

7月目に入った今年度は「旬の食材の一汁三菜」をテーマに取り組みました。定員36名をはるかに上回る申し込みがあり、キャンセル待ちが出るほどでした。

第一回は日本料理で、減塩味噌を使った「一汁三菜」を実習しました。



鯖西京焼き、一夜干しイカの味噌汁、真砂あえ、あしらい うど・味噌

(アンケートより)◇本膳から三膳まであり、武家の財力を現していることは興味深かったです。◇合わせ味噌もいろいろあることを知り、いろんな食材に合わせて使ってみたいと思います。

第二回は西洋料理で食材にきのこをメインに、「きのこ」新タマネギのラタトゥユ、「チキンのカツレツ」パリジエーヌ」他3品で「一汁三菜」風の献立で実習しました。



きのこ大根のおぼろスープ



きのこトマトバジルのスープ

(アンケートより)いろいろなきのこの味や歯ごたえが楽しめる料理で楽しかったです。

第三回は中国料理で「アスパラと鶏肉の炒め」「豚レバーのセロリ風味ソースがけ」の献立も「一汁三菜」風に実習しました。



ニラと卵の醤油あんかけ、エノキ入コーンスープ

(アンケートより)豚レバーはあまり料理しないのですがおいしくいただけました。活用しようと思いました。

今年度の試食勉強会は「行事食七夕料理」を楽しまし、ホテル信濃路で開催しました。先付からデザートまで、全10品の料理の説明



閉講式での終了証の授与。黒岩食品生活衛生課長と両角支部長代行より全受講生へ



閉講式での終了証の授与。黒岩食品生活衛生課長と両角支部長代行より全受講生へ

や家庭での応用方法を聞きながら、試食勉強しました。

第四回は一年の総まとめとして「具沢山の玉蒸し・べっこうあん」日本料理「とうじそば」そば料理「カツプ寿司(寿司料理)」「豚ヒレ肉と紅玉のバター焼き(西洋料理)」「酢鶏中国料理」の5部門で実習しました。

支部別講習会 「食の魅力づくり実践研修

今年度は長野県観光部信州ブランド推進室の共催で開催することになり、北信ブロックは10月21日、長野市保健所の栄養指導室で行われました。

農業者から生産物の提供を受け、付加価値を高めるため生産者と調理師の意見交換、また、調理技術研

修会を実施しました。提供素材の「風さやか(米)」「小布施丸なす」「長いも」「ぼたんこしょう」を使って、日本料理は渋谷副技術部長、久保副支部長が、中国料理は山崎副支部長、久保田副技術部長、それぞれ講師により講習しました。生産者、調理師44名が集まり、



丸なす、ぼたんこしょう、豚肉の豆鼓ソース



長いも、ぼたんこしょう、鯉の薬膳冷菜



ぼたんこしょうの辛煮と小布施丸なすのつぼ焼き

初心者・中堅者セミナー

調理師試験新規合格者を対象に、11月26日、開催しました。

開講式で黒岩食品生活衛生課長、両角支部長代行のあいさつに続き、笠原係長の食品衛生講習会、山崎副支部長、久保田副技術部長による中国料理「エビのチリソース」ほか2品の調理技術講習会を行いました。終了後残った質問する受講生も多く熱心でした。加藤市長と湯本県会長連名の受講証書も発行されました。



マーボー豆腐



酢豚

受賞者紹介

平成27年度

厚生労働大臣表彰 丸山喜男

(副支部長・全日本司厨士協会)

保健衛生関係 知事表彰 丸山昌徳

(副支部長・東北飲食店組合)

保健衛生関係 知事表彰 山崎尊夫

(副支部長・日本中国料理協会)

長野県調理師会長表彰 事業功労

馬場義樹(長野市料飲組合)

長野県調理師会長表彰 事業功労

飯田剛(長野巧米会)

料理ひとことメモ

西洋料理のおかずのリメイク

食材を最後まで使いきるといことは材料を無駄にしない生産者への感謝の気持ちです。残りの米を使った簡単なできる料理方法を紹介します。

\* 焼きカレー

バターライスの上にカレーソースとチーズをのせて焼く

\* シーフードドリア、チキンドリア

バターライスの上にホワイトソースに魚貝類または鶏肉を混ぜて焼く

\* ライスコロッケ

ライスの中にパルメザンチーズを混ぜモツツエラチーズを入れてコロッケにする

(副支部長 丸山喜男、割烹柳長)

