

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

大津市中央1丁目5-2 5  
 一般社団法人 滋賀県調理師会  
 TEL・FAX 077-572-6623  
 HP <http://www.shiga-cook.net/>  
 e-mail [shiga-chorishikai@sweet.ocn.ne.jp](mailto:shiga-chorishikai@sweet.ocn.ne.jp)  
 小野 寺和徳  
 印刷 谷口印刷株式会社



てんびんに賭けた思い

一般社団法人滋賀県調理師会  
 会長 小野 寺和徳

てんびんの里に於いて、第十八回滋賀県料理展示会を開催します。十一月二十九日～三十日の二日間、近江商人の発祥の地であるこの「てんびんの里」には歴史や文化だけではなく、今も脈々と続いている近江商人の生きざまが垣間見られます。てんびん棒に込められたその思いはきっと料理人の料理に対する想いを引き出してくれる事でしょう。昭和四十八年に第一回の滋賀県料理展示会を開催して以来、調理師としての資質向上や技術向上に邁進してまいりました。また、調理師の地位向上も強く訴えてまいりました。「飲食店における調理師の必置義務化」であります。現在も署名活動を通して広く県下、

開催地の歴史を紐解くと、沢山の街道に根づく商人の食生活が、随所に垣間みられます。質素・儉約の中にも、旬の物を生かした保存食や、物流によつて生まれた名物料理など、今の時代に伝わった料理は、これからの時代も引き継がれていく事と思います。歴史的な食生活から今を見ると、物流の発達・冷凍技術の進歩・衛生設備の常設など数えきれないほどの、調理技術が随所に見られます。今年私たちが調理師会は、東近江と日野の地で、新しい調理技術の披露と共に滋賀県食材の良さを認識し、安心・安全で健全な食生活を推進する先駆者でありたいものです。この大会が皆様のご協力により盛大に行われます様、どうぞよろしくお祈りいたします。



知事挨拶

滋賀県知事 三日月 大造

一般社団法人滋賀県調理師会の平成二十八年度通常総会の開催にあたりごあいさつ申し上げます。滋賀県調理師会の皆様には、日頃から調理業務を通じて、県民の皆様様の健康増進と食生活・食文化の発展に御尽力いただき、深く感謝を申し上げます。また、ただ今表彰を受けられた皆様方には、長年にわたり県民の皆様様の食生活の向上と、会の発展に貢献してこられました御功績と日頃の御努力に対し、心から敬意を表します。さて、現在、県では「人口減少を見据えた豊かな滋賀づくり総合戦略」に基づき「訪ねるなら滋賀」、「住むなら滋賀」、「働くなら滋賀」、「幸せな最期を迎えるなら滋賀」と思っていたら豊かな滋賀の実現に向け、十九のプロジェクトを展開しています。高齢者の社会参加・健康長寿実現プロジェクトでは、高齢であっても地域の担い手として活躍いただけることは、人口減少社会においてプラスであると捉え、高齢者自身の健康長寿の実現と能力を発揮できる地域づくりを進めているところです。この健康長寿実現のためには「食」が大変重要です。健全な食生活を日々実践し、おいしく楽しく食することは、私たちの生きる喜びや楽しみにつながり、私たちが人生を健康で心豊かに生きるために欠かせないものといえます。県では、県民の皆さんの健康寿命をのばす取組として、予防を重視した健康づくりを推進しており、その鍵となるのが食生活です。調理師会におかれましては、ヘルシーメニュー推進事業を長年続けて

第18回 料理展前会

第十八回料理展示会が八日市主管の元で、五箇荘てんびんの里文化学習センターで開催されます。八日市調理師会は地元野菜や特産品を使った料理展示と、合併前に戻った八日市町の郷土料理でアピールしております。

