

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る。
- 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る。
- 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 小河 文人

新年明けましておめでとうございませう。うさぎは長い耳が目丸く、ふわふわの毛が特徴の動物です。おとなしく穏やかな性格から「家内安全」や「子孫繁栄」、前向きに飛び跳ねる姿から「飛躍」や「向上」を表します。コロナ禍からの脱却を目指し、皆様方のご繁栄とご多幸をご祈念申し上げます。

さて、昨年会長に就任させていただき、組織をどの様に活性化していくべきかを考え、また一般社団法人としての公益性も含め検討してまいりました。その一つとして2025年には第79回国民スポーツ大会・第24回全国障害者スポーツ大会、大阪万博EKP02025が開催されます。この機会に本調理師会として滋賀湖国の食をアピールする絶好の機会として捉えています。また、人材育成においても、滋賀で育み、滋賀で働くことの機会創出のため努力していきたいと考えています。そして、前年度から検討してきました料理展示会を改めて「食の祭典in滋賀」として今秋に開催をさせていただきます。今まで地域調理師会が主管で行っていましたが、会員の減少・負担を鑑み、県調理師会全体で行う事と決定していただいております。食にまつわる湖国しがの食材、食には欠かせない「近江茶」近

年頭のごあいさつ



滋賀県知事 三日月 大造

一般社団法人滋賀県調理師会の皆様、新年あけましておめでとうございます。皆様におかれましては、幸多き新春をお迎えのこととお慶び申し上げます。

また、皆様には、日頃から調理業務を通じて県民の栄養や食品衛生に関する知識の向上に御尽力いただくとともに、滋賀の食材を活用した地産地消の推進にもご協力いただき、深く感謝を申し上げます。

新型コロナウイルス感染症が国内で初めて確認されてから約3年を経て、私たちはコロナに関して様々な経験を、多くの知

江のお酒「おもてなし」食育などを繋げられる祭典になればと考えています。また、料理人の腕自慢でもある「料理展示会」、料理の実習実演も検討いたしております。また、今までの活動である調理師を飲食店に置く「必置義務化」、本調理師会が設置した滋賀県調理師短大の将来に向けたあり方について継続的に検討していく所存です。会員の皆さまのご協力をお願い申し上げます。

受賞おめでとうございます



辻田一美氏 (草津調理師会)

十一月七日草津調理師会 辻田一美氏が おうみの名工として、滋賀県技能者表彰を受章されました。お祝い申し上げます。



「ほんもろこ」シンポジウム開催

11月28日(月)滋賀県庁にて滋賀県と滋賀県漁業協同組合連合会、滋賀県水産加工業協同組合の主催で、持続的な利用について考えることを目的に開催されました。

長年、琵琶湖産ほんもろこは資源量の減少が続いていましたが県などが保護の取組を続けた結果、近年回復が見られるようになってきました。しかし資源低迷により取扱店舗が減少、獲り控えとなり消費する文化が薄れ、需要が戻らないといった課題があります。今回のシンポジウムでは流通を促すための取組について意見交換が行われました。冒頭に三日月知事による開会挨拶があり、第一部は以下の講演がありました。

- 1「ほんもろこ」資源の現状 根本 守仁氏
- 2「淡水魚をおいしく料理するコツ」 ひさご 寿し 店主 川西 豪志氏
- 3「過去現在ほんもろこの流通」 (株)奥村佃煮 代表取締役社長 奥村 龍男氏
- 4「ほんもろこ」漁業について 滋賀県漁連 代表理事会長 佐野 高典氏

第二部は「ほんもろこ」の持続的利用を考える」と題して以下の方々によるパネルディスカッションが行われました。

- 尾山 雅一氏 (一般社団法人日本さかな検定協会代表理事)
- 川西 豪志氏 (ひさご 寿し 店主)
- 佐野 高典氏 (滋賀県漁連代表理事会長)
- 奥村 龍男氏 (株)奥村佃煮代表取締役社長)
- 宇野 良彦氏 (滋賀県農政水産部長)
- 根本 守仁氏 (滋賀県水産試験場専門員)

からだの健康づくり「安全・安心の滋賀づくり」グリーン・デジタルによる経済・社会づくり」に取り組んでまいります。

また、「未来へと幸せが続く滋賀」を実現するため、一人ひとりの不安や孤独、生きづらさに寄り添い、ワクワクとやすらぎを大切に、子どもも大人も笑顔が輝く「健康しが」を目指してまいります。

皆様方におかれましては、調理技術についての豊富な知識と経験をもとに、子どもから高齢者まですべての県民の食生活を豊かにするとともに、滋賀の食文化の伝承に今後ともご協力をいただきますようお願いいたします。

