



『新春 七福神盛り』本間 勇司

北海道調理新聞

平成三十年

第673号

発行所(一社)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 〇一一五二一一三三六
FAX 〇一一五二一一三五一
発行人 渡邊孝行
誌代 一部二〇〇円

新年挨拶

一般社団法人北海道全調理師会
理事長 渡邊 孝行

北海道全調理師会の皆様、新年あけましておめでとうござい

ます。また、多くの友好団体の皆様には、本会の活動に深いご理解とご支援を賜り、感謝申し上げます。

さて、昨年を振り返りますと、「たくぎん」が経営破綻してから、20年を迎えました。その間、地域経済や企業経営に大きなダメージを残しました。しかし、景気はアベノミクスにより穏やかに回復を見せておりますが、北海道は、全国に比べて急速に人口の減少や少子高齢化が進み、地域経済の縮小に歯止めがかからず、飲食業界はまだその実感を知られていないのが現状とされています。しかし、こうした状況においても観光関連産業は

新年挨拶

公益社団法人 日本調理師会
会長 石川 東功

新年明けましておめでとうございます。平素から(公社)日本調理師会の活動に対し格別なご理解並びにご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

弊会は平成29年度をもって創立50周年となる節目を迎えました。弊会がこれまで半世紀に渡り調理師の資質向上並びに地位向上及び調理技術の発展を目指した活動を継続出来たのも、ひとえに関係各位のご指導・鞭撻の賜物と心から感謝申し上げます。次第であります。

お知らせ

12月28日(木)～1月3日(水)は年末年始のため、北全調事務局は休業させていただきます。
4日、5日通常業務。8日成人の日。他、3月理事会。5月14日総会。



インバウンド需要の増加により好調さを維持しました。(平成29年度の訪日外国人来道者は300万人に迫る勢いです。)

平成30年度の北海道経済展望は、長年の悲願であった北海道新幹線も開業して道外客の増加と引き続きインバウンド需要の伸びにより、緩やかではあります。地域経済の活性化も見込まれます。

一方、北全調が喫緊の課題は、各支部会員の高齢化と若年会員の減少、地域経済の縮小等による組織率の低下です。

日本「ブランド」の信用が失墜しかねない事件が相次いだのは、非常に残念な出来事でありました。このような状況の中で我々の外食業界を見ると、まだまだ好景気の恩恵にはあずかれず、まだまだ試験の日々が続いているように思われます。

また、特に最近では飲食店や給食施設等において調理師や従業員不足の問題が顕著になり、人材は経営の根幹であることから、これらの対応も深く考えていかなければなりません。

年頃から「食」の世界は和食が世界遺産に登録され、外国人観光客の増加等は

低下です。

この北海道の社会環境の変化に積極的に対応するため、私達調理師も道内各地の地場産品を活用した魅力ある「食」の普及に取り組み、これが地域の振興と飲食業界の活性化に繋がると思っております。

昨年に引き続き北全調では社会環境の変化に対応するため、調理師の資質と社会的地位の向上を図る様々な事業にしっかりと取り組んでまいります。具体的には各支部・各プロック研修会への支援を強化し、研修会を通じた調理師としての必要な知識や技術の修得向上を図り、魅力ある「食」の開発を担う人材の育成に力をつけ、若年会員の拡充を推進してまいります。

また、調理師の皆様も、調理師の立場から道民の健康、食生活の向上に役立つ調理の普及に寄与し、地域の振興に尽くしていただきたいと思っております。

私も昨年に引き続き各支部・各プロック研修会へは積極的に

我々の業界には追い風であるため、それぞれが知恵を出し合いながらこの風に乗っていきたくと考えております。

どうぞ(一社)北海道全調理師会の皆様におかれましては、弊会と力を合わせこの難局を乗り越えていただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

最後になりましたが、関係各位のご健勝並びにご多幸を祈念し、私の年頭のご挨拶とさせていただきます。



道内の特約店

高級料理の必需品
天下の名品

賜 宮内庁御用

関ヶ原たまり

醸造元 関ヶ原醸造株式会社

国分嶺北海道支社
札幌市中央区南一条西二丁目
電話 八八九一三〇一
松吉商店
札幌市中央区南一条西二丁目
電話 三二一〇五五九

珍珠店酒店でお求め下さい

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、これからも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 札幌市東区東雁来3条1丁目1番34号
TEL(011)781-7501 FAX(011)781-7516
http://www.nakanishi-printing.co.jp/

金 寿 司

今井 努

金 寿 司

今井 努



参加し、会員の皆様とのコミュニケーションを深め、現状把握に努め、課題解決に向けて努力して参ります。
最後になりましたが、皆様のご健勝とご多幸をお祈り申し上げます。私の挨拶とさせていただきます。

