

第1回栄養管理研修会 (調理関係者)

- 日時 令和6年6月17日(月) 10:00～16:00
- 開催方法 ハイブリッド開催(会場:岡山県医師会館 401会議室)

- 出席者 53病院76名、委員8名

講演 30年料理人をやってわかったこと

講師 日本料理「贅否両論」店主 笠原 将弘 氏



高校卒業後「正月屋吉兆」で9年間修業後、実家の焼鳥店を継ぎ、2004年恵比寿に自身の店「贅否両論」を開店し、独創的な感性で作上げる料理が評判を呼び、人気店となる。多数の著書や、各種メディア出演、YouTubeも開設され精力的に活動されている。

料理で大切にされていることは、「腕」と「舌」と「遊び心」で自分自身が楽しく仕事をする。料理はメニュー名ではなく、作業名で覚え、それを派生させることで料理のレパートリーは増えていく。またなるべくシンプルに無駄なことをせず、効率よくする。人材育成では1. 指導する際は平等に、後を引かない。2. 店を任せる際は、自身で献立は考え、

信頼して任せる。3. 料理を楽しむ姿勢をみせること、などをあげられた。人材採用では、料理のスキルよりもあいさつや気遣いができるか、また好きなお笑い芸人を訊くなど、自分自身との相性を探るなどの工夫をしている。さまざまな仕事を通じて、同世代の料理人に刺激を受け、視野が広がり料理に還元させることができる。日課のサウナや徒歩通勤は、体調管理やストレス解消以外に、献立を考える良い時間である。確かな技術力と遊び心で、こうすべきに囚われず、目の前の人をどう喜ばせることができるかを楽しんでいる姿がとても印象的であった。

講演 食品衛生について

講師 岡山県保健医療部生活衛生課 食の安全推進班 三宅 直子 主任



令和5年度の岡山県での食中毒発生件数は10件、患者数は149名であった。監視のポイントとして、①爪ブラシの管理方法 ②紫外線殺菌灯の管理 ③中心温度計の管理 ④詰め替え容器の管理 ⑤段ボールの管理をあげられた。②紫外線殺菌灯の有効使用期限は、殺菌灯の寿命(一般的には2,000～3,000時間)÷1日当たりの使用時間で算出される。交換時期を殺菌庫本体の見やすい位置に記載する。殺

菌する器具は乾燥した状態に入れる。④詰め替え容器の管理では、過去に洗剤とみりんを間違えて天つゆに使用し食中毒が発生した事例や、水の代わりに消毒中のピッチャーに入っていた次亜塩素水を提供した事例が紹介された。複数人で業務にあたることが多いので、ラベル表記するなど対策が必要である。

グループミーティング

出席者を会場とオンラインの6グループに分け、委員が司会進行を担当した。

「アレルギーや個別対応について」「食材料費・光熱費の高騰について」「新人教育の方法について」、各施設での取り組みについて意見交換を行い、全体ミーティングで各グループの情報共有をした。アレルギー対応では、皿やお膳や食札の色を変えるなどを実施している。食材料費の高騰については、病院の方針により様々で、パック醤油を中止し味をつけておくなどの調理の工夫や、冷凍商品への切り替えなどで対応している。新人教育では話しやすい雰囲気をつくるように雑談を意識的にとり入れたり、3か月ト



レーナーがついて指導している施設もあった。

(栄養管理委員 松本英子)