

【平成29年度の卓越した技能者の表彰 受賞者】※日本の名工

11月6日(月)14時より、リーガロイヤルホテル東京にて平成29年度の卓越した技能者(通称「現代の名工」)の表彰対象者149名が全国より集まり、表彰式典が行われました。

第16部門 飲食物調理及び接客サービスの職業では、千葉県から、当会の渡邊三郎技能委員長が受賞されました。おめでとうございます。

現代の名工 日本料理調理人 千葉県 渡邊 三郎 (千葉日調技能士会)

【29年度調理師関係功労者厚生労働大臣表彰 受賞者】

11月16日(木)11時より、厚生労働省 講堂にて全国から調理師制度、調理業務等の各功労者が集まり、厚生労働大臣表彰式典が行われました。

千葉県からは次の2名の方が表彰されました。

厚生労働大臣表彰〔調理師制度功労者〕 高田 稔(西洋料理支部)

厚生労働大臣表彰〔調理業務功労者〕 長田 正美(木更津支部)



厚生労働省にて

【千葉県調理師講習会の開催】

「調理師による県民の食生活の向上に関する条例」の施行に伴う県の委託事業「千葉県調理師講習会」が2年目に突入しました。すでに数支部で開催し、本部では第3回目を11月28日に京葉銀行文化プラザ会場で、今年調理師免許を取得された40名の方が「栄養と健康」他4科目の講義を受講。半日という長時間の講義でしたが、皆真剣に受講されていました。

◆合同新年会のお知らせ

・合同新年会:平成30年1月22日(月)17時～東天紅千葉 23階

・第4回常任理事会 14:30 ・同理事会 15:30 同会場

◆県外研修のご報告

11/6、11/7と県内研修を実施しました。参加者20名で吉夢(鴨川市)へ、1日目はみかん狩り、鰻の八幡屋、カステラ工房、亀田酒造を視察、2日目はいろは堂、勝浦お魚村、地魚料理 四季、行元寺見学等、とても有意義な2日間を過ごしました。毎年開催しますので、ぜひご参加ください。

また、研修先で、お薦めの場所がありましたら、本部までお知らせ下さい。



↑現代の名工の授賞式当日でした。

美味しい料理が盛沢山のぐるめ旅!



【あしがき】

立冬も過ぎ朝晩の冷え込みが一段と厳しく感じられるこの頃となりました。支部の皆様におかれましては先月末の千葉県調理師大会への御協力本当にありがとうございました。旧暦の10月は神無月と言う、全国、800万の神様が出雲に行くので留守にすることから神無月、島根県では神在月と言うらしい。

場所により見方により心の有り様が変わる。

今回、料理コンクールは大変に素晴らしかった、何処から見ても心が落ち着きました。関係理事等、皆様の御苦勞に心より感謝します。

調理師として有るべき姿を調理師大会に見た。これから調理師を目指す若者たちの指針になって行きたい。年末、会員の皆様の御健康を御祈念申し上げます。

(広報担当役員:海部 芳英)

平成29年11月30日

第99号

ポインセチア



千葉県調理師会

(題字は白井日出男氏書)

広報FAX通信

ホームページ <http://chiba-cyourishik.sakura.ne.jp/index.html>

千葉市中央区富士見2-3-1

千葉県調理師会広報委員会発行

TEL043-225-7736 FAX043-225-5995

(調理師大会特集号)

【法人設立50周年記念 第57回千葉県調理師大会/第30回記念料理コンクール 開催】

10月31日(火)に四街道市文化センターを会場に「法人設立50周年記念大会である第57回千葉県調理師大会と第30回記念料理コンクール」が開催されました。

当日はお天気も最高で、予想を上回る多くの方が参加され、一般の方もかなり多く、合計811名の方が来場されました。

森田千葉県知事もご出席、片山さつき参議院議員の特別講演(人生100年時代戦略)もありました。

料理コンクール作品展示、協力商社展示、金子理事長のコーヒーショップ、支部有志に依る広場での焼きそばや日本そばの出店、地元野菜の販売、一般商社の参加等々、盛りだくさんの内容に来場者は大変喜ばれていた。

【第57回千葉県調理師大会を終えて】

大会実行委員長 長谷川 清和

去る10月31日、四街道市文化センターに於いて開催された「法人設立50周年記念・第57回千葉県調理師大会」におきましては、県内各支部より大勢の皆様にご参加いただき、大会を盛り上げていただきましたことに、心より感謝し、厚くお礼申し上げます。

