

調理師会通信

長野支部 第30号

平成28年4月号発行

事務局：長野市中御所岡田 98-1

長野保健福祉事務所内

TEL・fax 264-6584



《平成28年度長野支部通常総会のお知らせ》

- 日 時 平成28年5月23日（月）
- 総 会 午後3時～ 「飯綱」
- 懇親会 午後4時～ 「信濃」
(懇親会費 3,500円)
- 場 所 ホテル信濃路
長野市中御所岡田 131-4 TEL 026-226-5212
- 出 欠 同封ハガキを5月13日（金）必着で返信をお願いします。
- 懇親会に参加いただける方は当日受付で会費をお支払下さい。



ご挨拶

長野県調理師会長野支部長
若林 健二

長野新幹線の延伸が一年経過し、大河ドラマ「真田丸」の放送や
諏訪大社御柱など、長野県への関心が高まって、国内外から訪れる観光客も
増加しています。

私達、調理師会の使命は安心・安全で美味しい料理を提供することにあります。

この地で採れた食材を活かし、そこでしか味わえない伝統料理、創作料理を
提供する「食の伝道師」でありたいものです。

本年度も、会員、役員、関係者団体の皆様からの、ご支援、ご協力を頂き
ながら、事業に取り組んで参ります。

長野県は4月1日付の人事異動で次の方がご栄転になりました。

“在任中は大変お世話になりありがとうございました。転任先での
ご活躍をご祈念申し上げます。”

和田 由美 係長 佐久保健福祉事務所 食品・生活衛生課へ

★後任に次の方が着任されます。よろしくお祈いします。

松本食肉衛生検査所から 小野 辰哉 係長

調理師会を宜しくお願いします！



《第 54 回(一社)長野県調理師会料理コンクール松本広域大会》

去る 10 月 28 日 (水) 安曇野スイス村サンモリッツに於いて第 54 回料理コンクールが松本広域支部主管で開催され、8 部門に計 240 点余りが出品されました。

特別部門には長野調理製菓専門学校生の「秋のお弁当」が 140 点余り出品され、会場には多くの生徒が見学にきていました。



採点基準は 1. 郷土色豊かにして趣きのあるもの。

2. 普及性のあるもの

3. 技術にすぐれているもの

4. 季節感豊かにして、食欲をそそるもの

以上の 4 点を基準に審査され、各部門に知事賞などの受賞者を決定し、表彰されました。

28 年度は飯山市のなちゅらにて 10 月 19 日(水)開催されます！

場所も近くなりましたので皆様の出品をお待ちしております！

(詳細は秋発行の調理師会通信にてお知らせ致します。)

〈初任者セミナー〉

去る11月11日長野保健福祉事務所において、平成27年度調理師免許を取得された方を対象にセミナーを開催し、長野保健所の食品・生活衛生課の宮川係長からの講習を受け、その後、山岸啓佐義氏による調理講習を行いました。



爽やかなオレンジの香りが部屋いっぱいになん♪



❁ 付け合せのマッシュルームの飾り切り「トルネード（竜巻）↓」に挑戦！！

❁ 調理講習の「チキンソテー オレンジソース」



❁ 調理講習後は、調理師免許交付式と、受講証書交付式を行いました。↑

《第2回 しなの食大学》

去る9月17日（木）平成27年度第2回しなの食大学が開催されました。

テーマ ふわとろオムレツとステーキ

講師 山岸啓佐義講師



受講生からの感想！

年を取ると、ステーキが最後まで食べられないのだが、玉ねぎをたっぷりとしたソースでいただくと抵抗なくアッサリと残さず食べられた。

卵料理！簡単でなのにオムレツだけはなかなか上手く作れずにいましたが、タイミングとコツを掴めると洋食レストランのオムレツが出来るんだなと思いました、また練習を重ねたい。

《第3回 しなの食大学》

去る、11月12日（木）に第3回しなの食大学が開催されました。

テーマ 【新蕎麦打ち体験】

講師 若月 一子講師

信濃町にある、「手打ちそば工房 若月」の店主、若月講師が手作りつゆ、自家栽培の薬味をたくさん用意して下さり、絶品のそばつゆを「蕎麦湯」にし、おかわりされる方も多く、持ち帰り用のそばパックも好評完売いたしました。



