

北海道調理新聞

発行所(社)北海道全調理師協会
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 〇一一一五一一一三三六
FAX 〇一一一五一一一三五五
渡邊 孝行
一部 二〇〇円

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

平成29年度「調理師試験」の日時が決定しました。―詳細は2面に掲載―

海苔からのノロウィルスのニュースが全国に驚きを与えた記憶もまだ新しいことと思ひます。

乾物に付着したものが、時間が経つても、そのまま感染源になつてしまふということが、多くの人に知れ渡ることになりました。

調理に携わる者として、発生源、感染源にならない様に再三の注意が必要です。

使用する食材についても、信頼のおける食材を使うこと。

また、調理する環境を調べて、作業工程上も十分に注意しながら作業しなければなりません。常に、環境や工程を見直しながら、感染源、感染の拡散を防ぐ努力が必要です。

昨年の10月に行われた根室支部研修時の、根室保健所生活衛生課主査の藤吉さんによる知識研修、食中毒予防対策「調理器具などの衛生的な取扱いについて」の講義を紹介いたします。

衛生管理の意識改善の参考に。

食中毒予防【布タオルとフキンによる汚染視覚化実験】 調理器具等の衛生的な取扱いについて

タオル編

これから暖かくなるにつれ、食中毒が増える季節に。食中毒を防ぐには、食品の管理だけでなく、器具にも注意が必要です。

知識研修講師：藤吉 英邦(根室振興局保健環境部保健行政室生活衛生課主査)

2016・10・17 根室支部研修会資料より

【布タオル、フキン、ダスター、ペーパータオルによる】

調理中の「汚染視覚化実験」

蛍光塗料を手袋につけて、実際にタオルなどを使い、ブラックライトで照らし、汚れを確認するもの。

蛍光塗料 + ブラックライト

実験1

手洗い後の手から布タオルへの汚染実験

10回使用

かなりの汚染

汚染されたタオルから紙に手形をつける実験

乾いた紙

濡れた紙

汚染された布タオルを使用すると、濡れていることの多い調理台や食品に汚染が拡散します。

★手洗い後の手を拭くのは、ペーパータオルの使用を推奨

実験2

調理台の汚染を拭き取った後の汚染の残留実験。

乾いた状態と濡れた状態での1面と2面拭き



フキン、ダスター、ペーパータオルで実験

★フキンおよびダスターを濡らした状態で、2面を使用した場合が汚染が一番きれいに拭き取れている。

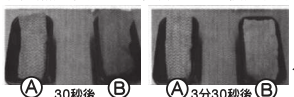
ペーパータオルは、どちらでも汚染は拭き取れない。

実験3

水洗いでの汚れ落ち実験。

A)ダスター B)フキン

真っ黒になるくらい染み込ませた後に水洗い



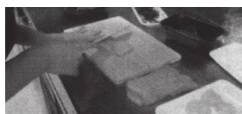
ダスターの方が、塗料が落ちやすい。しかし塗料を完全に落とすことはできなかった。

★汚れは、ダスターの方が落ちやすい。

一わかりにくいですが、3分30秒後のAが一番きれいに

実験4

汚染されたフキンを使って調理した実験。



フキン→まな板や包丁→食品へと汚染が拡散

また、フキンを絞った手指にフキンの繊維が付着。

★その繊維から、ノロウイルスなど微生物を媒介する可能性がある。

過去の研究で検出されています。

まとめ 賢く使い分けろ!

