

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

会員の皆様におかれましては、輝かしい年をお迎えのこととお慶び申し上げます。平素は滋賀県調理師会にご支援、ご協力いただきましてありがとうございます。

令和三年十一月十日、滋賀県調理短期大学創立三十周年記念式典を挙げていただきました。これは偏に調理師会会員の方々のご協力とご支援、ご理解の賜物と感謝申し上げます。また大変お忙しい中、式典にご出席賜りましたご来賓の方々、調理技術士会の方々、学校関係者の方々などこの場を借りて御礼申し上げます。

「新型コロナウイルス感染症」も各世代に二回以上のワクチン接種が進んだおかげで少し落ち着いてきた様に思われますが、変異株の流行で、まだまだ油断ができません。飲食店関係者を苦しめたこの感染症に対して行政関係の給付金や協力金補助金など新型コロナウイルス対策支援をしていただいています。まだまだ以前の様な経済活動とはいかなるところです。「アフターコロナへの身構え」を考える時「旧態依然の二十世紀型の商いや事業を続けては生き残れない」のかもしれない。発想の転換が必要な時が来ている様に思われます。

さて、第二十四回料理展示会を



**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、新年明けましておめでとうございます。皆様には健康やかに新年をお迎えのこととお喜び申し上げます。

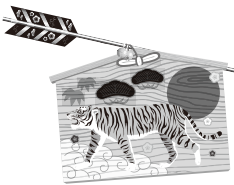
解と感染拡大防止についてのご協力に心よりお礼申し上げます。さて、昨年より事業者、県民が一体となって作り上げる仕組みとして「みんなで作る滋賀県安心・安全店舗認証制度」を開始いたしました。この制度は、感染症予防対策を実施する飲食店に対し、県が認証し、利用者の方へ安心を感じていただき、会食を通じて人と人のつながりの確保につなげ、飲食店(事業者)、利用者(県民)、社会の三方よしの実現に資することを目的とし、現在3,000を超える店舗を認証しています。

昨年、新型コロナウイルス感染症の全国的な広がりを受け、本県では第2回目となる緊急事態宣言が発出されました。会員の皆様の店舗等においても、業務や営業面で再び多大な影響が及び、様々な負担をおかけしたことが存じます。皆様のご理

解と感染拡大防止についてのご協力に心よりお礼申し上げます。さて、昨年より事業者、県民が一体となって作り上げる仕組みとして「みんなで作る滋賀県安心・安全店舗認証制度」を開始いたしました。この制度は、感染症予防対策を実施する飲食店に対し、県が認証し、利用者の方へ安心を感じていただき、会食を通じて人と人のつながりの確保につなげ、飲食店(事業者)、利用者(県民)、社会の三方よしの実現に資することを目的とし、現在3,000を超える店舗を認証しています。

令和四年に行いと思えます。各地区調理師会から実行委員を選んでいただき新しい形での料展を模索してチャレンジしていただいております。また調理師会の事業も行いにくい環境の中、各部会部長を先頭に部長様のご協力をもって着々と進めていただいている事に御礼申し上げます。

結びに、新型コロナウイルス感染症の終息を願うとともに会員皆様のご健勝とご多幸、商売繁盛をお祈り申し上げ「絶対大丈夫」という時代が来る事を期待申し上げます。



受賞おめでとうございます



小川勝義氏 (大津調理師会) 岸本一郎氏 (長浜調理師会)

十月二十二日長浜調理師会 岸本一郎氏が生活衛生功労者として、厚生労働大臣表彰を受章されました。また、十一月十二日大津調理師会 小川勝義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。

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  
 創立30周年記念式典



令和三年十一月十日(水)に滋賀県調理短期大学校創立三十周年記念式典を開催いたしました。

第一部の冒頭では能登川水車太鼓の皆様に「希望」という演題で演奏していただいたのち、長浜市長 藤井勇治様をはじめ九名のご来賓の臨席を賜り、学校の発展に貢献いただいた方々への感謝状贈呈等を行いました。

第二部は三十周年を祝って福田人形による三番叟、清和四條流包丁式をご披露いただいたのち、山形県鶴岡市にあるイタリアンレストラナル・ケツチアノのオーナーシェフ 奥田政行氏に「食で地域は活性化する」という演題でご講演をいただき、盛会のうちに終えることができました。

