



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 事務局
企画・印刷 (株)三創
電話 054-282-4031

令和7年1月1日
組合員総数 104店
お寿司屋さんを探すならココ
http://www.shizuoka-sushi.jp/

新春のご挨拶



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

令和7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、令和5年末に与党の一部の政治家による裏金問題が噴出したこと、その問題を引きずったままスタート致しました。

また、暑い時期が長くなり、以前は大量に獲れていた魚が獲れなくなりました。

一方で外国からのお客様は増加の一途をたどり、円安であることから、中には外国人用に高額なメニューを用意する飲食店まで出ました。

我が国は平成に入り30年間経済成長が停滞することで、小規模の業務用食品店であっても国内販売が頭打ちとなつたことから販路を海外に広げようになりま

政府は賃上げを推奨し様々な補助制度を設けているものの、応じられるのは一部の企業に限られ、現実的には多くの業種で賃上げ出来ないのが現状であります。

11月12日には、お客様へのすしの仕込みや技術に対し理解を深めて頂く事を目的として、すし実技ガイドンを都内ホテルで開催致しましたが、運営にあたった若手組合員同士の交流が深まり、みなさまのご協力もあり成功の裡に終了する事が出来ました。

このように状況下でございますが、全国すし連合会では10月23日に第67回全国すし連岩手大会を岩手県盛岡市において「心・技を継ぐ」をテーマに開催致しました。

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。

謹んで新年のご祝詞を申し上げます。

昨年は元日に起きた能登半島地震により重苦しい気分がスタートとなりました。

大雨での被害も重なり、いまだ復興の兆しが見えない中で懸命に頑張っておられる被災者の皆さんには心よりお悔やみを申し上げます。

4月からは大阪万博博覧会が始まりインバウンドのお客様はもとより世界中、日本中のお客様が多く行きかうことと思ひます。

改めて中部ブロックの仲間として被災と向き合うとともに中部ブロックのこれからを考へる会議にしていきたいと思ひます。

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。

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 袖師すし職
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、安心して早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。

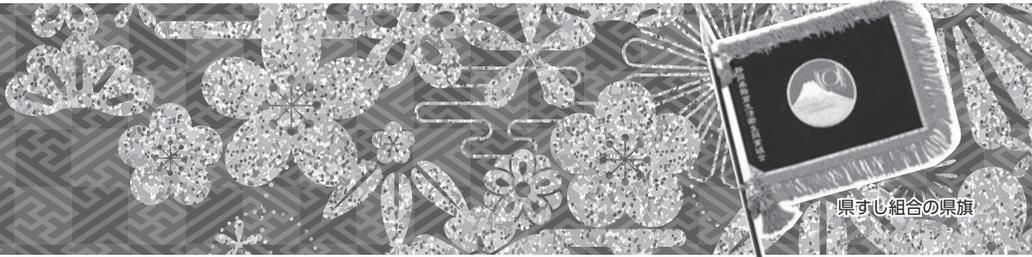


お店でのカラオケ・生演奏・BGMの著作権手続きはお済みですか？
カラオケ・生演奏・BGMなどで音楽を利用されるお店のご経営者の方は、下記の支部までお気軽にお問い合わせください。
著作権使用料の例
●カラオケ(客席面積33㎡まで) 月額 3,500円
●BGM(店舗面積500㎡まで) 年額 6,000円
*別途消費税相当額が加算されます。
jasrac 日本音楽著作権協会 静岡支部
〒420-0851 静岡市葵区黒金町59-6 大同生命静岡ビル5F
Tel.054-254-2621 Fax.054-254-0285

金印 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.052-269-1880 https://www.kinjirushi.co.jp/

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



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
曙前松乃鮪
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・すし祭委員長
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
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)

理事と役員

理事・支部長
のんき寿司
木谷成克
(伊東支部)

理事・支部長
(有双葉寿司)
高島栄司
(沼津支部)

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
吉野寿司高部店
出川圭介
(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)

