# すし屋の修行

成尾友紹理事長

ここ数年で、海外のすし人気もあり、何年も時間をかけず修行なしで、数ヶ月の実技指導と勉強ですし職人になれるという学校がとても人気のようです。もちろん、数十万円から百数十万円の授業料もかかります。

その背景には、すし店では雑用ばかりやらされ、仕事をなかなか覚えられない。また教えてもらえないなど、そういうイメージを持たれ、またそういう事が長年続いて来たからだと思われます。

これは、別にすし屋だけに限らず、料理屋全てに当てはまると思います。すし屋だけが仕事を教えてもらえず、フランス料理店では手取り足取り教えてもらえるという事もないと思います。

自分で思い返して見ますが、いつの間に魚を捌いたり、すしを握れたり巻けたり押せたり、炊けたシャリを宮島（大きなしゃもじ）できったり誰にすしや魚を捌いたり切ったりする技術を習ったのか、ぜんぜん覚えていません。結局のところ、魚を毎日捌くようになり、すしを作る様に（すし酢をかけて混ぜる事）出来るようになったのでしょうか。その他もいろいろありますが、時間をかけて覚えていったんでしょう。

なり身に付いていったのだと思います。

修行とは毎日繰り返し、同じ作業を積み重ねていく。また新しく覚えた技術も、繰り返してやっていく。そういう事が修行だと、今感じています。

なので、すし屋の学校はさまざまな基礎知識を学べる場で、そこを出られた方たちが、すし店で働いた時に修行が始まると言う事です。

お坊さんや神主さんになるのも、まずは学校に行く必要があるらしく、そこで学んでから修行が始まるようです。修行しないお坊さんなど有り難みがないです。何十年も毎日毎朝お経を唱え、さまざまな煩悩や毎日考える事によって、深い話ができる様になるんだと思います。

また修行とは、一時辛く苦しい時があっても、それを乗り越え、やるべき事を淡々とこなして行くものだと思います。延々と辛く苦しいなら、もうその仕事は合っていないので、やめる方が自分の身のためです。

修行とは雑用ではなく、やるべき事を何年も何十年も淡々とこなしていくものだと思います。

もしかすると、やらなければならない事をやらず、しなくていい事をするのも、修行のうちなのかもしれません。後で自分がどう考え、反省するかによっては。

もはや、修行が何なのか訳がわからなくなってきました。修行とは意識するものでもないのかもしれません。

## 大阪府鮓商生活衛生同業組合
## 理事長　成尾　友紹

# 令和６年 大阪府最低賃金

**前年1,064円から50円引き上げ**

**時間額 1,114円**

**令和6年10月1日から適用**

大阪府の最低賃金が10月1日から50円引き上げられ、1,114円になります。

最低賃金は働く全ての人に賃金の最低額を保障する制度で、パート・アルバイト、臨時、嘱託など雇用形態や呼称に関係なく、事業場で働くすべての労働者に適用されます。

ご不明な点は、大阪労働局労働基準部賃金課（☎06・6949・6502）、もしくは最寄りの労働基準監督署にお問い合せ下さい。

# 賃金引上げ支援施策の活用を

**1．賃金引上げを支援する制度**

■業務改善助成金
事業場内で最も低い賃金（事業場内最低賃金）を一定額以上引上げ、生産性向上に資する設備投資等を行う中小企業者等に、その設備投資等に要した費用の一部を助成する制度です。
▽業務改善助成金コールセンター（☎0120・366・440）

■キャリアアップ助成金
有期雇用契約労働者等、非正規雇用労働者の企業内でのキャリアアップを促進するため、賃金引上げ等の処遇改善の取組を実施した事業主に対して助成します。
▽大阪労働局職業安定部　雇用保険課　助成金センター（☎06・7669・8900）

**2．その他の賃金引上げ支援制度**

■中小企業向け賃上げ促進税制
青色申告書を提出している中小企業者等が、一定の要件を満たしたうえで賃金引上げを行った場合、その増加額の一定割合を法人税額（又は所得税額）から控除できる制度です。
▽中小企業税制サポートセンター（☎03・6281・9821）

■企業活力強化貸付（働き方改革推進支援資金）
事業場内で最も低い賃金（事業場内最低賃金）の引上げに取組む中小企業者等に対し、設備資金や運転資金を2億7千万円までは特別利率で融資します。
▽日本政策金融公庫（☎0120・154・505）

■中小企業省力化投資補助金
中小企業等の売上拡大や生産性向上を後押しするため、IoT・ロボット等の人手不足解消に効果ある汎用製品の導入を支援します。
▽中小企業省力化投資補助事業コールセンター（☎0570・099・660）