式典の開催にあたりご協賛をいただきました皆様に御礼を申し上げますとともに、ご多忙のなかご臨席を賜りました皆様にご感謝申し上げます。



近江鴨の生産・加工・販売  
**株式会社グッドワン**  
 〒520-1101  
 滋賀県高島市武曾横山字飛惣橋3000番地  
 TEL.0740-20-9024 FAX.0740-20-9025

音響：映像：衛生機器  
**ROD ロッド通信工業(株)**  
 大阪市北区兎我野町11-20 TEL 06-6312-3252  
<http://www.rod.co.jp>

食肉加工、卸販売  
**株式会社神戸屋商事**  
 〒614-8131 京都府八幡市下奈良宮ノ道19-2  
 TEL:075-983-9225



### 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3年12月8日(水)	NPO法人カズン	80名
	お弁当の提供(近江牛巻き寿司・サーモン照り焼きちらし寿司・いなり寿司・近江牛すき焼き・煮込みハンバーグ・鶏の唐揚げ旨煮・エビフライ・サーモンのタルタル焼き・だし巻き)		
草津	令和4年3月(予定)	キラリエ	15~20名
	滋賀の食材を使用して身体に良いバランスの取れた料理講習会		
甲賀	令和3年10月20日(水)	多羅尾小学校	34名
	地元の野菜、児童が育てた米を使ってのおにぎり作り、焼きそばなど屋外でのバーベキュースタイルで実施		
八日市	令和3年10月24日(日)	こども食堂(てんびんの里みなみ)	30食
	地元食材を使った近江牛のハンバーグ入り幕の内弁当の提供(ハンバーグのレシピつき)		
彦根	令和3年12月9日(木)	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
	あめのうお飯弁当配布 掛け紙に名称の由来とレシピを掲載		

### 2022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(水)	6月5日(日)	6月12日(日)
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 彦根市文化プラザ

#### 2021年度調理師試験結果(関西広域連合発表)

○試験日時 2021年7月11日(日) ○合格発表 2021年8月20日(金)  
受験者数 4,031名 合格者数 2,575名 合格率 75.2%

### 社会福祉事業

令和三年度の社会福祉事業の担当は近江八幡地区です。コロナの影響が本年度も続きなかなか実施出来なかったのですが、ようやく年度内に事業を行う運びとなりました。その内容は医療従事者の方々に感謝の思いを届けることです。近江八幡地区内にあるおうち共同作業の方々にも協力してもらいパンを焼いて頂き、当会のメンバーがそのパンの上にクリームをひき季節のフルーツをトッピングしたミルクサンドを一五〇個作り、共同作業の方と一緒にヴォーリ記念病院に届けるものです。まだまだ医療従事者のご苦労は続くと思われませんが、少しでも労をねぎらえたら幸いです。

**飲食店の明日を考える**  
飲食店のデザイン設計、施行、調理機器販売、サービス  
**キッチンアンクル**  
滋賀県東近江市鯉江町208-6  
TEL.050-5802-9493

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

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

琵琶湖・瀬田川畔  
御料理 御宿泊 **新近江別館**  
大津市松原町18番10号 TEL:077-537-1980(代)  
http://www.shin-oumi.jp/

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

●酒類ではまれな「微アルカリ性」。  
お肉やお魚の身を締めることなく  
素材の持ち味そのままに、お料理を照り・つやよく仕上げます。  
**瑞鷹株式会社**  
熊本市南区川尻四丁目6-67

信楽焼有名作家の器でおもてなし 昼食/夕食だけでもご利用できます  
詳しくは ☎0748-82-0008  
炎の堂信楽の宿 料理旅館 **小亭** 〒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

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びたい》  
**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://ichiryou.jp/ E-mail: info@ichiryou.jp

皆さんの情熱とひたむきなプレーを応援します  
ビジネス・スポーツ合宿に!  
**だいふく旅館** 〒528-0038 滋賀県甲賀市水口町新町1丁目5-19  
http://www.dai-fuku-ryokan.com/ TEL 0748-62-0180 FAX 0748-63-3380

