

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

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  
 小 野 寺 和 徳  
 印 刷 谷 口 印 刷 株 式 会 社

新年のご挨拶

一般社団法人滋賀県調理師会  
 会 長 小 野 寺 和 徳

二〇一七年は丁酉の年に当たります。十支と十二支を組み合わせて、年代や時刻に使っていた中国に由来しますが、酉は鳥でも鶏を指すのです。

鶏は時刻を知らせる動物と言われ、「コケッコ」とはまさに現在の目覚まし時計であったでしょう。また酉は、「とりこむ」と言われ、商売などは縁起の良い干支です。更には「鶏は親切で世話付き」ともいわれているようです。

また、酉年は申年と戌年の間にあります。まさに「犬猿の仲」を取り込んで仲介役を果たしているかの如くであります。丁酉は人との交わりを大切にする年とも云われ、守り本尊は不動明王であり寺社仏閣に行くのも良い年であります。

いすれにせよ、新しい年を健やかに迎えになり、ばたばたと羽搏いてこの一年が皆様にとつて素晴らしい一年でありますようにご祈念申し上げます。そして、昨

年にも増してご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

二〇一六年は調理師会としては激動の一年間でありました。事務所の移転に始まり、調理師会に向けた署名活動、第十八回の滋賀県調理師展示会の開催、各機関への報告や申請の提出、最後には皆様の集めて頂いた署名でもって「飲食店における調理師の配置義務化を求める」請願が滋賀県議会にて採択されました。

ひとえに、皆さんのお蔭は勿論のこと、顧問の先生や三役に大変頑張って戴いた事も併せて念頭に報告をさせていただきます。

本年は創立五十周年に当たる年であり、会員の皆様のお二層のご支援ご指導を賜りますよう、また皆様のご健康ご多幸を祈念申し上げます。ご挨拶とさせていただきます。



調理師必置義務化をめぐる動き

滋賀県議会議員 家森 茂樹

調理師会の皆様方には、その専門性をもとに調理を通じて、安全な食をご提供いただくことにより、県民の健康で文化的な生活・食文化の向上にご貢献をいただいておりますことに深く感謝を申し上げます。

さて、近年のライフスタイルの多様化や価値観の変化に伴い、外食の機会が増えたり、「中食」と呼ばれるスタイルも多く見受けられるようになってきました。しかしながら、そういった食品の安全性は、調理する側・提供者に全般的にゆだねられており、多発する食中毒などの食に起因する危害に対しては、消費者は全くの無防備の状態です。それらの現状を踏まえ、現在の調理師法では努力規定にとどまっている飲食店等への調理師の設置について、その義務化を求める声が高まっております。昨年末には、調理師会を中心に関内各県で集められた署名を求め九、二四〇名の署名が滋賀県知事と県議会議員に提出されました。

これらを背景に、平成二八年十二月滋賀県議会において、調理師会の皆様方から提出された請願を採択するとともに、調理師設置を義務付ける調理師法の改正を求める意見書が、自民党・公明党・良知会（無所属）の賛成により議決され関係機関へ提出されました。

なおその際に、多くの食品提供店舗が営業している現状に照らし合わせて調理師の数が少ないことや、店舗形態によっては不可能であることなどの反対意見も出されました。こういった形態の店舗を必置義務とするかなど、多くの課題は残されています。今後の実現のためには、さらに調理師の皆様方が、現在も実施いただいている技術の研鑽や創意工夫・社会貢献などを通じて社会での認知度と貢献度をさらに高めていただくことも重要であるかと思われまします。

「調理師の配置義務化を求める請願書」平成28年12月21日(水)滋賀県議会本会議で可決・採択!!!

飲食店に調理師の配置を求める意見書

調理師法は、昭和三十三年に制定されて以来、国民の食生活の変化にまたは食の安全・安心の確保に對する国民の意識の高まりを背景に、逐次改正が重ねられてきたものである。特に昭和五十六年の調理師法の一部改正に於いて、飲食物を提供する施設ごとに調理師を置くように努めなければならぬとされた。しかし、これについては未だに努力規定になっている。

他方、食品衛生法に於いては、飲食物を製造する施設等への食品衛生責任者の設置が義務付けられているがしかし、これは、短時間の講習会のみで資格が与えられるものであり、食の安全・安心を補えるレベルには至らない。

近年、女性の社会進出やライフスタイルの変化に伴い、国民の外食依存の傾向は更に進んでおり、飲食物を提供する施設等における食中毒が多発している傾向から、食の安全・安心の確保が課題であり、専門の知識を有する調理師を食品衛生責任者として施設に配置し、管理させる必要がある。

