

# 全学調 第7号

## はぐくみ

発行者 全国学校調理師連合会  
会長 山中 弓子  
貝塚市三ヶ山662-1  
TEL・fax 072-446-1667  
平成23年 3月20日 発行

# 迎春

平成23年新春 講演会・  
懇親会 開催

日時 平成23年

1月16日(日)

会場 奈良県・白鹿荘

御来賓の方々

奈良県調理師連合会

柳原 卓男氏

会長挨拶

明けましておめでとう  
ございます。昨夜からの大  
雪で足下の悪い中この様  
に沢山の方々に参加して  
頂き、有り難うございます。  
全国学校調理師連合会  
が行う新春懇親会は、日頃  
はなかなか会う事も難し  
い会員相互の親睦を図る

だけではなく、回を重ねる毎に様々な取り組みも企画されています。今回は研究部が「庖丁式」を体験すると共に観賞するという計画を立ててくれました。日常では体験出来ない古式豊かな儀式をお楽しみ下さい。

私達の会は学校給食の調理師を中心として出発しましたが、今では保育所・病院・福祉施設等、広く色々な給食施設の調理師が集まって、調理技術の向上を図り知識を蓄え情報交換を図る場となっています。

広い地域、多様な職場から集まっている私達会員は児童対象の食育を進める学校給食だけではなく、乳幼児の食育、地域社会での食生活改善、病院や高齢の人を対象とした食生活等、人の生涯に亘っての食生活や食文化に関わっているのです。

また、国が提唱して定められた「食育基本法」も5年を過ぎ、各自治体の食育推進に調理師が関わる場面も増えており資質向上は益々大切になってきています。資質向上の為の一部分として各自が専門調理師資格を取ったり、食育推進講座を受けたりしていますが、これらの一人では背負いきれない様に思える事柄も、皆で支え合い励まし合う場があれば前進出来ます。

小さい子どもからお年寄りまで、健康で楽しい毎日を過ごして頂けるよう私達がお手伝いしま

しょう。今後とも会が発展していきますよう皆様のご協力を宜しくお願い致します。



包丁式

高円の刀舞い初め 玉椿

奈良県護国神社 古流包丁道

庖献 高円御硫 竹内 智志料理長

高円御硫 紹介

一昨年6月より、奈良県護国神社の境内にて毎週月曜日正午より欠かさず稽古に精進し、主な活動として年5回の慰霊祭及び大祭の他、初釜式・結婚式・上棟式での披露・市内旅館での公開等行っています。



講演 竹内 智志料理長

## 庖丁式のいわれ

平安初期、第五十八代光孝天皇が、人が生きていく為に他の生き物を殺傷する事に心を痛め、犠牲になった生き物を供養し悪霊を追い払う儀式を確率することは出来ないかと考え、四條流の祖と言われる四條中納言藤原山陰卿に命じました。

山陰卿は苦心の末、俎板庖丁捌きの掟として、右手に庖丁、左手に俎箸を持ち、俎板の上に置かれた料理材料には決して素手を触れることなく、自身の六根清浄を念じ、天下泰平、五穀豊穰を祈願しつつ、庖丁の錆になる全ての料理材料の生命に捧げる感謝の意を一刀一札の作法に則って料理する式を完成させました。

鯉は魚の中でも最も上位に据えられ、大小に拘わらず中心に三十六枚の鱗があるところから、山陰卿は三十六通りの「鯉の庖丁の切り方」を創りました。庖丁式の素材は三鳥五魚と云い、鶴・雁・雉・鯉・鱸・真鯉・鯛・鮒を用います。

今回の庖丁式でも鯉を用いました。

詳しい内容は平成23年度新春講演会・懇親会の資料に載っています。総会に当日の庖丁式の写真を展示する予定です。

## 平成22年度国家試験合格者祝い品贈呈

下津 裕一さん  
野中 加代子さん  
前田 洋子さん  
生駒 雅司さん

の方が合格されました。おめでとうございます。

## 交流会 ブロック活動報告

※各ブロックの発言を全て載せられませんので、大まかにまとめています。ご了承ください。

〔大阪ブロック・浜岡〕

大阪府泉南郡熊取町に「大阪観光大学」があります。その大学生達が『ダッシュ・食プロジェクト』を設立し、熊取町の役場から当会の山中会長へ、学生達と一緒にの地場産物を使ったメニューの開発・研究、特にパスタとデザート、スイーツという事で依頼がありました。