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

### 総務部だより

総務部長 眞杉 義和

調理師再教育講習会を三会場で行うことが出来ました。『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 福島 敬介氏  
三氏により令和三年十月六日(水)長浜会場、十月十三日(水)八日市会場、十月十九日(火)大津会場で開催することが出来ました。コロナ禍でも



調理師再教育講習会

あり参加人数が少なかつたのですが、講習内容は素晴らしい参加者の方々のための良い講習会が出来たと思います。

### 政策部だより

政策部長 北川 忠男

本年度の事業も昨年度と同様にコロナの影響が長引き思うような活動が行えずに本年度に不本意な年度となりました。

### 技術研究部会だより

技術研究部長 三好 良二

令和三年十一月十日(水)に味覚研修会を長浜の浜湖月さんで開催させていただきました。当日は滋賀県調理短期大学の創立三十周年記念事業が

今年度は法定調理師会員の証の更新時期を迎える方が多くおられますが、更新手続きがまだの方がおられたら三月末までに済ませて頂けるようお願い致します。  
また、調理師の必置義務化に向けた事業は令和四年度の最重要課題と位置づけ滋賀県調理師会全体が一致団結し取り組んで行かなければならぬと考えておりますので、何卒会員皆さまのご協力宜しくお願い致します。



味覚研修

開催されており、第一部として、記念式典に参加させていただいた後に生徒さんの料理展示会等を見学させていただきました。  
その後、第二部として味覚研修会を開催させていただきました。二十名程を予定しておりましたが四十三名の参加をいただき感謝を申し上げます。  
なお、二月に第二回味覚研修会を計画していましたが、感染拡大のため中止となりました。

### 広報部だより

広報部長 安井 久和

新型コロナウイルスの感染者がずいぶん落ち着いてきています。会員の皆様も少しずつ動きかけてきています。お忙しい中、各役員、部長、役員の皆様より紙面記事を寄せていただき感謝しております。年度末に向け明るい話題が伝えていければと思います。もう少しです。ガンバリましょう。



味覚研修

飲食店のデザイン設計、施行、調理機器販売、サービス  
**キッチンアンクル** 滋賀県東近江市鯉江町208-6 TEL.050-5802-9493

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

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

琵琶湖・瀬田川畔  
御料理 御宿泊 **新近江別館** 大津市松原町18番10号 TEL:077-537-1980(代) http://www.shin-oumi.jp/

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

●酒類ではまれな「微アルカリ性」。  
お肉やお魚の身を締めることなく  
素材の持ち味そのままに、お料理を照り・つやよく仕上げます。  
**瑞鷹株式会社** 熊本市南区川尻四丁目6-67

信楽焼有名作家の器でおもてなし 昼食/夕食だけでもご利用できます  
詳しくは ☎0748-82-0008  
炎の堂信楽の宿 料理旅館 **小亭** 〒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

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びたい》  
**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://ichiryou.jp/ E-mail: info@ichiryou.jp

皆さんの情熱とひたむきなプレーを応援します  
ビジネス・スポーツ合宿に!  
**だいふく旅館** 〒528-0038 滋賀県甲賀市水口町新町1丁目5-19  
http://www.dai-fuku-ryokan.com/ TEL 0748-62-0180 FAX 0748-63-3380

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



# 第20回料理展示会

第20回料理展示会の実行委員長を務めさせていただきま

す、大津の山本です。

昨年来、新型コロナウイルス感染症の影響によりイベントが相次ぎ自粛されるなど県内経済に多大な影響が及んでいるのは皆様ご承知の通りです。緊急事態宣言が解除されたものの、未だ続く自粛ムードからなかなか抜け出せない現状があります。こうした状況の中、新しい生活様式を踏まえた安全安心な料展を模索、検討し、調理師会の抱える諸問題、会員の減少等も踏まえ

た上、検討委員会において、従来通りの料展を開催するのは難しいとの判断をさせていただきます。

第20回の料展は、現在ある滋賀県調理師会のホームページに新たなページを追加する形のインターネット上の料理展示会です。実行委員会といたしましては、多くの方々に見ていただく為の仕掛けに恵を絞ってまいります。出席される皆様には、これからの季節の晴れの料理など、いわゆる「映える料理」の写真を携帯等のツールを使って撮りた