今回は神奈川県調理師連合会から、小山会長を始め、6名の方がお越し下さり、料理コンクールや大会、特別講演も最後までご参加いただきました。

終了後は、両会の情報交換を行うなどの交流を計り、大変有意義な時間を共有することが出来ました。

また、多くのお心遣いをいただき心より御礼を申し上げます。

運営に携わった県本部役員や事務局の皆様も本当にありがとうございました。

当初、月末ということもあり、どの位の方にご参加いただけるかとの思いがありましたが、天候に恵まれたおかげもあり、一般市民の参加も多く、当初の予定よりはるかに上回る811名の来場者がありました。

商社物産展や試食も盛況で、大勢の人が集まり、料理コンクールの展示内容に感動したというご意見も多く聞かれました。

片山氏の講演は、時間的に観客が減ってしまうという問題はありましたが、内容は少人数ならではのフランクな対話が出来て観客には大変好評でした。

地域住民の皆様にも、参加して、楽しんでいただきながら、調理師会の活動を知っていただくという、50周年に相応しい大会になったと思っております。

最後になりますが、今大会に携わっていただきました全ての皆様方に改めて御礼申し上げますと共に、皆様のご健勝とご繁栄を祈念いたしまして私のお礼とさせていただきます。

(大会旗入場)



(金子理事長あいさつ)



(森田千葉県知事ごあいさつ)



(片山さつき参議院議員特別講演)



第57回千葉県調理師大会表彰受賞者 (敬称略)

【千葉県知事表彰】

柏支部	生繫 友康	印旛支部	長谷川清和
銚子支部	鈴木 政人	長生支部	坂口 晃
木更津支部	佐久間一茂		

【千葉県健康福祉部長表彰】

習志野支部	中臺 敏行	船橋支部	亀井 正人
市川支部	西村 巖	印旛支部	谷 芳紀
松尾支部	鈴木 義巳	館山支部	渡邊 勝広
市原支部	朝倉富美雄		

【日本調理師会理事長感謝状】

銚子支部	西宮 智弘	館山支部	川名 光男
------	-------	------	-------

【千葉県調理師会功労章】 親和会支部 長谷川 貞雄

【千葉県調理師会理事長表彰】 計 23 名の方が受賞(受賞者代表:市原支部 原 昭吉)

千葉支部	石原 輝義	小林由香里	増田 裕士	習志野支部	石井 義夫	武田 裕一
船橋支部	松谷 一夫	松浦 隆一		市川支部	戸田 清治	
松戸支部	田中 弘	三浦ミツエ	宮田 雅章	柏支部	松本 周一	岩立 信子
銚子支部	長谷川 勉	長谷川政代		松尾支部	中山真由美	小林 良子
勝浦支部	黒川千枝子	館山支部	鈴木 秀幸	木更津支部	長田 宗伸	
市原支部	小野 和枝	原 昭吉	千葉日調技能士会	平井 善道		



(受賞者代表挨拶 木更津支部:佐久間一茂)

【第30回記念料理コンクール】

(料理コンクール委員長あいさつ)

料理コンクール委員長(技能委員長) 渡邊 三郎

第30回料理コンクールにつきましては出展数が例年通りかなと思いましたが、全体的に見ると2割位少なかつた。ただ少ない分、中身の濃い展示になりました。どの部門もよい作品を出していただいて、かなり充実した内容になった。少し残念なのは単品料理で中国料理が無かつたこと。長谷川委員長が言われたように見学者がかなり多かつた。盛大なコンクールになったと思います。(11/13 理事会にて)

(千葉県知事賞受賞者)※敬称略

(千葉県知事賞) I類 平井善道 受賞作品

- ・I類:日本・中国・西洋・すし料理部門
平井 善道(旅館 かわな)/日本料理
- ・II類:郷土・ヘルシー・創作料理部門

《課題食材の部》

床井 勇希(鴨川グランドホテル)/日本料理

《自由食材の部》中島 健二(株TFK)/西洋料理

(千葉県健康福祉部長賞受賞者)※敬称略

- ・I類:日本・中国・西洋・すし料理部門
岩波 暁(宿 中屋)/日本料理
- ・II類:郷土・ヘルシー・創作料理部門

《自由食材の部》

杉山 修斗(満ちてくる心の宿吉夢)/日本料理

(千葉県農林水産部長賞受賞者)※敬称略

- ・II類:郷土・ヘルシー・創作料理部門

《課題食材の部》 菊間 泉(鴨川グランドホテル)/日本料理

◆第30回料理コンクール入賞作品はホームページに12月前半に掲載予定です。

(調理師の声発表) 櫻井淳史(日調技能士会)

(料理コンクール会場風景)



(協力商社出展風景)



大勢の来場者で賑わいました



(地元物産販売等)