平成30年新春

年頭にあたって



北海道知事

高橋 はるみ

新年明けましておめでとうございます。
平素から道政の推進に深いご理解と温かいご支援を賜り、心から感謝を申し上げます。
昨年を振り返りますと、一昨年の豪雨被害から暮らしと経済を

立て直すため、関係機関の皆様と総力を挙げて復旧復興に取り組む、国道274号線の開通や被災した地域での豊穡の出来秋などうれしい知らせがありました。
一方、北朝鮮のミサイ

ル発射や自然災害など安全安心を脅かすリスクは多く、緊張感を持って「まさか」の備えと対応を強化してきました。
人口減少・危機突破に向けて、オール北海道で地域創生を推進

する中、保育料無償化など子育て支援の充実をはじめ、移住定住の促進、全国初のメデイカルウイング就航など、誰もが安心して暮らせる地域社会づくりを進め、元気な地域が増えつつあります。
国際情勢においては、日EU・EPA、TPP11といった貿易交渉の合意など、グローバル化に伴い、「世界の中の北海道」という視点がますます重要となっております。

また、北方四島における共同経済活動も進展しています。
こうした中、ロシア欧露部やハワイ、ベトナムとの交流を深めたほか、海外の拠点を活用しながら、道産食品の輸出拡大や投資の呼び込みなどに取り組み

み、本道と海外を結ぶ航空路線は拡大し、年間230万人を超える外国人観光客が訪れ、新鮮で美味しいスイーツは海外において大変な人気です。
雪国ならではの冬のスポーツでは、アジア冬季競技大会で道産子選手の活躍が道民に勇気と感動を与えていただきました。

また昨春には江差沖で104年ぶりにニシンの群来が観測され、その江差町のニシン漁による繁栄、松前町と函館市の北前船交易の歴史が、道内で初めて日本遺産に認定されました。

民間企業によるロケットの打上げや、公道での車の自動走行テストなど、新しい技術への挑戦もあり、美しい自然や豊かな食はもとより、歴史や文化、スポーツ、さらには技術革新など幅広い分野で北海道の可能性を実感できた一年でありました。

今年も、北海道命名150年という大きな節目の年です。
先人から受け継いできた北海道価値と未来への展望を道民の皆様と共有しながら、世界に挑戦する環境づくりを進め、明るい未来を切り拓き、次代を担う子どもたちにとつても思い出に残る一年にしたいと考えています。

このため、世界に向けては、北海道ブランドが浸透しつつあるアジアマーケットを基本に新しい市場の開拓を戦略的に展開していくと

平成30年新春
年頭にあたって

保健福祉部長

佐藤 敏

新年明けましておめでとうございます。
皆様とともに新しい年を迎えることができたことを、心からお喜び申し上げます。
平素より、本道の保健医療福祉行政の推進に当たり、深い「理

解と暖かいご支援をいただき、心から感謝を申し上げます。
昨年は、道政における最重要課題である人口減少危機突破に向けて地域創生を推進する中、保育料無償化などの子育て支援の

充実をはじめ、移住定住の促進や働き方改革の推進など、誰もが安心して暮らすことのできる、活力ある地域社会づくりを進めてまいりました。
今年も、北海道命名150年という大きな

節目の年を迎えますことから、こうした取組をより一層進めてまいります。ほか、北海道価値と未来への展望を皆様と共有しながら、次の世代を担う子どもたちに豊かな北海道を引き継いでいけるよう、各般の施策を展開することとしております。

保健・医療・福祉分野の施策の推進にあたりましては、「ライフステージ」に応じた少子化対策の強化、「安心を支える地域医療、介護等サービスの確保」「医療・福祉サービスの担う人材の確保」「健康・安心・生涯活躍、ユニバーサル北海道づくり」を施策の柱として位置づけ、取り組みを進めてまいります。

「ライフステージ」に応じた少子化対策の強化については、結婚の希望をかなえ、子どもが健やかに成長できる環境をつくるために、新たに多子世帯の保育料軽減支援や不育症治療に対する支援に取り組んでいるほか、企業を対象とした結婚子育て応援フォーラムの開催、子どもたちの身近な地域において学習支援や食事提供を行う居場所づくりを進めてまいります。

「安心を支える地域医療、介護等サービスの確保」については、住み慣れた地域で必要な医療や福祉サービスの提供できる基盤を整備するため、医療や介護、生活支援などといったサービスを切れ目なく提供する「地域包括ケアシステム」の構築を引き続き進めるとともに、全国に先駆け実用化したメデイカルウイングの運航や、在宅生活を柔軟に支える介護サービスの普及促進、多職種が連携した在宅医療提供体制の強化などに取り組んでまいります。

