

# 全学調第14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 25 年 7 月 28 日発行

東日本大震災により被災された皆様へ、心よりお見舞い申し上げます。

### 平成25年度 全国学校調理師 連合会 第8回定期総会

日時 平成25年

5月11日(土)

会場 大阪市立弁天町

市民学習

センター

#### 会長挨拶

おはようございます。今日は朝から雨が降っており、出にくかったと思いますが出席して頂き有難うございます。

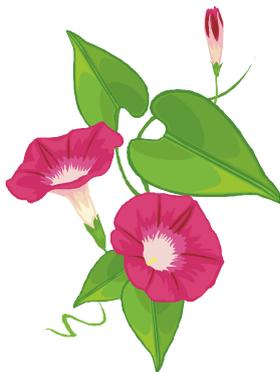
今年には給食のアレルギー疾患の対応の事で、新聞やニュース等で話題になっております。私達全国学校調理師連合会の方にも『教職研修』月刊誌から特集「給食のアレルギー事故にどう備え、対応するか」で調理師会として事故防止の為に学校への要望について執筆依頼が来しました。会員の意見を聞きまとめて提出いたしました。6月の特集で出版されます。調理師会と栄養士会の2か所を聞いて載せるとおっしゃっています。学識経験者・専門職の大学の先生等の意見も載ると思いますが、会のアレルギー対応としては、学校だけでなく施設も含めアレルギー食の専用調理室の設置です。出来るだけ乾燥機も別が理想である・それに伴い専用の人を増やしてほしい・食器等も分かりやすく別の食器に変えてもらう等、そういった様々な事を要望して書きました。

平成24年3月「日本の食文化」で世界無形文化遺産登録をユネスコに提出しました。その事前説明会に参加しました。最初は京都の懐石料理を中心と言っていたのですが、もっと色んな人に根付いている料理が良い。という事で和食・行食・伝統食そのうちのものをひっくりかえした日本の食文化を、世界遺産にどうかと検討されました。学校現場・施設で給食を作っている私達は、全部行食・伝統食も作っていますね。今日本国民が食べている、日常食・郷土食・伝統食等ひっくりかえす「日本食文化」という事でユネスコに提出しました。

そういう状況の中、安心・安全は勿論重視しなければなりません。それだけでなく、今、私達に求められているのは、食文化の継承ではないかと思えます。

そこで私達、食を担当する調理師がどのような形で社会的な責任を担っていかばいいのかという事になるのですが、例えば地域で小さいけれども料理講習をし、学校給食や施設ではこの様にしていきますと伝えていきながら、保護者だけではなく、子ども達に正しい食事を伝える事が大事だと思います。

今年度、大阪ブロックでは貝塚市の公民館で食農体験型の料理教室を行います。アウトドアや田んぼや畑に向いて生産するにあたっての苦労を聞いたり、実際にさつま芋等の野菜を収穫したりそれをその場で調理して美味しくいただくそして命の大切さや生産に携わっている人達の苦労を聞いて感謝の心を持ってもらったり、自然に触れ、体験を通して普段の食、食と自然との繋がりを知る。そういった取り組みをします。



又、食品表示の内容は難しいのですが、小学校も高学年になればある程度、どういふものがその食品に入っているかも知ってなければいけないと思います。その為に賞味期限・消費期限等、食品表示の見方を簡単にわかる程度学習し、自分達で献立を立てて買い物・調理までしてもらいうような内容を計画しています。

京都ブロックの会員さんも地域で行政と取り組みながら活動されています。他ブロックの会員さんもそれぞれに活動されていますが、これから頑張つて活動しようと思つている会員さんはまだ、近所や自分の知り合い等に教えてあげる事から始めて下さい。それも食文化を継承していき、広めていくという事に繋がるのだと思います。

今日の講演は、あべの辻調理専門学校・日本料理教授の小谷先生のお話です。日本料理の成り立ち「食文化概論」を聞いて学習し、さらに自分達の職場で実践に繋げる様に学んで頂ければと思います。皆さんと色々な情報交換をしながら、

