

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 〇一一五二一一三三二六
FAX 〇一一五二一一三三五一
渡邊 孝行
一部 二〇〇円

各研修会の報告

第6ブロック研修会 砂川・滝川・留萌・芦野・富良野 2017.7.11-16

知識研修「料理全般の味わいの構成と酒の相性」・カルパッチョの制作
講師 小林照宣(アサヒビール(株)北海道統括本部 道北支店担当課長)

講師 小原薫(リクルート北海道じゃらん)

知識研修「地産地消とご当地グルメ」外国人の北海道観光
講師 宗原薫(リクルート北海道じゃらん)

実技研修「健康づくりの為に食事」
講師 早坂真由美(深川地域保健所健康増進 主査)

平成29年11月16日
(木)第6ブロック研修会が深川支部会員プラザ富士屋で開催されました。

第6ブロックの深川支部副支部長の佐藤義則さんの開会のことば、第6ブロック長の

大懸信司さんの主催者挨拶の後に講義が始まりました。

第一講義は、アサヒビール(株)の小林照宣氏からソムリエとしての立場から、料理のタイプ別によるワインやお酒の楽しみ方のお話を聞き、とても興味深いお話となりました。

料理全般の味わいの構成と酒の相性の考え方について

alcohol&food

正解のないお酒と料理の相性。味の5要素をもとにした原則を理解して参考に。

参考図書：田崎真也著「ワインと料理お楽しみ自由自在」(青春出版社) 一部抜粋、要約、また、異なる見解も付記し、ワインでの具体例を記入しイメージしやすい様にしています。

小林照宣(アサヒビール(株)北海道統括本部 道北支店担当課長) (一社)日本ソムリエ協会認定ソムリエ

味の5要素

甘味・塩味・酸味・苦味プラス旨味の5要素。この5つの要素がすべて揃うと、すばらしい味わいが生まれ、完成度の高い味わいとなるという発想。(苦味と渋みは一体)



料理のタイプ別

洋風料理

古典的・伝統的な洋風料理、フランス料理などは基本的に「塩と脂肪」のコンビネーションが主体となる。そのため、味の完成度を高めるために不足している「酸味」「苦味」を補う必要があります。→赤ワインで「酸味」「苦味」を補うとベスト

日本料理

伝統的な日本料理は「旨味」と「塩味」で構成されています。不足するのは、「酸」と「甘味」となります。酸は、後からスダチ、柚子で補われることが多く、甘味については日本酒で補えるので、これで完成度が上がります。

中華料理

「脂肪」「塩味」「旨味」の構成が中心。やはり「酸味」にやや欠ける傾向がある。黒酢や酸を少し料理にかけると引き立つものが多い。中華の場合は、酒で酸味を補わず、黒酢などで補う。中華にもワインで不足する酸味を補うと理に適うことになります。

ワインは格好の食中酒

上記のように、根本的な傾向として、酸をあらかじめ料理に使ったものは少なく、後から酢であるとか、柚子、スダチ、レモンなどを添える形を取ることが多い。

この酸味を補うという部分で代わりに酸を多く含んだワインを飲むということで、より美味しく楽しめるわけです。ワインが食事に合う「食中酒」と言われる理由は「ワインは醸造酒の中で酸を大量に含んでいる唯一のもの」ということによります。

【ビール】

(1) 基本的な味わいの性格
ビールの味わいのポイント

ホップ由来の快適な苦味と特有の香り(ホップはハーブの一種) 麦芽(ローストしたもの)由来の香ばしい香り、そして口の中を爽やかに洗い流し、リフレッシュさせてくれる、ガスによる爽快な味感の統一にあります。

料理との合わせのツボ

上記の要素からビールは「油で揚げたフライなどに相性が良い」とされます。

フライの油がビールの苦味にマッチし、フライすることによる香ばしさが、同様に香ばしさを持つ麦芽、ホップの香ばしさと相乗しやすいため。

フライドポテト、ポテトチップス、フライドチキン、天ぷら、餃子などに相乗すると思われまます。油は、ビールの苦味をまろやかにするため、ビールの苦味に飽きがきにくく、飲み進めてしまうわけです。

