

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

守山市梅田町2番1号
 一般社団法人 滋賀県調理師会
 TEL・FAX 077-581-1277
 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



新年にあたり
 一般社団法人滋賀県調理師会
 会長 小野寺 和徳

新年にあたり一言挨拶申し上げます。
 旧年中は会員の皆様には大変お世話になりありがとうございました。どうぞ本年も変わりがませずご指導・ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

昨年は経済では「アベノミクス」効果で一部の企業や株式などの投資家にとっては素晴らしい一年だったと思います。その反面で、円安の為の原材料や商品の仕入れ価格が高騰し、また、消費税が8%になり価格に転嫁できない状態のまま一年が過ぎて行った感があります。またスポーツでは、「ソチ五輪」が開催され私的には浅田真央ちゃんのフィギュアには映像を見るたびに泣かされました。フィギュアなんか興味もなかった男が、真央ちゃんの登場でフィギュアが大好きになりました。「マオノミクス」効果は十年も続いております。ワールドカップではザックジャパンは全く良いことなしのようでした。次回に期待したいものです。政治では年末に何となく総選挙が行われました。ただ消費税増税が少しだけ先送りになった



年頭のごあいさつ
 滋賀県知事 三日月 大造

滋賀県調理師会の皆様、新年あけましておめでとございます。皆様には健康やかに平成二十七年の新年を迎えることとお喜び申し上げます。健康やかで元気に暮らせることは県民の皆様の一願であります。

滋賀県では現在、新たな基本構想の策定を進めており、「夢や希望に満ちた豊かな実感・滋賀」を基本理念に据え、「新しい豊かさ」の追求をうたっています。「新しい豊かさ」とは、「自分」や「今」の豊かさだけでなく、

「もの」の豊かさだけでなく、これらに加えて、「みんなが将来も持続的に実感できる『心』の豊かさ」があり、それらがつながり調和したものと考えています。

このように豊かさを実感できる滋賀の実現のため、保健医療分野では「すべての人に居場所と出番があり、最期まで充実した人生を送れる社会の実現」を重点施策とし、この重点施策を進めるための一つとして、「健康寿命」を伸ばすための予防を重視した健康づくり

理師設置の努力義務条例」を制定させておられます。見上げたものです。大したものですね。調理師会と調理師が社会的地位を向上させるにはこれしかないですね。調理師会の存亡もこの点に係ります。いかなる社会奉仕事業をしようとする、いかなる食育推進事業をしようとする、「必置」の実現無くしてこの会の存続もありません。マララさんに負けない強い意志で皆様の英知とご努力でもって実現していきたいと思

餅は餅屋。よく耳にする言葉です。(餅はやっぱり餅屋がついた餅が一番おいしい) そんな諺です。まさに、調理師が作った料理が一番おいしいのです。そのために努力して国家試験を合格して調理師免許を取得したので。ローマは日にしてならず。(良いものや人は長い年月をかけて完成される) こんな諺もあります。

まさに今こそ、われわれ調理師活動の王道を皆様とともに進んでいこうではありませんか! 微力ではありますが努力を惜しみません。最後になりましたが皆様の指導・鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。皆様のご健康とご繁栄を心より祈念申し上げます。

こうした中、子どもたちへの調理体験活動や生活習慣病予防のために健康に配慮したメニューの開発・提供などを進めていくことは大変重要で、調理師会の皆様には、食材の特長を生かした調理技術についての豊かな知識と経験をもとに今後も食育の推進により一層ご協力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す。新年のごあいさつといたします。

平成27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ご案内ください。多数の参加をお待ちしております。

- 大津会場 大津市生涯学習センター 平成27年6月2日(火)・3日(水)
- 草津会場 草津アマカホール 平成27年6月4日(木)・5日(金)
- 彦根会場 ひこね燦ばれす 平成27年6月9日(火)・11日(木)
- 科 目 食文化概論、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、衛生法規、調理概論、栄養学

※日程および会場は予定です。

●試験に関するお問い合わせ
 試験日程は3月下旬～4月上旬頃、関西広域連合から発表されます。
 関西広域連合本部事務局 調理師試験担当
 電話 06-4803-5669

