

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 〇一一一五二一一三三六
 FAX 〇一一一五二一一三五一
 発行人 渡邊孝行
 代 一部 二〇〇円

10月28日(日)開催



北全調会員が、それぞれの地域・職域において日常の業務を通じ習得した知識と技能の成果を発表する場とし、更に参観する会員に技術を普及し、もって調理師の資質の向上に役立てるとともに、道民の食生活向上に寄与するために実施しています。

第55回「調理技能コンクール」 に向けて

出場選手の支部選出、締切りは9月7日(金)
7部門揃っての参加を目指して!

〔調理技能コンクール〕

日本調理・西洋調理・中国調理・給食調理・すし調理・めん調理・カクテルの7部門。
 指定の食材や容器を使い、機材や食材の準備、調理、盛り付け、後始末などを総合的に評価。
 日・洋・中では試食が行われます。
 優秀者には、金賞・銀賞・銅賞が授与されます。

前年度の調理師全道研修大会は、10月29日に開催され、コンクール出場者は合計40名でした。
 部門別には、日本調理9名、西洋料理9名、中国料理7名、給食調理5名、めん調理5名、カクテル5名。すし部門は開催されませんでした。
 今年は、是非とも7部門揃っての開催となることを切に願うばかりです。
 本人のスキルアップ、社会への貢献とアピール。そこに伴う名譽ある表彰に意義を持ち、ふるってご参加をしたいと思います。

■課題などの関係書類は出場選手にも直接郵送

コンクールの採点基準なども含め資料を郵送します。参加の士気を高めて、事前に練習と対策をしてください。

総括責任者との打合せで万全の準備をお願いします。

■競技中の時間の計り方
 競技中は、タイムキーパーの「声掛け」で時間の経過を知らせ、ストップウォッチの使用はしません。

■競技後の清掃
 会場となる専門学校の競技後におけるシンク周りの清掃は十分に行う様に、選手も指導側も注意・指導を徹底してください。

■当日の車の駐車
 専門学校周辺の早朝から無断駐車し、苦情が寄せられたことがありますので、指定の駐車場に駐車することを徹底してください。

タイムスケジュールと会場

- 9:00~12:30 調理技能コンクール
 【日本調理・給食調理部門】
 修学院札幌調理専門学校
 札幌市中央区南18条西10丁目3番23号
- 【西洋調理・すし・カクテル部門】
 経専調理製菓専門学校
 札幌市豊平区平岸3条2丁目4番20号
- 【中国調理・めん調理部門】
 北海道中央調理技術専門学校
 札幌市豊平区月寒西3条6丁目1番20号
- 13:30~15:50 北全調式典
 コンクール表彰等
- 16:00~16:50 知事表彰等
- 17:00~19:00 懇親会
 札幌グランドホテル3階 GINSEN 玉葉
 札幌市中央区北1条西4丁目2番2号

詳細は、10月号にて掲載します

各調理師学校(学校が開校前は入れません)『調理技能コンクールの流れ』第54回(前年度)より

(写真は昨年度のもので、部門はランダムに掲載しています)



名誉ある授賞式。貴重な体験を通して仕事への意識の変革。



コンクールは競技中だけでなく、会場に一步足を踏み入れたところから始まっています。控室や会場などでのゴミの捨て方なども気をつけたいもの。社会人としての配慮を身につけ、コンクールに参加することで、大きな成長とスキルアップができる場といえます。自身の自信に満ちた将来のために!

課題

第55回 調理技能コンクール7部門

北海道の食材を生かした料理。

部門別の主食材、副食材、指定容器を有効に活かして、日常の業務に利用できる作品を調理をする。

- 日本調理** 「爽り豊かな彩りの秋」縁高盛り込み料理 (審査時に秋刀魚料理を1品試食用に提出) 道産食材の持ち味、秋の風情を盛り込んだ実用的な料理
- 西洋調理** 北海道食材を活用したクリエイティブな西洋料理 道産食材を活用し、特性を考え抜いたもの
- 中国調理** 個人盛のコースで実用出来る、前菜と熱菜の二皿 中国料理の技法を活かし、前菜と熱菜のバランス良く

- 給食調理** 道産の魚肉と根菜を主にした和洋折衷 食育に関連した調理技法を活用した料理
- めん調理** そば寿司(細巻)とそばがき(あんかけ風味) 晩酌セットメニュー 細巻3本入れること
- すし調理** 細工巻(直径8cm以内・2本・4つ切り)と笹切り 写真(インスタ等)映えするプロが作る伝統と斬新な表現の細工巻き
- カクテル** ウオツカを20ml以上ベースとして使用した ショートカクテル(60ml) フルーツ盛合せ ウオツカを使ったカクテルの普及、フルーツカッティングの向上



出場資格

調理技能コンクールの出場者は、北全調の正会員(調理師)で、支部長推薦を受けた方の中から指名されます。ブロック単位7部門各1名が基本ですが、増減のある場合は、ブロック長が近隣ブロック長と協議調整して決定します。

