

# 静岡鮪商新聞

発行所  
静岡市葵区常磐町3丁目3-9  
静岡生衛会館3階  
静岡県鮪商生活衛生  
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6年1月1日  
組合員総数  
112店



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に役立ちます。

コラム・支部情報・貴店の取組など、なんでも結構です。

次回139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



全国すし商生活衛生同業組合連合会 会長  
東京都鮪商生活衛生同業組合 理事長  
浅野 哲哉

令和6年の新春を  
迎え、謹んで新年の  
ご挨拶を申し上げます

令和6年の新春を迎え  
謹んで新年のご挨拶を申  
上げます。

昨年の初めからコロナ  
前の日常に戻って参りま  
したが、2022年9月  
から大幅な円安傾向へと  
進み、原油価格が上がり、  
これに連動して電気  
料金などのエネルギーコ  
ストや物流コストが上がり、  
全体的な物価上昇が  
起り、値上げの報道が  
増え「値上げは仕方ない」  
という風潮が生まれてま  
した。

政府は賃上げを推奨す  
るものの、応じられるの  
は一部の大企業に限ら  
れ、多くの業種で賃上げ  
出来ないのが現状であり  
ます。

春先からインパウンド  
により日本を訪れる海外  
のお客様が急激に増え、  
その影響から宿泊業や観  
光業、飲食業は活気を取  
り戻し、大変喜ばしい事

ですが、今度は、それに  
従事する労働者が集まら  
ず、インパウンド需要を  
泣く泣く見送る事業者が  
現れました。

飲食店は高い時給で求  
人を出してもアルバイト  
が集まらず、大手飲食チ  
ーンではゴールデンウ  
ーク中に休業する店舗  
が出て、その状況がメデ  
イアでも取り上げられ、  
飲食店での求人難しさを  
痛感させられました。

この原因は、経営者や  
店長などが理不尽に怒っ  
たり、人手が足りないか  
らと休日にもかかわらず  
無理にシフトに入れた  
り、一人にお店を営業さ  
せた(ワンオペ)と云つ  
た話が表面化したため  
はないかと思っております。

明るい話題と致しまし  
ては、コロナ前の水準ま  
では回復していません  
ものの、売上を伸ばしてい  
る店舗が増加している事  
でございます。

コロナ前とはお客様の  
動向が変わっている事を

理解し、それに合わせて  
販売を行う必要があるに  
なりました。

近年では、お店の規模  
に関係なく、キャッシュ  
レス決済、インボイス制  
度、外国人のお客様への  
接客、従業員の雇用環境  
など、常に様々な勉強が  
求められる時代に入りま  
した。

現在の30代、40代  
の方々は、不景気の時代に  
成人し、安価な外食が当  
たり前となった時代を過  
ごし、お金の使い方が大  
きく様変わりしている事  
も認識しなくてはいいま  
せん。

このような状況下で  
ございましたが、全国す  
し連合会では10月17日に第  
66回全国すし連大分大会  
を大分県大分市において  
「すしと心」をテーマに  
開催致しました。

大分県での全国大会開  
催は50年ぶり、遠方で  
の開催でしたので、久々  
に通常の全国大会らしい  
大会を開催出来まして大  
変うれしく思いました。

## 新春のご挨拶



静岡県理事長  
齋田 成広

新年あけましておめでとう  
ございます。

昨年は大分県全国大会  
に多くの方々に参加して  
いただき、とても楽しい  
大会が開催されたことを  
ご報告がてらお礼申し上  
げます。

本年はバリオリンピック  
の開催年でもあり、日  
本選手団の活躍を期待する  
方も多くお聞き、そんな  
喜びの場にどんどんとお  
いしいお寿司を届けられ  
るよう頑張っていきたい  
です。

私は個人的に第100  
回の箱根駅伝記念大会に  
おいての母校駒澤大学の  
快走を心から期待し素晴  
らしいスタートを切って  
くれればいいなと願って  
います。

