



新調理システム推進協会 会報

第13号 2010年3月 新調理システム推進協会 事務局発行

＝会報序文＝

組織を正しく機能化することが大切かと思えます。

飲食提供をする組織が正しく機能する方法として、私は実践的な労務管理を含めたF&B・C(飲食部門における料飲材料の計数管理)＝フード&ベバレージ・コントロールと新調理システムの導入が最も適切で正しい組織の機能化に貢献するものと確信しております。

新しい調理システムと言うのは(伝統調理・クック・チル、真空低温調理・加圧調理)新しい味を醸し出すことではありません、新鮮な素材に素敵な香りを加え、硬い材料を柔らかく食べやすくしっかり味付けし、旨味を凝縮させ美味しさをアップし、食べ頃に熟成管理・安全性をさらに高めるこれが新しい調理法であり、提供方法であると思えます。クック・チルも真空低温調理法も加圧調理法も最終盛付け提供・最終加熱盛付け提供時には、さらに安全で美味しく提供出来るシステムにすることが新調理システムなのです。

新しい年のコンセプトは、認定専任講師育成セミナー等を中心に製造現場の機能化・高度化(品質管理・労務管理を含めた)、この考え方をベースに活動してまいります。

平成22年3月

会長 渡辺 彰

目次

- 会長あいさつ……………1P
- 活動報告と情報交換……………2～4P
- 法人インタビュー 第6回 山陽女子短期大学…………… 6～8P
- 事務局からのお知らせ……………9P
- 2010年特別会員・法人会員……………10P

平成 21 年度通常総会 ～マンダリン オリエンタル東京～

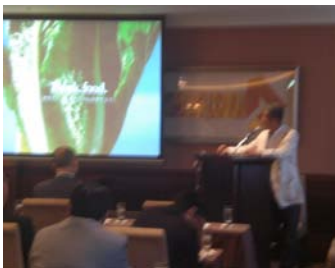
6月22日、マンダリンオリエンタル東京におきまして、平成21年度の通常総会が開催され、当日お集まり頂きました会員の皆様に、2008年度新調理システム推進協会の活動及び収支報告、続いて2009年度の活動計画・収支計画等についてご報告させて頂きました。

通常総会終了後のビジネスセミナー前半は、全国の百貨店の食品売り場で大盛況であるブランド「RF1」を展開する株式会社ロックフィールドの代表取締役社長 岩田弘三氏に、中食業界の現状や株式会社ロックフィールドの歴史や今後の展開などについてご講演頂きました。

後半は、総会会場であるマンダリンオリエンタル東京のチーフエンジニア 若菜氏より三井本館の館内と歴史についてご説明を頂いた後、築 80 年を迎え国の重要文化財である各施設を見学とマンダリンオリエンタル東京の宴会場でのご賞味会となりました。



総会の様子 ↑



株式会社ロックフィールド代表取締役社長 岩田弘三氏

ご賞味会のお料理

四季の料理講習会① “和の夏”

2009年度より、四季の料理講習会と致しまして、春夏秋冬の料理を回毎に創作実演する新しい料理講習会を開催致しました。記念すべき第一回目は、NHK「きょうの料理」にも度々ご出演された、ホテルオークラ「和食堂山里」の元総料理長 星則光氏による、生産者の拘りの食材を集めた「和に生きる新調理システム」をご披露して頂きました。引き続き後半では、和菓子の世界での新調理システム第一人者として定評のある東京製菓学校教育部次長の梶山氏による調理実演、計三品をご披露していただきました。この、盛りだくさんの内容に皆さん大変ご満足して頂けたのではないのでしょうか。(会場:東京製菓学校)



写真上段: 星氏と実演料理

写真下段: 梶山氏と実演お菓子

四季の料理講習会② 洋の秋

春夏秋冬の料理を回毎に創作実演する四季の講習会、第二回目は“洋の秋”が10月2日にニチワ電機(株)東京テストキッチンにて開催されました。講師は、当協会会長である渡辺彰が担当し、オーソドックスな洋を基本とした「真空低温調理、クック・チル、加圧調理、プレ・クック」の4本柱で調理実演を行いました。この、プレ・クックの考え方は現場で新調理システムを取り入れる上での参考になったのではないのでしょうか。そして、後半は、前回に引き続き、和菓子の世界での新調理システム第一人者として定評のある東京製菓学校教育部次長の梶山氏による調理実演をご披露いただきました。