「医療・福祉サービスの担う人材の確保」については、医療や福祉サービスに必要な人材の確保とキャリア形成を推進するため、医科大学と連携した地域枠医師の養成や、離職した介護職員の再就業支援を行うなど、医療や福祉の人材確保に努めてまいります。

「健康・安心・生涯活躍、ユニバーサル北海道づくり」については、地域全体で支え合いながら、健康で安心して活躍できる社会をつくるため、健康マイレージ事業の推進やがん患者の治療と仕事の両立支援、高齢者、障がい者、子どもなど地域住民がお互いに支え合う共生型地域福祉拠点の設置促進事業などに取り組んでまいります。

また、現在「こうした保健・医療・福祉施策の基本となる「北海道医療計画」をはじめ、がん対策、高齢者や障がい者の福祉などに関する多くの計画の見直しを、平成29年度末を目途に進めており、誰もが安心して心豊かに暮らすことのできる地域社会の実現に向け、実効性のある計画の策定に取り組んでまいります。

今後とも、道民の皆様



が安心して生活できるよう、引き続き、関係分野の施策や事業の連携を図りながら、保健・医療・福祉施策の推進に努めてまいりますので、皆様より一層のご理解とご協力をお願い申し上げます。
本年が、皆様にとって幸多い一年となりますことを心からお祈り申し上げ、年頭のご挨拶といたします。

食中毒ご注意！ 徹底した手洗い、環境の洗浄、健康管理
食品の加熱処理、汚物・嘔吐物の処理

食中毒を引き起こす細菌のほとんどは、食品の中で増殖します。しかし、ノロウイルスは人の十二指腸や小腸などの腸管でしか増殖しないという特徴があります。ノロウイルス患者の嘔吐物や便が人の手などを介して、物や食品に触れ、人の口に入ると発症の原因となります。



若者や女性をはじめ、多様な人々が持てる力を最大限に発揮し、自信と誇りを持って活躍できる社会を目指します。
私としては、これまで取り組んできた地域創生の成果を確かなものとし、未来への新たな扉を開く輝かしい一年となるよう、全力を尽くしてまいりますので、皆様の一層の力添えを賜りますようお願い申し上げます。そして、新しい年が、皆様にとりまして、希望にあふれる年となりますよう、心からお祈り申し上げ、新年のご挨拶といたします。

(有)永見

〒053-0052
苫小牧市新開町1丁目16番2号
☎0144-57-3966

中国料理 孝華

〒064-0806
中央区南6条西2丁目札幌プリンス6・2ビル
☎513-0062

アサヒビール(株)
北海道統括本部

〒003-0021
白石区栄通4丁目4-1
☎861-9311

北海道酒類販売(株)
札幌支社

〒007-0805
東区東苗穂5条1丁目6番1号
☎781-5251

小部産業(株)

〒060-0051
中央区南1条東7丁目17番地
☎251-7131

(株)えぞ企画

〒064-0807
中央区南7条西2丁目1-3
☎512-5351

(株)丸吉ナカタ

〒065-0014
東区北14条東1丁目1-22
☎721-1331

ルスツリゾート・
ホテル&コンベンション

〒048-1711
虻田郡留寿都村字泉川13
☎0136-46-3334

サッポロウエシマ
コーヒー(株)

〒004-0005
厚別区厚別東5条1丁目4番26号
☎807-3232

(株)くみあい食品

〒047-0006
小樽市有悦町1番11号
☎0134-22-6161

(株)見方

〒061-1274
北広島市大曲工業団地2丁目1番地3
☎376-2277

(株)フジウロコ大橋水産

☎060-0013
中央区北13条西16丁目3-13
☎709-1221

長谷川一男

〒003-0006
白石区東札幌6条1丁目2-26
☎823-1181

(株)若宮商店

〒060-0012
中央区北12条西23丁目
☎611-5788

(株)桐越

〒007-0825
東区東雁来5条1丁目2-30
☎783-6311

北一ミート(株)

〒007-0805
東区東苗穂5条3丁目7-11
☎783-7111

大槻食材(株)札幌支店

〒060-0010
中央区北10条西23丁目2-10
☎641-5131

(株)グランヒスタホテル&リゾート
札幌グランドホテル

〒060-0001
中央区北1条西4丁目2番地
☎261-3335

(株)瀬戸商店

〒061-0227
石狩郡当別町園生55番地
☎0133-23-2122

アサヒフードクリエイト(株)
北海道事業所

〒003-0022
白石区南郷通4丁目南1番1号
☎863-5838

日本産業(株)

