

11月1日はすしの日

静岡鮭商新聞

発行所

静岡市葵区常磐町3丁目3-9

静岡生衛会館3階

静岡県鮭商生活衛生

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10月1日
組合員総数
106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141号の投稿締め切りは、11月末までに組合事務局にお願い
します。

すし祭三角くじ

令和6年度
[第49回]



値引き総額

50万円相当!!

「全国すしの日」
誕生の由来

戦後30年を経たころから本筋の技術を買得し
ないますし屋を出店する経営者が現れ、本格的技
術が乱れることを危惧した全国各地のすし組合は、
昭和37年「全国すしの日」を制定。つまり、大晦日は
そば、土用のウナギのように、歌舞伎の義経千本桜
で平維盛がすし屋に扮し、名前を弥助と変えた日が
奇しくも11月1日で、鮭を弥助と呼んでいた昔に
因んで決めたとの説がありますが、実際は一年
中で収穫の幸が最も美味しい季節の初
日を「すしの日」に決定したという
のが真相のようです。

キャンペーン期間 令和6年11月1日(金)~11月3日(日)

応募方法 ご来店のお客様に三角くじを引いてもらいます。引き方は、各店に一任します。

<http://shizuoka-sushi.jp>



静岡県鮭商生活衛生同業組合

静岡市葵区常磐町3-9 ☎054-255-7148

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>

おなじみの品質、ミツカンの業務用。

mizkan
株式会社 Mizkan

洞江水産

すしタネのことなら
洞江GROUPへ!!

静岡・浜松・清水

流通 静岡・浜松・清水

Instagram 始めました

商品と日本の食文化の
魅力などを発信して
いきたいと思えます。

#相生ユニビオ
#相生
#aiouinbio

相生ユニビオ株式会社
<http://www.unibio.jp/>

Yashima Suisan Group

山は富士
まぐろのことなら

海幸水産

富士市中島471-3 Tel.0545-64-6173 Fax.0545-64-2737

金印

本わさび

こだわりの味を
お届けします

金印物産株式会社 名古屋支店
〒460-0008 名古屋市中区東 1-18-1 ナディアパークビル5階505号室
TEL.052-238-1223 <http://www.kinjinushi.jp/>

静岡県すし組合 YouTube 見てね!

静岡県鮭商組合青年部チャンネルへ是非登録をお願いします!

注意

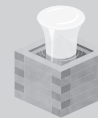


有効期限2024年12月31日のすし券は、2025年2月28日(金)までに必ず換金をしてください。以降は、一切換金できませんのでご注意ください。事務局に来社するときは、必ず事前にご一報ください。不在や現金をご用意できない場合がございます。



青年部

ウイスキー蒸留所
日本酒造所
見学会に参加して



7月24日に行われた青年部のキリンデイスティラリー富士御殿場蒸留所と、富士錦酒造の見学会に参加してきました。

貸し切りのマイクボックスに乗り込み午前8時30分に静岡駅南口を出発して一路快速に進みます。目的地到着までの間に青年部の皆さんと親睦を一段と深めることが出来ました。

午前10時にキリンデイスティラリー富士御殿場蒸留所に到着します。目の前に富士山が一望できるこの地は富士山の伏流水と年平均気温13℃、一年を通じて湿度となく発生する霧など、ウイスキーにとって理想的な環境が揃っているそうです。

また富士御殿場蒸留所は、モルトとグレインの両方を製造し、且つ、仕込みからボトリングまでを一貫して行っている世界でも稀な蒸留所だそう

です。工場見学ツアーに参加します。全長約12メートルの大迫力シアターで富士のふもとこの地域がウイスキーをつくるのに理想的な条件がそろって



いるかを学びました。次にモルトウイスキー製造用のポットスチルを見学します。一番ウイスキー工場らしい場所です。グレインウイスキーは3種類の蒸留器があります(ケトル蒸留器とダブラー蒸留器は国内唯一です)。

従来通りステンレス製発酵タンクに加えて木桶発酵槽を導入してより多彩な味わいのモルトウイスキーづくりをしているそうです。

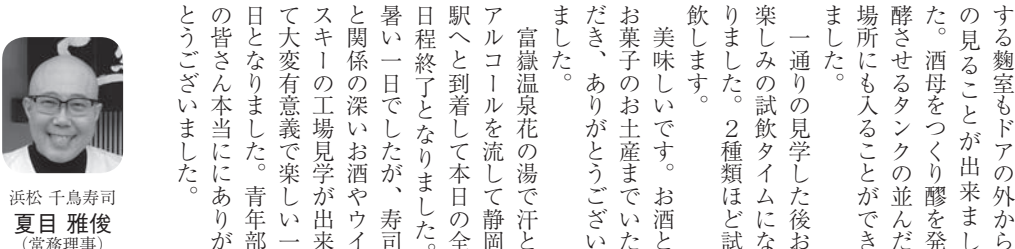
見学コースの最後はテイステイングになります。今回は貴重なウイスキーもテイステイングすることが出来大変勉強になりました。ショップでは此処だけで買える限定品も手にすることができました。