この会がもっと発展していける様に一緒に頑張つていきたいと思ひます。

☆資格審査

出席者 30名 委任状出席者 73名  
計103名 会員構成 145名

規約第15条の1第4により、総会が成立したことを認めます。

☆平成24年度 経過報告・会計決算報告・

会計監査報告

平成25年度活動方針案・会計予算案

規約修正及び追記事項

全て賛成多数で承認されました。

平成25年度の役員も承認されました。

☆詳しい内容は第8回定期総会議案書をお読みください。

平成24年度調理技術審査・技能検定合格者

敬称略・22名

石黒 雅子	鳥野 幸一	岡崎 郁代	岡田 典子	奥川 剛史
川西 昌美	木下 まゆみ	国友 直典	山谷 直子	東野 永理
東村 幸子	松村 香津子	水谷 昭子	兵部 早苗	山中 多美子
松本 千春	山田 律子	後藤 亜由美	高橋 昌子	柴崎 久美子
木場 ゆかり	高嶋 智実			

おめでとうございました

賛助会員紹介

◇築野食品株式会社 中井氏

3年前からは賛助会員としてイベントではお世話になっております。

学校給食など実際に使われている皆様から色々なお話を聞かせてもらうという事は、メーカーにとつて、役に立つという事に加え、生の声を聞けるといふ事を個人としてもとても楽しみにしています。皆さんにとつて、少しでもこめ油や、私共で作っております商品等の理解を深められる場になればいいなと思つています。

ですから、又、何かありましたらお話させて頂いたり、その場でお答えしたりという事が出来ると思ひますので、宜しくお願ひ致します。



中井 孝治氏

◇有限会社関紀産業 川上 幸男氏

こんにちは。川上です。宜しくお願ひします。今日、寄せてもらったのは、この組織（全国学校調理師連合会）はどういう、何をしている組織なんだろう？という事の勉強の為に寄せてもらいました。

僕自身がこの組織に関心があるのは、殆ど今の日本の養豚、日本の畜産と言えばいいかと思いますが、アメリカないし外国で作った配合飼料を餌にして、それを日本の養豚・畜産農家が大規模畜産を行っています。しかしそもそも畜産というのは、人間の食べ残した物を餌にし、田や畑で余った物を牛等の餌にして、その排泄物が田や畑の肥料となり、農作物が育ち人間が食べる。人間の食べ残した物が又家畜の餌になるという、畜産だけでなく農作物も含めた「ひとつの循環」というのが農業だと思っています。学校給食などの残飯が豚の餌になっていますが、そういう物を有効利用して美味しい豚肉を作ろうと。そして美味しい豚肉が再度学校給食として年に1回位、学校で食育という形で取り入れられ、循環型社会に繋がっていかげばいいなと思ひ、参加させて頂きました。有難うございました。



『日本料理の成り立ち』

辻調理師専門学校 小谷 良孝氏

おはようございます。辻調の小谷です。私は日本料理をずっとやっておりますので日本料理について少しお話ししたいと思います。

歴史からのアプローチという事ですが、日本の地理的要因を反映して「日本料理」が出来たのではないかという様にも言われています。日本列島は周りを海で囲まれた小さな島国であり、そこには暖流と寒流が流れていて、それぞれが会合う潮目が出来、その辺りでは非常に魚がよく獲れます。又、川が沢山有り海に流れ込み、そこにはプランクトンが非常に多く発生して沢山の魚が育っていくという事も考えられます。リアス式海岸や内海があるので魚介類の豊富さも一つの要因になっています。今、一般的に「日本料理」と称している「会席料理」というのが日本料理としては主だと言われているのですが、それに至るまでの歴史的な背景をお話ししたいと思います。

【奈良時代以前】

雑食。獲れる物は何でも食べていた。魚を捕ったり狩りや、木の実を取る。

中国から米（稲作）が伝わる。米を主食とした日本料理がこの時代から形成されていく。

古代の米には「黒米」「赤米」がある。今では儀式や祝儀事等に使っています。



【奈良時代】

米が主食で服飾の多様化が進んでいく。調味料も出てくる。塩・舐め味噌・もろみ飴・酢・酒・ごま油

【平安時代】

色々な調理法が出てくる。日本料理の元になったと言われる「饗応膳」（「萬亀桜」の料理屋さんで保管されている絵巻より）

「饗応膳」とは真ん中に米が山盛りにしてあり、儀式的なもので、箸をつける真似をするというようなお膳だったと言われています。

此の頃、宮中では中国から伝わった五節句の催しが行われ、人日の節供（七草の節供）、上巳の節供（桃の節供）、端午の節供（菖蒲の節供）、七夕の節供（笹の節供）、重陽の節供（菊の節供）の際には、もてなし料理が登場する様になった。