写真上段: 渡辺会長と実演料理



写真下段: 梶山氏と実演お菓子

四季の料理講習会③ “和の冬”

四季の講習会第3回目は、“本物の和食”をテーマにして12月11日に、ニチワ電機(株)東京テストキッチンにて開催されました。

講師は“和の夏”に引き続き、ホテルオークラ「和食堂 山里」の元総料理長 星則光氏です。今回のセミナーでは予め真空調理で一時加熱をしておいた野菜や魚等を活用した数々のお料理を紹介して頂きました。

後半の調理実演では、東京製菓学校教育部次長の梶山氏による、お正月にぴったりの“はなびら餅”を実演して頂きました。花びら餅は、京都でお正月にだけいただく伝統の御菓子の一つで、柔らかいお餅に京都のお雑煮に見立てた白味噌のあんをごぼうと共に求肥で包んであるお菓子です。ごぼうは勿論真空調理で作られています。



前日に仕込まれた野菜の真空調理パーツ



実演中の星氏



実演中の梶山氏



調理実演メニューの一部

(真空調理にて一次加熱したものを最終調理する)

湖山亭うぶや ご賞味会と施設・厨房見学会

9月16日に河口湖と日本一の富士山が見える温泉旅館として、TVマスコミに数多く特集されている「湖山亭うぶや」の見学会を開催しました。ご賞味会では、全ての料理において真空調理が取り入れられた、湖山亭うぶや総料理長大窪氏が今回のご賞味会の為に特別に考案して下さった特別メニューを堪能致しました。その後、館内を見学した後、常務取締役の外川一哉氏より「温泉旅館と和のおもてなし」と題しまして、『言葉づかいやマナーよりも大切な接客の土台』という、サービス業にとって非常に大切なおもてなしのポイントについて実例を交えてお話を頂きました。



料理長の大窪氏



真空調理された料理を一品ずつ説明して頂きました。



常務取締役 外川一哉氏

キスコフーズ株式会社 清水工場見学会

11月20日、キスコフーズ株式会社清水工場見学会が開催されました。キスコフーズ株式会社は国内のラグジュアリーホテルをはじめ、ミシュランを獲得したホテル・レストランにPB商品を筆頭にサミットやオリンピック等の国際舞台においても多くの採用実績を持ちます。その味創りの心臓部である静岡工場の見学会は見ごたえ十分なものでした。また昼食のキスコフーズの商品を利用したビュッフェ料理には参加者の皆様も大満足で、熱心に写真を撮られる姿が非常に印象的でした。見学会の締めくくりである、キスコフーズ株式会社 代表取締役社長 涼野友康氏によるビジネスセミナーでは、キスコフーズが長年守り続けているポリシー、どのプロセスにおいても手間を惜まずに、時間をかけて作り上げること。すべての製品が自然の素材、そして人の手から生まれた自信作である事等をお話し頂き、ひとつひとつに妥協を許さないという熱い信念が伝わるセミナーとなりました。



代表取締役 涼野 友康氏



お料理説明



法人インタビュー 第6回 ～山陽女子短期大学～



学長 飯山郁子 氏

【学校概要】

山陽女子短期大学

設 立:1963年

所在地:広島県廿日市市佐方本町1-1

TEL:0829-32-0909

学 部:食物栄養学科・人間生活学科・臨床検査学科

特 色:山陽女子短期大学は、「愛・優・輝」をモットーに、「愛」する心と「優」しさをあわせもつ「輝」ける女性の育成を目標と、マナーや社会常識を含む教養と資格取得に向けた教育を重視している。