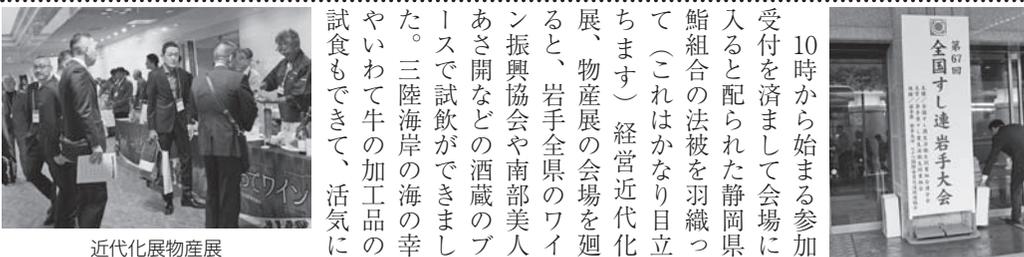
常任相談役
あめや鮪
長倉慶雄
(三島支部)

常任相談役
魚竹寿司
竹内勝利
(清水支部)

県事務局
若狭千代子

第67回 全国すし連 岩手大会 参加報告

第67回全国すし連岩手大会は「心・技を継ぐつないで、つなぐ、その先へ」をテーマに、令和6年10月23日(水)に岩手県盛岡市の街並みを一望できる愛宕山にある盛岡グランドホテルにて、全国すし組合員約400名(静岡県は14名)が参加して盛大に開催されました。



近代化展物産展

10時から始まる参加受付を済まして会場に入ると配られた静岡鮪組合の法被を羽織って(これはかなり目立ちます)経営近代化展、物産展の会場を廻ると、岩手全県のワイン振興協会や南部美人あさ開などの酒蔵のブースで試飲ができました。三陸海岸の海の幸やいわて牛の加工品の試食もできて、活気にあふれて牛の加工品の試食もできて、活気にあふれています。昼食を会場では弁当をいただきますが、「その際も他県の組合員さんにも岩手の地ビールをいただきます。ご馳走様です。」



大会旗

揮毫

大会式典では先ず書道家の沢村澄子氏による揮毫(床いっばいに「心・一文字を書くパフォーマンス)が披露されました。



静岡県参加者

来賓の祝辞の後、祝電披露、水産庁漁政加工流通課による「さかなの日PR」があり、各県理事長並びに参加者紹介では静岡県はそろいの法被着用で大いにアピールしてきました。



大塩氏

来賓退場後「大会のスローガン」「大会宣言」が決議され次年度開催県の福井県すし組合に大会旗が引き継がれた。



さんざ踊り

基調講演は岩手県生活衛生営業指導センターの元専務理事の「尾形盛幸氏」による『東日本大震災復興支援とコロナ復興』、60万食の弁当支援と生衛業の可能性」と題し大規模災害が発生した時私たち生衛業者に出来ることは何かあるか、そのために備えるべきはな

登壇し厚生労働省健康、生活衛生局長表彰を授与されました。来賓の祝辞の後、祝電披露、水産庁漁政加工流通課による「さかなの日PR」があり、各県理事長並びに参加者紹介では静岡県はそろいの法被着用で大いにアピールしてきました。



北国の春

最後に琴の演奏をパツクに「北国の春」をみんな歌って盛り上げた。全国大会への参加はとも良い経験になりました。全国の組合員さんと出会いお話しする機会は得難いものがあります。自分の見識が豊かになり新しい気付きがあります。新しい出会いもあります。次回は令和7年10月21日(火)全国すし連福井大会です。中部ブロックでの開催です。是非とも多くの組合員の皆さんと一緒に参加したいです。

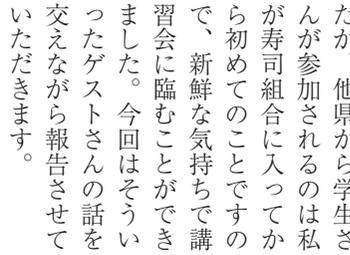


浜松 千鳥寿司 夏目雅俊 (常務理事)