「包丁式・式包丁」と言われる尊い方へ配慮する為に手で触れずに鳥や肉や魚をさばき、型通りに盛り付けをするという技術が出てきます。

## 【鎌倉時代】

武家の勢力が強くなり、武士社会になり質実剛健で料理は質素になるが、朝・昼・晩、三食食べるのが定着してきます。又、禅宗が日本に入ってきてその影響により、精進料理が出てきて日本料理に結構影響を与えていると思います。

精進料理は肉や魚は一切使わずに、昆布・干し椎茸・大豆、を使って出汁を取り、焼き麩・高野豆腐・生麩を主原料にして、お肉に似せたがんもどきや（飛龍頭・ひりゅうず）や、ゆば・白和え・ごま豆腐という料理が出てきました。

## 【室町時代】

武家中心の社会だが、貴族的な要素も復活してきます。料理法も技巧的になり、「本膳料理」が出てきます。平安時代の饗応膳や鎌倉時代の精進料理の影響を受けて、武家独特のもてなし料理が発達していきます。

「本膳料理」とは、お客が座って、その前にいっぱい一の膳・二の膳・三の膳・四の膳という風に膳を沢山並べて、自分の権力を表す膳組料理です。現在では宴会などで見られる、料理を全て配膳する「掛け合い料理」の元といわれています。



## 【安土桃山時代】

信長・秀吉の時代。豪華さとちよつと質素な（わび・さび）ものと両方兼ね備えた様な料理が出て来ます。キリスト教を信長は認めたので、宣教師達が新しい料理法を持ち込んだと言われています。一番代表的な料理は「南蛮料理」です。

地理的に言えば、スペイン・ポルトガル・フリカ大陸の南側へインドシナ半島へ東南アジアを経由して日本に入ってきました。インドシナ半島の付け根部分を当時、日本は「南蛮」と呼び、そこから伝わる料理を全部「南蛮料理」と呼んでいました。

天ぷら・金平糖・カステラ等。

秀吉の時代には、千利休という茶道懐石の創始者が現われます。懐石料理…お茶を味わうための料理です。満腹になる程出す料理ではありません。お茶会の抹茶は非常に刺激が強いのので、胃に刺激を与えます。その時に空腹では抹茶を美味しく頂けないので、その前に必ず少しだけのお食事をお出しするのが「懐石」「茶懐石」です。茶懐石の特徴として、基本的には一汁三菜・汁が一つにおかずが三つ。これを一品ずつ温かいものは温かく・冷たいものは冷たく出すというのが特徴です。これを「喰い切り料理」といいます。

## 【江戸時代】

初期は完全に武家社会だが、中期くらいになると武家の力が弱くなり、商人の力が強くなってきます。経済的に豊かになり、食文化に色々な影響を与えたと言われています。

その中で出てくるのが「屋台料理」で一番有名なのが『お寿司』です。それから『天ぷら』『鰻』 関東では川の流れは緩やかでよどみに鰻が生息し、そのまま焼いて食べると泥臭いので、一本の鰻を背開きにして半分に切り竹串に刺し一度蒸しています。関西は流れの急な川が多く、腹開きにし、長いまま金串に刺し焼きます。



## 『お蕎麦』

元々は蕎麦をそのまま米代りに食べていましたが、伸ばして麺状にして食べるのは、大阪築城の頃に資材置き場あたりで流行ったのが最初だと言われています。その後江戸築城にあたって大阪の建設現場にいた人達がそのまま東京に行き東京に蕎麦が広まった。東京の蕎麦屋に「砂場」という屋号が多いのは元々大阪の砂置き場で営業していた名残りといわれています。