最後になりましたが、一般社団法人滋賀県調理師会ならびに会員の皆様の今年一年のご健勝をお祈りいたしまして、新年のごあいさついたします。



第一部「淡水魚をおいしく料理するコツ」要旨。料理人が日本料理の基礎技術を習うときは多くは海水魚である。淡水魚の料理には独自の手法があることはなんとなく感じていたが科学的には解明されていなかった。しかし淡水魚だけに含まれる独自の成分があり海水魚と同じように料理するのではなく淡水魚に合わせた料理をするとは可能である。ほんもろこの炭火焼はこの香りをうまく使い科学的に「美味し」に変えている料理である。

日本料理においてはハーブやスパイス等を使うことがあまりないが、淡水魚に合うスパイスは何かを探すスクリーミングという実験を行い、マトリックスから「パイマックル」が非常に合うことを発見した。からの香りは決定的に相性が良い。お刺身を出すときにからし酢味噌はもろこ美味しだが、醤油につけて食べるときはわざびではなくからしの方が合っている。

ヤマトゴイの刺身やゴイの洗いは泥臭いという人も多いが香りのテクニクを使えばなくなる。また香りの成分はアルコールや油に溶け出し化学反応を起こして別の香りに変化する。うまくコントロールできれば魚の美味しさという意味では純粋にうまい。

もろこは炭焼きだけでなく鉄板で焼いても美味しくなる方法がある。それは頭を下向きにして網に立てて焼く方法で、その理由はもろこの脂が頭に降りてきて熱せられ揚げ物のようになりカリッとなり骨まで美味しくなるから。弱火でゆっくりと焼くと炭火で焼いたときのようになる。家庭ではテフロンのフライパンやホットプレートでもできる。飲食店、料理屋として提供するおすすすめとしてはもろこの握り。コハダの新子が市場において非常に高値で流通するようになったが、同じようにもろこを高値で取引してもらおうと思うならこれだと思ふ。寿司屋の場合なら玉子は寿司屋の顔になる。玉子にもろこのすり身を入れるとコリコリとした小骨の食感をしみつつ美味しく味わえる。これらのような調理法でこれまで知られていない以外の美味しさを広げることができると、ぜひ飲食店の皆さんにはチャレンジしていただきたい。

このシンポジウムの詳細は滋賀県のHPに掲載されています。ご覧下さい。

https://www.pref.shiga.lg.jp/kensei/kono/e-shin-bun\_event/328249.html

珍味・割烹材料・冷凍食品卸  
**株式会社 エフ・ツー**  
 大津市錦織1丁目7-31  
 TEL.077-524-1199 FAX.077-524-1078

**ソニー生命保険株式会社**  
 大阪ライフプランナーセンター第8支社  
 エグゼクティブライフプランナー 西澤 一晃  
 TEL.06-4797-1818 携帯090-7755-5000

集団扱制度を導入させていただきました。  
 保険料が5%割安になります。  
**E保険プランニング 京滋支店**  
 吉田 孝之  
 ☎yoshida@e-ehp.com ☎090-3707-1586

醤油から素晴らしい日々を  
  
 水谷醤油醸造場は、甘み、塩味、酸味、苦味、うま味の五味をバランスよく引き出した日々の食事を楽しくする醤油を提供し続けます。  
**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  
 info@mizutani-soyuu.com

●害虫駆除  
 ●グリストラップメンテ  
 ●排水管高圧洗浄

最先端  
 光触媒  
 抗菌コーティング  
 プレアル

**(有)アイ・エス・エム**  
 守山市赤野井町30-3  
 TEL.077-584-2031  
 FAX.077-584-2312

### 総務部だより

総務部長 眞杉 義和  
 今年度も調理師再教育講習会を三会場で行うことが出来ました。

講習内容は  
 『コロナ禍における飲食店関係者のストレス対応(心の健康と自己実現)』

滋賀県調理短期大学校  
 前校長 横田 誠一氏  
 『食物アレルギーと食品添加物』  
 滋賀県栄養士会

奥村 万寿美氏  
 『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

主査 風間 昌美氏  
 開催日程は令和四年十月十二日(水)高島会場、十月十三日(木)八幡会場、十月十九日(火)彦根会場にて行いました。コロナ禍ではありましたが三会場で合計六十七名の方々が受講され、それぞれの内容について関心をもって聞いていただき、良い講習会が出来たと思います。