■IT導入補助金
業務の効率化やDXの推進、セキュリティ対策のためのIT ツール等の導入を支援します。
▽サービス等生産性向上IT導入支援事業コールセンター（☎0570・666・376）
※どの支援が合うか迷ったら、別頁掲載の「大阪働き方改革推進支援・賃金相談センター」にご相談下さい。

# 働き方・賃金引き上げを支援

**大阪働き方改革 推進支援・賃金相談センター**

賃金引き上げに向けた労務管理に関する相談に対して、社会保険労務士等の専門家が無料で相談に応じます。人手不足の解消、同一労働同一賃金への対応、就業規則の見直し、最低賃金引き上げに対する対応、助成金の活用方法などお気軽にご相談下さい。電話・窓口での相談、企業への訪問相談の他、メール・オンライン相談も受け付けています。相談無料・秘密厳守です。

▽大阪働き方改革推進支援・賃金相談センター（大阪市北区天満2・1・30大阪府社会保険労務士会館5階　☎0120・068・116）


**「有効期限：2026年12月31日」までのすし券**

## 「すし券」期限まで受け取りを
### 他県組合発行すし券も同様に

先月号でもお知らせしたとおり、お客様が持参した有効期限内のすし券について、店舗側の受け取り拒否の報告がありました。

大阪組合では2024年1月1日をもって、すし券の発行は終了しておりますが、現在流通しているすし券の最長期限「2026年12月31日」までは、引き続きすし券の受け取りをして下さい。また、他府県組合発行のすし券も同様に受け取りをお願いいたします。

くれぐれも受け取り拒否などせず、お客様が気持ちよくすし券をお使いになられるよう、レジ係、従業員の皆様にも周知徹底をお願いいたします。

今後、すし券の取り扱いを止められる場合は、至急、組合事務局までご連絡下さい（☎06・6538・3121）。

養成会 調理士紹介 06-6643-0213




# 大阪・関西万博ですしを握ろう

## すし職人、組合ホームページで募集中

既報の通り、大阪・関西万博期間中、万博会場内ですし店を出店するロイヤルホールディングス㈱様の依頼で、当組合ではすし職人を募集しています。組合ホームページですし職人募集サイトを公開し、エントリーを受付中です。

この特別な機会に、大阪・関西万博で一緒に働き、お客様に最高のすしを提供していただける方を募集します。

週に１度のシフトから毎日シフトに入ることができる方まで、柔軟なシフト対応が可能です。

すし職人としての経験があり、接客スキルと衛生管理意識を持っている方を求めています。

経験豊富な方も、これからさらなるスキルを磨きたい方も、ぜひご応募下さい。

**【募集要項】**

| | |
|---|---|
| ▼募集内容 | 大阪万博会場のすし職人 |
| ▼勤務地 | 大阪万博会場内 |
| ▼開催期間 | 令和７年４月13日～令和７年10月13日 |
| ▼仕事内容 | すしの調理および提供・衛生管理と清掃・お客様への接客対応など |
| ▼シフト | 週に１度のシフト、または毎日シフトに入れる方など柔軟に対応 |
| ▼応募資格 | ①大阪府鮓商の正会員・準会員の方（※現在、大阪府鮓商正会員のお店で働いている家族・従業員の方も応募できます）<br>②すし職人としての経験がある方・接客スキルと衛生管理意識を持っている方<br>※すし専門調理師資格があればお知らせ下さい。 |
| ▼報酬 | お仕事をしていただいた日数に応じて、交通費を含む報酬をお渡しします。 |
| ▼応募方法 | 下記ＱＲコードをスマートフォン等で読み取りご応募下さい。 |

今後、説明会を開催し採用決定します。経験が不足している場合など、お断りさせていただく事があります。ご了承願います。

**詳細が決まり次第、順次機関紙等でお知らせします。**

《組合ホームページ》
https://www.osaka-sushi.net/

もしくは右記ＱＲコードを読み取って下さい。「大阪万博会場のすし店 職人募集」のページが開きます。

# 飲食組合阿藤理事長と対談

## 組合の現状、取り組みなどざっくばらんに

阿藤理事長㊨と成尾理事長㊧笑顔でガッツポーズ

当組合理事長の成尾友紹氏は7月30日、大阪府飲食業生活衛生同業組合阿藤政己理事長に招かれ、組合の現状や組合加入のメリット、大阪・関西万博に派遣するすし職人など、今後の取り組みなどを語った。また、飲食組合が取り組んでいるＬＩＮＥを使用した講習会案内など情報発信についても、興味深い話を聞いた。