『おでん』

もともとは「でんがく」と言い、豆腐に味噌を付けて焼いたものが、京都の宮中の女房言葉で「おでん」と呼んでいたのが関東に伝わり、焼くよりも醤油で炊いたほうがいいのでは？と今の形になっていった。これが関西に移るにあたり「おでん」だと昔の宮中言葉と同じになるので、関東の煮物という事で「関東炊き」と呼ばれていました。

『普茶料理』

京都の宇治にある黄檗山萬福寺を建てた隠元という方（インゲン豆を日本に持って来た人）が広められた中国風の精進料理です。

『会席料理』

「料亭」ができ、そこで出される宴会用の料理でお酒を飲む為の料理。一品ずつ出すのが基本。会席料理には必ずお土産が付いたそうです。この料理を出されても全部一度には食べられません。それを持って帰るので「折り詰め弁当」というのがこの頃に出てきます。

【明治時代】

西洋式の文化が日本に伝わってきました。外国人に比べて日本は体格的に劣っている。富国強兵という事もあり、肉食が盛んに取り入れられたと言います。最初に出てくるのが「すきやき」です。「コロッケ」「肉じゃが」「かつ丼」「カレーライス」こういったものがどんどん今の世代に入ってきています。

日本料理の特徴

四季を大事にする風潮があります

春… 桜の花びらを表した春の料理。

花びら人參・春霞のお椀

夏… 清涼感のある夏を表す。

水の流れを表した「滝川豆腐」

ガラスの器に蓮の葉と氷を入れ涼しさを演出

秋…

紅葉を演出 紅葉や栗で秋を表す。

冬… 温かさや雪を表現。

「ぶり大根」

五感に訴える様な料理

見る… 「山水盛り」山水画、自然の風景を器の

盛り方で表現する。高く盛り、手前に

徐々に低くする盛り方。

聞く… 「すき焼き」のグツグツ煮える音

お蕎麦をすすする音を味わう。

嗅ぐ… 香り。その時の季節の香り

触れる… 触れて味わう。

お寿司を手で取って食べる。

お椀を両手で持って飲む。

味わう… 食べて味わう。

器の多様性

◇四季を表した器を使う

◇お祝いの器

お正月や祝い事・鶴亀

松竹梅

松…常に緑で若さのシンボル。

竹…成長が早く、めでたい。

梅…旧暦で最初に木に咲く花が梅

華やぎを表す。

◇陶器・磁器・炆器・漆器・その他の器

陶器…少し身の厚い様な器

磁器…表面がガラス質で覆われ叩くと

高い音がする

炆器…釉薬を塗っていない陶器。備前焼。

漆器…日本独自の工芸品。漆や金箔を使う。

その他の器

白木・金属・竹・青竹・竹の皮

ガラス・紙・石・貝殻

◇色彩を考える 赤・黄・緑・白・黒  
赤・黄・華やかさや温もりを表す

食欲増進の色

使い過ぎると品がなくなる。

緑… 安心・安全・安静を表す

白… 清楚・清潔・純真・清々しさ

黒… 料理を引き締める色

### お酒

◇多様性のある日本酒

温める・冷やす・常温で出す。

く色々な出し方

青竹にお酒を注ぎ、下を氷で冷たく冷やす

菊酒・お屠蘇・白酒・

### 健康食

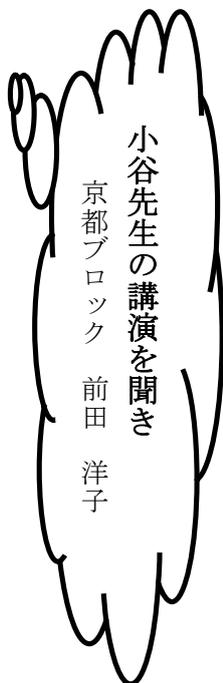
日本料理は世界的に健康食と言われているが、世界文化遺産の候補にと言われていますが、日本料理は京料理だけでなく、一般的な日本の根底にある料理が一番健康的だと言われています。



