

令和5年11月29日

第125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>

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)

【第61回千葉県調理師大会/第34回料理コンクール 開催】

10月24日(火)に千葉市地方卸売市場を初めて会場として「第61回千葉県調理師大会及び第34回料理コンクール」が開催されました。

当日はお天気も最高で、事前に周知に努めたこともあり、予想を上回る多くの方が参加され、近隣の一般の方もかなり多く見えるなど、卸売市場始まって以来の2,000名を超える方が来場されました。

表彰式典においては黒野嘉之副知事をご出席され、ご挨拶をいただきました。

管理棟での表彰式典・料理コンクール作品展示の他、水産棟のイベント会場では、協力商社展示、水産物仲卸協同組合のマグロの解体ショー、ふぐの処理実演、農産物等のマルシェ、各種キッチンカー、ブランドうなぎやぼたん汁の販売等々、盛りだくさんの内容に各所で行列が出来ていました。一般棟の各食堂も多くの利用者があり、大変な賑わいを見せました。

【第61回千葉県調理師大会を終えて】

大会実行委員長 海部芳英

第61回千葉県調理師大会、第34回料理コンクールの開催及び大成功に御礼申しあげます。

今大会は、会場も含め、初めて尽くしの大会でしたが中村理事長、事業担当副理事長、事業委員長、また、前日準備の各支部の代表の皆様、ふぐ連盟支部の皆様には大変にお世話になりました。県本部事務局長からの報告では市場で最高の2,000名以上の参加があったとの事でした。

千葉市地方卸売市場の場長及び関係者、水産物仲卸協同組合の宮間理事長やご協力いただいた皆様に厚く御礼申しあげます。

大会宣言の如く有るべき千葉県調理師会でありたいと切に思うところです。

また、第61回と共に、新しい10年の始まりの年としてこれからもご指導をお願いいたします。

【大会宣言】

- 一 「国民の健康と食の安全を考える会」運動の推進を図ろう。
- 一 外食料理の栄養成分表示を推進し、県民の健康づくりに努めよう。
- 一 観光県千葉の特産物を活かし、郷土料理・観光名物料理の開発を進めよう。
- 一 調理師の必置に向かって全力を尽くそう。

(中村理事長あいさつ)



(実行委員長あいさつ)



(大会宣言)



(式典会場の様子)



第 61 回千葉県調理師大会表彰受賞者 (敬称略)

(千葉県知事表彰受賞者)

【千葉県知事表彰】

印旛支部 谷 芳紀 船橋支部 天羽 しづえ
柏支部 飯山 茂夫 県本部 高橋 芳隆

【千葉県健康福祉部長表彰】

市川支部 湯浅 幸雄 市原支部 志村 宏
船橋支部 松原 俊久 船橋支部 池田 頼隆
柏支部 矢嶋 修 県本部 岩波 暁

【日本調理師会理事長感謝状】

印旛支部 塚田 文雄 銚子支部 柴 修悟
千葉日調技能士会支部 蒔田 貢久

【千葉県調理師会理事長表彰】

船橋支部 竹本 満利 柏支部 丹羽 貢
柏支部 伊能 順司 県ふぐ連盟支部 横山 薫 (受賞者代表挨拶 印旛支部:谷 芳紀)

【調理師大会イベント会場風景】※キッチンカー・ふぐ処理・三味線ショー



【第34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) 佐藤義昭

出展された作品のすべてが、それぞれの特色を生かし、地域色や季節感が表現されており、見るものに感動をあたえる素晴らしいものであります。

課題食材の部に関しましては、「サバ」を工夫し、いかに美味しく美しく仕上げるか、この課題食材の部は「千産千消」にも寄与する重要な取り組みであります。

自由食材の部の創作性あふれた料理など、どの分野も工夫と努力をされ技術向上への取り組みが強く感じられます。皆さまのご協力の賜物と深く感謝申し上げます。(10/24 総評より)

(千葉県知事賞受賞者)※敬称略

(千葉県知事賞) I類 蒔田貢久 受賞作品

・I類:日本・中国・西洋・すし料理部門

蒔田 貢久(南海荘)/日本料理

・II類:郷土・ヘルシー・創作料理部門

《課題食材の部》

大阿久 和徳(ホテルフランクス)/西洋料理

《自由食材の部》

佐々木 俊輔(吉夢)/日本料理

(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

高嶋 智士(吉夢)/日本料理

・II類:郷土・ヘルシー・創作料理部門

《自由食材の部》

中村 康(ホテルフランクス)/西洋料理

(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》 福原 真(宿 中屋)/日本料理

(調理師の声発表)武井 彰(県ふぐ連盟)

(千葉県知事賞) II類 佐々木俊輔 受賞作品



千葉県知事賞
II類 大阿久和徳
課題・受賞作品



(協力商社出展風景)



☆大勢の来場者で賑わいました☆



(マグロの解体ショー)



【調理師法65周年記念全国大会及び令和5年度調理師関係功労者厚生労働大臣表彰式典】

11月28日(火)13時より、明治記念館・富士の間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。今回は「調理師法65周年記念全国大会」の席上で表彰式が行われました。

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〕 中臺 敏行(習志野支部)

厚生労働大臣表彰〔調理業務功労者〕 中澤 行雄(柏支部)



明治記念館にて

【千葉県調理師講習会の開催予定(本部)】

「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8年目に突入しました。すでに数支部で開催し、本部では令和5年度第2回目を令和6年1月30日にトーセイホテル&セミナー幕張を会場に、今年調理師免許を取得された方を対象に「栄養と健康」他4科目の講義をいたします。なお、本講習会は既に調理師資格をお持ちの方の方も参加出来ます。

※令和5年度の合格発表は12/15(金)です。

◆県三役と協力商社会との懇談会のお知らせ

・令和5年12月4日(月)16:30～景山 京成ホテルミラマーレ

調理師大会運営、商社展示会等について、今後の参考のために有意義な意見交換を行う予定です。

◆合同新年会(調理師議員連盟・協力商社会)のお知らせ

・令和6年1月22日(月)17時～三井ガーデンホテル千葉

15:00 第4回常任理事会・15:30 第4回理事会

※厚生労働大臣表彰者へ花束贈呈の予定です。

◆県外研修のご報告

本年度の研修旅行は11/6、7日「伊豆畑毛温泉 1泊2日(大仙家泊)の旅」でした。大型バスを貸切り、29名の方の参加がありました。1日目は朝から鎌倉・円覚寺観光を楽しみ、歴史の重みを感じた後、鎌倉・鉢の木新館で会席膳の昼食を堪能、箱根・大涌谷観光を経て宿へ。2日目は中伊豆ワイナリーシャトーT・Sを視察し、小田原食堂・だんにて海鮮丼の昼食、鈴廣かまぼこ・本店でかまぼこや海の幸等の買い物をするなど充実した研修旅行となりました。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。



◆ 美味しいお料理の数々を堪能しました ◆



←富士山も歓迎！

【あしがき】 第61回千葉県調理師大会、初めて使用する会場で手探りの状態で準備を進めましたが、皆様のご協力で大きな事故もなく無事開催する事が出来ました。心より御礼申し上げます。(県本部)

◆第34回料理コンクール入賞作品等はホームページに12月前半に掲載予定です。