第1回目は平成22年12月中頃に実施しました。熊取の犬鳴山で飼われている豚が犬鳴き豚として今ひそかにブームになって売れているようです。その豚を使ったパスタ・温州みかんのカップケーキやゼリーなどのデザート色々作って実習しました。第2回目は平成23年1月の月末に地場の産物として「ふき」を使った「ふきのロールケーキ」と泉州の野菜とふきを使った「ばら

寿司」「ふきの佃煮」と温習みかんを使ったグミを実習しました。

回を重ね、良い献立が出来たら大学側が冊子を作って発表するそうです。また学生達が上手に作れるようになるので学食で販売する予定だそうです。

〔大阪ブロック 村田〕

私が専門調理師の資格を取ったのは2年前で、以前は病院給食で努めていました。転職し、現在は小学校の給食で勤務しています。二人の娘と三人暮らしで、子どもが小さいので就職が難しく困難ということは覚悟していましたが、専門調理師を持つ事で凄く優遇されました。一つは子どもが小さいと体調を崩しやすく勤務も出来にくいのですが、快く受け入れてくれました。二つ目は専門調理師の資格を取る事で「こんなに変わったんや」「先生みたいなことやってるなあ」という感じで周りの私に対して見る目が変わりました。3つ目は調理師会のように沢山の人のふれ合いを通して人脈が増えた事です。4つ目は専門調理師の資格を持っている人が全国で1%もない状態の中でその資格を持っている事を凄く誇りに思っています。

専門調理師の資格を取り、自信が持てたこと。この資格を生かして10年後とかの先には調

理技術指導員を目指し、もつとレベルを上げて勉強していきたいと思えます。これからも全国学校調理師連合会を盛り上げていきたいので、どうぞ宜しくお願いします。

〔奈良ブロック 小椋〕

平成22年9月12日に社団法人奈良県調理師連合会の・親子料理教室を高田のコミュニティセンターで行いました。共催で当会から山中会長と松田迪子さんに来て頂きありがとうございます。ありがとうございました。メニューは奈良の地場産物を利用した「祭り寿司」「そうめん汁」「いちじくのコレポート」「牛乳入り胡麻豆腐」を作り、初めてにも関わらず参加者とも和気あいあいと出来、すごく楽しく思いました。参加された人の中には、この様な料理教室を何回もやってほしいという声もあり、また次回もメニューを考えながらやっていきたいと思えます。

2～3年程前から本多さんと一緒に奈良県の料理で出来る事はないかと、ヤーコンという食材を使って天ぷらやかき揚げ・サラダはもちろん、細かく切ってギョウザや春巻きに取り入れてみんなに広めたりなど、小さいながらのグループではありますが、料理を楽しんでやっています。これからも宜しくお願いします。

〔岐阜ブロック 長屋 美佐子〕

岐阜市の学校給食では毎年新しい献立を取り入れています。手作りのかき揚げ(ごぼうも全て手でさがきをする)をする案が栄養士さんから出されて、岐阜ブロックのメンバーが集まりかき揚げをする調理実習をしました。各務原市は手作りのかき揚げをしていたので、その調理員さんも参加し、大量調理における問題点をクリア出来るかどうか考えながら調理実習を行いました。まず、材料を大まかに人数割りする事・大量なので衣を水で溶かずに野菜の水だけを吸わせて小麦粉をまぶして揚げる・形成しすぎると揚げた時、衣が硬くなる・時間までに仕上げるには入れる人2人、引き出す人1人という体制が必要という事等が研究されました。その他にも簡単に出来る洋風おこしを作ってくださいました。

現場ですぐに活かす事の出来る研修会の開催をこまめに計画していきたいと思えます。レシピなどありますので、必要な方は岐阜市の方にお問い合わせ下さい。



〔京都ブロック 野中〕

私は去年4月より保育所で調理の仕事をしています。0才と5才までの給食です。4月当初は離乳食もあり、それに除去食(アレルギー食)もあるので慣れない私にとっては大変だった様に思います。

