NEWS すし おおさか

令和６年
２月20日
第772号

〈毎月20日発行〉

発行所／大阪鮓商新聞社、〒550-0015 大阪市西区南堀江1-12-19、TEL06-6538-3121・FAX06-6538-3122
発行人／大阪府鮓商生活衛生同業組合・井上正典、編集人／井上幸司、一部100円（組合員は組合費に含む）

組合ＨＰ　http://www.osaka-sushi.net/

Asahi
飲みごたえとキレのよさ
新・辛口〈生〉
SUPER "DRY"
ビール ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。アサヒビール株式会社 お酒

すしや万歳

天満市場、闇市の様子だった。

最初の頃は、万引きやこそ泥が横行していた。この頃は商品が棚から転げ落ちても、皆知らん顔だ。裕福に成ったからか、欲望を制御出来る様に成ったからか。こんな世界が出来上がるとは誰も思わなかったん違うか。諸外国では、未だ大変だと旅行者から聞く。

日本もやっとこさ、世界に自慢できる国に成ったんではないか。身近では、百姓の経済力がアップした。田舎の爺さん婆さんが、ハワイやヨーロッパに出かけている。日本社会の底辺が安定した。これはすごいと思う。国民の持ち動勉性がそうさせた。

稼ぎに追いつく貧乏なし。成る程、やれば出来る。

◇

和歌山箕島で早朝、大しけ網を引き上げる。いわし、あじ、さばがものすごい量で獲れる。それを おばさん達が浜に座って手で捌き、海水で洗って酢で締めて、すしを作るのだ。それを籠にぎっしり詰めて、担いで町まで売りに行くのだ。毎日の仕事だった。

今はそんな事、誰もしていない。もう村民もいなくなった。寂しい限りだ。

コロナからこっち、生魚を食べてないと、会った客が言う。魚でコロナはうつらんぞ!!何でこんな間違いが横行するか、いやなっちゃな。

塩焼きもバター焼きも旨いけど、やはり魚はすしやで。すしが一番すしが命。

◇

組合が若返る。

理事長代行は55歳と言う。

さあ又、生まれ変わった気持ちで、我々のすし文化、進化して躍進せねば。

すし祭もやろう。技術コンテストもやろう。楽しい組合活動も進めよう。（K）

「すしの雑誌」第22集
購入は組合事務局まで

全国のすし店に愛読されている専門誌「すしの雑誌・第22集」の最新刊を組合事務局で販売しています。定価３３００円（税込）のところ、１割引の２９７０円（税込）でお買い求めいただけます。

名店・繁盛店「にぎりずし」の味づくり、「すし飯」の技術・考え方、すし店の最新繁盛商法など、商売のヒントが盛りだくさんな内容が掲載されています。

見本は組合事務局にありますので、ぜひご一読下さい。

「食品添加物を考える」
安全性、食品表示方法など、正しく理解

大阪府と公益社団法人大阪食品衛生協会が主催する、食品に関するリスクコミュニケーション（２０２３年度食品衛生フォーラム）が２月２日、大阪市中央区のホテルプリムローズ大阪で開催された。テーマは、食品添加物を考える。

フォーラムでは大阪府食の安全安心顕彰「大阪府知事賞」表彰式が行われ、受賞した５社が表彰を受けた。

続いて「食品添加物の安全性の評価」について、内閣府食品安全委員会の川西徹委員より基調講演が行われた。以下内容抜粋。

大阪食品国保の保険料は
毎月25日までに
納入をお願いいたします

やってます 食の安全安心 OSAKA 大阪版食の安全安心認証制度

《大阪育ちのこころちゃん通信》（63）

大阪府健康医療部生活衛生室　食の安全推進課

食品添加物とは、食品の保存性の向上、栄養の保持、おいしさに彩りを添えるために食品に添加されているものに限定され、保存料、甘味料、着色料、香料などがある。食品添加物は昔から使われており、梅干しに紫蘇で赤い色をつけたり、クチナシで栗に黄色い色をつけているなどがある。

日本で使用できる食品添加物は、原則として厚生労働大臣が指定したもののみで、食品添加物を指定するにあたり、内閣府食品安全委員会が安全性の評価を行っており、その結果を受けて厚生労働省が規格・基準、使用基準等を決定し、添加物として指定している。また原則として、食品に使用した添加物はすべて表示しなくてはならない。

安全性の評価はハザード（危害要因）の特定、動物等を使った毒性試験等ハザードの特性評価、日本における１日摂取量の推定（ばく露評価）、リスクの判定の４段階でなっており、評価結果は、①許容１日摂取量（ＡＤＩ＝ヒトがある物質を毎日一生涯にわたって摂取しても健康に悪影響がないと判断される量）を設定、②ＡＤＩを設定できない（＝遺伝毒性発がん物質）のいずれかと判定する。