また、「ビールに枝豆」という定番もありますが、これは「豆類の味わいも苦味をまろやかにする」理由です。



第二講義は、リクルート北海道じゃらんの宗原薫氏に、地産地消とご当地グルメとして、外国人の北海道観光のことをお話していただきました。ご当地グルメとして、第6ブロックでいえば、富良野のオムカレ、深川のそばめしなどがあるが、道産食材やご当地グルメを国内外問わず、もっとアピールできればという事です。

第三講義は、深川地域保健所の早坂真由美氏による、健康づくりの為に食事のお話を聞き、改めて、食事と健康の密接な関係があることを考えさせられました。

次回開催地挨拶として富良野支部より、閉会のことばとして、深川支部副支部長の土井玲子氏の挨拶で研修会が無事終了しました。

講師の方々の協力、楽しい中での調理

知識、ワイン知識の研修を受け、また、健康の為に食事の講義を受け、これからの調理技術の向上や、いろいろな知識を広げ、サービスの拡充へ広がっていきたく思いました。深川支部長 宮岸徹二



左上：アサヒビール(株)小林照宣氏
左中：トラウトサーモン・鮭・甘海老・ホタテのカルパッチョ、サラダ、フランスパン(+ローストビーフ&コーヒー)
右中：深川地域保健所：早坂真由美氏
右下：リクルート北海道じゃらん 宗原薫氏

体感する美味しさ、香る。 **GF-350 新発売**

金印 香る粉わさび

日本産原料 西洋わさび

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

オリジナル本わさび香料配合

【日本酒】

(1) 基本的な味わいの性格
日本酒の味わいのポイント

日本酒の味のポイントは、「旨みと甘み」です。

これは日本酒中に含まれるアミノ酸に由来するといわれます。若干「苦味」の要素もアミノ酸のタイプによりビールのような爽やかな苦味というよりも「コクのある苦味」(旨みと苦味)で、これに甘辛の強弱が加わり、味わいの基本的な構成要素となります。



料理との合わせのツボ

日本酒の香りは「米のとぎ汁」的な香りと、乳酸から来る「クリーミーな香り」が特徴で、味わいも乳酸による「クリーミーな味わいと旨味・甘味」となります。

また、味わいとしてはご飯をよく咀嚼した時に出てくる、その甘味や旨みと凝縮させたといえるので、「ごはんに合う料理が合う」。

乳酸の旨みに着目するとチーズ(カッテージチーズ、カマンベールなど)や生クリームやサワークリームを使用した料理やクリームグラタンに合いますが、グレープフルーツやピクルス、漬物・酢の物などで合間に味覚をリフレッシュしながらがより良い味わいに。もちろん塩辛も合います。

【赤ワイン】

(1) 基本的な味わいの性格
赤ワインの味わいのポイント

白ワインの酸味・甘味・アルコールの要素に、苦味・渋み「タンニン」の要素が加わります。

苦味は、ビールでも大切な要素ですが、赤ワインの苦味の方が遥かに多いため、「赤ワインは渋くて飲めない」という方が多いと思われる。

しかし、「ワインは食中酒」であるとの基本的発想にたてば、「赤ワインは渋いからこってりとした脂分の多い料理に合う」と考えられます。

また、赤ワインは果皮・種子も醸造時に漬け込むため、スパイシーな風味となり、そのスパイシーなところが、スパイスと使用する肉料理に相乗します。

料理との合わせのツボ

脂分の多い料理。少なめの脂分の肉の場合、例えば鶏肉であるとか、魚でも多めの脂分、ハマチ、ブリ、トロなどには、軽め～中程度のボディのピノ・ノワールやメルロー種などの赤ワインが合いますし、ビーフシチューやステーキなどコクのある料理であれば、赤でもよりコクのある樽熟タイプのカベルネ・ソービニオンなどが合います。

一概に魚は、白とは言い切れず、料理のボディによりワインも赤・白異なります。生牡蠣にはシャブリと言われますが、ライトボディのボージョレー・ヌーボーでも相乗すると言えます。また、白で言えば、酸味の爽やかなワインが適し、シャブリ以外でもロワールのムスカデ・ドウ・セーヴル・エ・メーヌや、サンセール、プイ・フュメ、ボルドーでもボルドー・ブランやグラヴ・ブランでも合うシヴァンドペイでもパロンフィリップ・ソーヴィニオン・ブラン、さらに言えば、新世界でも樽をかけていない(UN-OAKED)フレッシュなソーヴィニオン・ブランが相乗します。例えば、チリのカリラテ・ソーヴィニオン・ブランをあえて樽はかけていません。