調理師再教育講習会

### 政策部だより

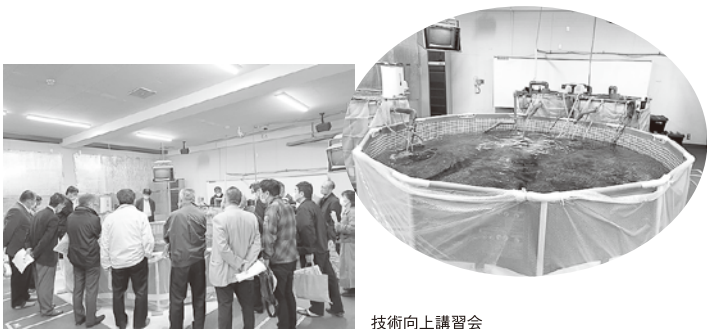
政策部長 北川 忠男  
 今年度の政策部は年度初めに計画していた事業の中で、法定調理師会員の証に関する県と連携しての認証を要請してはいますが、なかなか進まないのが現状です。しかし根気よく要請していきたいと思っています。

また、当会の食の祭典in滋賀の実施に向けて県の食のブランド推進室との連携を要請したところ積極的な連携が期待される返答を頂きました。そこで、これからの当会の事業において県との連携を密にして事業の展開や推進に大きな効果を発揮できるように皆様のご理解ご協力をお願い致します。

技術研究部長 鹿野 豪士  
 さる、10月26日第一回技術向上講習会ならびに味覚研修を、甲賀市で行いました。まずは、技術向上のための講習会として、トラフグやビワマス等の陸上養殖を展開されている(株)アクアステージを見学してきました。

滋賀県の市街地及び山中で換水せず硝化・脱窒を効果的に行う浄化方式を用いて、海面養殖とは違い、人工海水を使い、アニサキスなどの寄生虫が魚にすみ着く心配もないというところで、クルマエビも養殖されていました。コロナ禍で外食需要が落ち込み方針を転換されて今年からカワハギにも取り組むなど、幅広い魚種を養殖をされていく需要を広げておられ、参加者からはいろんな質問があり、貴重な講習会になりました。

引き続きおこなわれました味覚研修では、養殖されたトラフグを水口町「ふじ吉」で、会席料理の献立の数品に入れていただきました。久しぶりに各地区の会員の親睦をはかることができました。今回は、令和5年の2月頃に第2回を計画しておりますので、是非ともご出席していただきますようよろしくお願いいたします。



技術向上講習会



味覚研修

### レシピ紹介



味覚研修で訪れた「ふじ吉」にて提供されているふぐ白子豆腐のレシピを教えてくださいました。

- フグの白子豆腐の作り方
- 出汁 1400cc
- ふぐ白子 150g
- 本葛 100g程度
- 胡麻ペースト 大さじ2杯
- 塩 適量
- 薄口醤油 適量

右記をすべて合わせて裏ごしして、胡麻豆腐を作る要領で加熱しながら練り、器に流して置いておく。  
 お客様に提供する前に蒸して温めなおしてから提供する。

### 広報部だより

広報部長 吹田 清志  
 この度の役員改選により、広報部長を仰せつかりました。文筆は苦手でございますが、役員の方々、部員の皆さんと相談しながら出来る限り頑張つて努力する所存でございます。

新型コロナウイルスは感染が拡大したり落ち着きかけたりの繰り返しであります。そのタイミングで、少しずつ会員の皆様も動きかけているようです。活動がままならない中で、本年度、技研部において施設見学と試食研修が行われたことが、たいへん嬉しかったです。お料理の中で特に美味しかった一品で、白子豆腐の作り方を新聞に載せさせていただきますました。ふじ吉さんありがとうございます。これからも様々な内容の記事を載せていきたいと思っております。

## 2023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

6月1日(木)	6月8日(木)	6月11日(日)
近江八幡会場 場所未定	大津会場 大津市民活動センター	彦根会場 場所未定

※開催日数(1日)開催時間(9時~18時)

### 2022年度調理師試験結果(関西広域連合発表)

○試験日時 2022年7月10日(日)  
 ○合格発表 2022年8月19日(金)  
 受験者数 3,371名 合格者数 2,581名 合格率 76.6%

## コロナに負けるな!

力をあわせ乗り越えましょう



絆

不安定な社会情勢が続きますが

音響・映像・衛生機器のことなら



ロッド通信工業株式会社  
 大阪市北区兎我野町11-20 新大同ビル3F  
 TEL 06-6312-3252 FAX 06-6314-1521  
 http://www.rod.co.jp