開催地の歴史を紐解くと、沢山の街道に根づく商人の食生活が、随所に垣間みられます。質素・儉約の中にも、旬の物を生かした保存食や、物流によつて生まれた名物料理など、今の時代に伝わった料理は、これからの時代も引き継がれていく事と思います。歴史的な食生活から今を見ると、物流の発達・冷凍技術の進歩・衛生設備の常設など数えきれないほどの、調理技術が随所に見られます。今年私たちが調理師会は、東近江と日野の地で、新しい調理技術の披露と共に滋賀県食材の良さを認識し、安心・安全で健全な食生活を推進する先駆者でありたいものです。この大会が皆様のご協力により盛大に行われます様、どうぞよろしくお祈りいたします。

平成二十八年度 通常総会開催

平成二十八年度五月二十四日(火)琵琶湖ラン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。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。

◆知事表彰



治武 孝一 (八日市)



前川 為夫 (高島)

◆会長表彰

- 【役員表彰】  
 中村 善重 (大津)  
 黒澤 真弓 (草津)  
 田中 武志 (甲賀)  
 奥村 真一 (甲賀)  
 堀 隆一 (長浜)  
 奥野 強 (高島)

【一般表彰】

- 木津 初美 (大津)  
 勝部 裕史 (草津)  
 高木 末子 (草津)  
 前川万寿男 (甲賀)  
 徳田 昇 (八日市)  
 辻井 常和 (八幡)  
 外川 良隆 (彦根)  
 川口新一郎 (高島)  
 【永年勤続表彰】  
 小林 孝一 (大津)  
 三上 禮子 (草津)  
 太田かほる (八幡)  
 田中久美子 (高島)

平成28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、受講者は五十五名でした。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。今後も、滋賀県の受験者の皆さんが全員合格されるよう調理師会としても応援していきたいと思っております。



- ①草津会場  
 開催日：平成二十八年五月二十六日(木)二十七日(金)  
 会場：草津アミカホール
- ②大津会場  
 開催日：平成二十八年五月三十日(月)、六月一日(水)  
 会場：大津市市民活動センター
- ③彦根会場  
 開催日：平成二十八年六月七日(火)、六月九日(木)  
 会場：ひこね燦はれす

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/>

TEL 0748-72-0137  
 FAX 0748-72-2870  
 〒520-3254  
 湖南市岩根中央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 白鷺  
 滋賀県甲賀市甲南町杉谷 TEL0748-86-2212



各地業紹介区



大津調理師会 会長 山本 学



草津調理師会 会長 岸本 成郷



甲賀調理師会 会長 寺井喜志雄

今年度、大津調理師会は三年に二回の第十八回滋賀県料理展示会を成功させる為、会員の協力のもと、物心両面から貢献してまいります。また、技術向上の為の講習会は、県技研部の講習会が大津地区で開催される予定である為、大津の講習と合わせ県開催事業を盛り上げる意味も込めて、広く会員に告知をいたします。昨年来取り組んでいる、調理師の必置義務に向けた署名活動や、食育の事業も例年通り開催いたします。

草津調理師会では、今までの草津調理師会のみではいけないと、会長、理事さんを中心に事業を広げていこうと活動開始しました。まずは手始めに、八月二十七日(土)、二十八日(日)の「牛肉サミット2016」に参加予定です。場所は津市大津港周辺です。十月末に行われる草津ハロウィンにて飲食の出店ブースにおいても参加予定です。又、料理講習会を隔月に予定してまいります。理事さんの得意料理をみなさんに披露していく方針です。

本年度甲賀調理師会は四部会に分かれて事業に取り組みしています。今年は事業の内容を再考した中で、これまで続けられてきた事業を継続し展開してまいります。まず十三回目を迎える「社会奉仕事業」を開催します。甲賀の素材を使った忍者鍋と黒影米のご飯を本年は湖南市の養護施設の子供たちを慰問し、交流を深めます。毎年数名の会員の協力のもと施設の子どもたちとの出会いを楽しんでいます。

八幡支部では、毎年行われるふるさと料理講習会において、子どもたちや保護者の方々に食品衛生協会と合同で手洗いの指導を行い、食品を扱う前の心構えや、食の安心・安全の重要性と、地産食品をもっとよく知ってもらう講習を実施してまいります。また、一般の方を対象に料理講習会を受け付けたところ、昨年は外国の方、昨年は一般市民の方に向けた講習会を実施させていただきました。たいへん好評のことでした。

