

静岡鮎商新聞

発行所
静岡市葵区常磐町3丁目3-9
静岡生衛会館3階
静岡県鮎商生活衛生
同業組合
電話 255-7148
発行人 齋田成広
編集人 夏目雅俊
事務局
企画・印刷 (株)三創
電話 054-282-4031

令和5年1月1日
組合員総数
121店



お寿司屋さんを探すならココ
http://www.shizuoka-sushi.jp/

支部・組合員店の投稿を募集中

採用された場合は、店名・顔写真等を掲載いたします。昨年度からお客様にも配布しているため、貴店のPRにになります。コラム・支部情報・貴店の取組など、なんでも結構です。次回136号の投稿締め切りは、4月末までに組合事務局にお願いします。

新春のご挨拶



全国すし生活衛生同業組合連合会 会長
東京都鮎商生活衛生同業組合 理事長
浅野 哲哉

令和5年の新春を迎え、謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

昨年は、ロシアによるウクライナ侵襲、円安、ドル高、原油高で幕を開けました。

春先から各地域で営業時間の短縮が解除され、従来の時間に戻しても、長時間の飲酒、飲食を避ける傾向が続き、大人数での宴会が無くなり、特に夜の遅い時間帯のお客様の来店が減りました。

9月以降は大幅な円安となり、食材のみならず包装資材に至るまで、仕入れ価格が上昇する中、殆どの店舗が客離れを心配し、値上げに踏み切れておりません。

11月には、新型コロナウイルスの感染者が、再び強い勢いで増加し、年末の書き入れ時に暗い影を落としました。

明るい話題と言えば、10月から外国人の観光が再開し、各地が次第に賑わいを見せるようになり、潤う店舗が出てきた事でございます。

このような状況下でござ

さいましたが、全国すし連合会では10月18日に平成27年11月に愛知県で開催した、第10回全国すし技術コンクール以来、7年ぶりのすし技術の祭典である全国すし技術披露会を開催し、全国各地から総勢70名の選手の方が出場し、大勢のお客様の前で洗練されたすし技術、及び素晴らしい作品を披露致しました。

また、翌日の10月19日には、令和元年に山口県で開催して以来、新型コロナウイルスの感染拡大により3年ぶりの開催となる、第65回全国すし連合会を埼玉県さいたま市において「菜の彩(さいのいろどり)」をテーマに開催致しました。

全国すし技術披露会、第65回全国すし連合会ともに、沢山の方々が関心を持って下さって、大変ありがたく思っております。

コロナ禍となり3年が経ちましたが、今までの商売のやり方を見直し、例えば、以前は午後の時間帯に休憩時間を設け、22時まで営業していた店

舗が、午後の休憩時間を無くし、通し営業で20時閉店といった形にする、出前やテイクアウト商品の充実を図り、その商品をホームページ上で発信し、ネット注文にも対応する、スマートフォンによるキャッシュレス対応も行うといった形に大きく変えて行かないと、今後の商売の継続が難しいのではないかと感じていま

す。

経営者は、店舗の規模に関係なく、ハサップやキャッシュレス決済、従業員の雇用環境の整備、コロナ対策、その他、インボイス制度といった商品販売以外の様々な新しい知識が必要な時代になりました。

特に最近では、本年10月からのインボイス制度開始に伴い、各所で勉強会が開催されています。適格請求書発行事業者に登録すると、細かな記載の請求書や領収書の発行が必要となりますが、会計専門に従業員を雇える店舗は殆どなく、対応が難しい事を関係官庁に理解して頂く必要があります。

様々な問題に直面し、従来通りの商売をする事が難しくなりましたが、良質な食材を使い、洗練された技術で美味しい商品を提供し、ホームページやスマートフォンで情報発信を行い、お客様が来店されるよう、日々頑張るようではありませ