【お話】

飯山郁子氏 学 長

重田耕司氏 食物栄養学科長

下地 隆氏 准教授（新調理システム推進協会専任講師）

【聞き手】

新調理システム推進協会 会長 渡辺 彰

渡辺会長:こんにちは、新調理システム推進協会会長の渡辺です。どうぞよろしくお願いいたします。

さっそくですが、まずは、学校のご紹介と新調理システムに関心を持たれた理由についてお話し下さい

学 長:わたくし共の学校は、地域の要請をうけ1927年に設立された山陽高等女学校を母体として、1963年に短期大学としての歩みを始めました。現在では、食物栄養学課、人間生活学科、臨床検査学科の3学科で教育を推進しております。

新調理システムに関わる学科である食物栄養学科は1968年から、調理師養成は2006年から実施しております。食物栄養科の教育目的と致しましては、「食」に関する専門教育を基本とし職業に関わる能力を育成するとともに、幅広い教養と豊かな人間性の涵養を図り「食」を通して社会に貢献できる人材の育成です。現在、栄養管理コース・栄養調理コース・フードビジネスコースの3コースでそれぞれが栄養士・調理師・フードスペシャリストをメインの資格として教育を推進しております。

また、新調理システムへの関心ですが、近年のように「食」に関するさまざまな社会問題がニュースとなってメディアをにぎわしている状況において、食に関わる現場では、消費者に美味しいものを安全に提供する事が基本となります。そんな中、新調理システムは、調理を科学的に分析し、安全を確保できる新たなシステムであると高く評価しております。現場におけるHACCP概念にも適合しているものであり、大量調理の現場での導入も進んでおり、このシステムが活用でき、即戦力となる人材《人財》が求められているとお聞きしております。

本校では、調理師と栄養士のダブルライセンスの取得も可能で、従来から多くの卒業生が、学校・病院・弁当会社など大量調理施設に就職させて頂いています。平成18年から、本学にも新調理システムの設備が整備され、指導者として下地先生もいらっしゃいますので、学生にはしっかり学ばせ、社会で役立つ人材として活躍して欲しいと願っています。また、この事が他の養成施設との差別化となり本学の特色・個性化にも繋がると考え期待しております。

渡辺会長; 山陽女子短期大学様の新調理システムへの取り組みは、全国の学校の模範となると我々は信じています。

なぜならば先程もお話にありました通り、当会に参加した調理師、栄養士の方々は各企業においても評価を受けている実績があるからです

学 長; 有難う御座います。おかげさまで、栄養士コース・調理師コースともに、毎年、希望者は100%就職ができております。そんな中で、新調理システムを学んでいるという事は現場でも高く評価を頂いております。

科 長; 付け加えさせて頂きますと、昨年秋に生徒が現場へ実習に行った際、学生が学校で新調理システムを習う事が出来るという話をしたところ、現場の栄養士さんのほうから「自分達も新調理システムについて受講したい」というような反応もあったそうです。そういう事からも現場でも新調理システムに関心を持たれている施設が多いという事を感じました。

下地先生; 今までの一般的な栄養士の教育の中で、新調理システムを受講する機会は非常に少なかったと思いますが現場の栄養士の皆さんも、従来から行われている方法に比べると新調理システムの基本であるT・T管理により、安全性を確率出来るという事はだいぶご理解されつつあると思います。しかし、学生時代に習う事がなかったため、習う場所を求めているというのが現状ではないでしょうか。

渡辺会長; そうですね。新調理システム推進協会では年2回、管理者養成通信講座を行っていますが、その中でも、病院や事業所給食などの大量調理施設で勤務されている栄養士さんの受講者は年々非常に多くなっています。

下地先生; 新調理システムセミナーの多くが東京などを中心に開催されており、地方ではなかなか学ぶ機会が少ないので、学校で取り入れて行くという事は大変貴重な事だと思います。

学 長; 私は食品衛生に関わっており、食中毒に関する事件の事は常々耳にしておりますがそういう意味でも、このシステムは安全に食を提供できるシステムであると感じております。