鶏肉でも、ササミなど(白身の肉)は、淡白なのでむしろ肉ですが、ライトな白ワインに相乗します。シソや梅肉ソースには、爽やかな上述の白がぴったりきてきます。

牡蠣にしる鶏肉にしる、バター焼きしたり油で衣をつけてあげるとボリュームが出てきて、樽熟させた白に合います。クリームソースのものも同様です。



【白ワイン】

(1) 基本的な味わいの性格
白ワインの味わいのポイント

★「酸味」が一番のポイント

1つがフルーツの中でぶどうにのみ、含まれるといわれる特有の「酒石酸」でほんのりとした苦味とミネラル質を感じさせるような酸味を有した酸です。2つめの酸が、「りんご酸」。青りんごをかじった時に感じるようなシュワツとした酸味をもつ酸です。

3つめの酸が、「乳酸」。一部の白ワインは、りんご酸を乳酸菌の作用で乳酸に変える発酵を行います。ブルゴーニュの白ワインやシャンパーニュに多いのですが、主として冷涼な地方で酸の量が多くシャープすぎる場合、まろやかにさせる減酸を目的としてこの乳酸発酵(マロラクティック発酵)が行われ、シャープなりんご酸がまろやかな乳酸へと変わります。

上記の3つの酸のバランスと、アルコール分がもたらすワインの厚みやボリュームとのバランスが白ワインの味わいを見る上で重要となります。



料理との合わせのツボ

白ワインの酸を生かすためには、「単体で食べる場合にはレモンをかけたくなるような料理にレモンをかけずに白ワインの酸味で食べる」というのがポイント。(注: 田崎真也氏の説)

例えば、生牡蠣などは、レモンをかけてというのが定説ですが、あえて、フレッシュな酸味の白ワインとともに食するという事です。

生牡蠣にレモンを絞る目的に「臭みを消す」ということが言われますが、これは、マスキング(目隠し)の発想で「悪い要素があるから、これを目立たなくさせる」というマイナス的な発想ともいえます。

生牡蠣の匂いを「臭い」としてではなく、「香り」「風味」「個性」とプラスに考え、これの風合いを楽しむという風に考えた場合は、生のレモンをそのままたっぷり絞り込むことは、レモンの強烈な香りと、しぼりたての収斂性・酸の刺激で料理の味わいのある程度殺してしまうことになると考えられます。

その場合、述べたようにフレッシュな白ワインとともに食すか、どうしてもレモンをという場合には、レモンを搾りたてではなく、1日ぐらい寝かせて収斂性を落ち着かせ、香りも穏やかになったものを使用するという手もあります。

これには正解はなく個人の味覚によるもので、全く逆の考えというものもありますが、いずれにしても、ワインの酸をどう考えるかということの一点は同じです。

収斂性(しゅうれんせい): ワインの渋み(タンニン)によって口の中が引き締まる感覚



【ロゼワイン】

(1) 基本的な味わいの性格

基本的には、「白ワイン」の限りなく近いが、それにこくわずか赤ワイン的な渋み・苦味の要素をもつ。

ロゼの香りは、そのため黒ぶどうから来る香りがあり、赤ワインの果実香りを淡くした香りと後口に爽やかな渋みを感じられます。

美しい色調を楽しむという要素も大きい。

基本的に色調が薄いので、赤ワインに比べ褪色しやすいため、できるだけ早いうちに賞味したい。



料理との合わせのツボ

ほのかな、ちょっとまろやかな脂肪分をもっているタイプの料理。フライドチキン・トマトソースで。

とんかつのトマトソース。ツナサラダ・パテ、餃子など。シチューーションとしては、アウトドア、ピクニックなどで、サンドイッチやポテトチップスなど気の張らないもので。

また、コート・ド・プロヴァンス・ロゼは、その辛口でフレッシュな味わいを夏の海岸でパラソルの下、思いっきり冷やしていただきたいものです。

カネク 元粉わさび

北海道鮭商環境衛生
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
日本鮭研究会・全国鮭商環境衛生同業組合