駒澤大学は曹洞宗の学

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  
張ろうではありませんか  
。

私は、組合行事に参加  
し、他の組合員の方々と  
仕入や接客サービス、販  
売促進等について意見交  
換を行い、ご商売に役立  
つ何かを見つけて下さる  
事が、最大の組合加入メ  
リットではないかと常に  
頃から思っております。

元禪師が「我達人」(が  
おうじん)という言葉  
を残しています。「我れ人  
に逢うなり」人との出会  
いからすべてが生まれ  
て、一期一会を大切に  
いかなければならぬ  
という教えです。

昨年より国内、外を問  
わず人の流れが活発にな  
り、今年は私達の商いに  
も大いに期待の持てる年  
になるでしょう、私も本  
年は「一期一会」をテー  
マに多くの組合員の皆様  
に逢いに行き組合活動が  
ますます活発になるよう  
に努めたいと思っております。

皆さんも多くのお客様と  
の素敵な出会いから多く  
の縁が生まれることを願  
っています。

本年もよろしくお願  
いします。

重要

### 静岡県発行のすし券は回収責務が無事に終了！ 今後の静岡県「すし券事業」について必読ください。

すし券委員長  
清水 袖すし 鐵  
梅本 賀津也



#### 【令和6年1月1日～の静岡県すし券事業について】

日頃は、すし券事業にご理解ご協力を誠にありがとうございます。  
さて、すでにご承知と思いますが、静岡県すし組合発行のすし券（最終有効期限2023.12.31）は、2023年（令和5年）12月31日終日をもって、お客様からの回収責務が無事に終了いたしました。  
2024年（令和6年）1月1日以降は、静岡県発行のすし券は流通いたしません。

#### 【お客様からの受取と換金について】

令和6年1月1日からお客様が使用する「すし券」は、静岡県以外の都道府県すし組合発行「すし券」のみとなりますが、静岡県では従来通りすし券取扱店で使用できます。  
お客様から受け取ったすし券は、本部にて従来通り「換金」しますので、安心して快く受け取ってください。  
（但し、有効期限はしっかり確認をお願いします。）

他県発行のすし券も、毎年12.31期限となり、翌年2月末までは換金猶予期間があります。

#### 【すし券販売について】

すし券の販売については、静岡県は「東京都すし組合発行のすし券」を販売しています。  
即ち、静岡県はすし券事業については継続しています。  
すし券が購入・利用できるお店は、1月1日現在93店あります。  
今後とも誤解のないように、ご理解ご協力を宜しくお願いいたします。  
また、不明点等あれば、県事務局まで連絡をください。



## 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

### 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

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



# 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  
(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  
(南沖之寿司)  
甲賀 進一  
(磐田支部)

専務理事・支部長・すし委員長  
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)

## 各役員と

理事・支部長  
のんき 寿司  
木谷 成克  
(伊東支部)

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  
寿司職人 びる川  
尾留川 健太  
(静岡支部)

理事  
八千代 寿し 鐵  
大鹽 敦之  
(静岡支部)

理事  
入船 鮪本店  
稲葉 敏雄  
(静岡支部)

理事・支部長  
寿司 実本店  
實石 勇  
(焼津支部)

支部長  
崑作 寿司  
村田 芳彦  
(三島支部)

支部長  
吉野 寿司 高部店  
出川 圭介  
(清水支部)

監事  
まぐろ 寿司  
高橋 久雄  
(清水支部)

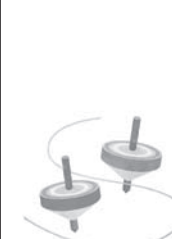
監事  
俺らの家まで  
赤堀 太亮  
(静岡支部)

常任相談役  
(株) 藤すし  
加藤 貞美  
(三島支部)