会 長; 私はホテルという現場を40年経験し、料理を作る仕事をしてきましたが、どうしても日常の調理と新人教育を平行して進めなければなりません。昔は大勢採用し、その中で一人二人が育てば良しとされ、教育にも十分に時間をかける事が出来ましたが、今は10人採用したら10人が一日でも早く戦力になってもらわなければならない時代になりました。そんな中で、新調理システムを導入する事がメリットになると思うのですが、その辺はいかがでしょうか。

学 長; 全くその通りだと思います。その辺りも本学生が現場で評価を頂いている事に繋がっているのではないかと思います。

渡辺会長; 先程も少し出てきたのですが、次に衛生管理についてお聞かせ下さい

新調理システムとは、先生もご存知のとおり、衛生管理にも十分に注意を払った調理システムです。現在の学校教育における衛生管理の指導も、賞味期限、ノロウイルスなどの問題も山積し、いろいろと大変ではないでしょうか？その辺りの対策としては如何ですか？

科 長; 本学では、食品衛生に関する講義や実験は勿論の事、2週間に一度、学内給食という形で集団給食の実習を行っています。講義で習った知識を、実習の中で実体験として確認ができるようにしております。そこにも、新調理システムの温度と時間の考え方が非常にマッチしてくる訳です。

渡辺会長; それは素晴らしいですね。我々食品の企業におきましても、この食品衛生は本当に必要と考えております。過去にもありました食品偽装事件など、本当に許せないニュースですが、真面目に食品加工をしている企業が大半であり、その上において企業生命線を絶つ、食中毒事故は今後も重要課題として行きたいと思っています。その為にも、新調理システム推進協会では、まず、温度と時間の基準作りから取り組んで来ました。調理に携われる方は、食品衛生を調理技術のひとつとして身につけ、それが当たり前という人材を育てて行きたいと思っています。

学 長; その通りですね。その辺りが自然に身につく事が重要ですね。新型インフルエンザが流行りましたが、それにより手洗い・うがいという事が、一般でも普通になりました。この手洗いはノロウイルス対策にしても、O-157対策にしても通じるものがありますよね

科 長; 今年のノロウイルスの発生率が昨年よりもかなり少なかったのは、インフルエンザ対策で手洗い・うがいや殺菌をする事が一般にも日常化された事も関係が深いのではないのでしょうか。

会 長; そうかも知れませんね。調理の高い技術も大切ですが、基本となる部分をしっかりやってその上にいろいろな技術を積み上げる必要があると思います。また、協会では、調理の際に記録をつける事、イコールHACCPの概念を取り入れる事を重要視していますが、教育の中でこのあたりはどのように実践されていますか？

学 長; はい。HACCPに関しては学校の中でも徹底的に指導をしています。食物栄養学課では毎週1回、(付属幼稚園の)幼稚園給食を提供していますが、抵抗力の弱い園児に何かあってはいけませんから、HACCPの概念を取り入れています。HACCPといえば記録をとる事ですので、その辺りは日頃から重要項目として取り組んでおります。

会 長; 自分達がやっている事を、記録をつけることにより共通の認識として理解してもらえますし、いざという時に確認にもなります。この辺が新調理システムと結びついて来るわけですね。

学 長; 新調理システムの導入はまさに、現場におけるHACCPの導入であると考えております。

渡辺会長; 最後になりますが、私は、食品衛生概念と礼儀、作法は関連性が強いものだと、考えておりますが、山陽女子短期大学様では、どのような教育方針でおこなわれているのでしょうか？

学 長; 全学的教育の目的と致しましては、①健康・福祉・医療を核とした教育の推進②社会に貢献する人材の育成③地域社会における生涯教育の拠点化の推進を掲げております。また、日々の実践目標と致しましては、
《愛・優・輝》すなわち、人を愛し、人にも物にも優しく、個性輝く人に……。食べて頂く人達にも優しく。
を基本に、技術をつけてもらいたいと思います。

渡辺会長; 先生、この度は有難う御座いました。我々協会も、益々、新調理システムを正確に広め業界発展に役立てたく思いますので、これからも料理界の後継者の輩出、ならびに我々へのご指導の程よろしくお願い申し上げます。

