

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
 小野寺和徳
 印刷 谷口印刷株式会社



成年のご挨拶

一般社団法人滋賀県調理師会
 会長 小野寺和徳

平成も三十年を迎えました。まさに光陰矢の如し、年を重ねるほど二年が早く過ぎ去っていくように感じられます。会員の皆様は於かれましては健康やかな新年を迎えられたことと存じます。昨年にも増してご指導ご鞭撻ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

さて、昨年は創立五十周年という一つの節目を終え新たなスタートの始まりを宣言させていただきました。調理師の三大目標を新しい視点と違った角度から実現を図っていくのが今後の課題であります。



調理師会の発展を願って

一般社団法人滋賀県調理師会 顧問
 滋賀県議会議員 佐野 高典

平成三十年の幕が開き早や一ヶ月余りが経過しました。会員皆様には新しい目標を掲げ活躍を頂きお慶び申し上げます。会員の皆様には平素から技術研修を重ねられ資質向上を図るため日々苦勞頂いておりますことに心より経緯と感謝を申し上げます。

さて、我が国も天皇陛下のご退位が決定し、平成の時代も来年四月末日をもって終焉し、五月には新天皇がご即位され新しい元号のもとで新たなスタートを切るようになります。私たちが新たな時代の潮流の中で、県民皆様のご期待に応えられるように邁進していかなければならないと決意も新たにしているところであります。

さて、県議会は調理師会の長年の要望であった「飲食店における調理師の配置義務化」の請願を採択させて頂き、法改正を求める意見書を政府関係機関へ提出いたしました。実現までの道程は厳しいものが見えますが調理師会の皆様とともに力

却を図り、独自の献立の研究とかオリジナル商品の開発など「びわこ国体」を睨んだ計画が求められます。広報誌も紙からネットへの転換も必要になります。組織も一般社団法人としての見直しも急務であります。県と各支部の在り方や組織としていかに起動できるかなどいろんな視点からテーマが膨らんでいきます。

一個ずつワン・ワン・ワン！と成年にちなんでステップアップできる施策を、法定調理師としてのより大きな地位の確立を皆さんと共に考えていきたいと思っております。今年が皆様にとって素晴らしい一年になりますように心から祈念申し上げます。新年のご挨拶とさせていただきます。

を合わせ頑張っていく所存であります。滋賀県は、豊富な食材に恵まれており「地産・地消」の取り組みを進めています。特に琵琶湖の魚介類を広く普及させることを目的に「琵琶湖八珍」と名付け全国の皆様にアピールをいたしております。昨年は東京の日本橋に「こ滋賀」をオープンし、滋賀の情報発信に努め、滋賀県への誘客を図っています。滋賀に訪れる観光客もここ数年増加の傾向であります。が、滋賀に訪れるお客様を「おもてなし」するのは四季折々の旬の料理であります。滋賀は、食材に恵まれています。調理師皆様の技術であります。食品の衛生管理はもちろんであります。が、美味しい料理を提供して頂き満足して頂くためには、皆様の腕にかかっています。そのためには平素の弛まぬ努力が求められます。湖国の「食の普及」のため会員皆様のご活躍と調理師会様の愈々のご発展をお祈り申し上げます。

厚生労働大臣表彰受章おめでとうございます
 平成二十九年十一月十六日に厚生労働省において、八日市調理師会 小林晃氏/調理師制度功労者、甲賀調理師会 樋口新治氏/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。



小林 晃氏 (八日市調理師会)



樋口新治氏 (甲賀調理師会)

滋賀県調理師会会員の皆様におかれましては益々健康のこととお慶び申し上げます。この度、表彰を賜りありがとうございます。調理師会の発展、社会貢献、また商売繁盛に精進してまいります。皆様のご支援ご指導をよろしくお祈り申し上げます。お礼の言葉とさせていただきます。

