

# 第5回大阪府食の安全安心顕彰制度 大阪府知事賞

おさき しげる  
尾崎 滋

じっぼう  
～「日本料理 十方」を営む～

長年にわたり、大阪府主催の「ふぐ処理講習会」や、大阪府職業能力開発協会の小中学校における「ものづくり体験教室」などの講師を務め、事業の発展に貢献しています。



大阪版食の安全安心  
認証制度  
大阪育ちのこころちゃん



## 【食育活動】

大阪ヘルシー外食推進協議会と府内自治体共催の「ヘルシー外食フォーラム 2016」において、審査委員長として外食メニューのヘルシー化について助言を行いました。また、府内の商工会からの依頼を受け、地域の伝統食材や地元食材を活用した料理方法について、実演を交えながら紹介するなど、食育活動にも積極的に取り組み、消費者の健康維持増進に努めています。



ふぐ処理講習会



ヘルシー外食フォーラム 2016

## 【食の安全性・信頼性確保の取組】

平成 21 年に大阪版食の安全安心認証制度を取得しました。同制度を従業員への意識改革のツールとして位置づけ、自店の自主衛生管理及びコンプライアンスの向上を図るだけでなく、他店へも認証制度の導入を勧めています。また、産地偽装が社会問題化するなかで、納品業者に産地情報を伝票に記録して伝達させることにより、消費者の食に対する信頼性の確保に努めています。

## 【料理人の人材育成】

若手・中堅料理人に対して、食材の基礎知識・調理技術を教示するとともに、日々の健康管理とその記録の重要性を周知するなど、料理人の自主衛生管理の水準と資質の向上を図り、人材育成に尽力しています。

## 【講評】

食の安全や信頼を確保するため、自主衛生管理の徹底とコンプライアンスの向上に努めるほか、長年にわたり調理業務に精励する中で、後進の人材育成に尽力するとともに、食育活動や伝統食材の伝承などに取り組む姿勢が高く評価されました。