おかずリメイク術

すし料理のおかずのリメイク

\* すし飯にとろろ、カレーをかけて、また、ラーメンの汁に入れると良い

\* 魚介類は海鮮、サラダ、カルパッチョに

\* 韓国のり

のりにはけてゴマ油をぬり味塩をふり、強火のフライパンの上でこがさないようにあぶる

\* のりの佃煮

しけたのりなどはひたひたの水に入れて少し時間を置く

のりが溶けたら、醤油、砂糖、みりんを加え最初は強火で、全体に火が通ったら中火から弱火で煮込む

(監事 伊東晴美、樽鮎)

そば料理のおかずリメイク

\* 日本そばの磯部揚げとろろあんかけ

残りのそばを浅草のりで細めに巻き、濃いめの天ぷら粉をつけて油で揚げる

井に長いものすりおろしを入れ、を

口大の大きさに切ったものを5切れくらい盛り、小口切りのねぎを大盛にする

甘辛く味付けしたそばつゆをかけ、全体を混ぜて食べる

\* 焼き日本そばのあんかけ

残りのそばに長いものと卵白を少々入れて混ぜ固まるまで少し置く

フライパンにお好み焼きの小さいサイズのものを2枚つくり、1枚に豚しゃぶ用肉、ねぎ、紅しょうがをのせ、もう1枚を上からかぶせる

両角支部長代行のものと役員一同、支部を盛り立てていくため一致協力して励んでいます。

また、会員の皆様には、見通しの立たない経済状況のなかで営業を続けていかなければならないご苦労をされていることと思いますが、気力、体力、能力、努力で乗り切ろうではありませんか！

今後とも一層の努力をしてまいります。

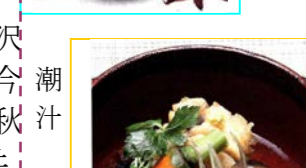
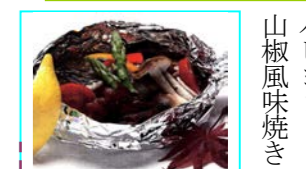
本年もよろしくお申し込み申し上げます。(厚生広報部長 二本松三郎・二本松

誤字、脱字お許しください)

調理技能指導員研修会

10月1日、「信州大王イワナ」の調理技術を主に、小林地産地消部長、金丸技術部長による日本料理と西洋料理の部門で研修しました。

「信州大王イワナ」は、ふ化から丸3年で体重1kgを超える、年間を通じて肉質が良く可食部の割合が高い等、また、食材としても、脂ののりがちょうど良い、イワナ特有の身の締りと旨みがある等、今後の活用が期待されます。



塩酔仕立て、山椒風味焼き、潮汁

長野市農業祭

10月24日、ビッグハットで開催され桜沢会計理事、金丸技術部長の協力のもと、今年も参加しました。例年400食ですが「秋野菜のスープ」600食を午前、午後提供、長い行列でき、30分程で完食でした。



10月24日、ビッグハットで開催され桜沢会計理事、金丸技術部長の協力のもと、今年も参加しました。

山椒風味焼き

潮汁

両面が焦げたらざるそばより少々

甘めのとろみダレでいただく

(副支部長 久保 利 日本料理あさま)

中国料理のおかずリメイク

\* お餅のベーコン巻きチリソース風味

切り餅を3等分にしベーコンを巻き、パン粉を付け180度の油でかりつとなるまで約3分揚げ

皿にチリソースを敷き

を並べる(副支部長

山崎尊夫、ホテル日興

編集後記

日頃、格別のご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

昨年中は、7月には諏訪英幸支部

長が、8月には清水直相談役(元副

会長)、9月には想田晴男相談役(元

会長)が永眠され不幸が続いた一年

となってしまいました。

現在、両角支部長代行のものと役員

一同、支部を盛り立てていくため一

致協力して励んでいます。

また、会員の皆様には、見通しの

立たない経済状況のなかで営業を続

けていかなければならないご苦労を

されていることと思いますが、気力、

体力、能力、努力で乗り切ろうでは

ありませんか！

今後とも一層の努力をしてまいりま

す。

本年もよろしくお申し込み申し上げます。(厚生広報部長 二本松三郎・二本松

誤字、脱字お許しください)