この度、栄えある大臣表彰を頂き、誠に有難うございました。調理師としての五十年、料理や仕事を通じて多くの人と関わり合うことができました。無事に今日に至りましたのも皆様のご指導ご支援のお蔭と厚く御礼申し上げます。

食品衛生法改正の前に理解したいHACCP関係

いよいよ東京オリンピックに向けて、食品衛生法の改正が行われるようです。その食品衛生法の改正ではHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を求められる為、先ずはそこに向けて「HACCPの考え方に基づく衛生管理」はどのようなものか理解しておく事が肝要かと思えます。これを踏まえて【基準B】小規模な一般飲食事業者向けの概要を今回案内いたします。

Q 衛生管理を「見える化」するってどうすればいいの？

A ①衛生管理計画 → ②実施 → ③記録・確認を行う
 ↓ 以下は一つの具体例です

1. 衛生管理計画を作る (衛生管理マニュアルの文字化)

(1) 一般的衛生管理

- ① 原材料の受け入れ
- ② 冷蔵庫・冷凍庫の温度管理
- ③-1 交差汚染・2次感染の防止
- 2 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- 3 トイレの洗浄・消毒
- ④-1 従業員の健康管理・衛生的作業衣の着用など
- 2 衛生的な手洗いの実施

- その他の例① 施設・設備の管理
- その他の例② そ族・害虫対策
- その他の例③ 廃棄物の取扱

(2) 重要管理 (調理品に関する管理)

様々なメニューの調理品は以下のどれかに分類出来るので、各々チェック方法を決める

- 第1グループ 非加熱
- 第2グループ 加熱一熱いまま提供
- 第2グループ 加熱一加熱後高温保温
- 第3グループ 加熱後冷却し再加熱
- 第3グループ 加熱後冷却

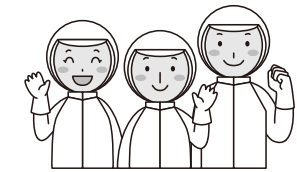
2. 計画に基づく実施

実施するに当たっての手順を決める

3. 確認と記録 ⇒ チェック表の使用

1の管理計画に従い(1)、(2)共に毎日行う

- (1) 一般的衛生管理
- (2) 重要管理 (調理品に関する管理)



あなたのお店は大丈夫？衛生管理を「見える化」しませんか！

平成30年度調理師試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もご案内ください。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

6月11日(月)	6月14日(木)	6月18日(月)	6月21日(木)
高島会場 白浜荘	彦根会場 ひこね燦ばれす	草津会場 草津アマカホール	大津会場 ピアザ淡海

平成29年度調理師試験結果(滋賀会場)

○試験日時 平成29年7月9日(日) ○合格発表 平成29年8月21日(月)
 受験者数 275名 合格者数 157名 合格率 57.1%

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 白湯
 滋賀県甲賀市甲南町杉谷 TEL0748-86-2212

ヘルシーメニュー推進ふるさと料理普及事業

(一社)滋賀県調理師会

地区名	開催日	場所	参加人数	内容
八日市	平成29年7月26日	東近江市立能登川コミュニティセンター	38名	1.ピワマスのホイル焼き 2.うな玉丼 3.野菜とベーコンのスープ 4.鯉の洗い
草津	平成29年7月27日	大宝コミュニティセンター	15名	1.シーフードサラダ 2.三食冷し鯛そうめん 3.杉谷茄子のシギ煮 4.ライスボール(三味) 5.野菜のピクルス
八幡	平成29年8月24日	桐原コミュニティセンター	33名	1.ポイルチキン 2.夏野菜具だくさんスープ 3.ポテトサラダ 4.サーモンのポテトサラダ 5.炊き込みごはん 6.フルーツ
高島	平成29年9月12日	安曇川中学校	37名	1.びわ鱒 あめのうお(雨の魚)めし 2.地野菜のおでん
甲賀	平成29年7月18日	甲賀市立土山小学校	39名	1.10mの長巻ずし 2種 2.野菜炒め(近江牛の山賊炒め) 3.茶そば(汁物代わり) 4.ヨーグルトゼリー
彦根	平成29年10月10日	彦根市立城東小学校	63名	1.だしの取り方 2.鮭のホイル焼き 3.炊き込みご飯(松茸ご飯) 4.ほうれん草のお浸し 5.豆腐みそ汁 6.出し巻
長浜	平成30年1月24日	北星高等養護学校	22名	1.巻ずし(だし巻き等)