戦後の農地改革までは、ここから見える田んぼはほとんど富士錦さんの田んぼだったそうです。水路には富士の伏流水が流れていて富士山から町へと吹き降ろす山風「富士おろし」があり寒冷な気が酒造りに適しています。

工場では色々な設備や機械を見学します。洗米した米を蒸す工程、製麹する麹室もドアの外から見る事が出来ました。酒母をつくり醪を発酵させるタンクの並んだ場所にも入ることができました。

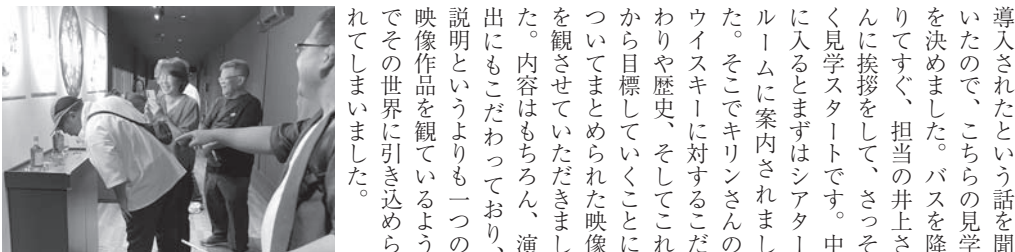
一通りの見学した後お楽しみの試飲タイムになりました。2種類ほど試飲します。美味いのです。お酒とお菓子の土産までいただきました。ありがとうございます。



七月二十四日(水)。日がつごとに暑さが厳しくなる今日この頃、この日は静岡県寿司組合の皆さんでウイスキー及び日本酒の見学会が開催されました。昨年は山梨県のワイナリー研修会に行きましたが、好評のため今回もこのような機会を作らせていただきました。朝早くから参加してください。

さて今年も昨年同様バスをチャーターして最初に訪れたのは御殿場にあるキリンデイスティラリー富士御殿場蒸留所です。こちらは富士山麓や富士、陸といった様々なウイスキーの製造を行っている工場です。今回はキリンさんが新しい蒸留機を導入されたという話を聞いたので、こちらの見学を決めました。バスを降りてすぐ、担当の井上さんに挨拶をして、さっそく見学スタートです。中に入るとまずはシアタールームに案内されました。そこでキリンさんのウイスキーに対するこだわりや歴史、そしてこれから目標としていくことについてまとめられた映像を観せていただきました。内容はもちろん、演

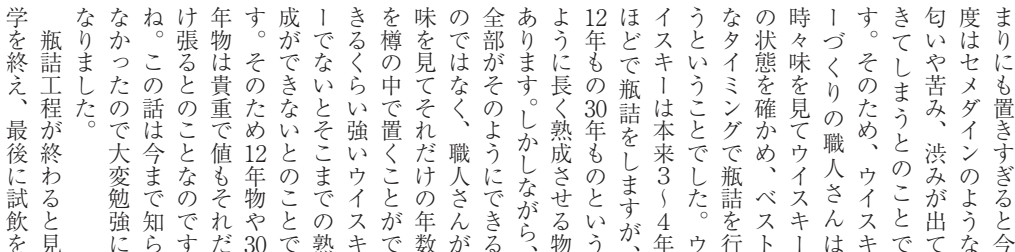
出にもこだわっており、説明というよりも一つの映像作品を観ているようなのでその世界に引き込まれてしまいました。



映像が終わるといよいよ工場内の見学です。と言っても蒸留機は動いていないのですが、その全貌は見ることはできません。蒸留機は銅製のもので高さが四メートルもあり、とにかく高く、大きなかたまりです。なぜ銅製なのかという理由は二つあり、一つは熱伝導がよいこと。もう一つはウイスキーを製造する際のおいを取り除いてくれるということでした。次に

見学したのは樽を使ってウイスキーを熟成させる工程です。ウイスキーは樽で貯蔵することで少しずつ樽の色が移り、芳醇な香りと味わいが加わってきます。ですが、寝かせれば寝かせると良いものではないらしく、あまりにも置きすぎると今度はセメダインのような匂いや苦み、渋みが出てきてしまうとのこと