小谷 良孝氏

### ※最後に

日本料理のこれからですが、今までの歴史的な話だと、饗応膳があり、そこから精進料理や本膳料理が出てきて、茶懐石や会席料理になりました。これからも色んな条件が感受されてどんどん変わっていくと思います。それをまた、色んな事を考えながら変化させていきたいという事です。日本的な素材を出来るだけ生かしてやり、日本独自の調理法を使い日本独自の器を使い、一品一品器が違うのは日本料理だけですね。こういった文化を大切にして今後の日本料理を考えていきたいと思っております。有難うございました。



日本料理の成り立ち、食文化概論と題して技術顧問の小谷先生のお話を聞きました。

日本の地理、周りを海に囲まれ、暖流と寒流が出会う潮の目の漁業。列島全体に河川が多く存在し、リアス式海岸や内海があり、魚介類の豊富な事から食材に満ちた小さな島国という特徴を持つ日本。歴史を遡り、何でも食べていた奈良時代から米を作る稲作が中心になる。日本料理が形成され調味料も揃う様になり、米や野菜・魚等を

食べていたのではないか、という事でした。

貴族のもてなしの料理や式包丁(手で触れずに鳥や肉や魚を包丁で型通りにさばく)・饗応膳が出来、三食が定着。禅宗・宗教が伝わり、昆布・椎茸・大豆等で出汁を取る精進料理が入ってくる。室町時代には本膳料理・武士のもてなし料理が出来てきます。貴族的な要素が復活し、四季折々のかけあい料理を膳の数で権力を表し、日本古来の膳の形が作り出されて安土桃山時代に入り、ヨーロッパから調理法が伝わり南蛮料理や茶道が進められ、茶道家の懐石料理が出て来ます。その時その場に合った料理が考えられてきたのでしようか、江戸時代では寿司・天ぷら・鰻・蕎麦・おでん・普茶料理・中国風料理等が流行し、数多く料理に関する本が一般向きに出版される様になった。膳という形のもものが描き残され伝えられてきたのだろう、会席料理・庶民料理の集大成であるコース料理が完成され、折り詰め弁当、庶民で味わう料亭の様子、風景、料亭ランキング、お酒を飲む為の料理が変わっていく。明治以降、欧米の食事様式が取り入れられ、膳形式の華やかな料理から普通一般の料理、時代の流れと共に季節の表現、四季を通しての食材、五感や色彩で味わう事、それらを彩る器も用途に応じて使い分けられる日本料理の深さや知恵に痛感しました。老人食に携わる中で給食でありながらも、見た目・色彩・盛り付け等を活かしこれからも心がけていきたいと思えます。

# 地元産物ふれあい交流会

日時 平成25年4月28日(日)

場所 山中会長の竹藪

御来賓 貝塚市三ヶ山町・町会長

蓮池 義明氏

貝塚市教育委員会

木島小・栄養教諭 小沢 恵氏

中央小・栄養教諭 松尾 敦代氏

女子栄養大学短期学部教授

(元文部科学省学校給食調査官)

金田 雅代氏

元辻学園技術部長

生産者 山本 八重子氏

参加者 大人 192名(当会員 25名)

子ども 23名

## 食材提供

築野食品工業(株) こめ油・山椒香味油

(株) SN食品研究所 みかんゼリー

みかんドレッシング

グミ・ふりかけセット

丸進食品(株)

(有) 関紀産業 犬鳴ポーク(焼肉用)

(株) 向新 和菓子

(株) マツモト 旬のお漬物・藪整備

浜岡 明美

いかなごのくぎ煮

山本・道口 竹の子

小原・山中 //

前田 ふみ タラの芽・ウド

## 講演

◇貝塚市教育委員会・栄養教諭 小沢恵氏

〃 〃 松尾敦代氏

「食育クイズ」

◇貝塚市食生活改善推進協議会

「タペストリーによる食育5つの力」

◇生産者 山本八重子氏

「竹の子生産にかかるお話」

◇元辻学園技術部長・料理研究家 為後義光氏

「竹の子のゆがき方他・調理方法」



## お弁当のメニュー ～たけのこずくし～

### 【御飯物】

たけのこご飯

### 【揚げ物】

たけのこ

山ウド

ゆきのした

タラの芽

プチトマト(添え野菜)

