

北海道調理新聞

発行所(社)北海道全調理師会
札幌市中央区南八条西二丁目
(市民活動プラザ星園四〇四)
電話 〇二一五二一三三六
FAX 〇二一五二一三五一
発行人 渡邊孝行
誌代 一部二〇〇円

各支部での 研修会の報告

昨年行われた支部の研修会の紹介です。

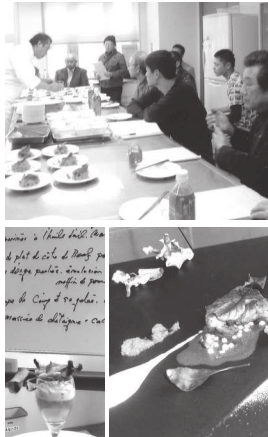
室蘭支部研修会 2016.1.30

知識研修講師…橋本 忠雄 室蘭キノコの会会長
実技研修講師…鯉淵 康仁 (登録温泉旅館「滝乃家」洋食部門シエラ)

「胆振の自然と大地の恵」

室蘭キノコの会会長橋本氏による、キノコのお話では、毒キノコと天然キノコの見分け方などを学び、大変参考になる内容でした。また、旅館「滝乃家」鯉淵氏による「胆振の自然と大地の恵」というテーマでの実技研修が行われ、天然キノコを食材に使い、出来上がりが綺麗で、盛り付けもすばらしく皆で試食をしてとても美味しかったです。

また、いろいろな調理道具を使用し、料理に工夫がみられ大変勉強になるものでした。



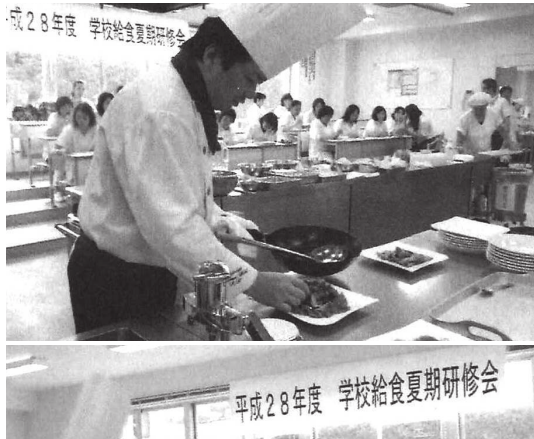
函館支部研修会 2016.8.4

知識・実技研修講師…木村 史能 (函館国際ホテル総料理長)

学校給食における新献立レシピと調理のポイント

函館支部は、函館大妻高等学校の調理室を借りて「学校給食における、栄養・衛生・調理等についての知識を深めるため」をテーマに、講師による講話と実技調理を行いました。

北全調会員と市内の市立小・中学校の給食関係職員(栄養教員 調理員)61名の参加があり、たいへん活気のある研修会となりました。板倉顧問、坂本支部長の挨拶で始まり、市



の給食を作っている調理員さんから「給食に、今日学んだコツを生かしていきたい」との感想がありました。



お知らせ

平成29年度「定期総会」開催
日時…平成29年5月16日(火)15時
会場…札幌パークホテル

Pickup Recipe



切り干し大根と 桜海老の炒め煮

1. 桜海老を軽く炒め。
 2. 豚ひき肉を炒め、油気を切る。
 3. ラードを入れ、にんにく、鷹の爪、長ねぎを炒める。
 4. ガラスープ、塩、うま味調味料、胡椒を入れ、切り干し大根、桜海老、ひき肉を入れ、煮詰める。
- スープがほぼなくなるまで煮詰めて味見をして完成。

第10ブロック研修(9月27日)にて披露されたレシピです。
帯広支部 鈴木邦彦氏

切り干し大根 (もどしたものを)	…200g
桜海老	…5g
長ねぎ (みじん切り)	…60g
豚ひき肉	…80g
鷹の爪	…少々
塩	…小さじ1.5
うま味調味料	…小さじ0.5
ガラスープ	…450cc
ラード	…大さじ2
胡椒	…少々

根室支部研修会 2016.10.17

知識研修講師…藤吉 英邦 (北海道根室振興局保健環境部保健行政室生活衛生課主査)