繊維が出ないダスターを濡らし、2回拭きすることがより衛生的。

手洗い後は、ペーパータオルで拭く方がよい。

調理台をフキンで汚れを拭き取った後は、手洗いをし、調理を。

調理中でも、布タオルやフキン、ダスターは、こまめに交換すること。アルコールを使っての除菌も有効。

金 寿 司
今 井 努
札幌市中央区北二条東二丁目
電話 二二二一八〇八番

高級料理の必需品 天下の名品
関ヶ原たまり
醸造元 関ヶ原醸造株式会社
贈 宮内庁御用
用途 さしみ・おすし・うなぎ・天つゆ
ふぐのポン酢・鳥料理・カブト焼・中華料理
照焼・あらだき・すき焼・煮物・漬物
分 国分 北海道支社
札幌市中央区南一条西三丁目
電話 八八九一三〇一
松 高瀬物産(株)函館店
札幌市中央区南一条西二丁目
電話 四七二一〇〇
小樽市橋町七丁目
電話 〇八二一四五

中西印刷は、創業103年
魅力的な印刷物、心のこもった製品をお届けするために、これからお客様のニーズにお応えします。
NAKANISHI PRINTING CO., LTD.
中西印刷株式会社
〒007-0823 札幌市東区東豊3条1丁目1番34号
TEL(011)781-7501 FAX(011)781-7516
http://www.nakanishi-printing.co.jp/

「ハイミー」は心強いお店の味方。
味の素KK 複合調味料
ハイミー
味の素株式会社

春 調理に関わる資格 vol.2

平成29年度
国家試験

調理技術技能 評価試験

あらまし



【前期】

すし料理・中国料理・給食用特殊料理

【後期】

日本料理・西洋料理・麺料理

公益社団法人調理技術技能センターは、昭和57年「調理師法」並びに「職業能力開発促進法」に基づき、調理に係る技術審査試験及び技能検定試験（調理技術技能評価試験）等の実施を目的として、厚生・労働両大臣の認可を受け設立した法人です。
設立より国家試験である調理技術技能評価試験を実施しております。

調理技術技能評価試験は、調理師のステップアップのために、昭和57年に国家試験として設けられた制度です。学科試験、実技試験の両方に合格すると、厚生労働大臣から「専門調理師」「調理技能士」の称号が与えられます。また、調理師養成施設学校の教員資格が取得できます。

平成29年度 調理技術技能評価試験 実施日程

		前 期	後 期
実施調理作業		すし料理 中国料理 給食用特殊料理	日本料理 西洋料理 麺料理
受験案内 および 受験申請書 の配布期間	郵 送	平成29年3月21日（火）～4月24日（月） 当日消印有効	平成29年8月23日（水）～9月27日（水） 当日消印有効
	窓 口	平成29年3月21日（火）～5月8日（月）	平成29年8月23日（水）～10月6日（金）
	ホーム ページ	平成29年3月21日（火）～5月8日（月）	平成29年8月23日（水）～10月6日（金）
受験申請書の受付期間		平成29年4月3日（月）～5月8日（月） 当日消印有効	平成29年9月5日（火）～10月6日（金） 当日消印有効
実技試験問題公表 および受験票の発送		平成29年6月30日（金）	平成29年12月1日（金）
実 技 試 験 日		平成29年7月30日（日）～8月26日（土）の間で （公社）調理技術技能センターが別途指定する日	平成30年1月13日（土）～2月16日（金）の間で （公社）調理技術技能センターが別途指定する日
学 科 試 験 日		平成29年8月1日（火）	平成30年1月14日（日）
合 格 発 表		平成29年9月29日（金）	平成30年3月30日（金）

※前期、後期それぞれいずれか1料理のみ受験可。

試験実施場所（下記より1箇所選択のこと）

すし料理	札幌市 仙台市 東京都 大阪市
中国料理	札幌市 東京都 名古屋市 大阪市 広島市 福岡市
給食用特殊料理	札幌市 仙台市 東京都 長岡市 名古屋市 大阪市 兵庫県上郡町 福岡市 鹿児島市
日本料理	仙台市 東京都 静岡市 名古屋市 金沢市 大阪市 西宮市 高松市 福岡市 沖縄県
西洋料理	仙台市 東京都 名古屋市 大阪市 福岡市 鹿児島市 沖縄県
麺料理	東京都 大阪市

