

調理師会通信

第 55 回料理コンクール 北信大会 案内号

長野支部 第 31 号

平成 28 年秋号発行

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：026-264-6584



《第 18 回 長野県調理師会長野支部総会開催！！》

去る 5 月 23 日（月）ホテル信濃路に於いて第 18 回 長野県調理師会長野支部総会が開催され、長野保健福祉事務所長をはじめ来賓の方々のご臨席をいただき、無事終了いたしました。

提出された次の議案はすべて可決されました。

- 第一号議案 平成 27 年度事業報告及び決算について
- 第二号議案 平成 28 年度事業計画（案）及び
平成 28 年収支予算（案）について
- 第三号議案 その他

表彰おめでとうございます！

18 回通常総会にて、長野支部総会にて上水内会長の小坂 賢郎氏が
長野支部長表彰（永年功労感謝状）を受賞されました。
副支部長・上水内の会長と長野支部を支えていただき有難うございました。



長野支部の為に御尽力いただき有難うございました。

去る5月25日、第54回(一社)長野県調理師会総会が開催されました。
表彰式には長野支部より以下の方々が表彰されました。

- | | |
|-------------|--------|
| ●日調技術奨励賞・銀賞 | 武井 晋一氏 |
| ●県会長賞・事業功労賞 | 市川 美雪氏 |
| ●永年功労感謝状 | 松崎 重雄氏 |
| ●長野県知事表彰 | 豊田 泰廣氏 |



●左より3番目・市川美雪氏



●受賞者代表謝辞を務められた・豊田氏

平成28年度 しなの食大学開講

去る、6月9日第1回しなの食大学が長野保健福祉事務所に於いて開催されました。講師は日本中国料理協会長野支部長の山崎尊夫講師による「皮から作る本格餃子」「本格派麻婆豆腐」を教えて頂きました。講師の山崎先生自ら、餃子の皮を伸ばすめん棒を受講生1人1本づつ作ってプレゼントしていただきました！ 皆さん大変喜んでいらっしゃいました^^餃子の皮を作る作業！なかなか難しく、はじめは皆さん苦戦せれていましたが、後半は綺麗に形を整えられ、さすがですねと先生も感心されていらっしゃいました。



皮をまるく整えるのが難しい・・・



皆さん盛付もとってもお上手ですね！

【受講生の感想】

●自宅で餃子はよく作ります、皮からは作った事がなく、教わる機会もなかったの、楽しみにしていました、モチモチの皮とても美味しかったです。

●餃子の具も、ひと手間加える事でこんなにも美味しく、そして今まで餃子を作る段階での悩みもプロの技で見事に解決していただきました。進化した私の餃子をさっそく作って家族に食べさせたいです。

●麻婆豆腐、見た目は濃くてとっても辛そうで、油っぽいのかな？と思いましたが、食べてみると、全然辛くもなく、油っぽくもなく驚きです！中国料理専門店食べる麻婆豆腐が自分で作れるなんて嬉しいです。

28年度は昨年の受講生の皆さんに協力いただいたアンケートのリクエストをもとに、受講内容を決定しました。

●第2回 しなの食大学●

去る9月8日（木）第2回しなの食大学が行われました、講師は赤沼真知子先生による、「韓国料理」長野支部では初めての韓国料理です！

「チャプチェ」は韓国ではお祝い、人が多く集まる時に作られる伝統の家庭料理だそうです。「ジョン（チヂミ）」は、あさりから出汁をとり、特製のタレも教わりました！こちらでは「チヂミ」と言っていますが、実は韓国では「ジョン」と言い、韓国で「チヂミ」といっても通じないそう(^_^;)。

そしてデザートドリンクに「スジョンガ」しょうが、干し柿などを使った韓国では一般家庭でもよく出てくる飲み物だそうです。その他にも、たくさんの「オマケ」をつけて下さり、みなさん大喜びの講座となりました^^