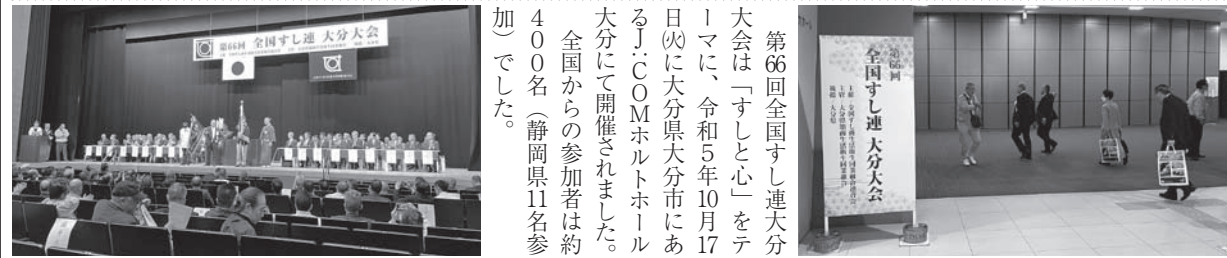
常任相談役  
あめや 鮪  
長倉 慶雄  
(三島支部)

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



## 第66回 全国すし連 大分大会 参加報告



会場内では近代化展、物産展を開催し、大会式典では開会宣言、国歌斉唱、組合物故者に対する黙祷の後、各種表彰の授与、来賓祝辞と続き、大会宣言文が採択され、次年度開催地である岩手県すし組合に大会旗が引き継がれました。

矢野大和氏による「笑って元氣、握ってつなげる人との和」をテーマにした基調講演の後、レストランホテル大分に移動しての懇親会。

大分県漁業協同組合様から提供のかぼすブリの400名(静岡県11名参加)でした。

刺身、ノルウェー王国大使館様から提供のノルウェーサーモンのカルパッチョ、大分名物の鶏の唐揚げなどの料理や大分の焼酎を楽しみながら、サプライズでオセロ中島知子さんも登場、豪華景品が当たる抽選会もあり大いに盛り上がりしました。



ちやっかり自分は一番良い賞をいただいたいやいやましたよ。

最後に第67回全国すし連岩手大会のPRがあり、大成功のうちに幕を閉じました。

翌日は組合ゴルフ部4名で大分東急ゴルフクラブでラウンド。

天気も良く最高でした。

帰りに別府市で温泉に浸かり、疲れを癒し帰路につきました。

次回は令和6年10月23日(水)第67回全国すし連岩手大会も楽しみます。

小田 幸寿 (静岡支部)

今年の全国大会は大分県で開催されました。静岡県組合員から、齋田理事長はじめ総勢11名のメンバーで参加致しました。

テーマは「すしと心」



全国から集まるすし組合員の方々が、集結する会場は「J・COMホール」会場はとにかく大きくて迫力満点でした。

大会が始まり、大分組合理事長のご挨拶をはじめ、それぞれの役員の方のご挨拶も熱いものを感じました。控室の方では、大分特産ブリスが並んでおり、大分焼酎二階堂酒造さんの試飲もさせていただきました。

係員の方々に一つ一つ説明を聞き、楽しいひとときを過ごせました。

懇親会では総勢400名の方々が、盛り上がりました。ゲストは、参院議員片山さつきさんとオ

セロ中島知子さんなどご来場していただきました。各県の円卓テーブルにて大分地産地消の食を堪能させていただきました。特にインパクトがあったのは、カボスですね。

さすが大分県です。円卓の真ん中にカボスどっさり置いてありまして、食べ物、飲み物、全てにカボスをかけて召し上がるスタイルには圧巻でした。魚にも、肉にも、お酒にも、カボスあいますね。大分県の皆様のカボス愛をとっても感じました。

二次会会場都町

会場を後にしましてタクシー待ちでかなりの長い行列ができておりました。

ここから夜の町へと各県の組合員さん達と意見交換会場へ向かいました。平日の夜の町でしたが大盛り上がりになりました。お店の接客、おもてなし、全てにおいて温かくお気遣いされてました。