新春のご挨拶



理事長 齋田 成広

新年あけましておめでとうございます。

昨年、静岡県内は台風15号により大きな被害を受け組合員のお店でも休業を余儀なくされた方々がおられます。またご家族、友人、お客様など多岐にわたり影響を受け、苦労があったことと思

ます。この場をお借りしましてお見舞い申し上げます。

我々の業界では3年ぶりに埼玉県にて全国大会が開催され久しぶりに全国の仲間と旧交を交えることができました。また7年ぶりに東京で全国寿司技術披露会が行われ、わが県の出場選手の皆さんが素晴らしい成績をおさめるなど少しずつではありますが新型コロナウイルスの影響で止まっていたものが動き始める年でした。

今年はさらに人の動きも加速し我々の商売にも良い兆しが見えると期待

豊嶋武会長 「理事長勇退を祝う会」開催報告

令和4年11月2日(水)入船館南店にて、豊嶋会長ご夫妻・県役員・県役員OBほか31名が出席され盛大に開催されました。齋田理事長の開会の挨拶・豊嶋会長の挨拶・竹内常任相談役の乾杯・長倉常相の祝辞があ



齋田理事長から奥様へ

長・一木役員OB・田嶋事務局長から会長夫妻に贈呈されました。全員で記念写真を撮り、川澄副理事長の挨拶で盛大な祝う会が閉会されました。

り、以降は歓談に入り大変盛り上がりま

した。

尾崎技術委員長からは、10月18日(水)全国技術披露会で入賞された選手の紹介がありました。

全国すし連からの退任役員「感謝状」「記念品」が豊嶋会長と加藤常任相談役に贈呈されました。

花束贈呈では、齋田理事



全国技術披露会入賞者紹介



長倉常相の祝辞



参加者 31名

御礼

昨年の台風15号の被災にあたり全連を通して全国の組合員の皆さんから、また中部ブロック会からは中部ブロックの有志6県の組合員の皆さんから多くの義援金を頂き静岡県組合員一同厚く御礼申し上げます。被災直接には温かい激励の御言葉も多数頂き、皆さんの励ましが力となり被災した組合員も再興し無事新年を迎えました。同業者の厚情に感謝するとともに皆様の益々の繁盛を祈念致します。

理事長 齋田 成広

お店でのカラオケ・生演奏・BGMの著作権手続きはお済みですか？

カラオケ・生演奏・BGMなどで音楽を利用されるお店のご経営者の方は、下記の支部までお気軽にお問い合わせください。



- 著作権使用料の例
- カラオケ(客席面積33㎡まで) 月額 3,500円
 - BGM(店舗面積500㎡まで) 年額 6,000円

*別途消費税相当額が加算されます。

ホームページもご覧ください。 www.jasrac.or.jp

JASRAC 日本音楽著作権協会 静岡支部
〒420-0851 静岡市葵区黒金町59-6 大同生命静岡ビル5F
Tel.054-254-2621 Fax.054-254-0285

金印 まぶび わびび 醤油味

本わさびの上品な香りとシャキシャキとした食感を お楽しみいただけます。

いろいろメニューにご利用いただけます。

お問合せ先 金印物産株式会社 名古屋支店
〒460-0008 名古屋市中区栄3-18-1 ナディアパークビジネスセンタービル 23階
TEL.052-238-1223 http://www.kinjirushi.co.jp/

ドウ コウ 洞江水産

(有)静岡洞江水産 〒422-8055 静岡市駿河区寿町11-35
TEL (054) 283-2172(代)

(株)清水洞江水産 〒424-0831 静岡市清水区入江1丁目4-16
TEL (054) 366-8355(代)

(株)浜松洞江水産 〒435-0045 浜松市中区細島町1-18
TEL (053) 464-8117(代)

(株)流通洞江水産 〒420-0922 静岡市葵区流通センター1-1
TEL (054) 263-3235

謹賀新年

県すし組合の県旗

執行部

理事長・互助会会長
松乃寿司
齋田成広
(焼津支部)