カネク 株式会社札幌支店
TEL 661-3461

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
用途 さしみ・おすし・うなぎ・天つゆ
ふぐのボン酢・鳥料理・カブト焼・中華料理
照焼・あらだき・すき焼・煮物・漬物
関ヶ原をまわり
醸造元 関ヶ原醸造株式会社
岐阜県関ヶ原町(058)43005
高瀬物産(株)函館店
電話 0137-710104
札幌市中央区南二条一丁目
電話 011-231-5559

中西印刷は、創業1912年

魅力的な印刷物、心の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/

次号に引き続きご紹介いたします。
 本年度の総会で理事長感謝状を受賞した辻本さん。4月25日の中央支部の総会で、退職のご挨拶として16年という長きに渡る事務の仕事を通してのお話をされました。その功績を讃えるとともに、今後の参考にと、内容を抜粋して掲載させていただきますことにしました。

『北海道全調理師会 札幌中央支部長の思い出』2 辻本 香代子

次に支部長となられたのは、鈴木裕一郎さんです。爽やかな青年のような雰囲気のある、偉ぶらない方です。人に威圧感を与えることがないのに、多くの方から尊敬され愛されている方です。

幹事長が出席できない時の役員会の司会や、総会の時には壁に紙看板を貼ることから会旗設置、総会の議長と何から何まで軽々とこなし、大変さをにじませない人柄は驚きと共にこちらの緊張がほぐれるのを感じたものです。

白石の防災センターでの研修会での煙避難体験では、狭く暗い中、出口を目指し、口を覆ってかがみながら、鈴木さんの後をついて行ったことを思い出します。

研修会でお願いした講師が急に来れなくなった時も、数時間の引き継ぎで、当日は専門的なことはもちろん、ユーモアやご自身の経験談を交えて和やかに進め、代役をこなされました。

ただ、鈴木さんが支部長の4年間は、母が亡くなり、3ヶ月後に父、そして滑川さんが亡くなり、バーテンダー協会の元本部長の佐々木直文さん、そして事務所のすぐ向かいで仕事していた本部経理の事務員さんが亡くなるなど、一生のうち、こんなに不幸な年があるのかと思うほど、悲しいことが続きました。

そんな中、鈴木さんの「現代の名工」さらに「瑞宝単光章受章」という、これまでの功績が認められた大変おめでたいニュースは、私にとっても嬉しく、カブけられる出来事でした。

そして、現在の高橋宏通さんが支部長3年目です。スポーツマンで優しい方。

16年前に滑川さんが支部長就任の時、幹事長をしていたのが高橋さんでした。幹事長を辞められてからも現在まで第4ブロックの幹事長をいただいています。

入った当時、勝手がわからない私が、役員会や総会の度に、事前に職場のお店で打ち合わせをし、毎月、新栄会さんの会費の集金にも伺っていましたので、役員の中では一番古くから一番多く顔を合わせている方です。

親しみやすい、お人柄で度重なる会議の打ち合わせの際にも、いつも誠実に応じてくださいました。

毎回の研修会での感想文、「調理師の声」の発表と、所属は目立たない部会ですが、若くして幹事長に抜擢されたのが納得のいく責任感の強い方です。

そして初めて、私より年下の支部長となります。初めてお会いした時、40歳ちょっとだった高橋さんが16年経った今、白髪は増えましたが、実直さはそのままに風格を感じさせる支部長となられたことは、感慨深いものがあります。

時代がめぐり、世代交代の時期に来たことをつくづく実感しています。

4人の支部長の方々の印象は、あくまでも会の活動という限られた中で私が個人的に感じたほんの一面に過ぎません。他にも優れた魅力的な人間性をお持ちだと思います。

調理師になんの縁のない私にとって、この様な一流の調理師の方々と関わりを持たせていただいた事は、貴重な経験となりました。

この職場を紹介してくださった遠藤君子さんをはじめ、これまで支えてくださった役員の方々、各部会の皆様、個人会員の皆様、本当にありがとうございました。

これから調理師会とは関係がなくなりますが、皆様にはどうぞ健康に留意され、最後まで調理師としての誇りを持ち続けていただきたいと思います。心より願っております。(完結)



写真：川甚の本間氏から贈られた辻本香代子氏の似顔絵



IHチャレンジ料理コンテスト金賞受賞 上條裕太氏(札幌プリンスホテル)



