

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5-25  
 一般社団法人 滋賀県調理師会  
 TEL・FAX 077-572-6623  
 https://shiga-cook.jimdo.com  
 e-mail shiga-chorishikai@sweet.ocn.ne.jp  
 小林 晃  
 印刷 谷口印刷株式会社



ご挨拶  
 一般社団法人滋賀県調理師会  
 会長 小林 晃

令和二年を迎えました。令和元 年十一月十三日滋賀県護国神社様 にて、第十九回滋賀県料理展示会 を彦根調理師会様主催で盛大に挙 行できましたのも、主管調理師会 様はじめ会員の方々の御支援、御 協力の賜物と深く感謝し、御礼申 上げます。

来賓の方々や関係各種団体様か らあたたかい御祝辞を賜りまして、 ありがとうございます。

昨年、会員の方々から御協力を いただきました、各事業所に『法定 調理師の必置義務化』の署名を持っ て、一月に滋賀県健康医療福祉部 へ政策部長とともに請願に行かせ てもらいます。また、県議会議員 で当会の顧問である加藤誠一議員 を通じて、県議会にも要望書を提 出させていただき、前向きな回答 をいただいたところであります。

今後必置義務化を実現すべく 積極的に行動し、会員の減少に歯 止めをかけ、組織の強化にも努め たいと考えています。



新年のご挨拶  
 滋賀県議会議員 加藤 誠一

新年あけましておめでとうございます。 輝かしい令和二年をお迎えのこと とお慶び申し上げます。

昨年、歴史ある滋賀県調理師会の 顧問を仰せつかりました。微力であ りますが一杯務めさせていただきました のです。昨年は、平成から令和へと天皇 陛下御即位の記念すべき年でありま した。ご存知かもしれませんが、退 位された平成天皇の好きな食べ物 はカレイライスだそうです。また即位 された令和天皇陛下は御寿司という 情報もありますし、雅子皇后さまは ふうふき大根が得意とか。即位礼 正殿の儀での「国民に寄り添う」と お言葉が、お好きな食べ物からも

伺えます。また、ご即位をお祝いし て行なわれました「饗宴の儀」の料 理は各国の宗教や食文化に配慮され た日本料理だったとのこと。その うした心配りの出来る日本料理で のおもてなしに海外からのご来賓も感 動されたことと思います。また、昨 年十一月には第十九回の料理展示会 が開催され、私もお祝いを述べさせ ていただきましたが、調理のプロの こだわりとその力作に感動の展示会 でありました。開催が彦根であった ことから伊家ご婚礼のお祝い御膳 が展示され、当時の歴史も感じさせ ていただきました。展示会を見せて いただいたが思い出したのが、包 丁人味平という私が好きだったマン ガです。日本料理の名人と言われる

山本清蔵 氏(長浜調理師会)  
 滋賀県生活衛生協会より『旭日 双光章』を受章。

清本健次 氏(大津調理師会)  
 日本庖丁道清和協会四條流よ り『現代の名工』を受章。

おめでとございます。

厚生労働大臣表彰受賞  
 おめでとうございます

十一月二十六日、厚生労働省低層 棟二階講堂において甲賀調理師会 寺井喜志雄 氏、近江八幡調理師会 伊藤繁治 氏のお二人が調理業務 功労者として、厚生労働大臣表彰 を受章されました。心よりお祝い申 上げます。

伊藤 繁治 氏  
 (近江八幡調理師会)

寺井喜志雄 氏  
 (甲賀調理師会)

2020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

5月31日(日)	6月4日(木)	6月12日(金)
大津会場 旧公会堂	彦根会場 ひこね燦ばれす	草津会場 草津アミカホール

※開催日数(1日)開催時間(9時~18時)

2019年度調理師試験 結果(滋賀会場)	試験日時/2019年7月14日(日)	合格発表/2019年8月23日(金)
	受験者数/4,170名	合格者数/2,962名 合格率/71.0%

政策部だより  
 政策部長 北川 忠男

今年度の最重要課題である 調理師の必置義務化の 条例制定に向けて署名活動を 県内の全域において展開して まいりました。特に料理展示会 の会場においては大変沢山の来場者 の方々から署名をいただき感謝し ております。しかしながら、まだ まだ目標の数には届いておりませ ん。そこで、県に要望するため にあらゆる手段を駆使し私たちの 意見を届ける努力を全力で取り組 んで参りたいと思っております。こ の活動こそ将来の調理師会の存続 を左右するものであることは誰し もが認識されていると思えます。 そこで、全会員の皆様の更なるご 理解ご協力よろしくお願いたし ます。