数年に一度行う人気の講座です。毎年のアンケートにも必ずリクエストされる方が居て、中にはそば打ちを目当てに食大学に申込みをされる方もいらっしゃるほど！ 皆さん熱心で、動画を撮られる方も！難しいからこそ何度も受講したいとの声が聞かれました。

〈第 4 回しなの食大学〉

去る、1月28日(木)に千曲乃湯 しげの家にて和食のマナー講習を開催しました。



多数のリクエストにお応えし、「会席料理の作法」を受講しました。

料理には、平成20年より県水産試験場が研究に着手し技術を確認した新ブランド魚「信州大王イワナ」を使ったお吸い物、刺身等を出していただき、

受講後には女将さんの好意で温泉にまで入れていただき、みなさん大変満足されていました。

受講生からの感想！

知っているようで知らない和食のマナーを知る事ができ大変感謝しております。

信州大王イワナは川魚のイメージで生臭いのかなとも思いましたが、全く臭みも感じませんでした。

28年度のしなの食大学日程が決まりました！！

期日	内 容	講師
6/9 (木)	★リクエスト～ 皮から手作り！餃子・他	山崎尊夫講師 中華
9/8 (木)	★近日中に発表！お楽しみに	赤沼真知子講師
11/10 (木)	★リクエスト～茶碗蒸し・ 飾り切りを学ぶ	大谷幸四郎講師 和食
2/16(木)	★味噌を使った料理	吉池照明講師 和食

※メニューや講師の変更がある場合がございます、ご了承ください。

問い合わせ・お申込み ☎264-6584 長野支部事務局まで♪

受講料 一般 12,000 円 会員 11,000 円 ※欠席の場合は代理出席可能
数席空きがあります、ご希望の方はお早目に連絡ください。

《八幡公民館料理教室開催！！》

27年度も千曲市にある八幡公民館料理教室で5月～3月（計11回）の料理教室が行われました。

調理師会の技能指導員、長野支部会員の方を講師に迎え、中華・洋食・和菓子・和食と内容盛りだくさんの講習が開催されました。

一部ご紹介



✿暑い夏に作った抹茶水羊羹・白玉あんみつ



✿盛付、飾り付けに工夫をすると立派になりますね！

28 年度行事予定

5 月 25 日（水）（一社）長野県調理師会総会
会 場 ホテル信濃路

6 月 22 日（水）青年部体育祭（上伊那支部主管）

7 月（4 月下旬発表）（3 日間）調理師試験願書受付
会 場 長野保健福祉事務所 地階 102.103

8 月 17・18 日（水・木）調理師試験準備講習会
会 場 長野保健福祉事務所 1F 教室

9 月 日（4 月下旬頃発表）平成 28 年度 調理師・製菓衛生士試験
会 場 長野保健福祉事務所 3F

9 月 29 日（水）フグ事前講習会
会 場 松本合同庁舎

10 月 19 日（水）第 55 回料理コンクール北信大会
飯山市文化交流館なちゅら

協賛会員広告欄

I am the vine, you are the branches. John 15:5



St.Cousair

<http://www.stcousair.co.jp>



CHAPEL GARDEN TERRACE RESTAURANT

株式会社 サンクゼール

〒389-1201 長野県上水内郡飯綱町芋川1260
Tel.026-253-7002 Fax.026-253-6877

5月の特別企画展《田中本家の刀・武具展》

✿4月15日（金）～6月5日（日）まで

= 田中本家の庭の5月の花✿紹介 =

✿牡丹✿芍薬✿藤の花✿海棠✿鳴子百合✿斑入りアマドコロ✿杜葉ほか

【特別イベント】

通常非公開《明治のお座敷開放》

期間：4月29日～5月5日（毎日）7日間 **開放時間**：10時～15時30分

見学料：大人1000円（完全説明付） **1日限定100名様**

★見どころ★：①鈴木をあしらったお座敷②日本画家（木村武山

山之内多門）の襖絵③二階から見る日本庭園

（秋の庭・夏の庭・蓮池土蔵庭園他）

豪商の館 田中本家博物館 須坂市穀町476

026-248-8008

生鮮食品は
お任せください



DAIICHI SUPER



暮らしのパートナー
DAIICHI **カースーパー**

営業本部 / 長野市東和田492 TEL 243-5587



お料理宅配・宴会場
信濃町古間 TEL 255-5777

株式会社 信州牛伴

戸倉上山田温泉

みやかわ

〒389-0821 長野県千曲市上山田温泉2丁目 29-19
TEL.026-275-1028 FAX.026-276-6581