審査基準及び配点

- ・審査基準については、選手の料理作品は100点満点として審査されます。中国調理部門は105点満点。カクテル部門は全国大会の基準での採点方法に準拠します。
- ・学識経験審査員1名、技能経験審査員3名、各部門計4名で審査にあたります。
- ・配点は次の5項目で各項目20点。
 - ①包丁類の手入れ状況、調理材料の衛生的取り扱い及び後始末の状況。
 - ②調理技能が十分に発揮され、商品価値を高めているか。
 - ③味覚をそそる色、艶が出されているか。
 - ④与えられた材料を十分に活かされているか。
 - ⑤盛り付け、形などが実用的で業務に役立つか。
- ※反則行為については、反則ごとに10点の減点(カクテル部門は全国大会の基準・採点方法に準じて採点)となります。

入賞について

各部門入賞者には、北全調理事長より賞状と最優秀賞として各部門1名に盾を授与。知事賞として賞状と金・銀・銅賞のメダルが贈られます。

注意事項

- 競技時間は、調理の後始末(残材料の処理、器材類の清掃と整頓)を含め50分とします。
 - 容器類以外の貸与器具は一切ありません。調理器具、調理器材は全てご持参ください。
 - 調理過程において、楊枝、アルミ箔、ラップ等を使用しても、指定外の場合は、調理後の作品から取り除いておいてください。
 - 課題の材料、容器、調理器具、調味料等に関することは、総括責任者にお尋ねください。
- ※競技に関する詳細は、出場者本人にも直接送られます。

9月5日(水)の大会準備委員会にて審査方法などが変更になった場合は、お知らせ致します。

総括責任者

日本調理	高橋 和敏 〒095-0055 士別市南士別町 1871-21 士別イン翠月 0165-29-2233 090-3399-0186
西洋調理	舟橋 裕司 〒064-0810 札幌市中央区南10条西3丁目 札幌パークホテル 011-511-3131 090-9432-3653
中国調理	泉 勝志 〒003-0825 札幌市白石区菊水元町5条2丁目1-10-205 080-6096-2268
給食調理	古川 和雄 〒063-0061 札幌市西区西町北18丁目2-1 幌西ハイツ 410号 090-9433-7883

めん調理	若山 和浩 〒080-0010 帯広市大通9丁目15長寿庵 0155-22-5007 090-9517-1717
すし調理	渡部 博爾 〒078-8373 旭川市旭神3条3丁目 0166-66-6600 090-7656-3635
カクテル	工藤 正史 〒085-0013 釧路市栄町3丁目1スエヒロエイトビル3F BAR 麗光 090-3778-4986

※仕事などの都合ですぐに連絡がとれない場合があるかもしれませんが、ご了承ください。

※審査員名簿は、10月号に掲載します。



体感する美味しさ、香る。

金印 香る粉わさび

日本産原料

GF-350 新発売

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

昨年の金賞作品

日本調理	西洋調理	中国調理
給食調理	めん調理	カクテル調理

平成30年度 第55回調理技能コンクール課題・主材料・指定容器一覧

Table with 4 columns: 日本調理, 西洋調理, 中国調理, 給食調理. Each column contains course details, materials, and costs.

コンクールに出場する選手を支部より選出。平成30年度「調理師全道研修大会」10月28日(日) 出場選手募集中です!

Main materials table with 4 columns: 日本調理, 西洋調理, 中国調理, 給食調理. Lists specific ingredients and their quantities/prices.

日本・西洋・中国の3部門においては試食による味覚審査が行われます。詳細は、決まり次第お知らせします。

Table with 4 columns: めん調理, すし調理, カクテル, 審査基準. Details on menu items, sushi, cocktails, and competition rules.

コンクールは日頃の腕を磨くチャンスです。1人でも多くの方の出場をお待ちしています。コンクール出場者で「容器の写真」が必要な方は、北全調事務局までご連絡ください。



金井 努 (Nori Kimi) contact information and logo for Tokei Shokuraku (東家寿楽).

右の管理を第一に... 前以上の注意を... 清潔・迅速・力素(汗)の三原則を...

今月の一句

新そばの
手にホ口ホ口と
香りけり

蕎麦の収穫量が日本一の北海道。新そばの収穫がいち早く9月頃から始まり、みじ前線とくに南下。季節の恵みを、命を、直に手に感じる。手打ちは、喜びに満ちています。

少しづつ秋の気配を感じる頃。体調に気をつけてお過ごしください。

包丁塚供養祭

魚鳥記念碑

昭和47年に北海道神宮第二鳥居下に建立され、年に一度、供養祭が行われています。



7月26日(土)包丁供養祭が行われました。包丁塚の周りには、紫陽花が見事に咲き誇り、好天にも恵まれた日となりました。

役目を終えた包丁を土に返し、材料としての魚鳥には感謝の意を込めて供養をすることを意図して建立されています。武士が刀に魂を打ち込んだ様に、包丁に魂を打ち込み大切に

にする心をもって調理に励みたいところ。運営は、札幌市調理師団体連合会、各調理師団体を始め、所属団体として(社)北全調の札幌市支部連合会が活動の一翼を担っています。