新しい事業も出てくると思いますが、調理師会の社会貢献と組織の充実を目指して頑張っていきたいと思っております。ご協力をよろしくお願い申し上げます。

本会と会員の皆様にとって良い年になりますようご祈念いたします。

**新春を迎えて**

長野市保健所  
食品生活衛生課  
課長 黒岩和雄

あけましておめでとうござい



**謹賀新年**

支部長代行 両角一男  
あけましておめでとうございませう。

昨年7月に諏訪支部長ご逝去のあと、支部の事業推進に携わってまい

**調**

ちえぶくろ

**長野市調理師会たより**

発行 長野県調理師会長野市支部  
〒380-0928  
長野市若里6-6-1 長野市保健所内  
TEL 026-224-8580

広報部 二本松三郎・塩島今朝美  
事務局 原慶子

発行日 第6号 平成28年2月4日

ございます。旧年中は、保健所の事業にご理解、ご協力を賜り心より厚く御礼申し上げます。

皆様方には、「しなの食大」などの事業を通して、食文化や伝統料理の継承を精力的に推進し、地域貢献されていることにより敬意を表する次第であります。

本年が皆様にとって良い年となりますよう祈念いたしまして、新年のごあいさつとさせていただきます。

**新年おめでとうございませう**



食品衛生課  
係長 笠原和浩  
明けましておめでとうございませう。日頃より保健所事業にご協力いただきありがとうございます。心より御礼申し上げます。

食文化の発展のために邁進しておられる皆様と

**裾花峡温泉** 善光寺・長野駅から車で約7分  
眺望抜群大露天風呂 18m・22m

**うるおい館**  
裾花峡天然温泉宿

日帰り温泉 宿泊 宴会 食事処  
各種ご宴会ご予約承り中

長野市妻科 98 番地  
TEL 026-237-4126

**歓迎会・各種ご宴会ご予約承り中**  
チサン グランド 長野 <12F>

**日本料理 あさま**

■お食事のみのコース  
4,500~8,500円 料金は税・サービス料金込みとなります。

長野の夜景を一望できるカウンター、テーブル席をご用意しました。ぜひ、特別な方とのひとときに。

チサン グランド 長野  
Chisun Grand Nagano  
http://www.solarehotels.com

〒380-0823 長野市南千歳2-17-1  
Tel.026-264-6066(直) Fax.026-264-5511  
【営業時間】5:30PM~9:30PM

2015年10月30日リニューアルオープン。

「特別和室」

ホテル信濃路 HOTEL SHINANOJI

〒380-0936 長野市中御所岡田町131-1  
Tel 026-226-5212 Fax 026-226-5168  
http://www.hotel-shinanoji.com

「レストラン ら・ぼむ」

**組織紹介**

**長野市第一飲食店組合**  
当組合は中心市街地を主に、約140店舗前後の店で運営しております。長野では一番古い組合だと先輩諸氏に伺っております。大きい店もあれば女性一人でがんばっている店もあります。

14名の部長を置き、組合長1名、会計1名、総務1名、調理技能指導員2名、推進員5名という構成で成り立っています。

今後この体制を維持しがんばって行きたいと思っております。

組合長 鈴木隆 副支部長 良喜(一)

**篠ノ井飲食店組合**  
新春を迎え、皆様にとりまして善き一年になりますよう謹んでご祈念申し上げます。

当組合は本年で55周年を迎えました。多くの方々の努力により今に至りました。組合員ひとりひとりが衛生面に気を付け仕事に励んでおります。

本年も組合員の発展のため、より一層の精進を重ねていく所存です。

組合長 北村忠久 幹事 向菜亭きたむら(一)

**広生口募集**  
お問い合わせは「こちらへ」  
長野市調理師会  
・ファックス  
026 224 8580

- 調理師会協力組織 (順不同)
- 長野市第一飲食店組合
  - 長野市飲食店組合
  - 長野飲食共栄組合
  - 長野麺類業協同組合
  - 長野料理業組合
  - 長野市ホテル旅館組合
  - 長野観光ホテル旅館組合
  - 善光寺宿坊組合
  - 長野水産物協同組合
  - 長野観光社事業連盟
  - 長野船舶組合
  - 長野市料飲組合
  - 長野巧栄会
  - 長野市東部食品衛生協会
  - 篠ノ井飲食店組合
  - 魚介類衛生推進協議会
  - 篠ノ井一葉組合調理師会
  - 川中島飲食店組合
  - 更北飲食店組合
  - 松代調理師会
  - 長野割烹調理師会
  - 全日本司厨士協会
  - 日本中国料理協会

ともに頑張っていきたいと思っております。今年もよろしくお願いいたします。