通常の食事からの添加物の１日摂取量は、厚生労働省の調査によって、元々食品に含まれ日常的に摂取している物も含め、そのほとんどがＡＤＩの１／１００以下であることが確認されている。

次に、食品添加物の表示について、大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課食品表示グループの松木悦子統括主査より、食品表示に関する法律、食品添加物表示例、表示方法（原則として、使用した全ての添加物を物質名で表示する等）等の説明を受けた。

表示を作成する際に注意すべき点は、①単なる「無添加」の表示、②食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示、③食品添加物の使用が法令で認められていない食品への表示、④同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示、⑤同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示、⑥健康、安全と関連付ける表示、⑦健康、安全以外と関連付ける表示、⑧食品添加物の使用が予期されていない食品への表示、⑨加工助剤、キャリーオーバーとして使用されていないことが確認できない）食品への表示、⑩過度に強調された表示があげられた。

パネルディスカッションでは、大学、メーカー、食品添加物協会、大阪府がそれぞれの立場から食品添加物について意見を交わした。

容器包装に入った食品には、食物アレルギー表示が義務付けられています。「えび・かにくるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生（ピーナッツ）」はアレルギーの症例数が多いことや、重篤な症状が現れやすいため、これらが含まれている食品には、必ず食物アレルギー表示をしなければなりません。

死に至ることもあるアレルギー症状を回避するため、食物アレルギー患者にとって、この表示は大変重要な情報です。

外食・中食における食物アレルギーの情報提供の取り組み

情報提供を行う取り組みが始められています。

皆さんのお店でも情報提供を行う場合は、次の点に留意しましょう。

●食物アレルギーの情報提供をする際は、最新かつ正確な情報を提供しましょう。まずは「定番メニューだけ」、「卵・乳・小麦だけ」と正確に情報提供できる範囲から対応を始めても構いません。

●意図しない混入（コンタミネーション）の可能性があることを伝え、「食べられる」「食べられない」の判断はお客様にしていただきましょう。

●食物アレルギーの問い合わせには正しい知識を持った店員が対応し、わからない場合は、わからないと回答し、あいまいなことを言わないようにしましょう。

事業者の協力で、アレルギー患者やその家族の生活は広がります。できることから取り組んでみてください。

（※あらかじめ容器包装されずに販売される弁当や店頭で対面販売される総菜等）

詳しくは、下記ホームページ又はＱＲコードから、消費者庁作成のパンフレットをご覧ください。

しかし、外食・中食（※）では、食物アレルギー表示が義務づけられていません。そのような中、患者やその家族の「外食・中食でも食事を楽しみたい」という要望を受け、外食・中食の事業者が自主的に食物アレルギーの

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/index.html

＜問合せ先＞
大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課
食品表示グループ06－6944－6319

保険料は所得に関係なく定額制
大阪府食品国保組合

大阪府食品国民健康保険組合は、飲食店など小規模業者の健康と福利向上を目的に設立された業界唯一の組合。

保険料は所得に関係なく事業主・従業員・家族別の定額。ただし、後期高齢者支援金は０歳～74歳、介護保険料は40歳～64歳（第２号被保険者）にかかる。

保険給付の内容は市町村の国保と同じで、出産時の一時金と手当金、死亡時の葬祭費、入院時の傷病手当金支給、人間ドックなど保険事業も充実している。令和４年10月から保険料を改正した。

	保険料	内訳	医療分	介護保険料（第２被保険者）
			後期高齢者支援金分	
事業主	29,000円		23,400円	3,000円
			2,600円	
従業員	15,600円		10,000円	3,000円
			2,600円	
家　族	14,600円		9,000円	3,000円
			2,600円	

全国すし連「火災共助会」に加入を
申込は３月29日（金）までに
年会費1,000円で全焼100万円など

全国すし連の令和６年度「火災共助会」への加入を受け付けています。年間1,000円の会費で万一の火災に備えてぜひご加入を。

支部でまとめて加入される場合は、加入される人数をまとめて、人数と名簿を事務局までTEL・FAX・メールでお知らせ下さい。個人で加入される場合も同様に事務局までお知らせ下さい。その後、締切日までに会費を納入して下さい。

▼該当期間　令和６年4月1日～令和７年３月31日
▼共助内容　全焼100万円、半焼50万円程度（罹災証明書、現地調査する場合あり。地震など天変地異には支給無し）
▼加入資格　組合員に限る
▼会　　費　年間1,000円

全国すし連　団体所得補償保険
病気・ケガで働けなくなった場合、月々の所得を補償

全国すし連では、突然のケガや病気で働けなくなった場合、月々の所得を補償する「団体所得補償保険」を展開しています。ケガや病気で８日以上働けなくなった場合に保険金を受け取ることができます。コロナウイルス、地震などの天災、鬱などの精神障害なども保険の対象となります。