筆頭副理事長
入船鮪本店
川澄真一郎
(静岡支部)

副理事長・技術委員長
すし処尾崎
尾崎吉宜
(静岡支部)

副理事長・筆頭理事会計
驛前松乃鮪
植田潤滋
(静岡支部)

副理事長・理事会計・支部長
魚久
鈴木久雄
(藤枝支部)

副理事長・支部長・広報委員長
(有)沖之寿司
甲賀進一
(磐田支部)

専務理事・支部長・すし券委員長
末廣鮪本店
望月達矢
(静岡支部)

常務理事
さがみ寿司
町田寛
(伊東支部)

常務理事・支部長
井筒屋
朝日璋
(庵原支部)

常務理事・理事会計
寿司割烹 船正
村岡正美
(静岡支部)

常務理事
吉野鮪高松店
西澤保雄
(静岡支部)

常務理事・事業企画委員長
千代田吉野鮪
大塩一義
(静岡支部)

常務理事・情報化対策委員長
寿し幸実宇栄
小田幸寿
(静岡支部)

常務理事・支部長・新聞委員長
千鳥寿司
夏目雅俊
(浜松支部)

理事
入船鮪本店
稲葉敏雄
(静岡支部)

理事
八千代寿し鐵
大鹽敦之
(静岡支部)

理事
寿司職人びる川
尾留川健太
(静岡支部)

理事・支部長
(有)双葉寿司
高島栄司
(沼津支部)

理事・支部長
のんき寿司
木谷成克
(伊東支部)

理事と各役員

理事・すし券委員長
袖師寿し鐵
梅本賀津也
(清水支部)

理事
魚竹寿司
千葉由美
(清水支部)

理事
赤堀太亮
(静岡支部)

理事
俺らの家まで
高橋久雄
(清水支部)

常任相談役
(株)藤すし
加藤貞美
(三島支部)

常任相談役
あめや鮪
長倉慶雄
(三島支部)

常任相談役
魚竹寿司
竹内勝利
(清水支部)

県事務局 事務局長
田嶋清江

支部長
吉野寿司高部店
出川圭介
(清水支部)

支部長・常任相談役
寿司松
伊藤恒男
(新居支部)

支部長
岳作寿司
村田芳彦
(三島支部)

理事・支部長
寿司実本店
實石勇
(焼津支部)

支部長
吉野寿司高部店
出川圭介
(清水支部)

支部長・常任相談役
寿司松
伊藤恒男
(新居支部)



卯

第60回

静岡県生活衛生同業組合大会開催報告

令和4年11月7日(月)静岡商工会議所にて、盛大に開催されました。

講演会は、「生衛業のデジタル化と活性化の手段」講師 (有)アイ・リンク・コンサルタント代表 中小企業診断士「加藤忠宏氏」講演会は、「大会宣言の採択」「大会決議の採択」と各表彰状の授与が行われました。

各表彰者
●静岡県知事表彰 常務理事 町田寛氏 (伊東支部 さがみ寿司) 理事・すし券委員長 梅本賀津也氏 (清水支部 袖師すし鐵)

●静岡県生活衛生同業組合連合会会長表彰 理事長 齋田成広氏 (焼津支部 松乃寿司) 県監事 高橋久雄氏 (清水支部 まぐろ寿司) 事務局 田嶋清江氏

生活衛生同業組合の皆様へ
電気料金見直しでコスト削減!