◇ 季節野菜を使った給食

◇ 園で採れた野菜を使った給食の勉強

◇ 5才児の月1回のクッキング

等、様々な取り組みをしています。

朝ご飯もそこそこにしてくる子どもにとつて、保育所の給食が一番の栄養が摂れる所であり、子どもの成長の為の給食である。でもいくら給食を作っても子ども達が食べてくれないれば「0ゼロ」なんだ・・・と。ですから全部おいしく食べてくれる給食でなければならぬのです。私は良き先輩に恵まれ、毎日が勉強になる事ばかりです。「なるほど・・・」と思う事ばかりで先日「料理は科学なんやで」と言われた事がすごく頭に残っています。調理の仕方、調味料の使い方一つで化学反応を起こしてしまい、良くも悪くも化けてしまう。いくら良い物を使っても間違った使い方をすれば決しておいしい物は出来ない事を、そして心を込めて作る事、この事を頭においておいしい給食作りに日々努力していこうと思っています。

今現在、学校給食ばかり取り上げられている様に思いますが、0才から始まる保育所給食の大切さも学校給食同様考えていかななくてはならない課題の一つではないかと私は思います。

〔四国ブロック 松本〕

私は日本学校調理師会の方にお世話になっており、21年度の東京の調理師会・研究会の方に参加し、田中調査官の「点と点を結んで面にしなければ」というお話にはっとさせられ松山に帰ってから有志のメンバーだけで月に一回「給料日に勉強会をしよう」という事になりました。

愛媛県はレベルが低く、大量調理の技術や衛生管理のマニュアルなどの資料を日本学校調理師会から送って頂きました。一年間しているうちに食育推進講座で山中会長さんと出会うきっかけがあり、全国学校調理師連合会の『私達の仲間に入りませんか』というチラシの内容『私達はこういう事をしていきます』と書かれており、私たちがしなければいけない事って何なのだろうと迷っていた時にそういうものが入ったので、正直日本学校調理師会の小久保さんに相談しました。すると「あなたの給食に対する思いをそのまま続けて」と背中を押して頂き、山中会長さんとお話をさせていただく機会も

あり、色々な取り組みや調理実習の資料を送って頂きました。平成16年度にみんなに内緒で専門調理師の技能技術資格を取り、現場の調理をしていただけだったのです。「点と点を結んで・・」というお話を聞いて自分一人では駄目だと思いき周りの人に声をかけると9名の方が試験に挑戦したいと言って頂きました。少しづつでも愛媛県のレベルアップが出来たらいいなど、皆さんに感謝しています。これからも勉強させて頂きたいと思えますので、どうぞ宜しくお願いします。

〔岐阜ブロック 高橋 幸子〕

専門調理師の資格を取って受け身ばかりでは何もならないと思うのです。自分達から行動を起こして前へ進むという事が一番大切な事だと思えます。各務原市の当局側は専門調理師を取る事に対して、自発的に自分達が勉強してくれるという事はとても嬉しい事と言われたそうです。資格を取るための費用の補てんが出来る様に検討する。ともなったそうです。そういう事も含めてやはり自分から進んでやらなといいけないという事も一つあります。

それともう一つ岐阜市では、正規の職員がほとんど減り、正規が48人で嘱託が80人位という状況で正規の職員を学校の給食室の代表

でやってきましたが、2年ほど前から正規も少し足りなくなり、各学校に置く代表の決め方を教育委員会が検討している中、各学校全部に一人ずつは専門調理師の資格を持っている方がいる事を全学校の各名簿全てにチェックして提出しました。その中で検討され、代表を決める時は栄養士の資格を持った者・あるいは専門調理師の資格を持った者という様な話に変わってきた様です。

