館 白浜荘

近江のうまいもん屋 うおさい