京都創業六十余年、お肉といえば  
 株式会社 神戸屋商事



KOBEYA

〒614-8131  
 京都府八幡市下奈良宮ノ道19-2  
 TEL:075-983-9225  
 FAX:075-983-9228

## 株式会社 井上冷凍機

〒520-1811  
 滋賀県高島市マキノ町海津1999番地1  
 TEL.0740-28-0157  
 FAX.0740-28-0187

- 特約代理店  
 三菱重工業・三菱電機・パナソニック・ダイキン工業  
 フクシマガリレイ・タニコー・日立・マルゼン
- 設計・施工・メンテナンス  
 冷蔵冷凍設備・製氷冷蔵装置・急速冷凍装置  
 厨房設備・冷暖房設備・その他関連機器

# 食育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		
大 津	令和5年2月(予定)		
草 津	令和5年3月(予定)		
八 幡	令和4年11月30日(水)	こども食堂	120食
	社会福祉協議会の事業に参加し調理パン(ミルクサンド)を提供。		
八 日 市	令和4年8月19日(金)	能登川コミュニティセンター	20名
	魚つかみ取り体験と調理実習(ピマスのホイル焼き・うな玉丼・コンソメスープ)。鯉のあらい(調理師会が調理)		
彦 根	令和4年8月7日(日)	みんなの食堂(純正寺本堂)	50食
	お弁当の提供(チキンカツ・鶏肉団子・さわら塩焼き・ウインナー・ミニお好み焼・昆布巻煮・出し巻き・小鮎煮・うぐいす豆・卵豆腐・彦根梨スティックパイ等)		
長 浜	実施なし		
高 島	冬休み中	市内学童保育所	100食
	弁当の配食。(雨の魚めし・とんちゃん唐揚げ・だし巻玉子) 掛け紙に雨の魚(びわ鮎)めしの名前の由来等の説明を載せる。		

## 社会福祉事業の開催について

今年度の社会福祉事業は、甲賀調理師会が担当させて頂きました。コロナ禍の開催について、理事会、部会を繰り返しながら「水口子供食堂」へのお弁当の提供という判断をさせて頂きました。

部会において、子供たちに喜んで頂ける献立、調理師としてのスキルを子供たちに披露すると言う二大目標を設定し、子供食堂との交渉は事業部、献立作りは技研部を中心として計画して参りました。

令和4年11月8日、水口子供食堂さまに13品目にとわたる豪華で季節感の有るお弁当を提供する事が出来ました。

子供たちの反応が気になるところでしたが、コロナ禍なので職員様へお渡しさせて頂きました。その後、社会福祉協議会の会長様より御礼の御挨拶と子供たちのコメント入り感謝状を頂戴いたしました。職員様より子供たちが大変喜んでいたと言うお話を聞かせて頂き、大変うれしく笑顔になりました。今後も調理師として社会へ貢献できる事業の継続を検討していきたいと思っております。

当事業にご協力頂きました甲賀調理師会の会員有志の皆様にご挨拶申し上げます。

令和4年11月8日、水口子供食堂さまに13品目にとわたる豪華で季節感の有るお弁当を提供する事が出来ました。



## 地区だより

### 甲賀地区

年度当初の事業計画に基づき、社会福祉事業を水口子供食堂さまへお弁当提供という形式で実施させて頂きました。事業計画を事業部担当で、お弁当の内容については技研部を中心に検討いただき、当日は甲賀調理師会有志にて調理、盛り付け等をお手伝い頂きました。甲賀社会福祉協議会様より御礼の御挨拶を頂き無事終了する事が出来ました。

今後も、継続的事业として検討していきたいと考えております。

また、三年間のコロナ禍の中、実施出来ていなかった会員との意見交流会が開催出来て大変喜んでおります。

また、県技研部主催の研修事業が甲賀の地で開催されたので、甲賀からも5名の会員が参加させて頂きました。

### 草津地区

草津地区の会員減少の中、二年前に会長を預かり、何とか一歩でも前に進める様に頑張っております。30数名の会員の方が後押ししてくれているのを糧に後2、3年を目標に努力していきたいと思っております。

した。

広報部事業として、年1回発行しています甲賀調理師会会報誌も9月発行で会員様へお配りすることが出来、年間の事業活動計画が全て実行され大変うれしく思っています。

一方、コロナ禍による不景気の影響を受け、会員減少に歯止めがかからない状況が続く今後を大変心配している所でも有ります。

今後は、総会に向けてもう一踏ん張りしたいと考えています。

## HACCPに沿った衛生管理が重要です!

平成30年6月に公布された改正食品衛生法でHACCPに沿った衛生管理が制度化され、全ての食品等事業者(製造・加工、調理、販売等)はHACCPに沿った衛生管理を実施する必要があります。