〒063-0062
西区西町南11丁目2-24
☎590-1456

(株)デンショク

〒068-0027
中央区大通西15丁目3番地22
☎622-6661

日本ビューホテル(株)
札幌ビューホテル大通公園

〒060-0042
中央区大通西8丁目1番地
☎261-0111

(株)田西会館

〒061-0223
石狩郡当別町弥生1091番地
☎0133-23-4050

学校法人宮島学園
宮島学園北海道調理師専門学校

〒065-0026
東区北26条東3丁目
☎712-2525

丸大大金畜産(株)

〒060-0004
中央区北4条西11丁目
☎231-1405

加森観光(株)

〒060-0004
中央区北4条西4丁目 加森ビル③
☎221-9361

(株)相川商店

〒060-0033
中央区北3条東8丁目350-1
☎231-0735

(株)東家本店

〒064-0804
中央区南4条西1丁目
☎231-4572

西山製麺(株)

〒003-8701
白石区平和通16丁目南1-1
☎863-2481

北海道味の素(株)

〒063-0801
西区二十四軒1条4丁目6番11号
☎643-4341

(株)大熊商店

〒003-0808
白石区菊水8条3丁目11-23
☎821-2166

横山製粉(株)

〒003-0028
白石区平和通5丁目南2番1号
☎864-2222

学校法人山口学園
北海道中央調理技術専門学校

〒062-0023
豊平区月寒西3条6丁目1-20
☎856-0022

晋南貿易(株)

〒060-0007
中央区北7条西25丁目3番1号
☎615-0177

(株)京王プラザホテル札幌

〒060-0005
札幌市中央区北5条7丁目2-1
☎271-0111

(株)八星食品

〒003-0813
白石区菊水上町3条2丁目52-192
☎823-2955

学校法人光塩学園

〒060-0042
中央区大通西14丁目1番
☎221-3355

高瀬物産(株)
札幌支店

〒003-0813
白石区菊水上町3条3-52-291
☎813-1414

(株)グランヒスタホテル&リゾート
札幌パークホテル

〒064-8589
札幌市中央区南10条西3丁目
☎511-3131

安全管理を第一に。能力以上の注文は受けず食中毒防止に努めよう。清潔・迅速・加熱(冷)の三原則を守ろう!

今月の一句

板場の要となる花板。
新年の気持を新たに、熟練した技術が冴え渡ります。お客様に喜んでいただけることが未来に繋がることを信じて。

花板の
箸先おどる
締め飾り

プチ情報

飾り切り

お正月やパーティで役立つ「キキョウ胡瓜」。わさびやいくらを乗せて華やかに。



平成29年11月16日（木）平成29年度調理師関係功労者厚生労働大臣表彰が行われました。

①調理師制度功労者（調理師の資質向上、組織活動を通じて調理師制度の発展向上に顕著な功績のあった者）

②調理師養成功労者（調理師養成施設の設立者、施設長又は教職員で調理師の養成に顕著な功績のあった者）

③調理業務功労者（調理師免許を有する者であって、常に第一線に在って実際の調理業務に従事し、かつ指導的立場から調理技術の発展及び調理師の資質向上に顕著な功績のあった者）

に対して、厚生労働大臣表彰を行うもので、北全調からは、「調理師制度功労者」として



白井勝実氏



木村勝治氏

師制度功労者」として木村勝治氏（釧路支部）、「調理業務功労者」として白井勝実氏（札幌中央支部）の2名が表彰されています。

表彰式は、東京都厚生労働省で行われました。

受賞者は129名、調理師制度功労者（39名）調理師養成功労者（5名）調理業務功労者（85名）

厚生労働大臣表彰

おめでとーございます！

「おむすびの日」に係る取組について

1月17日は、「おむすびの日」！

“ごはんを食べよう国民運動推進協議会（事務局：兵庫県庁）”が、食料の大切さやボランティアの善意をいつまでも忘れないために、阪神・淡路大震災発生日の1月17日を「おむすびの日」と制定し、全国各地で「おむすびの日」普及拡大の取組が進められています。

道内ではどんな取組が行われるの？

北海道米食率向上戦略会議（事務局：道農政部農産振興課）が進める道内の主要コンビニ・スーパー等と連携した「北海道米プロモーション」の一環として、1月17日の「おむすびの日」PRを全道で展開します。