1. 試験実施上の都合により、試験実施場所を変更することがあります。
2. 学科試験及び実技試験とも受験する方は、同一試験場で受験することになります。

受験資格

区 分	実務経験年数（注1）	実務経験年数のうち 調理師の免許を有していた期間（注1）
実務経験による者	8年以上	3年以上
厚生労働大臣の指定する調理師養成施設において 1年以上調理に関する学科を修めた卒業生	6年以上	3年以上
職業能力開発促進法に基づき、 調理に関し専門課程の高度訓練または 普通課程の普通職業訓練修了者（注2）	7年以上（注3）	3年以上

注1. 前期は平成29年5月8日、後期は平成29年10月6日に受験資格年数を満たしていること。

注2. 専門課程の高度職業訓練とは、「調理技術系調理技術科」のこと。また普通課程の普通職業訓練とは、「調理系日本料理科」。

「調理系中国料理科」または「調理系西洋料理科」のこと。

注3. 普通職業訓練または高度職業訓練を受けた期間を含む。

— 詳細のお問合わせ —

公益社団法人 調理技能センター

【平日の午前9時から午後5時まで】

電話 03-3667-1867 URL: www.chouri-ggc.or.jp

●●● 調理師免許 ●●●

平成29年度 「調理師試験」の 日時が決定しました。

「29年度北海道調理師試験」を受験される方は、決められた期日まで願書提出をお願いいたします。

忘れがちなので
ご注意ください！

受付期間

平成29年5月15日（月）～26（金）

郵送の場合は、29年5月26日（金）までの消印のあるものに限り受け付ける。

試験日

平成29年8月29日火曜日
午後1時30分～午後4時まで

試験地

札幌市、函館市、旭川市、室蘭市、釧路市、帯広市、北見市、岩見沢市、苫小牧市、稚内市、滝川市（11）
★各市町村に住所を有すること。

受験資格

多数人に対して飲食物を調理して供与する寄宿舍、学校、病院などの施設または、食品衛生法施行令に掲げる営業において2年以上調理の業務に従事したもの。

提出先

札幌市、函館市、旭川市または小樽市に住所を有する方はその市の保健所（札幌市においては各区保健センターを含む）その他の市町村に住所を有する方は、最寄りの保健所または支所へ。

試験科目

食文化概論、公衆衛生学、栄養学、食品学、食品衛生学および調理理論について筆記試験

受験手数料

6,900円に相当する額面の北海道収入証紙を調理師試験受験願書に所定の欄に貼り付け、印章または署名により消印

合格発表

平成29年10月19日（木）午前9時から
健康安全局地域保健課、保健所および支所に掲示。
また、北海道庁のホームページに掲載。

★提出書類など、詳細については、各所にお問合わせください。

自分のレベルを把握するために、都道府県が主催する講習会への参加もおすすめ！特に、独学で勉強して調理師免許の取得を目指す方。

おすすめ！

北海道での講習会の開催日時の情報など、詳しくは下記でご確認ください。

【一般社団法人 北海道全調理師会】

<http://www.hokuzentyou.jp/chef.html>

※北海道調理師試験問題・解答（通称：過去問）を販売中。
ご希望の方は北全調事務局までご連絡ください。

「2017年版 調理師読本」1,600（税別）

「2017年版 調理師試験問題と解答」1,500（税別）

4月半
発売予定！

平成28年度【調理師就業届】の集計結果！

2年ごとに実施されている平成28年度「調理師就業届」も無事終了することができました。

年末年始のお忙しい中、北全調各支部・関係団体、道内各地保健所の皆様のご協力には心から感謝をいたします。

さて、改めて集計結果を分析しますと、地方都市における人口減少にともなう飲食店の減少、そして飲食店では、働く調理師の高年齢化と減少という現状が届出数の減少に繋がっています。

道では「調理師就業届け」の状況を把握することで、道民の調理師による食生活の改善や資質の向上に関する条例の制定や情報発信に活用していきます。北全調としても「調理師の社会的地位の向上」と学校給食、病院給食施設への調理師の配置義務化に向けた運動に大いに活用して参ります。