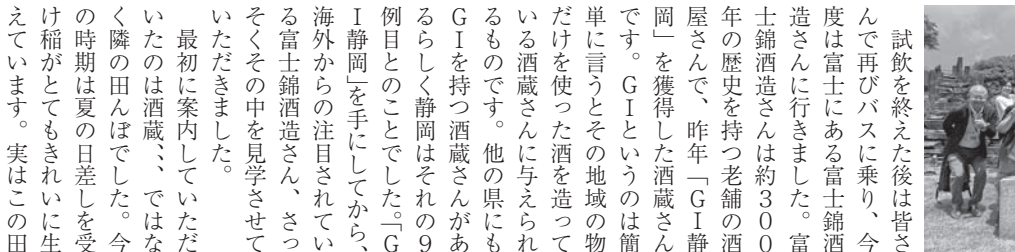
です。そのため、ウイスキーにじっくりの職人さんならではの状態を確かめ、ベストなタイミングで瓶詰を行うということでした。ウイスキーは本来3〜4年ほどで瓶詰をしますが、12年もの30年ものというように長く熟成させる物もあります。しかしながら、全部がそのようにできるのではありません。職人さんの味を見てそれだけの年数を樽の中で置くことができないくらい強いウイスキーでないとそのままでの熟成ができないとのこと



です。そのため12年物や30年物は貴重で値もそれだけ張るとのことなのです。この話は今まで知らなかったので大変勉強になりました。

瓶詰工程が終わると見学会を終え、最後に試飲を

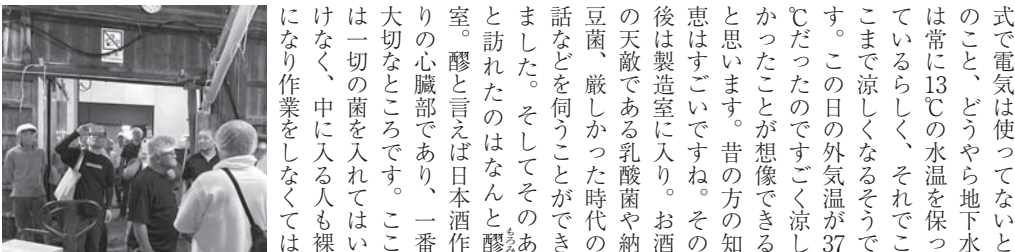
させていただきました。今回試飲できたのは「陸」と「富士」といった二つのウイスキーです。「陸」はすっきりとした味わい、さわやかな香り、後に引かない風味を持っているのに対し、「富士」は重厚感があり、強い旨味と口に残る芳醇な香りをもつウイスキーでした。それぞれストレート、ハイボールといった違いを飲み比べながらウイスキーの味の楽しみ方について教えていただきました。



お米に対する考え方を知った後で次に見せてもらったのは貯蔵庫。こちらは外のむせ返る暑さとは対照的にすくなく冷えていました。電気代が掛かってそうに思えましたが、こちらはなんと水冷式で電気は使っていないとのこと、どうやら地下水は常に13℃の水温を保っているらしく、それでここまで涼しくなるそうです。この日の外気温が37℃だったのですごく涼しかったことが想像できると思います。昔の方の知恵はすごいですね。その後は製造室に入り、お酒の天敵である乳酸菌や納豆菌、敵しかった時代の話などを伺うことができました。そしてそのあと訪れたのはなんと醸造室。醸造室は日本酒作りの心臓部であり、一番大切な場所です。ここは一切の菌を入れてはならない作業をしなければ

なりません。最初に案内していただいたのは酒蔵、ではなく隣の田んぼでした。今の時期は夏の日差しを受け稲がともきれいに生えています。実はこの田

んぼは富士錦酒造さんが所有している田んぼで、実際に収穫されたお米を使ってお酒を造っているとのこと。お米作りから携わっている酒蔵さんは全国を見ても珍しい、お酒を作るうえでこのこだわりがうかがえます。ただ、近隣の方の仕事のことにも配慮してお米は約6トン。1年のお米作りに使うお米の約3%にとどめているとのこと



いけない、それほどの部屋なのです。今回遠目ではありますがその貴重な部屋を見せていただけました。戸を開けたとたん

に香るヒノキの香り。中はきれいなようになっており、これまでの歴史ある雰囲気とは異なり、新築のようなきれいな状態でした。この解を深めたいという意図がありました。ですがお話を聞けば聞くほど、初めての情報が多く、自分の知識不足に情けなく感じました。これからお酒、寿司に限らずその先の生産者のことも学び、それを生かしてお店に来てくださったお客様に興味深い話や体験をしていただけるよう今後も勉強していきたいと思

います。今回は参加してくださった皆様、見学を受け入れてくださった企業様に感謝を述べて今回の見学会の報告をさせていただきます。協力してくださった皆さん、どうもありがとうございました。



高級鮮魚 冷凍魚・珍味類

海老・貝類 肉・青

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>



川 比 び 職 人 壽 司
中 崎 翔 太
(青年部副部長)

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!