《令和元年度 調理師再教育講習会を開催しました》

月 日	令和元年10月2日(水)	令和元年10月18日(金)	令和元年10月23日(水)
会 場 名	滋賀県立男女共同参画センター	彦根燦パレス	高島保健所
受講者数	40名	11名	50名

実施内容

- 『“新発見”地元食材で食のおもてなし』  
滋賀県農政水産部食のブランド推進課 保積直史 氏、濱中正人 氏
- 『今求められるサービス』とは  
株日本マネジメント協会専門委員インストラクター 藤居寿美子 氏
- 『事業所・飲食店等における改正健康増進法の理解のために』  
滋賀県健康医療福祉部健康寿命推進課 風間昌美 氏

技術研修部だより  
 技術研修部長 三好 良二

令和元年九月三十日(月曜日) ザソウドウ 東京都にて令和初の味覚 研修を開催させていただきました。

消費税アップを控え九月までに開催し たいという思いもあり、開催日が月末の 月曜のお昼と言うこととなり多くの会 員様にご迷惑をお掛けした事をお詫び 申し上げます。

当日二十三名の会員様がご参加して いただきました。京都の観光名所の八坂通 りの地にお店が有り、国際色豊かな京都の 雰囲気を感じながらお店へ入店しました。

先ず、近代日本画家の先駆者竹内氏の 旧邸後の庭を見学、館内の案内をしてい ただき食事会となりました。イタリア料 理と京都料理のコラボで和テイストに仕 上げられており大変勉強になりました。

今回の味覚研修において感じた事は、 食とは味だけでなく、サービスだけで も無く、お店の雰囲気などすべてが揃っ て初めて満足出来るもので有ると改めて感 じる事となりました。参加者の皆様はど の様に感じられましたか。

今後とも、会員各位のご意見を伺いな がら継続して参ります。宜しくお願ひ いたします。会員の皆様ご協力いただき、 ありがとうございます。

町屋じゅらく

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

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

やさしいココロ、あたたかいキモチ

グリーンホテル  
 Yes近江八幡

〒523-0894 近江八幡市中村町21-6  
 TEL:0748-32-8180



彦根調理師会 会長 山中 良治

新年あけましておめでとうでございます。  
令和元年十一月三日晴天のもと『滋賀  
縣護國神社』において、第十九回料理展  
示会が彦根調理師会主管のもと、盛大に  
開催できたことを彦根調理師会代表とい  
たしまして、心よりお礼申し上げます。

三年前、八日市調理師会より料理展示  
会開催を引き継ぎ、過去の展示会を手本  
にしつつ、料理展示会のあり方を見直し  
彦根での開催から、一日で開催するとい  
う改革を実施しました。皆様のご協力・  
ご参加のもと、成功に終了することがで  
きました。しかしながら、まだまだ課題  
は山積であり、試行錯誤しながら、今後  
のあり方を会員の皆様と一緒に考えてい  
きたいと思っております。

今回は、彦根城を中心に井伊家の質  
素・儉約の中、明治二年にご結婚された  
井伊直憲様の婚礼のお祝膳を当時のまま  
に、「料亭「やす井」の料理長・櫻井泉さ  
んにご尽力のもと復元していただき、料  
理展示会の入り口を豪華に演出してい  
ただきました。

各調理師会支部・関連団体様の料理作  
品は、どれを見ても力作ばかりで、感動  
と感謝の気持ちで一杯です。ありがとう  
ございました。

今回の料理展示会は、天候に恵まれ、  
”ひこにゃん”などの応援も受け、千人の  
来場者で大いに賑わっていただくことが  
でき、非常に感謝しております。  
成功に開催できましたのも後援・協賛  
していただいた関係各位、会員様のご協  
力のおかげです。紙面をお借りして御礼  
申し上げます。



料理 **かどや**  
東近江市山上町 電話0748(27)0021 0748(27)0003  
FAX0748(27)0003

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

会席・御料理 **う残民**  
寿司・仕出し  
〒527-0024 東近江市礼の辻1丁目5-10  
TEL.0748-22-0596 FAX.0748-22-4307  
携帯.090-8882-5993

**やまら** 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 **小川亭**  
料理旅館  
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 **宮内**  
滋賀県甲賀市甲南町杉谷 TEL0748-86-2212



御料理・寿司・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  
 〒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

**彦根調理師会**

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

賛助会員一覧

賛助会員として当会を支援いただいております。事業者の皆様をホームページにて紹介いたします。

Table with 3 columns: 名称, 住所, 電話. Lists various member organizations and their contact information.