また、今回の届出業務の特徴として、ネットによる届出用紙のダウンロードにての使用や電子申請の増加が目立ちました。

次回（平成30年度）の届出業務については、周知方法、申請方法について検討していきますので、よろしくお願いいたします。

■ 平成28年度 調理師業務従事者就業届出 支部別・就業場所別一覧（確定） ■

支部名	就 業 場 所											計
	寄 宿 舎	学 校	病 院	事 業 所	社会福祉 施 設	老人保健 施 設	矯正施設	飲 食 店 営 業	魚 介 類 販 売 業	そうざい 製 造 業	そ の 他	
函館		94	33	9	85	26		195				442
渡島	3	11	8		55	5		28			3	113
江差		3	12	2	22	4		55		1	4	103
八雲（今金）	1	22	26		10	2		54		2	9	126
木古内		10	3	1	9	6		22				51
森	1	16	8		18			27				70
室蘭	6	52	71	3	138	27		194		1	9	501
苫小牧	2	49	57	12	94	22		121	1		2	360
千歳	1	42	31	53	68	14	2	42	10	19	11	293
新ひだか（静内）	2	28	11	1	22	5		53	1		2	125
浦河		18	5		29	2	1	63	2	3		123
小樽（余市・岩内・倶知安）	8	31	50	16	130	38		175	3	1	5	457
札幌中央（札幌東）	2	71	205	7	3	13		464		10	3	778
札幌西		3	19	1	4			71	9	14	11	132
札幌南		15	3	3	3	2		34				60
札幌北	4	11			2				5		2	24
札幌白石（札幌豊平・札幌厚別・札幌清田）		50	15	3	3	8	0	60			1	140
札幌手稲		11	17	1	14			35		1	3	82
当別（石狩）			7	4	5	8					3	27
江別	8	47	2		83	17		63	3		5	228
由仁	6	13	9	5	36	8		16	1		1	95
美唄（岩見沢）	9	9	21	6	44	24		63	4	4	17	201
砂川		17	25	2	36	8		44	2	3	5	142
滝川		25	46	10	49	14		103	2	3	9	261
深川		10	25	5	42	11		55	1	3	1	153
留萌	2	14	9		27	2		33			6	93
芦別		6	16	4	3	4		50	3	5	3	94
富良野	1	27	15	1	36	6		26		2	5	119
旭川（上川）	7	197	39	1	151	14		323	1	3	1	737
士別	1	8	5		26	11		102		3	3	159
名寄	7	16	14	7	36	2		36		3	2	123
稚内（天塩）	2	46	29	3	62			40	1	2	6	191
遠軽		28	12		33	1		44	2	2		122
紋別	7	24	17		26			33				107
北見（美幌）		87	38	2	77	20		83				307
網走		35	6	7	12	1		75		1	5	142
中標津	1	13	12	8	30	3		31		3	2	103
根室		17	9	6	23	1		81	2			139
釧路		48	19	4	80	33		168	1		1	354
帯広（広尾・本別・新得）	9	144	102	16	244	30	2	552	6	7	22	1134
合 計	90	1,368	1,051	203	1,870	392	5	3,714	60	96	162	9,011