二次会会場都町

私は、今回の全国大会参加は3回目でしたが、すごく良い経験をさせていただきました。

やはり、全国から組合員の方々にお会いできるので、いろんなお話を聞く事ができるし、自分の知らない事を聞けてとても勉強になりました。

参加された組合員の皆様本当にお疲れ様でした。是非来年の岩手大会も盛り上がってまいりましょう。

木谷 成克 (伊東支部)

のんき 寿司

木谷 成克 (伊東支部)

のんき 寿司



# 令和5年度「中部ブロックすし技術講習会」 (ミニコンクール形式) 参加報告



中部ブロック技術コンクール  
令和5年11月1日 東邦ガス厨房オアシス

## 【結果報告】

令和5年11月1日(水)名古屋市の東邦ガスプロ厨房オアシスで行われました。

### ■巻物

金賞 青木春花  
(静岡・幸実宇栄)

銀賞 木谷成克  
(伊東・のんき寿司)

銅賞 小田義明  
(静岡・八千代寿司)

銀賞 中崎翔太  
(静岡・寿司職人びる川)

金賞 小田義明  
(静岡・八千代寿司)

※関西江戸盛について  
開催していただきますので、皆様の参加をお待ちして



は、鈴木啓介(袋井・味匠式) 稲葉敏雄(静岡・入船鮪) が、参加いたしました。



静岡 すし処尾崎 尾崎 吉宜 (技術委員長)

## 技術講習会 静岡県参加者の感想

11月1日、名古屋市内にある、みなとアクルス エネルギーセンター1F 東邦ガスプロ厨房オアシスで開催された「中部ブロック技術コンクール」のにぎりずし競技に出場してきました。静岡からは巻きずし競技2名、にぎりずし競技2名、関西江戸盛り競技2名の計6名が出場しました。僕の出場したにぎりずし競技は制限時間35分間で約5人前の寿司の中に細工すしや細工巻きを入れて作る競技で作る人によって内容が全然違うので毎回色々な作品が出来上がります。コンクールには何度も出場させてもらっていますが、この独特な緊張感には全然慣れなくて色々考えている内に競技の開始時間になってしまいました。今回も練習などで色々頂いたアドバイスを活かして、練習の時はこのやり方が良いからやり方を変えようと思っていた所も前と同じようにやってしまったら、最後の見直しの時に



八千代寿司 鐵 小田 義明 (静岡支部)

ちゃんとい直線に盛れていると思っていた所がズレていたり、ここはミスしてはいけないと思っていた所も変なミスをしていたり悔いが残ってしまいました。

にぎりずし競技で金賞を頂きとても嬉しかったのですが、色々ミスが多かったので競技後に頂いたアドバイスを活かして次回をもっと完成度の高い作品を作りたいと思いました。コンクールに出ると他の選手から刺激を受けたり、日々の仕事をみつめ直すいい機会になるのでまた出場したいと思いました。

中部大会にて、巻物部門2年連続金賞を頂くことができました。大会に向けてのご指導ありがとうございました。今回の自由作品では伝統的な細工巻き「割七曜」で勝負しました。シンプルなお品ほど難しいことに改めて気付かされました。

まだまだやってみたい作品がたくさんあります。他の方の作品を見たり、自分で色々チャレンジして自身の経験値を高めて行きたいと思っています。



寿し幸実宇栄 青木 春花 (静岡支部)

# 全国すし連 「組合企画商品発表会」参加報告

令和5年11月7日(火)に、東京都新宿「京王プラザホテル」で開催され、全国から17県が参加いたしました。各組合が地域の特色をいかした美味しい「にぎり寿司」「ちらし寿司」の商品を作り、地域の魅力を伝えるご馳走づくりが「静岡ちらし」を披露されました。



静岡県 鮪商生活衛生同業組合  
静岡にぎり 3000円~5000円+税

静岡にぎりは、静岡県の海で獲れる魚、富士山の天然水で育まれたおいしいお茶とワサビ、すし職人の熟練の技...と四拍子が揃ったすし処静岡そのオリジナル。旬の地魚・旬のすしダネ トロ、赤身、玉子焼などが入る10貫の特上ずしを味わってください。