私共高島調理師会は、約二百名弱の会員数で、大きな事業としまして、市内と市外での味覚研修を楽しみながら親睦を深めさせて頂いています。又、会員様を含め一般の方々に向けて、何か皆さんの為になるような献立を探して、講習会をさせて頂いています。又、恒例のふるさと料理は、中学校へ出向き、毎年百五十食程のお料理を授業の一部にあてて頂いています。

平成27年度収支決算

Table with 4 columns: 科目, 当年度, 前年度, 増減. Rows include 経常収益, 経常費用, 正味財産増減.

平成28年度収支予算

Table with 4 columns: 科目, 予算額, 前年度予算額, 前年対比. Rows include 経常収益, 経常費用, 正味財産増減.



長浜調理師会 会長 眞杉 義和

食育ふるさと料理講習会では、必ず琵琶湖の魚のつかみ取りからスタートします。命の大切さを知り、「いただきます」の感謝の気持ちを伝えます。公衆による料理教室を二地区で行っております。調理師会活動を知っていただく絶好のアピール場所であると頑張っております。



八日市調理師会 会長 安井 久和

本年度の取り組みとして、六月包丁塚供養祭の実施、八月花火大会協賛・出店、技術向上のための講習会への参加、ヘルシーメニューの推進、食育ふるさと料理普及事業の開催、調理師必置義務署名活動

長浜調理師会では、約二百名弱の会員数で、大きな事業としまして、市内と市外での味覚研修を楽しみながら親睦を深めさせて頂いています。又、会員様を含め一般の方々に向けて、何か皆さんの為になるような献立を探して、講習会をさせて頂いています。又、恒例のふるさと料理は、中学校へ出向き、毎年百五十食程のお料理を授業の一部にあてて頂いています。



彦根調理師会 会長 山中 良治

総会、役員会の開催、技術講習会、味覚講習会の開催、県調理師会への事業参加、調理師試験準備講習会手伝い、調理師再教育講習会の実施、ふるさと料理普及事業、九月実施、会員証作成及び発行、新規会員の拡大、調理師地位向上と調理師設置義務化への取り組み、優良調理師表彰を行う、第十八回料理展示会の協力

長浜調理師会では、約二百名弱の会員数で、大きな事業としまして、市内と市外での味覚研修を楽しみながら親睦を深めさせて頂いています。又、会員様を含め一般の方々に向けて、何か皆さんの為になるような献立を探して、講習会をさせて頂いています。又、恒例のふるさと料理は、中学校へ出向き、毎年百五十食程のお料理を授業の一部にあてて頂いています。

長美おや 526-0059 滋賀県長浜市元浜町7-15

グランパレー KYOIWA 滋賀県長浜市八幡中山町

京極寿司 526-0059 滋賀県長浜市元浜町6-11

彦根総合地方卸売市場株式会社

水谷醤油醸造場 創業嘉永六年 彦根で生まれた本醸造醤油

アイ・エス・エム 人畜無害！効果が長持ち！ 食器洗い不要！

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 政府登録 白浜荘

近江のうまいもん屋 うおさい 滋賀県高島市野田1054-1



# 平成二十八年度 事業計画

## I 各部主要事業

- 〔総務部〕
  - ① 調理師再教育講習会開催三会場 十月十二日
  - 男女共同参画センター 十月二十日
  - 彦根燦ばれす 十月二十六日
  - 安曇川公民館(予定)
- ② 調理師試験準備講習会の開催 三会場
  - 五月二十六日、二十七日
  - 草津アマカホール
  - 五月三十日、六月一日
  - 大津市民活動センター
  - 六月七日、九日
  - 彦根燦ばれす
- ③ 調理師試験直前講習会の開催 七月十四日 彦根燦ばれす
- ④ 社会福祉奉仕事業を通しての地域に貢献(八日市地区)
- ⑤ 調理師の地位向上と調理師必置義務化に関わる取組み
- ⑥ 賛助会員の勧誘