このことは、令和2年6月1日の施行の後、1年間の経過措置期間を経て、令和3年6月1日から本格施行されています。

### ☆「HACCPに沿った衛生管理」で実施すること

- **衛生管理計画の作成**  
従事者50人未満の事業場や食品の調理を行う事業者等では、各業界団体が作成し厚生労働省が確認した手引書を参考に作成しましょう。  
※手引書は厚生労働省ウェブサイトに掲載されています。
- **毎日の衛生管理の実施**  
作成した衛生管理計画に基づいて毎日の衛生管理を実施し、実施した結果を記録しましょう。
- **定期的な振り返り**  
記録等をもとに定期的な振り返りを行い、衛生管理計画の内容を改善していきましょう。

**適切な衛生管理計画に沿って毎日の衛生管理を実施・記録し、定期的な改善を行っていくことで、ノロウイルス等の食中毒の発生防止につながります!**

## ノロウイルス食中毒に注意しましょう!

### ☆ノロウイルスの感染力は強力です!

ほんのわずかな量の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。冬期に発生することが多いですが、近年は季節を問わず発生がみられ、注意が必要です。

### ☆ノロウイルス食中毒の予防方法

- **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)を行い、指先、手首など汚れが残りやすい部分は特に注意して洗いましょう。  
※症状がなくてもノロウイルスに感染していることがありますので、健康であっても油断せず、手洗いを徹底しましょう。
- **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ようにしましょう。  
※同居家族に症状がある場合、従事者が感染している可能性もあるため、注意が必要です。
- **加熱調理の徹底**  
中心部まで85℃~90℃で90秒間以上加熱しましょう。
- **食品の衛生的な取扱い**  
加熱後の食品や未加熱で提供する食品は、マスクをして、使い捨て手袋や菜箸等を用いて取扱い、素手で触らないようにしましょう。
- **施設・器具の消毒の徹底**  
使用前後の食器や調理器具は、熱湯や次亜塩素酸ナトリウムで十分に消毒しましょう。

**高島調理師会**  
〒520-1621 高島市今津町448-45  
TEL・FAX 0740-22-2612

**政府登録旅館 白浜荘**  
〒520-1223 高島市安曇川町下小川2300-1  
TEL.0740-32-0451

**タニムメ**  
大津ナカマチ商店街  
滋賀県大津市長等2丁目8-36  
株式会社 タニムメ水産  
TEL.077-522-3778  
FAX.077-528-5625

信楽焼有名作家の器でおもてなし  
屋敷/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/>

**お膳処 つる家** 甲賀市甲南町深川  
TEL 0748-86-2036

お料理 仕出し お食事  
**株式会社 川新** TEL.0740-25-2237  
〒520-1501 高島市新旭町旭1145

お食事処 なごみ  
**旬彩料理 和** TEL.0740-38-3753  
〒520-1421 高島市朽木岩瀬181-1

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

会席料理・仕出し  
**みよし赤甫亭**  
甲賀市土山町土山2175 ☎(0748)67-0121

**御料理 竹友亭**  
仕出し  
滋賀県蒲生郡日野町西大路2255  
電話 0748-52-0504

**御料理 島田屋**  
〒527-0014 滋賀県東近江市西中野町9-8  
TEL.0748-22-0241 FAX.0748-22-0270  
HP <http://oryori-shimadaya.jp>

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)

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ご紹介します。会員の皆様も精々ご利用ください。

ホームページにて紹介しています

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

お店紹介

料理 魚石



住所 滋賀県近江八幡市安土町常楽寺九九四
電話 〇七四八一四六一〇三〇〇
HP https://www.r-ujoshi.com

神経締めのかき揚げ、琵琶湖の天然大鰻、敷地内の天然湧水仕立ての鰻料理などを用いて滋賀の食文化を発信します。

平兵衛庵

住所 滋賀県守山市守山二丁目二二二五

電話 〇七七七五八一二一九四九
定休日 不定休 ★完全予約制★

赤い欄干の「はたる橋」が目印。古民家風の懐石料理店。ご家族、カップル、女子会や職場の仲間



写真は3,500円の会席弁当

室のお部屋で美味しい料理に舌鼓を打ちながら、ゆつくりとお食事を楽しまってください。



調理師会報(本紙)がホームページに掲載されています。
https://shiga-cook.jimdo.com

編集後記
新型コロナウイルス感染症は、まだまだ終息に至らない中で少しずつ色んなことが動いています。一歩ずつ前に進んでいきましょう。



Handmade ham and Echigo beef advertisement for Kansai Ham Co., Ltd.

Yes Echigo advertisement for Green Hotel.

Kougoku Sushi advertisement for Kougoku Sushi.