平成30年春の叙勲 旭日单光章(公衆衛生功劳)受章
北全調前理事長 佐藤 公二男氏
2018年春の叙勲で、北全調の前理事長の佐藤公二男氏が受章されました。以下、8月1日のお祝いをする会での冊子より。この度、平成30年度春の叙勲に際し、はからずも受章の栄に浴することが出来ましたが、この受章は、一般社団法人北海道全調理師会からの推薦を頂いたものでございまして、父、佐藤正義の昭和61年春の叙勲に続き、この上ない光栄と感謝を致しております。5月8日には高橋はるみ知事より伝達をいただき、5月10日に皇居に

於いて天皇陛下より拝謁を頂き、お言葉を賜りまして家内ともども感激をいたしました。お言葉にもありました通り、今後も微力ながら業界、地域の為に活動を続けて参りたいと考えております。

「当日、雨上がり、五月晴れの日。皇居春秋の間に拝謁致しました。普段入ることのできない皇居に入り、緊張しながら待ち、天皇陛下に拝謁したその瞬間は、感無量でした。」と語る佐藤公二男氏。各界で功績があった人をたたえる2018年春の叙勲の受章者は、4291人。道内からは57人が旭日章、163人が瑞宝章を受章しています。「数少ない旭日章を頂けることは、本当に名譽なこと。おかげさまで、身の引き締まる思いです。」

8月1日のお祝いの会に際しては以下冊子より。本日は、発起人代表渡邊孝行様をはじめとする皆様にごこのような素晴らしい祝賀会を開催していただき、感謝を申し上げます。お祝いの会では、賞状と勲章などが展示され、祝儀舞、サブライズで、東家創業百周年分け揃っての、このD.V.D(U.H.B)みんのTV「キセキの食堂」の上映なども、お食事は、札幌パークホテル総料理長の舟橋裕司氏による、和の世界に配慮した、渾身のお料理が振る舞われコースの中に手打ち蕎麦も出されました。旭日章とは、社会の各分野での顕著な功績者に授与されるもの。北全調では、叙勲に関する努力を続けて行っています。



《佐藤公二男》
竹老園東家総本店(釧路)を本家とする東家本店三代目店主。全麵協(素人の手打ちそば)師範として後身の育成にも努めている。学校の講師やラジオのパリソナリティとしても活躍中。俳人。
拝謁も
父 五月晴
お母も
佐藤 五月晴
佐藤 凍風



右...発起人代表挨拶 渡邊孝行
右下...謝辞 佐藤公二男氏
★祝儀舞「白扇」さつぽろ名妓連
★祝儀舞「さつぽろ名妓連」
★祝儀舞「はな恵」
★立方 まさ美、全恵
★方 蕎麦 まさ美、全恵
★平松一馬、岸下昌代
料理監修 舟橋裕司

食中毒ご注意!

徹底した手洗い、環境の洗浄、汚物・嘔吐物の処理健康管理、食品の加熱処理
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
関ヶ原をまわり
醸造元 関ヶ原醸造株式会社
分岐 釧路 釧路市東区南二丁目1番1号 電話 0155-23-1111
分岐 札幌 札幌市中央区南二丁目1番1号 電話 011-251-5599
分岐 小樽 小樽市南三丁目7番1号 電話 0134-81-4155
分岐 高瀬 高瀬物産株式会社 電話 011-751-0100
分岐 松吉 松吉商店 電話 011-751-0100

中西印刷は、創業1912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 札幌市東区東三条1丁目1番34号
TEL (011) 751-7501 FAX (011) 751-7516
http://www.nakanishi-printing.co.jp/

カネク 粉わさび
北海道商環境衛生 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・冷凍味たらばかに・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
日本鮎研究会・全国商環境衛生同業組合
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 TEL 661-3461

平成30年度 第55回調理技能コンクール課題・主材料・指定容器一覧

Table with 4 columns: 日本調理, 西洋調理, 中国調理, 給食調理. Includes course details, materials, and costs.

コンクールに出場する選手を支部より選出。平成30年度「調理師全道研修大会」10月28日(日) 出場選手募集中です!

Main materials table with 4 columns: 日本調理, 西洋調理, 中国調理, 給食調理. Lists ingredients like salmon, tuna, and various vegetables with prices.

日本・西洋・中国の3部門においては試食による味覚審査が行われます。詳細は、決まり次第お知らせします。

Table with 4 columns: めん調理, すし調理, カクテル, 審査基準. Details menu items like soba, sushi, and cocktails with their respective rules and costs.

コンクールは日頃の腕を磨くチャンスです。1人でも多くの方の出場をお待ちしています。コンクール出場者で“容器の写真”が必要な方は、北全調事務局までご連絡ください。



Advertisement for '東家寿楽' (Tokaya Shu Raku) restaurant, including contact information and a list of menu items like '金井 今井 寿司 努'.

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!