社会福祉事業
彦根支部にて社会福祉事業が実施されました。
実施日 令和元年11月13日
会場 滋賀県護国神社
対象者 彦根市立彦根幼稚園
園児九十八名
内容 ひこにゃんと一緒に餅つき体験

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. Details the food education and promotion activities across different regions.

奥琵琶湖マキノ グランドパークホテル
住所 高島市マキノ町西浜七三三-二
電話 〇七四〇二二八二二二
FAX 〇七四〇二二八二二〇
湖西地域マキノ町の琵琶湖畔にたたずむホテル。海津大崎の桜深緑の竹生島マキノサニビーチ等。色彩豊かな湖国の風情をパノラマで見られる湖畔のリゾートホテルです。

お食事 中島屋食堂
住所 長浜市北船町三三三
電話 〇七四九一六二二〇二〇五
明治にち早く長浜駅が開業し、大津まで連絡船も就航すると、店や旅館、運送業者が駅前、に建ち並び、大いに賑わうなか弊店は開業いたしました。その後、第二次世界大戦下においては外食券食堂として営業、高度経済成長期を経て現在に至り、祖父の代から調理師会様にはお世話になっております。大衆食堂として営業し、めん類や丼物、ピワマ、さばずしがメニューです。お近くにお越しの際は、お気軽にお立ち寄りいただければ幸いです。

調理師会報(本紙)が ホームページで見られます。
https://shiga-cook.jimdo.com

ノロウイルスによる食中毒に十分注意しましょう
手洗いをしっかりと行いましょう
編集後記
第一九回料理展が、無事盛大に開催され、関係者各位様、苦勞さまでした。新年号発行に当たり、毎回広告協賛をお願いしております。賛助会員様、各社様、会員様本当に感謝しております。夏号に向けて、新情報をお伝えできればと思っております。令和元年に感謝
広報部長 安井久和

事務局だより
令和元年十月より滋賀県調理師会の事務をさせていただいております伊藤香代子と金本勢津子と申します。新たに二人体制となりました。よろしくお願ひ致します。調理師再教育講習会、料理展示会等、暗中模索で奮闘する慌ただしい日々が過ぎていきました。会長、役員および会員の皆様方には多大なるご協力をいただき、大変感謝しております。三年に一度の料理展示会に関わらせていただくことで、日々精進する料理人の卓越した技と素晴らしい数々の作品を近くで拝見させていただくなど、貴重な経験をすることができ大変嬉しく思いました。また、料展会場が彦根城近くであったため、海外からの観光客にもご来場いただく姿を見て、今年開催される東京オリンピックで求められる日本の食文化と「おもてなし」の心を意識する良い機会となりました。微力ではありますが、少しでも皆様のお力になれますよう努力してまいります。思いますので、今後とも、どうぞよろしくお願い致します。皆様の益々のご健勝とご多幸をお祈りいたしております。

和 Café Bar シークレット
11時から営業 / 18時以降カラオケ
JR野洲駅北口 徒歩1分 (チアーハウス3F)
090-3276-3635
休：不定休/近隣コインパーキングあり!

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

お食事 あさひ
滋賀県野洲市西河原2290
TEL.077-589-2842

日本料理店 三日月
長浜市相模町
電話(62)2178番

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

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

地方卸売市場 Heart and food
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 白浜荘
政府登録
高島市安曇川町近江白浜
TEL.(0740)32-0451 FAX.(0740)32-0411
http://www.shirahamaso.co.jp

【琵琶湖名産】農林水産大臣賞受賞
中弥の佃煮 小鮎拾煮
滋賀県高島市マキノ町 知内1839番地
27-0027
27-1061