技術研究部だより

☆調理技術講習会を実施しました。

■研修日時
平成二十九年十月七日(火)十八時

■研修場所
ホテルボストンプラザ草津

■参加者数
三十三名

■指導講師
総料理長 角垣 賢氏

■講習内容
第二十四回世界料理オリンピックで金メダルを受賞された技術を五感で体験しました。



参加者コメント

大津支部 清水偉津子

この度は、平成二十九年第一回技術向上講習会に参加でき、ホテルボストンプラザ草津総料理長 角垣 賢氏の素晴らしい料理を堪能でき、ありがとうございました。

昨年十月、ドイツで開かれた「第二十四回世界料理オリンピック」の西洋料理個人部門で金メダルを獲得された料理を体験できたことを大変に楽しみにしていました。予想をはるかに上回る斬新かつ滋賀県の素材も取り入れながら細部にこだわった料理で感動の連続でした。最初講演を聞いた時①第一印象②香り③ライブ感を大切にされているとお話されていました。以上の点を意識しながら盛り付けの美しさ、季節の素材、近江燕、松茸の香り、様々なソ-

スの組み合わせなど、楽しんで食事することができました。また、お忙しい中、各テーブルを回って下さり、ドイツでの輸送での苦労、発想された時のいきさつなど、気さくにお話しして下さり、大変有意義な時間が持てました。このような機会を与えて下さり本当にありがとうございました。



社会福祉事業

開催日時

平成二十九年十二月十七日(日)
九時~十三時三十分

開催場所

大津市立長等小学校 調理室

内容

地域で育てよう!ひとり親家庭のこどもたちも交えカレー作り (二〇〇食)

今年度、滋賀県調理師会の社会福祉事業は、大津調理師会が担当させていただきました。長等学区スポーツ少年団の集いにおいて、ひとり親家庭の子どもの達も、一緒に、家族の一員として、食事のお手伝いをしたり、その毎日の大変さを知ってもらったり、楽しさを体験して貰えるよう、地元野菜を使った身近なメニューであるカレーを作りました。

こども達からは、『野菜の切り方など、細かいところまで教えてもらい良かった。』『お母さんは、一人でこれだけ作っていて大変だと思いました。』『料理を作る大変さがよく分かったので、お家の人に感謝したいです。』『包丁を使うのは少し怖かったけど上手に切れて、楽しかったです。』などの声があり、料理の楽しさや、感謝する気持ちも感じ取ったこども達でした。シャバシャバのカレー、こっそり糸のカレーと仕上げが、最後に大きなお鍋に合わせる、皆の努力のたまもの、丁度良い堅さの美味しいカレーに仕上がりました。家庭料理の良さが随所にでた調理実習になったと思います。お天気にも恵まれ、お代わり続出の賑やかな年の瀬となりました。



滋賀県調理短期大学校からのお知らせ

平成30年『オープンキャンパス』開催のご案内

滋賀県調理短期大学校では、下記日程により料理体験学習を中心としたオープンキャンパスを開催いたします。また、授業見学についても随時受付いたします。多くの方々の御来校をお待ちしております。

- 日時 第1回 平成30年5月19日(土)(10時~11時30分)
第2回 平成30年6月2日(土)(10時~11時30分)
第3回 平成30年8月2日(木)(10時~11時30分)
- 場所 滋賀県長浜市分木町8-5(職業訓練法人 滋賀県調理技能協会) 滋賀県調理短期大学校 調理実習室および第二教室
- その他 申し込み方法等 詳しいことは本校ホームページをご覧ください