終了



平成 22 年度 年会費お振込みのご案内

平成22年度分(H.22.4.1～H.23.3.31)年会費のお振込みをお願いいたします。
詳しくは同封の新調理システム推進協会更新のご案内をご覧ください。
来年度も新調理システム推進協会をどうぞ宜しくお願い申し上げます。

来年度の総会は……

平成 22 年の総会は、ザ・プリンスパークタワー東京にて
5 月 14 日(金)開催の予定です
総会の詳しいご案内は 4 月中旬ごろお送りいたします。

第25回 新調理システム管理者養成通信講座

2010年4月 前期開講

●講座概要／本書にある①概論、②真空調理法、③クックチルシステム、④新調理システムの加熱・冷却、
⑤衛生管理、⑥業態別導入（調整あり）等について、基礎的必須知識から、受講者の実践的
システム運営を考慮した講座。

●期間／3ヶ月

通信カリキュラムは、3週間ごとに1項目毎の講座と成ります。

第1回目；新調理システム必須知識

第2回目；真空調理法、クックチルシステム基礎と応用

第3回目；HACCPに基づいた新調理システムの衛生管理と施設設備設計のポイント

第4回目；業態ごとの新調理システム導入に関する特性

●資格／・新調理システムに関連した職業に3年以上の経験を要します

・職種；部門管理者、調理師、施設管理者、栄養士、システムプランナー、e t c

●定員／20名

●費用／ 会員 25,000円

●受付締め切り／3月下旬

●お申し込み /ホームページよりお申し込み下さい

平成22年度 会員名簿

《平成22年度 特別法人会員》

平成22年2月末日現

在

スービット®のパイオニア

時間をかけてつくりあげる料理の眼差しを
大切にお届けします




株式会社 いちまる

<http://www.ichimaru-grp.co.jp/>

東京営業本社 03-3432-8007 中部営業所 054-626-2118
関西支社 06-6253-8810 北陸営業所 076-247-9431

プロになる自信がつく。卒業してから実感する。
これが酔心の実力です。



学校法人 原田学園
広島 酔心調理製菓専門学校

広島市西区福島町 2-4-1 082-231-8700
<http://www.suishin.ac.jp/>

新調理システムのパイオニア

ニチワ電機は、ハードとソフト力により、衛生的で高品質の
厨房運営をコーディネートします



ニチワ電機株式会社

<http://www.nichiwadenki.co.jp/>

東京支店 03-5645-2691 大阪支店 06-6838-5001



山陽女子短期大学
SANYO WOMEN'S COLLEGE

広島県廿日市市佐方本町1-1 Tel:0829-32-0909
<http://www.sanyo.ac.jp>

《平成22年度 法人会員》

- 株式会社アイワ食品
- アスピカグループ
- 大阪ガス株式会社
- 大富士給食株式会社
- 株式会社オリンピア
- 岡山フードサービス
- 有限会社カエツカンパニー
- 関西電力株式会社
- 九州電力株式会社
- キスコフーズ株式会社
- 社会福祉法人金武あけぼの会
- 株式会社京王プラザホテル
- 株式会社ザ・ホーム
- サンワフーズ株式会社
- 株式会社サンク
- 七福醸造株式会社
- 株式会社生活デザイン研究所
- 株式会社宝木スタッフサービス
- 中国電力株式会社
- 株式会社典座
- 東京製菓学校
- 株式会社日京クリエイト
- 株式会社ニッコクトラスト
- ブリヂストン小平生活協同組合
- 株式会社平安閣
- 株式会社ホンダ開発株式会社
- 株式会社松屋フーズ
- 株式会社マルヤ
- 株式会社メフォス
- 株式会社レオックフーズ
- 株式会社ローソン

新調理システム推進協会

会報 第10号 平成20年3月22日発行

<編集・発行>

新調理システム推進協会 事務局

〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2

TEL: 03-5645-8751

FAX: 03-5645-2550

発行責任者 事務局長 西 耕平