## 〔政策部〕

本年は、料理展示会開催の為、料理の様子をHPで配信しようと思ひます。

各支部活動へ一般向け料理教室等々を活性化する事が調理師の地位向上と施設設置義務化の推進につながると思ひます。地道ですが続けることが力になると思ひます。

ご協力よろしくお願ひします。

## 〔技術研究部〕

- ① 食育推進、ふるさと料理普及事業の開催(各地区)
  - ② 技術向上のための講習会の開催(一回)
- 平成二十八年九月十三日(火) 石山寺・洗心寮にて

(内容) 九時三十分受付  
十時~十二時三十分 講習会  
十二時~会食  
(参加費) 八、〇〇〇円  
(講習会のみ参加の場合) 三、五〇〇円(弁当付)

## 〔広報部〕

関係頂く皆様のご協力を頂きながら、年二回の発行に向け取り組み、各支部の活動、支部の動向を丁寧な会員各位に伝えるべく努力したく思っております。

また本誌発行に際し広告を頂きました商社・会員各位に厚くお礼を申し上げます。

## 〔特別委員会〕

必置義務条例化の署名活動推進特別委員会の継続  
構成員 執行部と各地区会長(政策部の企画を尊重・合同会議)

## 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

## 高島支部

高島調理師会では色々行事があり、中でも味覚研修は年に二回設け、市内の何処かでと市外はバスで旅行気分と共に研修です。昨年は京都市内のがんこ高瀬川二条苑に行きました。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たと、味覚研修会は何よりの親睦会となつています。会では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等、味覚だけでなく多方面での研修にも繋げれば幸いと思ひも込めて計画しています。

また昨年は料理技術講習会を初めて一般開放にて募集し、内容をお節料理講習としました。食材は本格的に用意し、講師は会員の調理師でさせて頂き、生徒さんには一般主婦の皆様も混じつての講習会でしたが大変好評でした。調理師の技術の披露にもなり双方に良い

行事になったと思ひます。  
今秋十月二十九日には滋賀県調理師会再教育講習会が高島地域で行われますので、忘れずご参加をお願いします。研修や講習会で+αの磨きを掛けていきましょう。

## 彦根支部

平成二十八年度は八日市での料理展示会が行なわれる為、盛りだくさんの行事を予定通り行えるか心配ですが、毎年、九月に予定しています。と料理について紹介します。小学六年生を対象に、基本であるだしの取り方、キングサーモンを使い、魚を三枚におろすことを実演を取り入れて行います。魚は中骨がありますが、たまにスーパーの魚は骨が無いよと聞いてくる子どももいます。その他には、子どもたちに野菜を切ってもらったり、ホイール焼きの包み方、だし巻き巻き方、ほうれん草の湯がき方などを教えます。二時間少々ですが、悪戦苦闘の連続、でも楽しく有意義に過ごせればいいかなと思つてい

また、昨年同様、調理師の技術の披露にもなり双方に良い



ます。

楽しそうに調理している様子や、調理師と生徒さんの交流の様子が写っています。

### カンピロバクター食中毒が多発!!

滋賀県健康医療福祉部生活衛生課食の安全推進室  
カンピロバクター食中毒は近年増加しており、平成27年度は過去最多の111件でした。

#### カンピロバクターとは?

- 鶏などの動物の腸管内にすんでいる。
- 鶏の刺身、タタキなどの生食肉や加熱不十分な肉料理による食中毒が多い。
- 少ない菌量でも、食べて約2~3日後に下痢、腹痛、発熱などを起こす。

#### 食中毒を予防するには?

- 1 食肉・鶏肉の生食をしない。『新鮮だから、大丈夫』は誤りです!!
- 2 食品は中心部まで加熱調理する。(表面のみの湯引き・炙りでは不十分)
- 3 生肉を保存するときは、他の食品に接触して汚染しないように取扱う。
- 4 生肉を取扱った調理器具は熱湯で消毒し、手洗い・消毒を徹底する。