よつて、滋賀県議会は、国に於いて、食の安全・安心を確保する観点から、下記の記事を講じられるよう強く要望する。

調理師法および食品衛生法の趣旨を踏まえ、飲食物を提供する施設ごとに調理師の配置を義務化する法改正を行うこと。

以上の通り、地方自治法第九九条の規定により意見書を提出する。

滋賀県調理師会の会員また滋賀県調理短期大学の職員の皆さんに大変な努力でもって署名を集めて頂きました。議会提出時(十二月八日)九、二四〇名の署名でもって県議・顧問の家森先生・佐野先生には大変なご尽力を戴きました。

の提出という形で無事一年半に及ぶ署名活動の成果を得ることが出来ました。常にサポート役の小河副会長を始め関係各位に心より御礼を申し上げます。報告させていただきます。



平成29年度調理師試験受験準備講習会開催案内

今年の調理師試験に向けて受験準備講習会を下記のとおり開催します。受験予定の方に会員の皆様からのご案内ください。多数の参加をお待ちしております。

- 調理師試験受験準備講習会
  - 平成29年6月 1日(木)・6月 2日(金) 大津会場 大津市市民活動センター
  - 平成29年6月 6日(火)・6月 8日(木) 彦根会場 ひこね燦ばれす

※日程および会場は予定です。  
**平成28年度調理師試験結果**  
 ○試験日時 平成28年7月17日(日) ○合格発表 平成28年8月25日(木)  
 ○受験者数 268名 合格者数 174名 合格率 64.9%


《平成28年度 調理師再教育講習会を開催しました》

会 場	八幡会場	彦根会場	高島会場
月 日	平成28年10月12日	平成28年10月20日	平成28年10月26日
会 場 名	男女共同参画センター	彦根燦ばれす	安曇川公民館
受講者数	37名	18名	47名
実施内容	『“新発見”琵琶湖の魚を知る』 滋賀県農政水産部水産課 副主幹 三枝 仁氏 「よくわかる食物アレルギーの基礎知識」 滋賀県栄養士会 管理栄養士 田中美智子氏 管理栄養士 谷口美津子氏		


総務部だより

**厚生労働大臣表彰受章 おめでとうございます**

平成28年11月22日に厚生労働省において、大津調理師会 小野寺和徳 氏/調理師制度功労者、高島調理師会 古谷仁成 氏/調理業務功労者として、お二人が厚生労働大臣表彰を受章されました。心よりお祝い申し上げます。



小野寺和徳 氏  
(大津調理師会)



古谷仁成 氏  
(高島調理師会)

**彦根総合地方卸売市場株式会社**

御料理・寿し・仕出し

**すずや**

彦根市正法寺町  
電話 24-4129

**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

有限会社 **アイ・エス・エム**

〒524-0061 守山市赤野井町30-3  
TEL 077-584-2031



八日市調理師会 会長 安井久和

新年あけましておめでとうございます。

昨年十月二十九日・三十日「てんびんの里文化学習センター」に於いて、第十八回滋賀県料理展示会が八日市調理師会主管の元、盛大に開催された事を八日市調理師会代表いたしました。心よりお礼申し上げます。

三年前に八幡調理師会より料理開催フラッグを引き継ぎ、過去の料理展を本手にこれからの料理の有り方を模索してまいりました。

味の三方よし（味よし・技よし・まわりよし）をタイトルに、開催地の歴史を組説き、質素・儉約の中にも旬の名物料理や保存食、これからの時代にも引き継がれ根付いてゆくと思えます。

今回、私たち調理師会は、地元の特産品や野菜とコラボした生産者と調理師の顔の見える料理を目指してきました。展示材料の入手方法・献立の反映など心配が有りましたが、スベシャリスト同士の競演は心配を横目に素晴らしい作品を展示していただき感謝しております。

地元郷土料理展示に置きましたが、地味なイメージを払拭した感動の作品を表現していただきました。各調理師会支部の協力作品もどれを見ても力作ばかりで感謝しております。

調理師会が地元食材、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有りたいものです。

今回の料理展には、両目で1000人の来場者に見学していただき喜んでおります。

成功に収まりましたのも後援・協賛していただいた関係各社、会員様のご協力のお陰であると紙面をお借りしてお礼申し上げます。



**やまがら**

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 **宮乃湯**

滋賀県甲賀市甲南町杉谷 TEL0748-86-2212

地方卸売市場  
**Heart and food** —お届けするのは心です—  
おかげさまで、たかしまで50余年

**株式会社才川食品店**

〒520-1212 滋賀県高島市安曇川町西万木814-5  
電話 0740-32-1521 FAX 0740-32-3068

びわ湖畔のリゾート旅館  
政府登録 **白浜荘**

高島市安曇川町近江白浜  
TEL.(0740)32-0451 FAX.(0740)32-0411  
<http://www.shirahamaso.co.jp>