やはり自分達から前へ進まないと効果がないうというのも事実で、大変大事な事だと思えますので行動に移すという事も皆さんでやって頂きたいと思えます。



〔青森 松田〕

専門調理師となり、全国学校調理師連合会で実習した事を地域の公民館等で調理教室を開き広めています。そして功績が認められ、県から教育長表彰を受けました。

新春講演会・懇親会を経験し

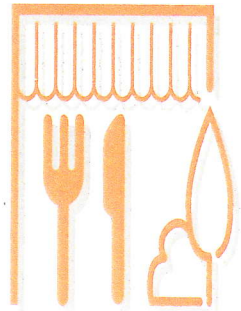
村田 美幸

先日、奈良県で行われた講習会・懇親会に参加させて頂きました。私自身の率直な感想、それは単純ですが感動の嵐でした。特に午前中に行われた庖丁式は、日本古来の様子が手に取るようにわかり、貴重な体験をさせてもらえました。この経験は本当に凄いものですが、庖丁式をされていた竹内料理長の素晴らしい実演をするには、大変努力されてきたと言われている。私もまさにその通りだと強く思っていました。この庖丁式を見せて頂き、もう一つの大切な事を見つけた気がします。私は全国学校調理師連合会で沢山の人と出会え、経験を積み、勉強する事が出来これからも楽しみで仕方ないです。本当にこんなチャンスを下さってどうも有り難うございました。



閉会挨拶

副会長 中森 みゆき



今日は足下の悪い中、遙々遠方から有り難うございます。こんなに立派な新年会を催す事が出来まして本当に有りがたく思っております。朝の庖丁式は本当に古式ゆかしい奥深い庖丁式を見せて頂き、またお昼からこうして皆さんの色々な活躍を聞かせて頂き、本当に新年こういう風にスタート出来るのは有りがたい事だなと今、心よりお礼を申し上げます。また今年一年皆さんがより一層ステップアップ出来る事を心よりお願い致します。会の方も色々勉強する機会をこれからも設けていきますので皆さん是非とも参加して頂いて、こういう『やる気』『パワー』をもらってもうひとつ自分がパワーアップして頂きたいと心よりお願い申し上げます。本日はどうも有り難うございました。

活動報

香川 美智子

☆とうもろこしの収穫

日時 2010年8月8日(日)

場所 兵庫県佐用町の畑

主催 NPO「NSC2000」

(食育を進める栄養士の法人)

※ 兵庫県佐用町にある江川小学校・全校生徒50人ほどの小さな学校です。

バス1台に親子20組とボランティア5人で行き、江川小学校の子ども達と一緒に歩いて10分程の畑で地元の方からおいしい食べ頃の見分け方を教えてもらったから、みんなでとうもろこしを沢山収穫しました。収穫後すぐに食べると、とても甘くおいしかったです。

ランチタイムには、地元の方々が作ってくれた地元で収穫した野菜を食材にしたカレーを食べました。

今回は給食献立を試食させて頂いたく予定ですが生徒数が少ない事もあってセンター方式のようです。

☆「食育講演会」&保育園給食試食会

日時 2010年9月4日(土)  
会場 西宮市 はらっぱ保育所  
主催 NPO「NSC2000」

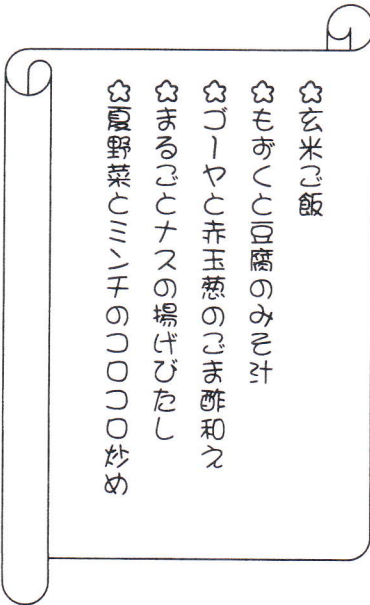
一部 講演会

講師 神戸大学名誉教授 農学博士  
保田 茂氏

「今、子どもの食育に求められるもの」

※子どもの味覚発達は10才まで。しっかりと色々な食材を提供。五感で食事を楽しんで摂ること、食事マナーは家庭での母親の役割は大きい。保護者の食に対する意識向上が大切等のお話でした。