#### 鶏肉の生食は危険

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 2017年度(平成29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29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28年9月1日(木)~9月21日(水) 試験日/9月30日(金) 合格発表/10月6日(木) 入学手続最終日/10月20日(木)
第2次募集	入学願書受付期間/ 平成28年10月31日(月)~11月15日(火) 試験日/11月25日(金) 合格発表/12月1日(木) 入学手続最終日/12月15日(木)

★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 SHIGA COOKING JUNIOR COLLEGE 滋賀県調理短期大学校  
(郵送先) 〒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/

〒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。

- 高温高圧調理システム 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

御料理・仕出し

## お食事 あさひ

TEL 077 (589) 2842

厚生労働大臣許可 25-ユ-060001 調理師情報センター  
《調理士の技能向上とお店の繁栄を結ぶ》  
いちりょう

### 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://ichiryoyu.jp/> E-mail: [info@ichiryoyu.jp](mailto:info@ichiryoyu.jp)

魚処

## 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

西国14番札所・三井寺仁王門前

精進料理 れすとらん

## 風月

〒520-0036 大津市園城寺(三井寺)246  
TEL(077)524-0638(代)  
FAX(077)524-3737  
夜間(077)537-0010

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

## もてなし家とんかつ

大津市春日町2-1 COCOLAS(ココラス) 大津1F  
TEL・FAX:077-522-1147



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: Name, Address, Phone, Business Content/Products. Lists various member companies like 風月堂商事, 西村食品, etc.

お店紹介

魚安

住所 彦根市彦富町二四九一四
電話 〇七四九一四三一二五九



彦根市彦富町にある、仕出し宴会フグ、スツポンの店魚安。店内は、座敷に椅子席もあり、五十名まで予約可能です。

店主は、京都で修業を積んだ腕前で、美味しい京料理をお楽しみいただけます。又、地元滋賀の野菜や、川魚の材料を取り入れた料理も、地元の人からとても好評を得ています。創業以来「スツポン」がとて有名で評判がよく、リピーターが多いそうです。彦根中心部より少し離れていますが、暑い時でも美味しい鍋が食べられますので、足を運んでみてください。

◆定休日 水曜日

事務局だより

皆さま暑中お見舞い申し上げます。事務局も大津に引越してあつという間に四か月が経ちました。四月から事務局移転、総会、小坂様叙勲お祝い会、調理師試験受験講習会開催、料理展示会準備等目まぐるしく日々が過ぎてゆきました。皆様には多大なるご協力を頂き、大変感謝しております。時にはご負担ご迷惑をおかけした点もあり大変失礼いたしました。また会長には自ら県庁や法務局へは出向いて頂き、書類提出等々多大なるご協力を頂きました。有難うございました。

今後とも、少しでも役立てますよう努力したいと思っておりますので、どうぞよろしくお願い致します。大津にお越しの際はぜひお立ち寄りください。(5階まで階段を上がっていただかないとだめです)が皆様の益々のご健康ご多幸をお祈りいたしております。

料理角石

住所 近江八幡市安土町常楽寺九九四
電話 〇七四八一四六一二〇三〇



安土城の城下にて信長が好んだと伝わる湧水とともに歩んでまいりました。お花とティーブルコードを取り入れた

編集後記

会報発行にあたり原稿を依頼しました関係各位様にはご多忙のところご快諾いただき、誠に有難うございました。また広告欄にご協力いただきました商社の方々には厚くお礼申し上げます。また賛助会員の皆様には日頃より当会へのご理解ご協力を頂き誠に有難うございます。

紙面を通してまた滋賀県調理師会、各支部の事業運営の様子を知って頂き、ご参考または交流のきっかけにして頂ければ幸いです。紙面に不備がある場合はどうぞご容赦頂き、今後にご指導いただければと思います。先日、調理師必置義務の条例化運動として、署名活動に参加してきました。この機会を通して、広く一般の方にも認識して頂くことが大事であることを痛感した次第です。どうぞ調理師会にとりまして本年もさらなる飛躍の年となりますよう、また秋の五箇荘での第十八回料理展示会が盛会となりますよう、皆様のご協力よろしくお祈り致します。

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
TEL: 0748(23)2218
FAX: 0748(23)2245

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
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/