使用する調味料の説明をされる真知子先生 野菜たっぷり身体に優しいですね

【受講生の感想】

●チャプチェの材料は必ず、ひとつ、ひとつ、フライパンで分けて炒めて下さいと先生が強くおっしゃられたのが、食べてみてよくわかりました、正直面倒くさいな、いっぺんに食材をまとめて炒めても同じだよなと思いましたが、食べてみて納得です。素材ひとつひとつの味がしっかりとっていて、あっさりなのにとっても美味しかったです。

●韓国料理と聞いてとても楽しみにしてきました、「ジョン」のつけダレが絶品で、他の料理にも使いたいと思います。

あさりの出汁も出ていてとても美味しかったです。

●韓国の料理にまつわる興味深い話が聞けて良かったです。

●ジョンの焼き方のコツを教わることが出来て良かったです。

また来年の講義でも赤沼先生から教わりたい！次はタイ料理がいいな、

そんな声もあちこちで聞かれました！赤沼先生は、アジア料理が大得意だそうです！なんと現地で教わってきたとの事！普段は英会話講師もされていて、ユーモアもたっぷり先生を囲んでの質問も終わらないくらい^^

赤沼先生大人気でした！

今後の「しなの食大学」の日程

11月10日（木）	リクエスト～和食の盛付と飾り切りを学ぶ	大谷講師
2月16日（木）	味噌を使った料理・他	吉池講師

第55回 (一社)長野県調理師会料理コンクール

北信大会 出品者募集

※ 作品を募集します 多数ご応募ください

テーマ 「千曲川の流れと山々の稜線に育まれた北信州・食の祭典」

期 日 平成28年10月19日(水) 料理コンクール北信大会

場 所 飯山市 文化交流館 なちゅら 新幹線飯山駅近く

締 切 平成28年9月29日(木)

申込み先 調理師会長野支部事務局 TEL・fax 026-264-6584

※詳細は事務局へお問い合わせください。☆見学のみも大歓迎です！

●今後の調理師会・長野支部の予定・・・・・・・・

- ・10月11日(火)・10月12日(水) フグ取扱者・販売者・みがきフグ取扱者
認定講習会受付 (認定講習は10/28)
- ・10月19日(水) 第55回料理コンクール北信大会 飯山市「なちゅら」
- ・11月1日(火) 初任者セミナー
- ・11月10日(木) 第3回しなの食大学
- ・11月17日(木) 北信ブロック会議(長野支部主管)
- ・1月(中旬頃) 第2回理事会
- ・2月16日(木) 第4回しなの食大学

賛助会員広告コーナー

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

生鮮食品は
お任せください




 飯綱店
 古間店
 千華
 柏原店
 妙高店

暮らしのパートナー

DAIICHI コースーパー

営業本部 / 長野市東和田492 TEL 243-5587



千華 お料理宅配・宴会場

senka 信濃町古間 TEL 255-5777

【よっとくらい KUNIYOSHI 歌川国芳展】

幕末に活躍した浮世絵師「歌川国芳」は武者絵、名所絵、戯画などマルチな才能を持つ絵師でした。本展では、田中本家博物館所蔵の「木曾街道六十九次」「誠忠義士伝」「唐土二十四孝」などの連作から、美人画、役者絵まで厳選した作品を公開。いま、国内外で評価が高まる歌川国芳の多才な画業を当館の所蔵品から紹介する初の企画展です。

期 間/9月16日(金)～12月12日(月)

前期：9/16～10/31 後期：11/1～12/12

入館料/大人：1,000円 中高生：350円 小学生：250円

休館日 /毎週火曜日 但し、10月11日は無休

開館時間/9：00～17：00 12月から10：00～15：30

交 通/【自動車の方】上越自動車道「須坂長野東IC」より約15分

【電車の方】JR長野駅より長野電鉄特急15分

須坂駅下車タクシー5分

信州須坂 豪商の館 田中本家博物館

〒381-0085 長野県須坂市穀町476 026-248-8008

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