二部 給食試食と保護者と交流会



- ☆玄米ご飯
- ☆もずくご豆腐のみそ汁
- ☆コーヤク赤玉葱のみま酢和え
- ☆まるごこナスの揚げびたし
- ☆夏野菜のミンチのころも炒め

※仕事と子育ての両立の難しさ、食事が雑になりがち。ママ友達と情報交換をしながら食事に工夫したいとお話でした。

連絡事項

◎ふれあい交流会 「山野草の会」

日時 4月24日(日)

午前11時～午後3時

場所 山中会長 所有の竹藪

※当日お手伝いくださる方は会長・山中まで連絡お願いします。

◎調理技術指導員講習会

日時 5月(予定)

場所 奈良県

◎定期総会

日時 5月15日(日)

午前11時～午後4時

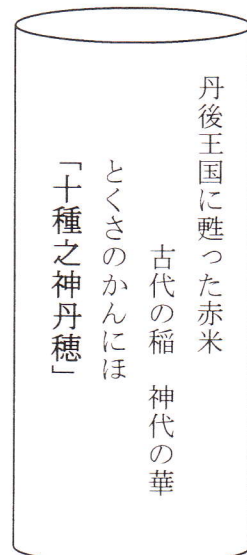
場所 大阪市立生涯学習センター  
(弁天町市民学習センター)

講師 前・文部省学校給食調査官

現・女子栄養大学短期大学部教授

金田 雅代氏

◎愛媛県・貝塚市実技講習会  
平成23年6月下旬～7月上旬  
問い合わせは会長・山中まで



丹後王国に甦った赤米  
古代の稲 神代の華  
とくさのかんにほ  
「十種之神丹穂」

赤丹穂(あかにほ)に神々宿り

古の 栄を今に 喜びの霊(たま)

命の根源であるお米は同時に神からの授かり物と考えられ、十種之神丹穂は、約二千年前(邪馬台国よりさらに約230年前)に日本で栽培されていたとされる古代米で、神代の昔から丹後の元伊勢の籠神社に伝承・秘蔵され、門外不出とされてきました。



※白鹿荘に展示していました

## 古代米について

古代米とは稲の原種である野生稲の特徴を受け継いでいる米(籾)の事です。古代米は一般に、生命力が極めて強く、荒れた地で無肥料・無農薬でも丈夫に育つが、米の性質にばらつきがあったり、栽培化された稲に比べて収穫量が少ない。

### 赤米

赤い色を残した状態で精米すれば、白米と比べてタンパク質や各種のビタミン・ミネラルが多い。お赤飯のルーツも赤米とされている。

### 紫米(黒米)

玄米の色が黒色に近く、黒紫色はアントシアニン系の色素によるもので、血管を保護して動脈硬化を予防し、発ガンの抑制に関係する抗酸化作用があると言われています。その他にタンパク質・ビタミンB1・B2・ナイアシン・ビタミンE・鉄・カルシウム・マグネシウムなどが豊富に含まれています。

### 緑米

餅米で、玄米の皮の部分にクロロフィルが含まれている。カルシウム・マグネシウム・カリウム・鉄・ビタミンB群が多く含まれ、白米と混ぜて炊くとふっくら仕上がる。

## 編集後記

昨年から今年にかけて、食に関わる出来事が多く起こっています。口蹄疫や鳥インフルエンザが広がり、冬は各地で豪雪にみまわれ、霧島連山の新燃岳噴火の火山灰による作物への影響が懸念されています。

新春講演会・懇親会で行われた庖丁式のいわれでは、人が生きて行くために他の生き物を殺傷する事に心を痛め、犠牲になった生き物を供養し悪霊を追い払う為の儀式と言われています。生き物の命や自然の恵に感謝する気持ちがあるからこそ出てくる発想だと思えます。懇親会では、各ブロックからの報告が活発に行われ意義のある会になりました。

今後とも会員の方々の活動等を載せ、活気のある楽しい会報を作りたいと思います。会報に載せる記事を募集しますので宜しくお願い致します。



原稿送付(連絡)先

☆〒596-0805

大阪府岸和田市田治米町 456-4

谷本 厚美 宛

☆Tel・FAX

072-424-8843

☆パソコンアドレス

kisaragi\_kamui\_gos5@iris.eonet.ne.jp

◇原稿を上記何れかの方法で送って下さい。お願いします◇