ミツワのてんぎ

お問い合わせ先
組合員ミツワでんき事務局
TEL 0120-983-037

ヤマサ
重ね仕込しゆ
本懐石

本醸造 超特選

伝統の醸しと近代醸造の酢作り

キサイ子のお酢が最強。キサイ子醸造

私市醸造株式会社 TEL 047-443-2511
URL https://www.kisa1.co.jp/ FAX 047-443-1162

高級鮮魚 海老・貝類
冷凍魚・珍味類 精肉・青果

第一水産

〒420-0072 静岡市葵区二番町1番地の18
TEL 054-252-3111(代) FAX 054-252-3118
http://www.sdis.jp

静岡の地酒
花の舞

おかげさまで創業92年
SANO かびブロック工法 (防かび・防藻・抗菌・除菌・防腐)

佐野塗装(株)

静岡市駿河区中田1丁目1番20号
電話 054-285-7191
Eメール info@sanotoso.com

まるみのある味
塩は あらしみ

無漂白 無添加 自然塩

お近くで手に入らない場合は、直送も致します

古来伝統の塩作り
あらしみ株式会社 静岡市駿河区広野2308 ☎054(259)3118 FAX054(257)2246

注意

有効期限2022年12月31日のすし券は、2023年2月24日(金)までに必ず換金をしてください。以降は、一切換金できませんのでご注意ください。事務局に来社するときは、必ず事前にご一報ください。不在や現金がご用意できない場合がございます。

組合新規加入3店紹介
よろしくお願いたします。

磐田支部「味匠 式」
鈴木 啓介
袋井市愛野東2丁目9-3 電話 0538-44-3533

磐田支部「凜喜桜変」
笠井 政明
磐田市国府台9-3 電話 0538-21-1888

静岡支部「寿司国 小野田」
小野田 龍吾
静岡市駿河区用宗1-28-9 電話 054-260-5550

静岡の地酒
喜平

白衣
株式会社 カワジリ

本社 静岡市葵区五番町1-3
TEL (054) 253-7009
浜松支店 浜松市中区元浜町32-9
TEL (053) 474-8911
沼津支店 沼津市庄栄町7-9
TEL (055) 923-3380

全国すし技術披露会 報告

全国技術披露会 静岡県参加者の感想

全国すし商生活衛生同業組合連合会（会長 浅野哲哉）では、令和4年10月18日（火）東京新宿京王プラザホテルにおいて、全国から選抜された選手による「全国すし技術披露会」が開催されました。

当日は、10時15分に開会式が始まり、各県役員、一般観覧者多数見守る中、70名の選手が入場、中田秀人東京都すし組合常務理事の司会で、副実行委員長の小形昭彦全国すし連副会長が開会を宣言、続いて実行委員長の井上正典全国すし連副会長が挨拶後、大会会長である浅野哲哉全国すし連会長が選手に対し、「皆様の前で日頃の練磨した素晴らしいすし技術を十分に披露して欲しい」と挨拶を行った。

その後、審査委員紹介、審査委員長の大山康正全国すし連技術委員長挨拶の挨拶と続き開会式を終了した。

「関西江戸盛り込み競技」へ挑戦して銀賞をいただきました。組合の技術講習会で勉強できたから頂けた賞だと思えます。これからも挑戦したいです。ありがとうございます。ご協力くださった組合の皆様ありがとうございました。



握りすし 赤堀太亮
（静岡支部 俺らの家まで）
今回20年ぶりに出場させて頂きました。結果は不本意でしたが、全国の舞台で久しぶりに味わった緊張感を忘れず、日々の仕事に役立てたいと思います。

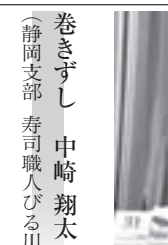
巻きすし 中崎翔太
（静岡支部 寿司職人びる川）
十月十八日に東京都、新宿にある京王プラザにて全国技術披露会が開催されました。この日のために全国から技術を磨いてきた選手たちが集まり、その数なんと延べ七十名。静岡からも巻き寿司部門に三名、握り寿司部門に二名、関西江戸盛部門に一名の計六名で参戦してきました。

「関西江戸盛り込み競技」へ挑戦して銀賞をいただきました。組合の技術講習会で勉強できたから頂けた賞だと思えます。これからも挑戦したいです。ありがとうございます。ご協力くださった組合の皆様ありがとうございました。