【実施期間】平成29年12月20日（水）～30年1月30日（火）

【取組内容】「おむすびの日」POP掲示、期間限定商品等の販売、テレビCMの放映、北海道じゃらんへの掲載、札幌市営地下鉄ドラステッカーでのPR等

※北海道米プロモーションの詳細は、「道農産振興課 北海道米プロモーション」で検索！

「おむすびの日」を一緒に盛り上げて下さる会員様を募集！

店内等でのPOP掲示で、一緒に「おむすび」PRを盛り上げていきませんか？

①TVCMと連動したA4POP、②マスコットがモチーフのスイングPOPをPR資料としてご用意しています！

【①A4POP↓】



【仕様】A4サイズ
縦210mm×横132mm

【②スイングPOP↓】



【仕様】
縦201mm×横132mm

《POPを希望する皆様へ》

A4POPのデータ送付又はスイングPOPの郵送をご希望の場合は、下記問合せ先に、

①ご住所
②ご連絡先
③お名前
④店舗名
⑤ご希望内容
をご記入の上、メール又はFAXにより送付願います。

※1
A4POPは、電子データでの提供となります。

※2
スイングPOPは、数量に限りがありますので、原則1店舗1枚配布とさせていただきます。

北海道米食率向上戦略会議事務局
北海道農政部生産振興局農産振興課水田グループ 黒田・佐藤
電話 011-204-5435 FAX011-232-4132
メール nosei.nousan1@pref.hokkaido.lg.jp

問合せ

1月17日『おむすびの日』取り組みにご参加を！

時間が厳しかったので、表彰の時に入賞と聞かされた時はまさか自分がと驚きました。実感もわかず、ただ驚いていましたが、応援していただいた周りの人たちに感謝の報告ができるのが嬉しかったです。（中国）

初めての出場でしたので、流れもわからず緊張して作業が思うように進まなかったのもありますが、普段ストープの仕事をしていないので不安だらけだったのと、仕事場の火力と全然違ったので焼き色が付きづらいなどありました。もっと柔軟な考え方ができれば、時間も間に合ったかなと思います。自慢できるところは、デザインと色合いです。どういう風にしたら全ての材料を使って美味しそうな料理が作れるか、今回材料の色が少なかったのが考えるのが難しかったです（西洋）

最初はすごく緊張していました。競技会場に入り、だんだん緊張がほぐれ自分が思う作業ができました。今回の作品は納得いくものが出来ましたが、他の作品を見て、いろいろなやり方や盛り付けの仕方など自分なりにこういう風にしたらもっと良いかもしれないなど考えたり、今回の大会でも、すごく勉強になりました。これからいろいろな発想が出来るように頑張っていきたいと思います（給食）

練習不足もあり、思う様に動けなかったことが印象に残っています。フルーツのデザインに関しても、練習中の時の物が綺麗に仕上がっていたので、来年に向けて今から練習します（カクテル）

将来は人手不足の調理業界

で一人でも多くの若い人の憧れになりたいです。また、食を通じてアプローチできる人間を目指しています。食べて美味しいは万国共通。

“言葉は通じなくても美味しいは通じる”をモットーにして北海道から世界へ挑戦したいです（日本）

第54回調理技能コンクール

コンクール入賞者の声

アンケートに答えていただいています。できるだけご紹介いたします。

出場した者だけが分かるコンクールの良さ！リアルな出場者の声を参考に、ぜひ、次回出場を！



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・甘酢生姜・くらげ・お吸いもの・ねりうめ・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・冷凍味たらこ・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



1ページ目写真『新春 七福神盛り』川基本店 本間 勇司 御 献 立

- 七運 炊き合わせ 万寿盛り（ななうん たきあわせ ますもり）
華蓮根 南瓜 赤ピーマン 金柑 隠元 梅人参 梅大根
- いくら紅白なます 松葉柚子 ※食材の語尾に（ん）がつくので二運がつくに言い換えてあります
- 柚子釜 自家製豆腐 柚子味噌クリーム
- 黒竹筒皿 櫻姫鳥松風家喜 唐墨 車海老芝煮 松葉銀杏

しめ縄の奥側を高く盛り、富士のように見せ、しめ縄を境界線とし簾でとれた根菜の万寿盛り。いくらや柚子は、豊作・豊漁に願う意味で盛り込みました。

※川基本店にて「七運 炊合せ 万寿盛り」のみ正月期間中に提供しております

お願い

この度の調理技能コンクールで受賞され、地域や地元等で新聞・ラジオ・テレビなどで紹介された方がいましたら、ご一報ください！北海道調理新聞に掲載させていただきます。

※ストープ：レストランの厨房にあるガス台とオープンが合体した調理器具のこと。温かいお料理のこと。