上/IHチャレンジ料理コンテスト金賞の料理

右/クリエイティブカリナリーコンテストの料理

2018 SPRING FOOD FESTIVAL

5/10

札幌パークホテル

食に関わるプロのためのイベント。
若いエネルギーに溢れて、活気ある場に。



作り手のコメント紹介と実食風景



出展ブース

年に一度開催されているフードフェスティバルです。
 主催(公社)全日本調理師協会北海道地方本部(公社)全日本調理師協会札幌支部
 後援 北海道・札幌市
 ホテルのシェフが多く所属している全国組織の調理師協会ですが、会員では無い方、又、ホテル業ではないレストラン関係者の方もイベントに参加することが可能です。

食品メーカー、商社など、100社(別画像参照)がブース毎に出展しています。
 そして新進気鋭のシェフ達が北海道の農畜産物を使った、「クリエイティブカリナリーコンテスト」、「IHチャレンジ料理コンテスト in 北海道」や、調理師専門学校に通う学生たちによる「ジュニアシェフ料理コンテスト」なども開催されました。

料理コンテストの作品を調理している様子を見る事ができます。
 ジュニアシェフ料理コンテストの発表が行われ審査発表で名前が呼ばれる度に上がる歓声を調理に対する情熱を感じる事ができます。



今月の一句

鹿受る音に添えたるあかメロン

鹿肉を炭で炙る。大自然を感じながらのBBQ料理は、北海道の醍醐味です。素材そのものが美味しく、調理も楽しい。あかメロンを添えて贅沢に。

メロン

北海道を代表する果物の赤肉メロン「夕張キングメロン」(正式名称)は、赤みを帯びたオレンジ系で糖度が高くジュシー、甘い香りでバランスが最高です。水はけが良い火山灰の土壌と、昼夜の気温差が大きい環境が揃って温室で大切に作られているため高値となります。



早く追熟して日持ちがしないとされるキング系に対し、レッド系は比較的果肉がしっかりして日持ちがします。青肉のアンデスメロンは、アンデスが原産ではなく、(株)サカタのタネが開発したメロン。うどんこ病でうまく育たないメロンを改良して安全に育つようになったので『安全です』から【アンデス】と名付けられました。

エチレングスを多く出しているメロン。スイカと一緒に冷蔵庫に入ると早く傷みやすいので避けて。

見た目にヒビがあるなどの規格外の北海道産赤肉メロンを有効活用し商品化したセイコーマート。「北海道メロンソフト」が大ヒットとなりtwitterやテレビで話題に。

メロン熊も人気で北海道にメロンのイメージがあることが伺えます。メロン食べ放題の日帰りバスツアーも人気です。

平成30年度ふぐ処理責任者講習会

飲食店や魚介類販売店などで、「ふぐの処理」を行う場合は「ふぐ処理責任者」を定めなければなりません。道では、道内各地において「ふぐ処理責任者養成講習会」を下記のとおり開催いたします。



北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課

Table with 5 columns: 会場, 開催日, 開催場所, 受付保健所, 開催地保健所. Rows include 函館, 北見, 旭川, 小樽.

ふぐ処理責任者の役割

- ふぐ処理責任者はふぐを取り扱う施設において、専門的知識と技術を有する。責任者として次の役割を担っています。ふぐの取扱いなどの衛生管理を行う。ふぐの取り扱いにおいて不備又は不適事項を発見した場合に改善措置を講ずる。営業者に改善措置を講ずるよう進言する。

※札幌市でも行っております。詳しくは札幌市へお問合わせください。

調理師や管理栄養士さんはもちろんのこと、一般の方、主婦の方にもオススメです!

受講により、初級減塩マイスターに登録。減塩マイスター上級試験の受験資格を得られます。

第2回

初級減塩マイスター講座 開催のお知らせ

日本初

第1回受講者様からのご感想

乳和食の講義がとても面白く、勉強になりました (20代、調理師)

減塩の必要性、重要性について分かりやすく説明してもらい良かった (50代、主婦)

家庭で、今日学んだことを生かしていきたい (30代、管理栄養士)

2種類の減塩味噌汁の試食では、塩分を舌で感じることができて良かった (60代、主婦)



日頃の塩分摂取を見直すよい機会となりました (20代、会社員)

乳和食が献立の少しの調整で塩分をこんなに減らせることにとても興味を持ちました (20代、学生)

減塩の基本を学んで良かった (40代、管理栄養士)

患者さんに早速伝えられる良い内容でした (40代、看護師)