握りすし 小田義明
（静岡支部 八千代寿司）
とても良い経験をさせて頂きました。この経験を日々の仕事に活かしていきたいと思えます。

巻きすし 中崎翔太
（静岡支部 寿司職人びる川）
十月十八日に東京都、新宿にある京王プラザにて全国技術披露会が開催されました。この日のために全国から技術を磨いてきた選手たちが集まり、その数なんと延べ七十名。静岡からも巻き寿司部門に三名、握り寿司部門に二名、関西江戸盛部門に一名の計六名で参戦してきました。



開会式の時、私は巻き寿司部門の出場だったのですが、そのままだ自分の番号のところ立ちました。開会式が終わり、いよいよ競技本番です。そんな私の席はなんと前列、周りを見学者しかいません。手も震えっぱなしです。ふと前を向き直りました。すると真つ正面に静岡県の組合の皆さん陣取ってくださったのです。それを見た瞬間、急に全身の血の気がスウッと引き上がった。アになっていききました。雑音が入らず、手の震えも止まり、いい感じに集中できたのです。その時、「あ、これいけるな」と思わず感じてしまいました。



その後は本当にあっという間でした。作業中、手が止まることなく競技を進めることができ、四海巻きの形、巻物の大きさを、それぞれの断面の高さなどをしっかりと決めることができました。こんなに多くの方が来てくれていたのかと驚きました。思い出せば七年前、名古屋の全国大会でも見学者は多かったですが、今回はその三、四倍はいたんじゃないでしょうか。

開会式の時、私は巻き寿司部門の出場だったのですが、そのままだ自分の番号のところ立ちました。開会式が終わり、いよいよ競技本番です。そんな私の席はなんと前列、周りを見学者しかいません。手も震えっぱなしです。ふと前を向き直りました。すると真つ正面に静岡県の組合の皆さん陣取ってくださったのです。それを見た瞬間、急に全身の血の気がスウッと引き上がった。アになっていききました。雑音が入らず、手の震えも止まり、いい感じに集中できたのです。その時、「あ、これいけるな」と思わず感じてしまいました。

その方は東京の金太郎寿司の方でした。「どこの県の寿司屋さんですか」と聞かれ、「静岡です」と答えると、「いやあ、やっぱり静岡の方はすごいですね」と言っていた。その時は巻きすし披露20名・握りすし披露32名・関西江戸盛披露15名の選手がエンタリーされました。久しぶりの京王プラザホテルの、とても素晴らしい会場を準備していただき、選手の皆さんと審査委員として参加した私も緊張感のある時間でした。

今回は久しぶりの開催ということで、多少バタバタする場面もありました。特に関西江戸盛披露は初めての競技で審査もなかなか難しい審査となりました。

当中部ブロックからは、福井県から1名・静岡県から6名・愛知県から3名・岐阜県から1名計11名が各種目に挑みました。（結果は別表参照ください）
入賞された方も多く、大舞台での活躍でした。これからも引き続き、中部ブロックにおきまして「技術講習会」「技術コンクール」等を開催してまいります。

また、県青年部の活動の一環ともなっており、組合員同士の交流・情報交換の場ともなっております。
青年部加入と技術講習会の問合せ先は、県技術委員長 尾崎吉宜氏（すし処尾崎）
青年部長 小田幸寿氏（すし幸実宇栄）又は事務局へお問い合わせ致します。

総評

東京新宿京王プラザにおいて、6年ぶりに全国すし技術披露会が開催されました。全国各地より、巻きすし披露20名・握りすし披露32名・関西江戸盛披露15名の選手がエンタリーされました。久しぶりの京王プラザホテルの、とても素晴らしい会場を準備していただき、選手の皆さんと審査委員として参加した私も緊張感のある時間でした。

