学校通信

フレッシュ　リーヴス
Fresh Leaves

2019年度
第３号

2019.10.16. 発行

学校法人野又学園　函館短期大学付設調理製菓専門学校

1964東京五輪レシピブックが本校へ寄贈されました！！

▲中島歩さんよりレシピブックの贈呈

この度、やまいち商事（函館市）代表取締役の中島歩さんより、1964年の東京五輪選手村で使用されたレシピブックが寄贈され、9月14日に贈呈式が行われました。

当時函館からただ一人、選手村の料理人に選ばれた中島さんのお父さん、中島一さんが所有していたもので、フランス料理を中心に２０１種類のレシピが収録されています。

中島一さんは昭和５０年度～５８年度の間、本校の非常勤講師として勤められ、また中島歩さんは平成８年度の調理師科夜間部の本校の生徒でした。・・・縁を感じますね。

オリンピックを終えた後、当時の選手村の料理人の中で一番若かった私の父に、このレシピ本は預けられてきたそうです。それをまた更に若い世代に受け継ぎ、函館の食文化の発展に役立ててもらえたらと思い、調理師学校へ寄贈することを思いつきました。

父が料理の日本代表になったように、日本を代表する料理人がこの学校から生まれて欲しいですね。

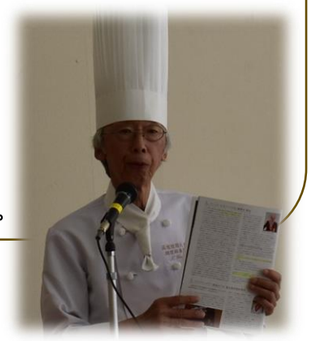
※中島一さんは来年の東京五輪を楽しみにしていたそうですが、2016年に亡くなられてしまいました。

中島 歩さん
（有限会社やまいち商事
代表取締役）

このレシピブックの中の料理は、１００年以上前のフランスの料理人エスコフィエの料理の本に出てくるものがほとんどです。つまり、基本中の基本がこのメニューの中にあります。

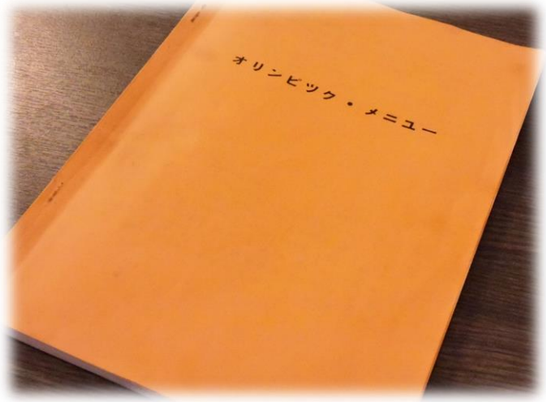
ですので、この本は貴重な資料というだけではなく、調理実習の教材としても一級品だと思います。授業や外部の講習会などでも伝えていきたいと思います。

本日は素晴らしい資料を寄贈していただきほんとうにありがとうございました。



吉田　徹
（函館短期大学付設調理製菓専門学校
教頭／西洋料理研究室長）

これがレシピ本です！！



帝国ホテル料理長 村上信夫氏をはじめ、当時の日本を代表する料理人で結成された「社団法人日本ホテル協会オリンピック東京大会代々木選手村食堂運営委員会 調理専門委員」によって制作されました。

レシピ本について、当時制作された冊数などは不明ですが、おそらく北海道内で現存しているのはこの1冊だけではないかと思われます。

レシピブックの料理内訳は下記の通りになっております。2,000種類のメニューより抜き出した、とテレビでは解説されておりましたが、大変な作業だったのではないかと思われます。体に負担を掛けないスープ類が多く、また魚料理に比べて肉料理が４倍となっております。野菜料理も３７種類と多く、肉料理とのバランスが考えられております。最大の特徴は外国の料理が多く、各国の選手に対しての気遣いが感じられます。

《レシピブックの料理内訳（配分・バランス）》

ソース	24 種類
ポタージュ	42 種類 （各種スープストック含む）
海老・魚料理	15 種類
肉料理（全60種類）	
豚	12 種類
仔羊	10 種類
仔牛	10 種類
牛	15 種類
鶏	13 種類
野菜料理	10 種類
ピラフ	2 種類
サラダ	7 種類
ガルニ（付け合わせ）	18 種類
外国料理	23 種類

1964年五輪の味”復活”！！

　贈呈式に引き続き、試食会が行われました。
　レシピ本の中から幾つかの料理をセレクトし、実際に調理を試み、５５年ぶりに当時の料理を再現してみました。
　全日本司厨士協会函館支部より２名の先生を助っ人にお願いしながら、本校の西洋料理ゼミナールの学生が調理を担当しました。

レシピは１２０人前の分量で書かれており、作り方の説明はありません。各選手村の料理長に確認しながらの作業になっていると思います。

冷製ヴィーシー風クリーム・スープ

車エビのフライ ターターソース

レタス・香草入りサラダ

ハンガリー風 鶏肉の御飯料理

豚のヒレ肉クリーム煮

仔羊の煮込み野菜添え

ほとんどそのままレシピを再現しましたが、若干微調整が必要なところは最低限させていただきました。

【当日提供された試食料理】
（スープ）
◇冷製ヴィーシー風クリーム・スープ
◇洋ネギとじゃが芋のスープ

（魚料理）
◇車エビのフライ ターターソース
◇鮭のすり身ポジャルスキ
◇ひらめの卵つけ焼きミラノ風

（肉料理）
◇豚のヒレ肉クリーム煮
◇仔羊の煮込み野菜添え
◇ビーフ・ステーキ ベルシーソース添え
◇牛の挽肉のステーキパインアップル添え

（外国料理）
◇ハンガリー風 鶏肉の御飯料理
◇挽き肉と豆の煮込み（メキシコ）

（サラダ）
◇レタス・香草入りサラダ

（野菜料理）
◇グリーンピースの煮込みフランス風

（付け合わせ）
◇人参のバター煮

スナップ写真（2019.09.14.「1964東京オリンピック選手村料理 試食会」）

▲試食会の料理は、本校西洋料理ゼミナールの学生が調理しました。

▲学生たちは、調理の作業を通して、当時の料理人たちのおもてなしの心に触れることができたようでした。

▲メニューの解説と調理を担当したスタッフの紹介のあとは、試食タイム！！

発行：函館短期大学付設調理製菓専門学校学校通信編集室
〒042-0942 北海道函館市柏木町７番２５号　ＴＥＬ．(0138)53-5574
URL.　http://nomata-cook.ac.jp