平成26年度調理師試験結果

- 試験日時 平成26年7月13日(日)
- 合格発表 平成26年8月22日(金)
- 受験者数 438名 合格者数 260名 合格率 59.4%

厚生労働大臣表彰受賞
おめでとうございます

平成26年11月18日に厚生労働省において、甲賀調理師会 上村 長司氏、八幡調理師会 堀川 貞雄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賞されました。心よりお祝い申し上げます。



上村長司氏
 (甲賀調理師会)



堀川貞雄氏
 (八幡調理師会)

《平成26年度 調理師再教育講習会を開催しました》

会 場	甲賀会場	草津会場	大津会場
月 日	平成26年10月28日(火)	平成26年10月29日(水)	平成26年10月30日(木)
会 場 名	滋賀県甲賀合同庁舎	草津アマカホール	大津市勤労福祉センター
受講者数	55名	35名	22名

実施内容 「日本の魚食文化と調理師の役割」水産庁魚政部加工流通課 課長補佐 上田 勝彦氏
 「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 川南 文子氏 管理栄養士 谷口美津子氏



事業部だより

和料理 **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**
 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
 滋賀県東近江市蒲生岡本町624
 TEL 0748 (55) 0430
 FAX 0748 (55) 0429
 URL / <http://members.e-omi.ne.jp/masuya/>

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
八幡	平成26年8月20日	安土 コミュニティセンター	36名	1.箱寿司(ピワマス) 2.いなり寿司 3.冷しゃぶ 4.ポテトサラダ 5.フルーツ(メロン)
八日市	平成26年8月25日	永源寺 コミュニティセンター	32名	1.鯉・うなぎつかみどり 2.野菜とベーコンのコンソメスープ 3.海の幸のミルフィーユ仕立て 4.夏野菜と鶏肉のトマトソース煮
草津	平成26年8月26日	守山市吉見公民館	39名	1.近江野菜を使った冷製たらこパスタ 2.バナナコック 3.生春巻き 4.チキンのトマトクリーム煮
高島	平成26年9月10日	高島市立 安曇川中学校	40名	1.あめの魚めし 2.秋なすの田楽 3.秋なすのおひたし 4.季節野菜たっぷりの豚汁 ※腕前披露・魚をさばく(びわ湖)
彦根	平成26年9月24日	豊郷町立 日栄小学校	50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
甲賀	平成26年10月29日	湖南市立 三雲東小学校	69名	1.25mの雑穀米入り長巻きずし 2.ふんわり玉子とキノコ と牛肉の炒めあんかけ 3.にゅうめん 4.いちじくゼリー
大津	平成26年11月30日	大津市立 長等小学校	200名	1.野菜たっぷりカレーライス



甲賀地区



草津地区



八幡地区



彦根地区



高島地区



大津地区



八日市地区



組織部会

第二回組織部会を実施しました。
日時・場所
 平成二十六年七月二十四日(木)
 近江八幡マルチメディアセンター
出席者
 三役、組織部員、事務局職員 十四名
内容
 ◇ホームページの作成・更新
 小河副会長より作成・更新の基本操作を指導いただきました。
 ◇「法廷調理師会員の証」発行事業
 今後の取り組み内容について協議・確認を行いました。

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 平成二十六年九月十六日(火)
 ■場所 彦根市 かんぼの宿彦根
 ■参加者数 三十名
 ■講師 かんぼの宿彦根 料理長 三原恒夫 様
 ■講習内容 見返しウナギ(ウナギの印籠) 子持ち鮎煮 鮎寿司
 三原講師から右記の内容について指導いただきました。

☆味覚研修を実施しました。

■日時 平成二十六年十一月十八日(火)
 ■場所 高島市 奥琵琶湖マキノグランドパークホテル
 ■参加者数 七十二名
 ■内容 和洋折衷料理 和食料理長 山岡和宏様の料理を堪能しました。