今回は久しぶりの開催ということで、多少バタバタする場面もありました。特に関西江戸盛披露は初めての競技で審査もなかなか難しい審査となりました。

当中部ブロックからは、福井県から1名・静岡県から6名・愛知県から3名・岐阜県から1名計11名が各種目に挑みました。（結果は別表参照ください）
入賞された方も多く、大舞台での活躍でした。これからも引き続き、中部ブロックにおきまして「技術講習会」「技術コンクール」等を開催してまいります。

また、県青年部の活動の一環ともなっており、組合員同士の交流・情報交換の場ともなっております。
青年部加入と技術講習会の問合せ先は、県技術委員長 尾崎吉宜氏（すし処尾崎）
青年部長 小田幸寿氏（すし幸実宇栄）又は事務局へお問い合わせ致します。

各県の皆様のご協力とご参加をお願い致します。特に愛知県の方々に、準備、設営をいつもありがとうございます。

静岡すし処尾崎 尾崎吉宜（技術委員長）

審査結果

① 巻きすし披露

賞	都道府県名	勤務先店名	氏名
農林水産大臣賞（最優秀賞） 金賞4名	東京	金太郎鮪	鈴木 勝彦
	東京	金太郎鮪	井上 昌人
	静岡	寿司職人びる川	中崎 翔太
	長崎	握りのはやし	杉本 涼
銀賞5名	東京	金太郎鮪	石破 祐太
	愛知	きく寿司	服部 史和
	東京	金太郎鮪	寺澤 剛
	東京	金太郎鮪	中島 孝幸
	静岡	すし幸実宇栄	青木 春花
東	金太郎鮪	中島 滋優	

他、敢闘賞10名

② 握りすし披露

賞	都道府県名	勤務先店名	氏名
内閣総理大臣賞（最優秀賞） 金賞8名	東京	金太郎鮪	増井 嘉人
	東京	金太郎鮪	千葉 勇
	東京	金太郎鮪	新里 典広
	岩手	すし心明	下屋敷明美
	東京	金太郎鮪	岩村 祐二
	熊本	水前寺時雨	佐藤 伸也
	東京	金太郎鮪	似内 研二
	栃木	奴寿司	増淵 真
	東京	金太郎鮪	尾崎 正明
	神奈川	よろい寿司	斎藤 剛
	東	金太郎鮪	山田 淳一
銀賞8名	静岡	すし処俺らの家まで	赤堀 太亮
	東京	金太郎鮪	知念 一
	新潟	鮪割烹丸伊	佐藤 拓海
	東京	金太郎鮪	斎藤 禎一
	東京	金太郎鮪	石田 寛
	岐阜	金寿司	林 満

他、敢闘賞17名

③ 関西江戸盛披露

賞	都道府県名	勤務先店名	氏名
内閣総理大臣賞（最優秀賞） 金賞3名	滋賀	京極寿司	中川 淳
	滋賀	京極寿司	山崎 剣司
	大阪	栗寿司	栗原昌弘
銀賞4名	大阪	割烹 司	岩本 雅
	大阪	柳ふくい	福井 良一
	静岡	沖之寿司	甲賀 進一
	京都	本家重兵衛	嵐谷 淳一
大	すし きわ心	野尻 和行	

他、敢闘賞8名



「あ、これいけるな」と思わず感じてしまいました。その後は本当にあっという間でした。作業中、手が止まることなく競技を進めることができ、四海巻きの形、巻物の大きさを、それぞれの断面の高さなどをしっかりと決めることができました。こんなに多くの方が来てくれていたのかと驚きました。思い出せば七年前、名古屋の全国大会でも見学者は多かったですが、今回はその三、四倍はいたんじゃないでしょうか。

最後に、大会当日の競技が終わり、作品を並び、作品を並べた後、私の横の方が話しかけてくれました。入賞ははたせませんでした。先輩方の作品や仕事をみて、私も勉強になりました。次回ももっと良い作品、良い仕事ができるように日々の仕事を頑張りたいです。