### 【デザート】 桜餅

### 【煮物】

たけのこの土佐煮

ふきの煮物

えんどうの卵とじ煮

### 【佃煮他】

木の芽和え

たけのこの佃煮

ごより豆

いかなごのくぎ煮

当日のお弁当・たけのこずくし  
料理指導：元猿沢荘料理長 柳原 卓男氏



桜餅

飼料にこだわり 直売・繁殖も行う

犬鳴豚牧場

※ふれあい交流会で豚肉（焼肉用）を提供して頂いた（有）関紀産業 を紹介します。

国内で味わえるブランド豚は250種類以上と言われる中、大阪府内で生産されているのは「川上さん家の犬鳴豚」（通称 犬鳴ポーク）の一種のみです。犬鳴山温泉がある泉佐野市で生産されているため、「犬鳴」という地名をブランド名として採用しました。

牧場では年間2千頭の豚を出荷しています。府下ではあ8件の養豚農家がありますが、他7件は他府県から子豚を購入し、出荷体重になるまで育てる、いわゆる「肥育経営」といわれる経営のため、繁殖はもちろんのこと、販売までこなすのは犬鳴豚牧場のみです。

① おいしさの秘訣は3つ

① リサイクル飼料（エコフィード）

国内の豚の飼料自給率は約10%で、ほとんどを海外産原料に頼っているのが現状。特にアメリカ産トウモロコシは主要原料であり、豚肉はトウモロコシで出来ているといっても

過言ではありません。

犬鳴ポークは都市近郊という立地条件を生かし、25年前から食品残渣をリサイクルしたエコフィードを研究し、特にこだわっているのが、パン・うどん・パスタなど、小麦を原料とする食品の余り物を使う事です。トウモロコシに頼らない事で、まったく質感の異なる豚肉作りを目指してきました。

② 生産者直売

野菜農家と違い、豚農家は自分で育てた豚を食べる機会が少ない。屠畜などの問題はもちろん、1頭では量が多すぎるからです。この問題を解決するため、16年前から直接販売を開始。販売による収益確保もさることながら、自分で育てた豚の味を確かめるという意味でも重要な仕事で、さらにブランドの価値を他業者任せにしないという目的もあります。

③ 長期飼育

驚かれるかも知れませんが、豚は生後180日で体重105kgにまで成長し、出荷されます。コスト削減、特に飼料費の事を考えると、180という数字がギリギリの線なのです。

エコフィードの最大のメリットは、自家製飼料によりコストを抑えられる事。その分を長期肥育することとし、他では真似出来ない

240日肥育を実現しました。180日では若すぎるからです。

養豚技術のみならず、情報発信、イベント等の活動も進行中。ホームページ、ブログ、ツイッター、フェイスブック等インターネットでの発信は、経営者目線というよりは現場目線に立つての発信を心掛けています。

また、昨年6月からは地元酒蔵（北庄司酒造・大阪府和泉野市日根野）にて泉佐野酒造BBQというイベントを毎月開催。酒蔵、泉州おむすび、地元タレ業者、野菜農家とタッグを組んで、農の発展のみならず泉佐野を盛り上げる為の活動にも邁進中です！



川上 幸男氏

今後の予定

☆夏季研修会

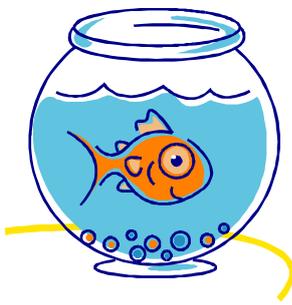
・場所 プレラにしのみや  
日時 8月18日（日）受付 9時45分  
実習 10時～15時  
内容 「和食の基本・調理実習」

☆熟練者講習

・場所 エル大阪  
日程 8月26日（月）～28日（水）

☆食育推進員認定講座

・新潟会場  
場所 新潟県民会館  
日程 9月19日（木）  
・京都会場  
11月予定・場所未定



☆☆☆ 編集後記 ☆☆☆

厳しい暑さの中、体調管理は大丈夫でしょうか？睡眠・休養はしっかり取り仕事に備えましょう。「はぐくみ」では載せる記事を募集しています。