学生募集のご案内

平成30年度入学生については、平成30年3月15日(木)まで随時願書受付しています。詳しくは本校ホームページをご覧ください。

平成31年度入学生の入学願書の受付は、例年のとおり9月以降に実施致します。詳しい日程が決まり次第、本校ホームページにて公表致します。

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/

滋賀大学門前の 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・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://kougokuzushi.com 一期一会

御料理・寿司・仕出し
すずや
彦根市正法寺町
電話 24-4129

彦根調理会

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

地方卸売市場 Heart and food 一お届けするのは心ですー 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

ノロウイルス食中毒にご注意!

滋賀県健康医療福祉部
生活衛生課食の安全推進室

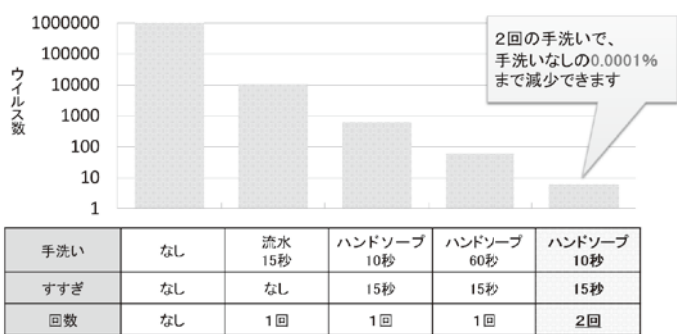
ノロウイルスの感染力は強力です!

- ほんのわずかなウイルスで、人から人へ広がります。
- 感染者の糞便 1g 中に数千万の人を感染させる量のウイルスが含まれることもあります。
- ウイルスが体の外に出た後も、その威力はなかなか衰えません。

・ノロウイルス食中毒を予防するために・

- 手洗いの徹底 ・調理前、トイレの後などは、特に念入りに手洗い（2回洗い）を行う。
- ・指先、手首など汚れの残りやすいところは、特に念入りに手洗いを行う。
- ※症状がなくても（健康でも）ノロウイルスに感染していることがあり、常に感染しているかもしれないとの自覚を持って手洗いを徹底する。

手洗い方法によるウイルス除去効果の比較



出典 森功次他、感染症学雑誌、80:496-500,2006

- 健康管理 ・作業前に健康チェックを行い、症状があるときは、調理作業に従事しない。
- ※家族に症状がある時も、従事者が感染している可能性があるため、注意が必要。
- 加熱調理の徹底 ・中心部まで85℃～90℃で90秒間以上加熱する。
- ※加熱後の食品は、使い捨て手袋や菜箸を用いて、素手で触らないようにする。
- 施設・器具の消毒の徹底 ・使用前後の調理器具等は、熱湯や次亜塩素酸ナトリウムで十分に消毒する。

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/02tvudoku/noro-yobouh21.html>

政策部だより

政策部長 安井 久和

合同の会議の意見交換の中で、会員の勧誘方法を見直しはどうか、との意見から、各部長と県三役を交えてパンフレット作りを進めております。

消費者に「食の安心・安全」を一番に守れる「法定調理師会員の証」加盟店をふく調理師会、寿司組合にも協力を増やし、会員之証の重要性を認識して頂き、調理師はもろろんの事、消費者にもわかつて頂ける方法を考えながら、パンフレットの製作に取り掛かっております。

雑感

岸本 成郷

会員の減少が止まらない中、なかなか新規の会員獲得が難しいです。県としての方向性をしっかりと打ち出すことが大前提ではないでしょうか。

例えば、理事の中に税理士、広告業など、異業種の方を入れることで他にはないメリットを出すことが大事ではないでしょうか。二つめは、調理師免許を持たない方にどういう形で、会員になってもいい、調理師免許を取ってもいいという形、いろいろ問題です。