第二回技術講習会を終えて



十月十六日(水)に入船鮓両替町店にて本年二回目の寿司技術講習会が行われました。この日の技術講習会は福井県から4名、うち2名が啓新高校からの学生さんが参加されました。今まで技術講習会をいくつも開催しましたが、他県から学生さんが参加されるのは私が寿司組合に入ってから初めてのことで、新鮮な気持ちで講習会に臨むことができました。今回はそういったゲストさんの話を交えながら報告させていただきます。



理事長と福井県参加者



理事者と福井県参加者



技術講習会挨拶

久々に参加する笹切り披露、少し不安もありましたが、実際始めて見ると、意外にも体が覚えていたのだということがよくわかりました。こうして切ってみると、当時、何もできなかったときに必死になつてよく練習していた時のことを思い出します。当時感じた緊張感が今は懐かしいですね。競技自体は時間内に終わり、作品もできたのですが、なんとまあ腕は落ちたなと思いましたが(笑)。やはりたまには練習しないとダメですね、切られていたと思つた箇所が切れていないんです。単純に包丁の角度の立て方が甘いという



定刻になりました。講習会が始まりました。本日の講習会の内容は笹切り、巻きずし、関西江戸盛競技を大会と同じように時間を計り、行うというものです。その間に笹切り、巻きずし競技には福井からの参加者も交えて競技をおこなうというものでした。私は今回、笹切りは上手かったですね。以前のよう美しい笹切りでした。私も見習いたいと思います。そして福井の学生さんの作品を観てみると、これは驚きました。しっかりと時間内に終わり、ちゃんと切れているじゃないですか!! しかも練習期間を聞くとわずか1週間とのこと。もちろん粗削りなどところもありましたが、1週間で5種を切り、十二分(笹切りの制限時間)で切り終えることができたなら大したものだと思います。こういう学生さんがこれからの寿司業界に出てきてくれると嬉しいですね。



寿司技術指導

続きまして巻きずし競技ですが、こちらは大会が終わった後でも作る機会が多かった。ただ、風車がか所向きを間違えてしま

まい変な形に：何度も作っているだけに恥ずかしい作品になってしまいました。作品の展示が終わった後にせつとラップを巻いて作品を持って帰る福井県の技術委員長田畑さんの姿を見ながら、恥ずかしいからその風車を持っていかないで：と心の中で祈っていました(もちろんしっかり持ち帰られました)。そんな中、福井の学生さんの巻きずしはというと：なんとこちらも時間内に合っているではありませんか!!? これはすごい!!と思つて作品を観ようと思つたらずで回収されておりました。見れなかったことが心残りです：いや、まあ、私も早く見ればよかったのですよね。次の機会ではちゃんと先に作品を観ることにします。本日二度目の反省ですね(泣)



関西江戸盛寿司

思っていたら中部大会は講習会という内容でしたが、もしかしたら笹切りと巻きずし競技なら実演ができるかもと言われました。これは今日の雪辱を晴らすチャンスです!! 残りの続きのような内容に二週間、両競技ともしっかりと準備してもらい、第1賞状たちに誇れる二回技術講習会を終えてようしっかりと技術を磨いていこうと思つています。

十月三十日(水)がどうなっているかについての別で中部大会を終えての記事で紹介します(こちらの記事も私、中崎が担当させていたいただきます)。ちなみに愛知県や静岡県組合のこの記事を書いている員はもちろん、前回の日にちが、十月十六日(水)当日です。中部大会はどうなるのか現

中部大会を終えての記事も同様に鮓商新聞141号内で紹介していきます。先に(技)術講習会を終えて(を)覧になった方は後日さけるのをとても楽しみにして、先に中部大会の記事を見た方はこちらの記事を前日譚としてみていただければと思います。それでは今回参加した皆様、場所を提供してくださった川澄社長、材料を用意してくださった甲賀さん、本日はありがとうございました。また二週間後もよろしくお願ひします!!

現場に到着すると、こちらの記事を前日譚としてみていただければと思います。それでは今回参加した皆様、場所を提供してくださった川澄社長、材料を用意してくださった甲賀さん、本日はありがとうございました。また二週間後もよろしくお願ひします!!

現場に到着すると、こちらの記事を前日譚としてみていただければと思います。それでは今回参加した皆様、場所を提供してくださった川澄社長、材料を用意してくださった甲賀さん、本日はありがとうございました。また二週間後もよろしくお願ひします!!