巻きすし 笹本 航輝
（静岡支部 寿し幸実宇栄）
入社2年目にしてとても貴重な体験をさせて頂きました。

また、県青年部の活動の一環ともなっており、組合員同士の交流・情報交換の場ともなっております。
青年部加入と技術講習会の問合せ先は、県技術委員長 尾崎吉宜氏（すし処尾崎）
青年部長 小田幸寿氏（すし幸実宇栄）又は事務局へお問い合わせ致します。



静岡すし処尾崎 尾崎吉宜（技術委員長）

静岡県組合員のみなさまへ
技術委員会では、組合員の伝統技術継承とすし職人として、恥じない技の向上と技能者の養成に関する指導を行い、中部ブロックと全国技術コンクルールの参加と強化を図ることを目的に技術講習会を毎年実施しています。



静岡すし処尾崎 尾崎吉宜（技術委員長）

第65回 全国すし連埼玉大会 参加報告

令和4年10月19日(水) 場所：清水園

第六十五回 全国すし連埼玉大会



すしも振舞われ、第66回全国すし連大分大会のPRがあり、大成功のうちに幕を閉じました。令和5年10月17日(火)第66回全国すし連大分大会に、ぜひご参加をお願い致します。

表彰・感謝状受賞者
 全国すし衛生衛生同業組合連合会会長表彰
 理事長 齋田成広氏

(焼津 松乃寿司)
 副理事長 植田開滋氏

(静岡 驛前松乃鮨)
 全国生活衛生同業組合中央会理事長感謝状
 理事 梅本 賀津也氏
 (清水 袖師すし鐵)
 水産庁長官感謝状
 副理事長 鈴木久雄氏
 (藤枝 魚久)

第65回全国すし連埼玉大会は「菜の彩」をテーマに、令和4年10月19日(水)に埼玉県のさいたま市大宮区にある清水園において開催されました。全国からの参加者は約300名(静岡県13名参加)でした。

会場内では経営近代化展・物産展を開催し、大会式典では各種表彰の授与、来賓祝辞の後、大会スローガン、並びに大会宣言文が採択され、次年度開催県である大分県すし組合に大会旗が引き継がれました。

講演家の大塚徹氏による基調講演があり、夜の懇親会には、多数のご来賓の方々ご臨席して下さり、尺八演奏で始まりコース料理の間に、埼玉県鮪組合一押し野菜



近代化物産展



全連会長 浅野氏挨拶



大会旗入場



乾杯



参議院議員片山さつき氏と



アトラクション宮路おさむ



静岡県参加者

静岡支部 入船鮪突タワー店 稲葉 敏雄氏
 (静岡県鮪商組合 理事・技術委員)

グランプリ受賞



静岡グルメスペシャル 10
桜えびやしらす盛り込み

個人旅行部門

特別賞 庵原支部「やましち」



ホップ・ステップ・桜シュリンプ(丼)

静岡県観光公式サイトより抜粋

静岡県鮪商組合から2店が受賞しました。おめでとうございます！

旅×食！旅行者を笑顔にする「食の新メニューコンテスト」結果報告

そもそも、「旅行者を笑顔にする新メニューのコンテスト」に応募する事になるまでの経緯をお話したいと思います。

事の発端は、全国すし技術披露会に向けて講習会を積極的に行っている折ですが、関西江戸盛りの出場選手が少なく競争にならないとの事でした。それならば、私も参加して競技を盛り上げて行きたいと思いました。甲賀さんからも、関西江戸盛りに挑戦してみないかとのお誘いがありました。たので、それではと言うことで、関西江戸盛りの沖の寿司さん於いてプライベート講習会を行いました。もちろんこの時点では全国大会に向けて出場出来るだろうか微妙でした。しかしながら、名古屋での中部ブロック講習会に不参加の立場で、いきなり全国大会はどうかと思います。きちんと筋道を通さないと良くないで、全国大会への出場は断念致しました。その結果、私の心には