「食中毒予防について 調理器具等の衛生的な取扱い」

知識研修講師…大井川 祐子 (北海道根室振興局保健環境部保健行政室健康推進課主任保健師)

「健康に働き続けるために がん検診を活用しよう」

実技研修講師…福井 美津夫 (根室支部 副支部長)

「ちかザンギ」

食中毒の講義では、全国的にアニサキス、ノロウイルス、カンピロバクターが原因とする食中毒が多発しているとのこと。食中毒の発生状況や種類と予防方法について詳しく説明を受けました。根室は、基幹産業が水産・漁業の町として自覚し、食中毒に十分な配慮が必要



実技講習のちかザンギ

各種宴会 承り中

飲放 4,000
付き 円コース

運べる鍋を
中心とした
いっしょにお腹めコース

飲放 5,000
付き 円コース

ちょっと贅沢に
料理長こだわりの
特選コース

その他グランド
メニューも充実!
2次会も安心です



札幌市中央区北2西4 北海道ビルディングB1F
札幌～大通駅の地下歩行空間6番出口直結
011-251-2285

星) 11:00~14:00
夜) 17:00~23:00
日・祝祭日(土は除く)
■最大定食人数 40名
■飲み放題 有 焼酎 有
■個室 有 大小様々な個室完備

受験資格の詳細は、
北海道保健福祉部健康安全局地域保健課へ

<http://www.chouri-ggc.or.jp/>

オリジナル本わさび香料配合

鳥インフルエンザについて
鶏肉・鶏卵の安全に関する食品安全委員会の考え方

鶏肉・鶏卵は「安全」と考えます。

我が国の現状においては、以下の理由から
鶏肉を食べることにより、鳥インフルエンザ(ウイルス)がヒトに
感染する可能性はないと考えています。

point ウイルスがヒトの細胞に
入り込むための受容体は、
鳥の受容体とは異なること

point ウイルスは酸に弱く、
胃酸で不活化されると
考えられること

食べても
安心
です



高病原性鳥インフルエンザと低病原性鳥インフルエンザをもとに対象にした考え方です。

インフルエンザの種類
インフルエンザの原因
となるウイルスには
様々な種類があり、自
然界においては、人を含
む哺乳類や鳥類に分布
しています。
ただし、保菌している水
きん類(アヒルやカモな
ど)の水鳥の多くには症
状は出ません。
それが家きん類(ニワ
トリや七面鳥など)に
感染して症状が出現す
ると、鶏などでは時に
強毒性を示して、高病
原性鳥インフルエンザと
なり、多数の鶏が死んで
いくことになります。
インフルエンザには、

昨年12月に道内で初
めて発生した、家きん農
場においては高病原性
鳥インフルエンザは、その
後新たな発生もなく、
全ての防疫処置を終了
しています。
鶏卵や鶏肉に関する
風評被害も確認されて
いない状況ですが、消費
者に対する正しい知識
の普及を継続して取り
組んでいく必要性があ
ります。