現場に到着すると、こちらの記事を前日譚としてみていただければと思います。それでは今回参加した皆様、場所を提供してくださった川澄社長、材料を用意してくださった甲賀さん、本日はありがとうございました。また二週間後もよろしくお願ひします!!

現場に到着すると、こちらの記事を前日譚としてみていただければと思います。それでは今回参加した皆様、場所を提供してくださった川澄社長、材料を用意してくださった甲賀さん、本日はありがとうございました。また二週間後もよろしくお願ひします!!



寿司職人 川中崎 翔太 (青年部副部長)

中部大会を終えて



※注 この日の記事は「第2回技術講習会を終えて」の続きのような内容になっています。もし、気になつたら準備してもらい、第1賞状たちに誇れる二回技術講習会を終えてようしっかりと技術を磨いていこうと思つています。

現場に到着すると、こちらの記事を前日譚としてみていただければと思います。それでは今回参加した皆様、場所を提供してくださった川澄社長、材料を用意してくださった甲賀さん、本日はありがとうございました。また二週間後もよろしくお願ひします!!

現場に到着すると、こちらの記事を前日譚としてみていただければと思います。それでは今回参加した皆様、場所を提供してくださった川澄社長、材料を用意してくださった甲賀さん、本日はありがとうございました。また二週間後もよろしくお願ひします!!

現場に到着すると、こちらの記事を前日譚としてみていただければと思います。それでは今回参加した皆様、場所を提供してくださった川澄社長、材料を用意してくださった甲賀さん、本日はありがとうございました。また二週間後もよろしくお願ひします!!

現場に到着すると、こちらの記事を前日譚としてみていただければと思います。それでは今回参加した皆様、場所を提供してくださった川澄社長、材料を用意してくださった甲賀さん、本日はありがとうございました。また二週間後もよろしくお願ひします!!

現場に到着すると、こちらの記事を前日譚としてみていただければと思います。それでは今回参加した皆様、場所を提供してくださった川澄社長、材料を用意してくださった甲賀さん、本日はありがとうございました。また二週間後もよろしくお願ひします!!



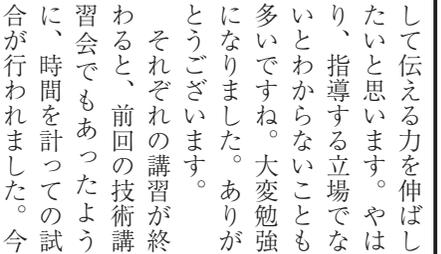
現場に到着すると、こちらの記事を前日譚としてみていただければと思います。それでは今回参加した皆様、場所を提供してくださった川澄社長、材料を用意してくださった甲賀さん、本日はありがとうございました。また二週間後もよろしくお願ひします!!

現場に到着すると、こちらの記事を前日譚としてみていただければと思います。それでは今回参加した皆様、場所を提供してくださった川澄社長、材料を用意してくださった甲賀さん、本日はありがとうございました。また二週間後もよろしくお願ひします!!

現場に到着すると、こちらの記事を前日譚としてみていただければと思います。それでは今回参加した皆様、場所を提供してくださった川澄社長、材料を用意してくださった甲賀さん、本日はありがとうございました。また二週間後もよろしくお願ひします!!

現場に到着すると、こちらの記事を前日譚としてみていただければと思います。それでは今回参加した皆様、場所を提供してくださった川澄社長、材料を用意してくださった甲賀さん、本日はありがとうございました。また二週間後もよろしくお願ひします!!

現場に到着すると、こちらの記事を前日譚としてみていただければと思います。それでは今回参加した皆様、場所を提供してくださった川澄社長、材料を用意してくださった甲賀さん、本日はありがとうございました。また二週間後もよろしくお願ひします!!