特徴は一、

①仕事中の事故も、プライベートの事故も、国内外関わらず24時間補償されます。

②加入時の健康診断は不要です（健康状態によってはご加入いただけない場合もあります）。

③最長で１年間補償されます。

④お店で働く方（69歳まで）はどなたでも加入できます（店主・家族・従業員・アルバイト）

詳しい内容については、来月号の新聞にチラシを同封いたします。加入申込・問い合わせにつきましては組合事務局まで。

《契約内容（１口）》
・保険金額５万円　・保険期間１年間
・免責期間７日間　・月払い口座振替

	毎月の保険料				
満年齢	最高5万（1口）	最高10万（2口）	最高15万（3口）	最高20万（4口）	5口以上10口まで
16～19歳	315円	630円	945円	1,260円	315円×口数
20～24歳	455円	910円	1,365円	1,820円	455円×口数
25～29歳	515円	1,030円	1,545円	2,060円	515円×口数
30～34歳	635円	1,270円	1,905円	2,540円	635円×口数
35～39歳	795円	1,590円	2,385円	3,180円	795円×口数
40～44歳	990円	1,980円	2,970円	3,960円	990円×口数
45～49歳	1,180円	2,360円	3,540円	4,720円	1，180円×口数
50～54歳	1,370円	2,740円	4,110円	5,480円	1，370円×口数
55～59歳	1,460円	2,920円	4,380円	5,840円	1，460円×口数
60～64歳	1,540円	3,080円	4,620円	6,160円	1，540円×口数
65～69歳	1,540円	3,080円	4,620円	6,160円	1，540円×口数

※男女同じ保険料。満期保険金、解約返戻金、配当なし。
入院時見舞金、保険金前払いなし

理事長代行に成尾友紹氏
井上理事長退任を承認

成尾理事長代行より、組合事業に対し支援と協力が呼びかけられた理事会

2月理事会が8日、大阪鮓会館会議室で開かれた。沖本副理事長の司会で、成尾副理事長が議事を進めた。

■すし券に関する件
▽有効期限：２０２３年12月31日（のすし券の換金は２月29日（木）が締め切りです。お持ちの方はお早めに組合まで換金を。３月になるとかなる理由があろうと換金できませんので、もう一度お手持ちのすし券の確認をお願いします。

■第66回通常総会開催について
▽第66回通常総会は５月23日（木）天王寺区の「料亭天王殿」で行う予定です。時間等は後日発表しますので、多くのご参加をお願いいたします。

■全国すし連「団体所得補償保険」について
▽ケガや病気で８日以上働けなくなった場合に保険金が受け取れます。仕事・プライベートに関わらず24時間補償され、お店で働く店主、家族、従業員が加入できます。興味のある方は、組合事務局までお問い合せ下さい（詳細別掲）。

■井上理事長退任について
▽２月１日、井上氏から成尾副理事長に電話があり、年齢・健康面で不安があり、理事長職を辞したいと連絡があったことが報告された。井上氏の理事長退任について議場に諮ったところ、満場一致で承認された。

▽井上氏の理事長退任に伴い、次期総会で新理事長が選任されるまで、理事長代行を立てる必要があり、定款に基づき副理事長から選任されることが説明され、成尾副理事長が理事長代行に就任することが決定した。

未来の経営者勧誘、組織増強へ
組合事業協力に日当検討

2月理事会

▽今後の理事長職、組合運営について次のような意見があげられた。

Ａ　時間もお金をたくさん使って理事長職をしていたと思うが、全国

Ｃ　今後、理事長職は定年制にしたらどうか。自分の年齢的な経験から、高齢になるとどうしても隙間ができる。本部の言葉が組合員に届かないことが結構出てきていたと思う。

Ｄ　なにしろ支部でも代わりがいない。いつまでも年寄りが役をやるというのは…。区切りがあれば、それまでは頑張ろうと思えるが。

▽成尾理事長代行より、「大阪組合は、全国すし組合の柱の一つ。理事長代行の職務は、自身を奮い立たせてやりますので皆さんのご支援をお願いいたします」と支援と協力を呼びかけた。

▽次年度の組合運営について、組合員増強のため、お店を経営している方への勧誘に加え、これから料理屋、すし屋を経営したい職人さんにも対象を広げ、お金の借り方、食材の仕入れなどを組合でアドバイスできるような仕組みを構築し、今後の経営者を鮓組合が抱え込み組織増強を図っていきたい。そして、すし券は手順を追って廃止していくことも改めて報告。

▽技術コンクールなど組合事業に対して、今まで手弁当で講師や準備作業を行ってきたが、今後は日当が出せるようにしていきたい。

▽理事会は、議案がなければ毎月開催は行わない。組合員同士の親睦については、今後もできるような活動をしたいと考えているので、来期も引き続き組合事業への協力と参加をお願いします。

調理用・寿司用
昆布専用
郷田商店
堺市市之町東５丁目１－23
TEL 0722（32）4789番
FAX 0722（22）6699番