第6ブロック研修会の報告 2016・10・23

富良野・留萌・深川・砂川・芦別・滝川支部

●知識研修講師：佐々木 孝治(滝川保健所長)
「生活習慣病予防と健康づくり」

●施設見学 説明者：松尾 吉洋(株マツオ 代表取締役)
「松尾めん羊牧場」

●施設見学 説明者：山本 幹夫(滝川市社会福祉事業団 常務理事)
「滝川新生園」

●実技研修 講師：佐藤 栄市郎(滝川支部幹事長)
「カクテルのつくり方」

「ホテルスエヒロ」を基に30名の参加者があり、内容が盛りだくさんで、とても有意義な研修会となりました。

開会のことば：滝川支部副支部長 山田隆彦、主催者挨拶：大懸信司、開催地挨拶：梅田利春。

知識研修では、生活習慣病について、フヤ表でわかりやすい説明。忙しい中でも健診の必要性を改めて感じることもありました。

施設見学では、どちらも道産企業として「安心・安全」をテーマに、のびのびとしたストレスフリーに配慮した施設になっているのが印象に残りました。

徹底した飼育環境とシステム、商品開発など情熱を感じ刺激になりました。

「カクテル」もパーティなどの参考になりました。

天井が高く、風通しの良い空間

木の欄干と羊の環境

サンブリア・カクテルを

あいがも

かき粉

カネク

松尾めん羊牧場



山わさび



北海道特有のわさび「ホースラディッシュ」や「西洋わさび」「ワサビダイコン」として馴染みのある山わさび。原産地はフィンランドから東ヨーロッパとされ、日本には明治時代に伝わりました。

アブラナ科の多年草。涼しい気候が山わさびのツンとした辛味を引き出すため、北海道が適しています。

ビタミン・ミネラルの中ではビタミンCやモリブデンの割合が多く食物繊維も豊富。カリウムやカルシウムも多く、抗菌作用、解毒効果、血流改善、むくみ解消、美白効果があるとされています。

根も葉も醤油漬けが美味しく、イカを漬け込んでも美味しいとの情報も。新鮮さを見分けるポイントは「白さ」です。

※モリブデン：人体に有害となる物質を分解する酵素の成分

北海道旬の食材

春のお祝いごと

四季時記

4月は、入学祝いや就職祝いなどの新しい動きの中での祝い事の多い月。

祝い事の料理として欠かせないのが「お赤飯」。

昔、中国から伝わった赤米を蒸したものが、日本では赤い色が邪気を祓う意味もあり、神様へのお供えに。

平安中期の「枕草子」にあずき粥として赤飯の原形が書かれていますが、祝儀用となったのは室町時代で、江戸時代後期には赤米ではなく白米に小豆で色付けし、一般庶民のハレの日の食卓にまで広まりました。

江戸病とも言われたビタミンB1の不足による脚気の予防に、お赤飯や小豆飯を頻りに食したようです。

北海道では、小豆ではなく甘納豆を入れるのが昔からの習わしのソウルフード。

子供のために小豆お赤飯の上に甘納豆を乗せていたのが、簡単に小豆抜きにしたのが定着したということ。

邪気を祓って家族のためにお祝いしたいものです。

今月の一句
かもめ呼ぶにしんの群来に腕が鳴る

江差町のかもめ島で群来産卵が104年ぶりに確認。にしの群来に腕が鳴るコースです。

カネク 元粉わさび

北海道酪農環境衛生同業組合指定品



150年の歴史を誇る！
わさび界のトップメーカー

製造品目

粉わさび・おろし生しょうが・おろし生にんにく・甘酢生薑・くらげ・お吸いもの・わりうめ・味付なめこ・味付かんぴょう・みそ汁・冷凍おろし生わさび・冷凍おろし生しょうが・冷凍味だらこ・冷凍味付数の子・冷凍たらばかに・チリあわび・レホール

指定品・日本全調理師連盟・日本料理研究会
日本酪農研究会・全国酪農環境衛生同業組合

カネク 株式会社札幌支店

☎063-0831 札幌市西区発寒11条3丁目5-39 TEL661-3461

体感する美味しさ、香る。

金印 香る粉わさび 日本産原料

金印物産株式会社 tel 011-642-1541
札幌支店 中央区北12条西23丁目2番5号SDC北12条ビル5F

オリジナルなわさび香料配合

各種宴会 承り中

飲放付き 4,000円コース
運べる鍋を
中心とした
いっしょお楽しみコース

飲放付き 5,000円コース
ちょっと贅沢に
料理家こだわりの
特選コース

その他ランドメニューも充実！
22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