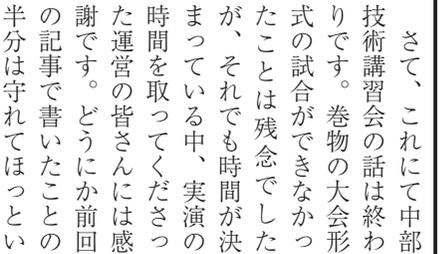
現場に到着すると、こちらの記事を前日譚としてみていただければと思います。それでは今回参加した皆様、場所を提供してくださった川澄社長、材料を用意してくださった甲賀さん、本日はありがとうございました。また二週間後もよろしくお願ひします!!

現場に到着すると、こちらの記事を前日譚としてみていただければと思います。それでは今回参加した皆様、場所を提供してくださった川澄社長、材料を用意してくださった甲賀さん、本日はありがとうございました。また二週間後もよろしくお願ひします!!

現場に到着すると、こちらの記事を前日譚としてみていただければと思います。それでは今回参加した皆様、場所を提供してくださった川澄社長、材料を用意してくださった甲賀さん、本日はありがとうございました。また二週間後もよろしくお願ひします!!

現場に到着すると、こちらの記事を前日譚としてみていただければと思います。それでは今回参加した皆様、場所を提供してくださった川澄社長、材料を用意してくださった甲賀さん、本日はありがとうございました。また二週間後もよろしくお願ひします!!

現場に到着すると、こちらの記事を前日譚としてみていただければと思います。それでは今回参加した皆様、場所を提供してくださった川澄社長、材料を用意してくださった甲賀さん、本日はありがとうございました。また二週間後もよろしくお願ひします!!



現場に到着すると、こちらの記事を前日譚としてみていただければと思います。それでは今回参加した皆様、場所を提供してくださった川澄社長、材料を用意してくださった甲賀さん、本日はありがとうございました。また二週間後もよろしくお願ひします!!

現場に到着すると、こちらの記事を前日譚としてみていただければと思います。それでは今回参加した皆様、場所を提供してくださった川澄社長、材料を用意してくださった甲賀さん、本日はありがとうございました。また二週間後もよろしくお願ひします!!

現場に到着すると、こちらの記事を前日譚としてみていただければと思います。それでは今回参加した皆様、場所を提供してくださった川澄社長、材料を用意してくださった甲賀さん、本日はありがとうございました。また二週間後もよろしくお願ひします!!

現場に到着すると、こちらの記事を前日譚としてみていただければと思います。それでは今回参加した皆様、場所を提供してくださった川澄社長、材料を用意してくださった甲賀さん、本日はありがとうございました。また二週間後もよろしくお願ひします!!

現場に到着すると、こちらの記事を前日譚としてみていただければと思います。それでは今回参加した皆様、場所を提供してくださった川澄社長、材料を用意してくださった甲賀さん、本日はありがとうございました。また二週間後もよろしくお願ひします!!



寿司職人 川中崎 翔太 (青年部副部長)

「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 **15円** (税込)



第62回静岡県生活衛生同業組合大会開催報告

令和6年11月12日(火)静岡商工会議所にて開催されました。

講演会 演題

「食の安全性と食中毒予防」

～生活衛生関係営業で役立つ微生物の知識～

講師 静岡県立大学 食品栄養科学部 食品衛生学研究室

助教 島村 裕子氏

各表彰受賞者

静岡県知事表彰

千葉 由美氏 (清水支部 魚竹寿司)

静岡県生活衛生同業組合連合会長表彰受賞者

實石 勇氏 (焼津支部 寿司実本店)

静岡県生活衛生営業指導センター理事長感謝状受賞者

尾留川 健太氏 (静岡支部 寿司職人びる川)



今後の予定について (1月～3月)

- 1月 6日(月) 静岡鮪商新聞 141号発行
- 1月 22日(水) 「県執行部会」
- 2月 3日(月) 節分「丸かぶり寿司」
- 2月 19日(水) 青年部定例会 第4回理事会
- 3月 5日(水) 全国すし連中部ブロック 静岡県代表者会議

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7年3月5日(水) ホテルアソシア静岡で開催いたします。

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。不在や現金がご用意できない場合がございます。



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

静岡の地酒 喜平

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

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

ヤマサ

重ね仕込しゆ

本懐石

本懐石 超特選