大きな穴がすっぽりと開いたような気分でした。ところが、八月六日に斎田理事長より青年部のラインに「旅行者を笑顔にする新メニューコンテスト」の募集ちらしの案内がありました。それを見てやってみようと思いついて、さっそく決意しました。と言うのは、これまで全国大会に向けて頑張ってきた出場選手らの姿を思うと私もじつとしたいらねえ。静岡で全国大会を応援しつつ私も頑張りたいと思

ました。そこで、さっそく一次審査の準備をしました。個人旅行部門と団体旅行部門があつて店の規模を考慮して個人旅行部門を選びました。テーマがあつて、さっそくメニュー名に食材名を入れたメニュー②静岡県産の食材を一品目以上使用するという事でした。そこでメニュー名を考えなければなりません。色々考えた結果、「静岡グルメスペシャル10(テン)桜えびやしらす盛り込み」に決定しました。静岡県産の食材に付いては、日頃から仕入れしては、桜えびやしらす以外にもまぐろ、あじ、かつお、金目鯛、太刀魚など食材は豊富です。正に駿河湾の恵みです。ただ、私が考えさせられた事は、どうすれば旅行者に喜んで頂けるのだろうかと言う事です。私が、お客様だったらどう思うのか。お客様の立場になって考えました。もし、静岡に旅行されて分かり易い説明が有ればうれしいのではないかと考え食材の一つ一つに木札を付けて産地と食材名を書き食材の横に添えました。そして、書類に必要事項を書き商品の画像を添付して一次審査に応募しました。一次審査の結果には時間がかかっていて連絡が無いので諦め気分でしたが九月末日になって一次審査が通過しましたとの吉報の連絡があつて嬉しかった事です。応募商品全七商品、中個人旅行部門五商品、団体部門五商品が通過しました。一次審査を通過された方のお名前を拝見したら食の都づくり仕事

人の方が多く含まれていてこれは手強いぞと感じました。やましちさんもその一人で仕事人の先輩です。そして、十月十九日に二次審査(試食審査)が、グランプリズ静岡行われました。調度、前日は全国すし技術披露会が東京で行われて静岡の選手の手皆さんが活躍していました。それに刺激され私も頑張らねばと気が入っていました。家が帰る時に妻から「平常心で」と声を掛けられ落ち着きを取り戻しました。そして、一つ一つ丁寧に仕上げ会場へと届けました。会場の熱い雰囲気は圧倒されましたが落ち着いて展示致しました。

審査の結果が発表され、入船鮪突タワー店が見事グランプリに選ばれました。栄えある表彰を頂きました。何が良かったのかを振り返って見ますと「静岡らしさ」と一つ一つに名前があるのが良かった」との事です。地元の人達には当たり前の事ですが旅行者の方の中には静岡が初めてという方もいらっしゃると思います。親切な食材の説明が有れば助かりますね。グランプリを獲得させて頂いたのは大変名誉な事ですがそれだけではすみません。静岡へ旅行でいらしてくるお客様に静岡の良さを思う存分に堪能され喜んで頂き笑顔で満足されるように尽力して行く所存です。今回のグランプリが受賞出来たのも皆さんの応援が有ればこそ成せた事で深く感謝致します。



入船鮪突タワー店 稲葉 敏雄 (理事・技術委員)

今後の予定について (1月~3月)

今後のコロナ感染拡大の状況によっては、変更・延期・中止になる場合があります。

- 1月 4日(水) 事務局仕事始め。静岡鮪商新聞 135号発行
- 1月 19日(水) 「執行部会」「役員と税理士打合せ会」
- 1月 24日(月)~ 25日(火) 指導センター県外研修「熊本県」
- 2月 3日(金) 節分「丸かぶり寿司」
- 2月 16日(水) 令和4年度「第5回理事会」
- 3月 8日(水) 全国すし連中部ブロック代表者「福井県会議」