お問い合わせ先
組合員ミツコロデンキ専用窓口
TEL 0120-983-037
受付時間 月～土 9:00～17:00 (日・祝・年末年始を除く)
ミツコログループ

静岡の地酒
花の舞



おかげさまで創業94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

静岡の地酒
喜平



マイナンバーカードを保険証として利用するための登録がまだの方は、以下2つの準備をお願いします。

STEP1. マイナンバーカードを申請
■申請方法は選択可能です
① オンライン申請 (パソコン・スマートフォンから)
② 郵便による申請
③ まちなかの証明写真機からの申請

STEP2. マイナンバーカードを保険証として登録
■利用登録の方法
① 医療機関・薬局の受付 (カードリーダー) で行う
② 「マイナポータル」から行う
③ セブン銀行ATMから行う


マイナンバーカードを使うメリット

① 医療費を20円節約できる
紙の保険証よりも、皆さまの保険料で賄われている医療費を20円節約でき、自己負担も低くなります。

② より良い医療を受けることができる
過去のお薬情報や健康診断の結果を見られるようになるため、身体の状態や他の病気を推測して治療に役立てることができます。また、お薬の飲み合わせや分量を調整してもらうこともできます。

③ 手続きなしで高額医療の限度額を超える支払を免除
限度額適用認定証等がなくても、高額療養費制度における限度額を超える支払が免除されます。

今年12月2日以降、保険証利用登録がされたマイナンバーカードを保有していない方には、発行済み保険証の有効期限が切れる前に、申請いただくことなく「資格確認書」が交付され、引き続き、医療を受けることができます。



△ご注意ください! (令和6年4月時点)
今年12月2日から
現行の保険証は
発行されなくなります
※今回お手元に届いた保険証は令和7年7月31日まで有効です

とってもカンタン!
医療機関等を受診の際は
マイナンバーカード
をご利用ください

1 受付
マイナンバーカードをカードリーダーに置いてください。
カードリーダーでマイナンバーカードを保険証として登録できます!

2 本人確認
顔認証または4ケタの暗証番号を入力してください。
顔認証 or 暗証番号


3 同意の確認
診察室等での診療・服薬・健診情報の利用について確認してください。
過去の情報を利用いたします (40歳以上対象) 過去の情報を利用いたしません

4 受付完了
お呼びするまでお待ちください。
カードを忘れずに!

受賞おめでとうございます

令和6年10月25日(金)
東京「ホテルニューオータニ」で
表彰式が行われます。


全国生活衛生同業組合 中央会理事長表彰
副理事長 尾崎 吉宜氏 (すし処尾崎)



今後の予定について (10月～12月)

- 10月 1日(火) 静岡鮪商新聞 140号発行
- 10月 9日(水) 令和6年度「第4回理事会」「青年部定例会」
- 10月 11日(金) 指導センター「衛生水準向上委員会」(浮月楼) 齋田理事長
- 10月 23日(水) 第67回全国すし連岩手大会 (盛岡グランドホテル)
- 10月 25日(金) 令和6年度中央会理事長表彰「尾崎吉宜氏」受賞 (ホテルニューオータニ)
- 11月 1日(金)～3日(日) 県下統一すし祭りキャンペーン実施 (三角くじ)
- 11月 14日(木) 令和6年度第61回生衛大会 (商工会議所)

お知らせ
県観光組合との共同パンフレットができました
2024.07.19 / 最終更新日: 2024.07.19



県の観光協会との共同企画パンフレット「静岡県を寿司で味わう」が発行されました。静岡のお寿司の魅力を伝えるためこれからいろんな場所に設置されます。16ページのパンフレットは(静岡にぎり、静岡ちらし)の登録店36店舗の紹介を中心に、静岡にぎり、静岡ちらし、をメインにして静岡県の魅力である駿河湾や黒潮の流れが、多くの海の幸の宝庫であることや、寿司に欠かせない特産のお茶とワサビの話や、組合の活動の報告も掲載されています。詳しくは静岡鮪商組合のHPや静岡県観光協会のHPをご覧ください。

静岡県産
醤油、たれ、ところてん、ドレッシング
静岡醤油合資会社
〒422-8072 静岡市駿河区小黒1丁目4番30号
TEL: 054-282-7141 FAX: 054-285-0151
Email: yamasira@d3.dion.ne.jp



まるみのある味
塩は **あらしお**
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
あらしお株式会社 静岡市駿河区広野2308 ☎054(259)3118 FAX054(257)2246



創業45年の信頼と実績!
安心安全な商品造りを目指す
甘酢生姜専門メーカー
有限会社 大井食品
静岡県焼津市飯淵845 ☎054-622-1688