感染した鳥と密接に
接触しない限り通常では
人に感染しないと考えられ
ています。
食用ルートは安全を確保されています。

高病原性鳥インフルエンザの 正しい知識を普及しよう。

鳥インフル
エンザは、
人には簡単に
感染しません

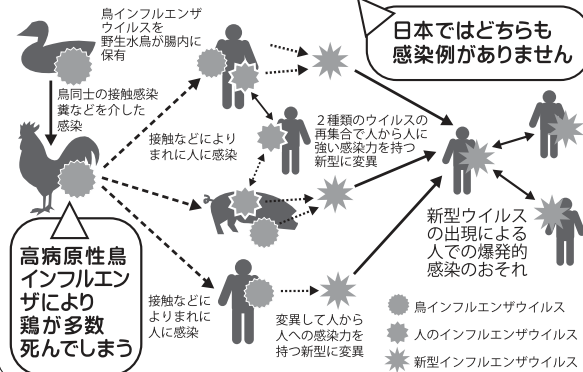
人で流行って
いるものとは
異なります



基本的に人に感染しや
すいもの、鳥に感染しや
すいものなどがあり、
鳥インフルエンザは、感

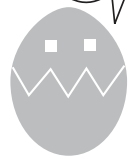
染した鳥の排泄物、死
体、臓器などに濃厚に
接触しないかぎり感染
しません。
これまでのところ日
本では発症した人から
人への持続的な感染
も確認されていません。
ウイルスは変異する
ことで、鳥に感染するタ
イプのもの、他の動物
にも感染するようにな
ることがあります。豚
などの中で合体した、新
型インフルエンザウイル
スは、人から人へ容易に
感染できるように変異
します。
変異したものが10年
〜40年に一度のペース
で新型インフルエンザウ
イルスとして出現・大
流行(パンデミック)を引
き起こすと言われてい
ます。

鳥インフルエンザと新型インフルエンザの関係



感染を
避ける

あやしい
ものは
よく加熱



高病原性鳥
インフル
エンザにより
鶏が多数
死んでしまう

食の安全のための処置

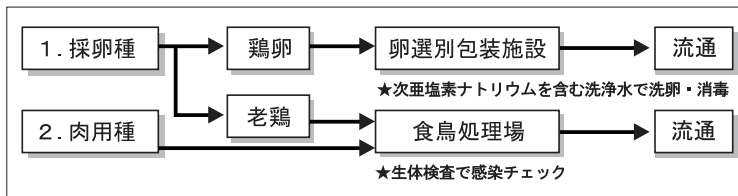
日本における鶏肉や鶏卵について
●鳥インフルエンザ発生時の家畜防疫上の処置や
日々の殺菌・消毒などの徹底した衛生管理
●食鳥処理場での生体検査で、病気がかかっている
疑いのある鶏は食用にされない



この日本において、鳥
インフルエンザが発生し
た場合には、感染鶏や
同一農場の鶏は全て殺
処分されるなどの家畜
防疫上処置が行われ
るため、本病に感染した
鶏などが市場に出回る
ことはありません。
さらに、国産の鶏卵
は、通常、厚生労働省の
定める「衛生管理要
領」に基づき、卵選別包
装施設(GPセンター)
において、次亜塩素酸
ナトリウムなどを含む
洗浄水で洗卵・消毒さ
れています。
また、国産の鶏肉は、
食鳥処理場において生
体検査が実施されてい
ます。このため、病気に
かかっている疑いのある
鶏は食用にされません。

海外での感染

海外(主に東南アジア
等)では、人の感染事例
が報告されていますが、
感染する機会としては、
感染した鶏の羽をむし
る・解体するといった
作業に従事した時、感
染した鶏の世話をし
た時、感染しても特に症
状を示さないアヒルと
直接接触した時などが
報告されています。
また、まれなケース
で、感染したアヒルの生
の血液を使用した料理
を食べた時などが考え
られるとされています。
海外への渡航の際は生き
た鶏など家きんのいる
市場や家きんを解体し



Q 鶏肉が心配な時の調理法は？

よく加熱すること。
一般的な食中毒予防方法として食品の中心温度を
70℃に達するように加熱することを推奨します。

Q どういう場所が危険ですか？

流行地での、生きた鳥類のいる施設や市場への
立ち寄りや家きんとの接触などは避けるべきです。
接触、糞や体液、死骸など。心配な場合は、十分な
手洗いと殺菌をしてください。

もっと知りたい鳥インフルエンザ Q&A

Q ペットの猫や犬に感染する？ペットから人への感染は？

犬や猫は感染しにくく、発症しにくい動物です。
日本では報告がありません。
人へは十分な量のウイルス量がないと感染の
可能性は低いようです。

Q 野鳥が死んでいるのを見つけたら、どうすればよいですか？

野鳥が死んでいるのを見つけたときは、ウイルスや細菌、
寄生虫に感染しないよう、死んだ鳥を素手で触らない
ようにしましょう。たくさん場合は、役所に連絡を。

「北海道調理新聞」の編集新任の
北全調の佐々木と申します。
よろしく願いいたします。



皆さんにより良い新聞をお届け
できるよう頑張ります。
こんな情報あったら良いかなど
お気軽にお声掛けください。