近江の  
うまいもん屋 **うおさい**

滋賀県高島市野田 1054-1  
TEL 0740-36-0248



やすらぎの館  
日本料理

**ほんま**

滋賀県八日市八日市町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**  
仕出し

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/

滋賀大学門前の **茂美おや**

〒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・ふぐ料理 **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://kougokusushi.com

一期一会

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 3 columns: 名称, 住所, 電話. Lists various member companies and their contact information.

会報発行あたり原稿依頼を快くご快諾頂きました関係各位様、又広告欄にご協力を頂きました商社の方々に厚くお礼申し上げます。又、八日市調理師会様には料理展示会に関連するP2・P3の編集にお力添え頂き有難うございました。盛会時に行われた料展の記念誌になれば幸いです。まだまだ寒さ厳しく続きますが、ご自愛頂きノロウイルスにも特に気を付け事故の無い業務を遂行してください。前回発行の調理師会報に一部誤りがあり、関係各位ならびに会員の皆様にご迷惑をおかけしましたことを深くお詫び申し上げます。

編集後記
会報発行あたり原稿依頼を快くご快諾頂きました関係各位様、又広告欄にご協力を頂きました商社の方々に厚くお礼申し上げます。又、八日市調理師会様には料理展示会に関連するP2・P3の編集にお力添え頂き有難うございました。盛会時に行われた料展の記念誌になれば幸いです。まだまだ寒さ厳しく続きますが、ご自愛頂きノロウイルスにも特に気を付け事故の無い業務を遂行してください。前回発行の調理師会報に一部誤りがあり、関係各位ならびに会員の皆様にご迷惑をおかけしましたことを深くお詫び申し上げます。

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/

ノロウイルスによる食中毒に十分注意しましょう 手洗いをしっかり行いましょう

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

白菜 洗心亭
〒523-0012 滋賀県草津市大路1-4-12
大丸ソイビル1F
TEL/FAX 077-565-6800
http://www.uodokoro-isaribi.com

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://ichiryu.jp/ E-mail:info@ichiryu.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
〒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

社会福祉事業
八日市支部にて社会福祉事業が実施されました。
実施日 平成二十八年十一月二十九日
会場 てんびんの里文化学習センター
対象者 市原小学校 児童約四十名
内容 ふくの解体試食

技術研究部だより
☆調理技術向上講習会を実施しました。
日時 平成二十八年九月二三日(火)
場所 洗心寮(大津市)
参加者数 二十六名
講師 講師 料理長 山田 卓志
講習内容
琵琶湖八珍ピフマスについて、実際に料理の実演を交えながら講義していただきました。
琵琶鱒の三品
1、巻織蒸し 2、酒粕焼き
3、博多押し寿司



お店紹介
お膳処 つる家
住所 甲賀市甲南町深川二〇五七-一
電話 〇七四八・八六一・二〇三六
「甲賀流忍者発祥の地 甲南町に於いて明治初期より料理店を営んでおります。京料理をベースに、新しいものを取り入れながら地元味の味として提供しております。お昼の定食をはじめ仕出し、宴席にと気持ちの入った料理をお出しするよう心がけています。お食事は少人数から五十名様まで受け賜わっています。
「よく飲み、よく学ぶ」をモットーに日本料理の味と美の追求に精進してまいります。
◆定休日 水曜日

魚処 いさり火
住所 草津市大路1丁目13-23
電話 〇七七・五六五・六六二
器盛り付け味付け全てに感性を持たせた「おもてなし」
「魚処いさり火」では通年京都の市場から仕入れを行っております。その時にしか味わえない旬の素材を厳選し、「素材の味」を決して損なわないよう、日々美味しさを追求しております。
勿論、素材の味だけではなく、調理法や盛り付けに至るまで、品格を大切に正統派料理をごゆるりとご堪能くださいませ。
二名様から最大二〇名様までの完全個室もございますので、お気軽にご連絡ください。

食育推進ふるさと料理普及事業 (一社)滋賀県調理師会

Table with 5 columns: 地区名, 開催日, 場所, 参加人数, 内容. Lists food education events across various regions.