# 福島県すし組合 「技術講習会」講師として参加



11月15日(水)福島県寿司組合様より技術講習会の講師として派遣依頼がありました。20数名の組合員様が参加されました。

甲賀技術副委員長が、巻物、握り寿司、関西江戸盛りを実演披露して、なかなか本や写真では分からない作業工程を見て頂き、皆さんも熱心にメモ写真をとって勉強されていました。根本理事長、鈴木技術委員長、組合員さんにも大変喜んで頂きました。今回福島県さんとも良い関係が築く事が出来まして良かったです。



静岡 すし処尾崎 尾崎 吉宜 (技術委員長)

静岡の地酒

喜平 静岡蔵謹醸

金印 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。

金印 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。

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/



県技術副委員長 甲賀氏



# 静岡で食べたい! 旅行者を笑顔にする! 「家康のてんぷら」コンテスト開催



(公社) 静岡県観光政策課が、徳川家康公が好んで食べたといわれる鯛をはじめとした、静岡県産の食材を使ったてんぷらを含むメニューのコンテストを開催しました。

令和5年11月29日(水) グランヒルズホテル静岡で表彰式が行われました。

特別賞受賞「ヘルシー焼き天ぷら鷹狩り御膳」の稲葉敏雄氏(県理事・技術委員)のコメント!

本日、グランヒルズ静岡に於いて、静岡で食べたい! 旅行者を笑顔にする! 「家康のてんぷらコンテスト」の表彰式があって[令和版]家康のてんぷら部門で入船鮪葵タワー店(店長 稲葉敏雄氏)が特別賞を受賞致しました。静岡の食材を旅行者の皆様に喜んで頂けるように励んで行きたいと思っております。関係の方々には大変お世話になりました。



## 「丸かぶり寿司」販促品のお知らせ

注文は 10 枚単位で事務所へお願いします。

袋 1枚 25円(税込)

紙ホ 1枚 13円(税込)



## 第61回静岡県生活衛生同業組合大会開催報告

令和5年11月9日(木) 静岡商工会議所にて、盛大に開催されました。

講演会は、演題

「ChatGPT4 を用いたサステナビリティ経営実践  
持続可能性を“自分ごと”にする方法」

講師 静岡県立大学経営情報学部経営情報学科 教授「上野 雄史氏」

大会式典では、「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。

各表彰受賞者

静岡県知事表彰

副理事長 甲賀 進一氏(磐田支部 沖之寿司)

静岡県生活衛生同業組合連合会会長表彰

副理事長 植田 聞滋氏(静岡支部 驛前松乃鮪)



## 今後の予定について (1月~3月)

- 1月 4日(木) 静岡鮪商新聞 138号発行
- 1月 17日(水) 「県執行部会」
- 2月 3日(土) 節分「丸かぶり寿司」
- 2月 14日(水) 青年部「豊洲市場の視察」
- 2月 16日(金) 指導センター「臨時理事会」
- 2月 21日(水) 「令和5年度第4回理事会」(生衛会館)
- 3月 8日(金) 指導センター「臨時評議員会」

### 全国すし連中部ブロック「静岡県代表者会議」のご案内

令和6年3月6日(水) 静岡ホテルグランヒルズで開催いたします。

中部7県(愛知県・三重県・岐阜県・石川県・富山県・福井県・静岡県)の組合役員と組合員が集まり、共通の課題を議論、検討します。講習会や後援会も開催することもあります。

懇親会では、各県の同業者と情報交換を行い、親睦を深められる有意義な会議です。

内容等は、後日「理事会」等で検討し、お知らせしますが、組合員皆様のご協力・ご理解を宜しくお願いいたします。

## 注意



有効期限2023年12月31日のすし券は、2024年2月27日(火)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。

伝統の醸しと近代醸造の酢作り



キサイズのお酢が最速醸。キサイズ醸造

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

まるみのある味  
塩は あらしお

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

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。

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



重ね仕込しゆ  
本懐石  
本醸造超特選