日時 平成30年7月7日(土)

受付 9:00~

セミナー 9:30~12:10

会場 札幌市東区民センター

札幌市東区北11条東7丁目1-1(東区役所と併設)

講義内容(予定)

9:30~10:20 「減塩食の基本」 札幌保健医療大学保健医療学部栄養学科 教授 久保ちづる

10:25~11:15 「減塩と生活習慣病予防」 日本医療大学総長 島本 和明 (前札幌医科大学理事・学長、特定非営利活動法人日本高血圧協会理事長)

11:20~12:10 「栄養の基本」 札幌医科大学栄養管理センター係長、管理栄養士 荒川 朋子

認定証 講座を修了された方全員に認定証を授与させていただきます。「初級減塩マイスター」に登録させていただきます。

お問い合わせ 一般社団法人地域健康社会研究所 TEL & FAX: 011-215-5432 090-5222-3143 (事務局:佐藤) Email: chiikikenkou.h@gmail.com

主催:一般社団法人地域健康社会研究所 後援:(予定)北海道、札幌市、公益社団法人北海道栄養士会、公益財団法人北海道科学技術総合振興センター、北海道新聞社、読売新聞社 特別協賛:ヤマサ醤油株式会社

詳しくは

一般社団法人 地域健康社会研究所 011-215-5432

第2回

初級減塩マイスター講座 開催のお知らせ

減塩食を学んで、家族の生活習慣病予防のために、また、レストランや観光客向けのアドバイスが期待される本格的な減塩マイスターを日本で初めて養成!

受講メリット

- 1 減塩の意義・ノウハウを直接、医師、大学教授、管理栄養士から学べます
2 研究所が厳選した減塩レシピ小冊子を当日お渡しします
3 今年秋に予定される減塩マイスター上級試験(択一テスト、塩分量推定テスト)の受験資格を得られます
4 当日、上級試験の塩分量推定試験の体験が出来ます(塩分量の違う減塩味噌汁をご用意いたしますので、ご興味ください)

申し込み方法

件名に「初級減塩マイスター申し込み」と入れて、ご氏名・ご所属・ご連絡先を記載の上、以下のメールアドレスかFAXにお申し込みください。

info@chiikikenkou.net FAX:011-215-5432

※コピー&ペーストやタップ操作で、万一送信できない場合は恐れ入りますが、応募先メールアドレスを直接入力願います

参加費 5,000円(セミナー受講料、マイスター登録料含む) ※参加費は当日、会場にてお受けいたします。

締め切り 平成30年7月4日(水)

定員 120名(定員になり次第締め切らせていただきます)

詳しくは下記HP(医療講演会・セミナー開催情報)の応募要項をご覧ください。地域けんこうNet (http://chiikikenkou.seesaa.net/)



すぐお申し込みを!

予告!!

上級減塩マイスター試験 2018年秋に開催予定。

- ①対象:初級減塩マイスターを取得していること。
②内容:(学科)択一テスト(実技)料理の塩分量推定試験
※詳細は初級減塩マイスター講座会場にて説明予定

主催者プロフィール

一般社団法人 地域健康社会研究所

2009年に北海道大学病院(札幌市)に設置された研究部門の研究内容を引き継ぐ形で、2013年に設立。健康や医療の情報を広く国民に伝えることを目的に、全国病院食レシビコンテストを過去4年間開催し、集まったレシピを北海道新聞発行の書籍や雑誌、2018年4月からは毎週土曜日、読売新聞の医療・健康サイト「ヨミドクター」の「きょうの健康レシピ」に減塩レシピ(北海道発!病院管理栄養士アイディアレシピ)を掲載している。



札幌市中央区北2条東7丁目 電話 二二二一〇八番

金井 寿司 努

札幌市中央区北二条西三丁目 電話 六六一一〇八二二番

東家 寿楽

そば処 連合登録商標

平成30年度 第1回北全調「理事会」 7月12日(木) 星園プラザ 14:00~

暑くなってきました。体調管理を万全にしてお過ごしください。



道みんなの日 7月17日は「北海道みんなの日」

北海道の価値を見つめ直し、これからの北海道を考える日

- 博物館、美術館などの道立施設の無料開放
●道内の小中学校において「北海道みんなの日」の趣旨に沿った授業の実施
●道内の各地域において、関連行事やイベントなどを実施