めていただき、料展のページにアップしていただくようなイメージになると思います。また既存のホームページをお持ちの会員様には、写真の転載でも可能で、勿論料展のホームページからリンクするようになっています。またホームページの無い会員様には、お店紹介の枠をつくり、お初めでの取り組みで私自身も勉強しながら進んでまいります。会員の皆様には何卒お力添えいただきたく、現状報告とさせていただきます。

## 地区だより

### 高島地区

古来より医食同源と言われる食事の大事さがある中、新型コロナウイルス感染症では飲酒・会食が大きくなりスリと捉えられ飲食店は大打撃を受けています。このコロナ禍では研修や講習会が開催しにくく調理師会として何をすると良いのか？何が出来るのか？と模索してきました。

### 彦根地区

春の気配が感じられる季節となりました。緊急事態宣言が解除になって以降、外へ出かける人も増えてきました。新型コロナウイルス感染者数は減ってきてはいますが、ここ二年彦根調理師会ではふるさと料理普及事業が出来ず、また味覚研修も行なえていない状況です。このまま新型コロナウイルスが収束する事を願い、来年度こそはふるさと料理普及事業も味覚研修も実施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

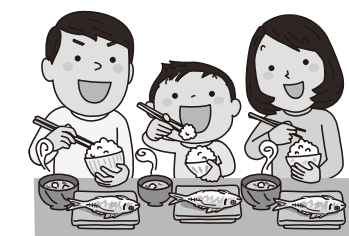
加熱後の食品や未加熱で提供する食品は、マスクをして、使い捨て手袋や菜箸等を用いて取扱い、素手で触らないようにしましょう。

#### ○ 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。



昨年秋ようやく下火になった状況をみて、高島調理師会では11月10日(水)県調技研部の事業に添う形で味覚研修を行いました。味覚研修は2年ぶりとなるので待ちに待った感じが有り、会員同士の交流は久しぶりで懇親会の良さを再認識しました。また、ふるさと料理講習は高島の郷土料理『あめのうおの飯』を市内学童保育のこども達への弁当配布として冬休み中に行いました。年明けに市内味覚研修も開催しようと思気込んでいますが、はたして発行時には新型コロナウイルス感染症はいかなる状況になっているのでしょうか？不安と期待が入り交じる毎日が過ぎていきます。



コロナ禍がいつまで続くかはわかりませんが、彦根調理師会では日々皆様と話し合い、意見交換をしていきます。

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

会席料理・幕の内弁当・仕出し  
**御料理処 大喜**  
 滋賀県東近江市八日市東本町9-1  
 TEL・FAX 0748-22-0703

寿司・天ぷら・ぶぐ料理  
**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

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

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

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・寿司・仕出し  
**すずや**  
 彦根市正法寺町  
 電話 24-4129

**彦根調理師会**

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



賛助会員一覧

賛助会員として当会を支援いただいたりし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 6 columns: Name, Address, Phone, Name, Address, Phone. Lists various member companies like (株)エスサーフ, (株)鮮魚卸山本, E保険プランニング, etc.

お店紹介

琵琶湖の川魚専門店 タニムメ

住所 大津ナカマチ商店街 滋賀県大津市長等二丁目八-三六
電話 〇七七一五二一三三七七八
FAX 〇七七一五二八一五六二五
大津市の中心部の長等商店街に小売部、すぐ近くに業務用の卸部を拡張し京阪神中心に販売しています。



和菜創作 村栄

住所 滋賀県東近江市中野町648
電話 〇七四八二二一〇五四三
営業 十七時〜二十二時三十分(昼間営業は予約制)
定休日 水曜日
旬の食材、地元の食材を使った料理でおもてなし。



「みんなでつくる滋賀県安心・安全店舗認証制度」

事業者の皆様、認証はお済みでしょうか。飲食店の感染症予防対策を滋賀県が認証し、お客様の安心と信頼を獲得するための認証を行う制度です。



編集後記

コロナの文字を目にして耳にして三年目を迎えます。会員の皆様、関係者の皆様、活動が限られる中、広報部員様の原稿収集活動、広告のご協力をいただき大変感謝しております。

広報部長 安井 久和

感謝。

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

- 害虫駆除
●グリスラップメンテ
●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

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