トや必置義務化、店舗のHACCP基準を導入するための講習など、うまく組み合わせることでどうでしょうか。最後は、必置義務化について、この間、草津市長さんから県の議長さんを紹介してもらい、必置義務化について話をさせてもらいました。認識としては、全く知らなかったと答えが返ってきました。これは、議長が悪いわけではなく、今までの会長をされていた方の説明や発信が全く届いていなかった結果だと思えました。この先のビジョンをしっかりと県として出していけないと、各支部が疲弊するばかりで持たないのではないのでしょうか。

《平成29年度 調理師再教育講習会を開催しました》

会場	甲賀会場	大津会場	草津会場
月日	平成29年10月11日	平成29年10月18日	平成29年10月24日
会場名	甲賀合同庁舎	大津保健所	草津保健所
受講者数	45名	41名	20名
実施内容	「“新発見”琵琶湖の魚を知る」 滋賀県農水産部水産課 副主幹 三枝 仁氏 「まず2kg減らすための食生活の改善」 滋賀県栄養士会 管理栄養士 11月 東森佳子氏 18日 申岡慶子氏 24日 谷口美津子氏		

総務部だより

調理師会に入会して頂けるといふ方向にいはばと願うばかりです。

また、二月二十日には甲賀独自に行っている社会福祉事業を開催します。今回は甲南養護学校で忍若鍋と黒影ごはんを提供します。この学校では生徒さんが授業で野菜を栽培されており、その野菜も使った料理の方も手伝いしていただく予定です。この事業は県調理師会からの委託事業から始まり、以来十数年単独で開催し続けます。毎年たくさんの方の会員の方に協力いただき、JAさんにも甲賀産のお米を提供してもらい甲賀の伝統事業となっております。

会員の交流事業として三月に研修旅行を予定しています。毎年にぎやかに料理の研修をしています。

今後の課題としては、若い会員さんにも多く参加頂けるように、ますます魅力ある活動を行っていききたいと思います。

草津支部

草津調理師会では例年、親子料理教室を恒例としてやってきましたが、本年度は独身男性ご年配の主婦の方等を対象に行いました。

一人暮らしの方の参加が多く、毎日の食生活において、とても参考になったと喜ばれました。今のニーズに合わせるのも役目かなと思えました。

また、会員さんの減少で会費収入だけでは運営が成り立っていない為、昨年からお祭りに出店収入だけでなく調理師会をみなさんに知っていただいたり、調理師会に入会して頂けるといふ方向にいはばと願うばかりです。

地区支部だより

草津調理師会も正に今、高齢化を迎え、次世代に交代の時期にきていますが、交代が難しく皆さんで良い案を模索中です。

甲賀支部

甲賀調理師会では七月十八日にふるさと料理普及事業で土山小学校へお邪魔しました。小学生三十四名を対象に四名の調理師会会員が参加しました。恒例の子供たち全員参加による長巻き寿司に挑戦、見事成功しました。またいろいろ野菜を切つて肉みそ炒めを作りました。自分たちが作った料理を土山名産のお茶を使った茶そばとともに美味しく頂きました。

〒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

魚友楼

〒523-0862 近江八幡市仲屋町中三番地 TEL/FAX.0748-36-6424 定休日:木曜

町屋じゅらく

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

〒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>

洗心亭

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

滋賀一料調理師紹介所

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

風月

鮮魚卸山本は昭和46年から大津の地で営業しております

鮮魚卸山本 滋賀大津

〒520-0046 大津市長等2丁目4-18 TEL(077)524-3330 FAX(077)525-9051

焼肉のフルコース 世界一周

焼肉 REIMON 近江牛 駅前店

REIMON

<http://www.reimon8929.com>

滋賀県大津市粟津町8-1R(石山駅前) TEL.077-537-3700