研修会に参加して

大津調理師会理事 山本春江

秋の近江の食材を生かした季節料理をおいしくいただく嗜好者の一人として、奥琵琶湖マキノグランドパークホテルでの研修会に参加させていただきました。

研究熱心な料理長から、ほどよく食前酒が全身に感じ始めた頃を見計らって「料理する方と食する方の心が通う器と料理」で目を楽しませていただきながらの説明となりました。

何の素材か一品々の素材に興味を持ち、食へのこだわりとその技の奥深さに感動しながら、無作法にも忙しい日々から解放

されて、自然豊かな環境の中で美味しく味覚を満喫し、ほどよく心身共にリラックスさせていただきました。

丹精込められた料理長の奥深い料理の数々とその味わいに感動すると共に次世代への食文化の大切さをおろそかにしてはならないと思いました。

マキノ町の有名なメタセコイヤの並木道、時雨を重ねて燃えゆく紅葉を楽しみながら帰路の琵琶湖一周では黄金色のさざ波に輝き映える美しき琵琶湖に魅了され記憶に残る研修会となりました。



駒寿し
 栗東市糺6丁目13-7 電話(553)3390

《調理士の技能向上とお店の繁栄を結ぶ》厚生労働大臣許可 25-ユ-060001
 調理師情報センター **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

御料理・仕出し
お食事 あさひ
 TEL 077 (589) 2842

料理旅館 **平田家**
 滋賀県甲賀市信楽町長野516-28 TEL.0748-82-0875 FAX.0748-82-0876
<http://www.biwa.ne.jp/> hiraokay/ e-mail: hiraokay@mx.biwa.ne.jp

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/>

御料理・仕出し
 有限会社 **近江屋**
 甲賀市甲賀町大原市場49番地1
 TEL 0748 (88) 2018 FAX 0748 (88) 5878

彦根総合地方卸売市場
彦根魚市合同(株)
 TEL (0749) 25-3600
 FAX (0749) 25-2828

創業嘉永六年
 彦根で生まれた
 本醸造醤油
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

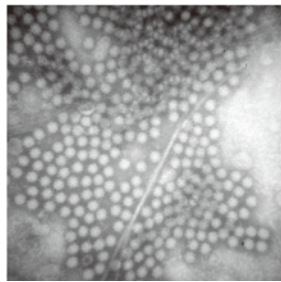
ゴキブリ駆除500店の実績 人畜無害! 効果が長持ち!
 食器洗い不要!
 ハチ・ネズミその他衛生害虫
 ハエ・カ等飛来昆虫
 ハト・カラス・シロアリ防除
 グリーストラップ清掃、排水管高圧洗浄、エアコン清掃
有限会社 アイ・エス・エム
 〒524-0061 守山市赤野井町30-3
 TEL 077-584-2031

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

ノロウイルスの特徴

- ・カキやアサリなどの二枚貝に存在していることがある
- ・少量で感染し、感染力が強い
- ・乾燥に強く、加熱に弱い



(ノロウイルスの電子顕微鏡写真 食品安全委員会ホームページより掲載)

ノロウイルス食中毒事件(滋賀県)

事例1

平成23年5月、飲食店で会食した6人が発症。岩ガキを生で食べたことが原因と考えられる。

事例2

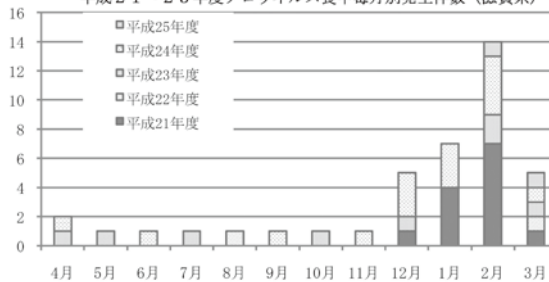
平成24年11月、演奏会で提供された寿し弁当を食べた67人が発症。従事者を介し二次汚染したことが原因と考えられる。

ノロウイルス食中毒の予防ポイント 手洗いの徹底と加熱が大事!

- ◇手洗いや、調理器具の洗浄消毒(熱湯または塩素系漂白剤)を徹底する。
- ◇下痢やおう吐等の症状があるときは、調理作業に従事しないようにする。
- ◇サラダなど加熱しない食材は、マスクや手袋、また、専用の器具を使う。
- ◇加熱する食材は中心部までしっかり加熱する(中心部が85~90℃で90秒以上)。
- ◇カキなどの生食を避ける。



平成21~25年度ノロウイルス食中毒月別発生件数(滋賀県)



☆ノロウイルスによる食中毒は冬季に多発しています。ご注意ください。



の交流や地域のコミュニケーションが深まることを願います。

これからも料理を通じて親子の交流や地域のコミュニケーションが深まることを願います。これからの料理を通じて親子の交流や地域のコミュニケーションが深まることを願います。

平成二十六年 「食育三行詩」優秀作品を紹介!

滋賀県健康医療福祉部健康医療課

滋賀県では、「食」の大切さに対する意識が薄れる中において、食育に関する三行詩を募集し、小学生から大人まで年代ごとに優秀作品を公表することにより、食に関心を持ち、食べ物や食文化を作る人への感謝の気持ちを感じてもらうことを目的に、「我が家の味」をテーマに三行詩を募集しました。

●各部門の最優秀作品を紹介!

◆小学校一年生から三年生の部
お米から
おばあちゃんの声
きこえるよ



◆一般の部
知らぬ間に
私の料理も 母の味
受け継ぐ思いは みな同じ

◆中学生・高校生の部
ほつとする
いつもこの味 ママの味
こんどは私がならう番

◆小学校四年生から六年生の部
こんぶとほろしでだしをとって
家族の笑顔がプラスして
我が家の味は決まりだよ

地区支部だより

大津支部

大津支部では、ヘルシーメニュー推進事業として、平成二十六年十一月二十日に長等小学校スポーツ少年団の小学六年生十一名と一緒に、「野菜たっぷりカレーライス」を作りました。今年、地元野菜を使用し、カレーに揚げた旬のかぼちゃを添えて色どりよく、美味しいカレーが仕上がりました。地域の子どもたちや大人の方にもふるまい、おかわりをしていたりなど大好評でした。子ども達の感想を掲載させていただきます。

★カレー作りで、いろいろ野菜の切り方や、調理のしかたなどがわかってとてもよかったです。家でも作ってみようと思いました。

八幡支部

ふるさと料理講習会

平成二十六年八月二十日(水)安土コミュニティセンターにおいて小学生の親子対象に「ふるさと料理講習会」を開催しました。今年度は、まず料理の前に手を洗うことの重要性を指導するため八幡食品衛生協会に御協力いただき、手洗い指導を行いました。食中毒クイズを交えて正しい手の洗い方を楽しく勉強し、汚れに見立てたローションをつけて特殊なライトをあてると・・・ひと目で洗い残しがわかります。石鹸で丁寧に洗っているつもりでも爪や指の間に汚れが残っていてびっくりしていました。

たね也

新調理法提案します。
●高温高圧調理システム 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

宿泊完備、お食事、宴会にご利用下さい
南郷温泉 名物 鯉の姿煮
二葉屋 大津市南郷5丁目15-7 ☎537-1255(代)

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

ふる料理 くしや敷
はも料理
〒520-0043 大津市中央2丁目2-9 JR大津駅から徒歩7分 京阪大津駅から徒歩3分
TEL.077-527-1001
月~土曜日 17:00~24:00(L.O.23:00) 日・祝 17:00~21:00 定休日/無休
■ホームページよりお料理、お部屋などご覧頂けます。 www.kushiyashiki.com

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

道の駅「藤樹の里あどがわ」
レストラン うおさい
高島市安曇川町青柳
TEL・FAX.0740-32-1602

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 5 columns: 名称, 住所, 電話, FAX, 事業内容・取扱商品など. Lists various member businesses and their details.

賛助会員一覧

(名称・50音順)

事務局だより

大津調理師会は大津市保健所が「明日都浜大津」に移転するに伴い、平成27年2月2日より事務所を下記のとおりに移転されますのでお知らせします。

甲賀・忍びの宿 宮乃温泉

住所 滋賀県甲賀市甲南町杉谷三六四
電話 〇七四八・八六一・二二二二

日本料理 魚清 和み庵

住所 滋賀県彦根市須越町一九六一
電話 〇七四九・二五五・〇一九六



地元の地鶏と野菜を地元の味噌で甘辛の味付けで召し上がっていただいております。



本店は、地産地消にこだわり、それぞれの目的にあわせて大切な日を精一杯の料理で演出してまいります。

編集後記

広報部担当として二十六年二度二回目の会報をようやく発行することができ、ほっとしております。

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/



〒526-0059 滋賀県長浜市元浜町7-15 TEL0749-62-0232 FAX0749-62-0395



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



〒526-0059 滋賀県長浜市元浜町6-11 TEL(0749)62-3265 FAX(0749)64-0650 http://kougokuzushi.com