阿藤理事長との対談は午前11時より、飲食組合事務所で行われた。

成尾理事長は組合の現状について、加盟店舗の高齢化による廃業で組合員減少を食い止めるために、ホームページを刷新し、従来の正会員とは別に「準会員」を作り、これからすし店・料理店開業を目指す方に、経営のノウハウなどを組合がアドバイスする形を作ろうとしていることなど語った。

飲食組合の情報発信について、コロナ禍よりＬＩＮＥを活用しているとのこと。登録者数も1,000人に近づいているそうで、セミナーの案内をＬＩＮＥで発信したところ、時間を問わず申込できることから、予想を上回る集客があったそうだ。他、組合費の集金は、振込化が進んでいることなど、今後当組合で伝えられていないのは、と話していた。

※この対談の模様は、飲食組合機関紙「おおさか飲食」9月号に掲載されています。組合事務局に置いていますので、ご興味のある方はぜひご覧下さい。

組合のメリットについて成尾理事長は「健康保険や融資の優遇などあるが、同業者としてお情報や悩みを共有できる仲間がいるということも大きい。共有できる情報は、同業者としてやはり人間関係が成功するポイントだと思った。なるほど、共存共栄の精神が大切だ」と話した。

組合のメリットについても大変参考になる話を聞いた。

## ―組合員の皆様へ
### 来所の際は、事前連絡をお願いします

いつも組合運営にご協力いただきありがとうございます。組合事務局では、関係団体の会議などの諸事業で不在になることがあります。そこで、お手数ですが、来所いただく際は、事前に電話で連絡をお願いいたします。

ご連絡をいただきましたら、対応可能な日時をご案内いたします。

組合員の皆様には大変ご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解のうえ、皆様のご協力の程、よろしくお願い申し上げます。


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


**【事務局業務時間】**
平日・午前10時～午後５時
TEL　06-6538-3121
FAX　06-6538-3122
E-mail
osaka-sushi@triton.ocn.ne.jp

**「政策公庫」の生活衛生資金貸付利率（年）**

| | |
|---|---|
| 一般貸付（基準利率） | 1.35～3.70% |
| 振興事業施設のうち特定設備（特別利率Ｃ） | 0.60～2.50% |
| 生活衛生関係営業経営改善資金特別貸付（特別利率Ｆ）無担保・無保証 | 1.45% |
| 新型コロナウイルス感染症特別貸付 | 1.45%～2.25% |

㈱日本政策金融公庫／令和６年９月２日現在。詳しくは組合融資委員会、又は公庫窓口へ


カネク 粉わさび
品質抜群 浮世絵シリーズ!!

冷凍 生わさび
刻み生ゆず
甘酢生姜
辣　梅
お吸いもの
カネク株式会社
本　社／東京都青梅市日向和田３－８６６　電話0428(22)2・41～5
大阪営業所／大阪市西区南堀江1丁目12-19大阪鮓会館内　電話06(6534)4332(代表)
東京・札幌・仙台・名古屋・福岡

わかげさまで 創業70年
サンエイ
厚焼・本玉・錦糸・おぼろ・中具
業務用寿司材料・冷蔵／冷凍食品を少量でもお届けいたします！

大阪寿司を応援します！
伊達巻・巻寿司・バッテラ・ひなり・茶巾寿司
三栄食品株式会社
本社　大阪市中央区日本橋２丁目15番４号
☎(06)6633-7001　FAX(06)6633-9001
吹田支店　吹田市岸部中１丁目６番１号
☎(06)6388-7260　FAX(06)6387-0388

低手数料、トヨタファイナンスに加入を
VISA ビザ
MasterCard マスターカード
その他のブランドカードはご紹介可能です
カード支払いが多くなっている折、組合が業務提携するトヨタファイナンス㈱（本社・名古屋市）では、飲食業界初のカード手数料率で加盟店を募集している。適用ブランドはビザとマスターカード。加入店舗にはカード決済用の端末（パナソニック製）を順次提供する。売上高の多少にかかわらず加入できるので気軽に相談を。
トヨタファイナンスへの加盟に関する申し込み・問い合わせ先
▷トヨタファイナンス㈱
☎06-6241-7210
▷組合事務局
☎06-6538-3121

佐賀之月 鮨
寿司ネタ・具材
冷凍えび・魚介類
冷凍高級珍味
すし海苔・乾物類
昆布・海藻・鰹節
酢・醤油・みりん
寿司ガリ・わさび
味噌・和惣菜
粉・乾麺・瓶缶詰
折箱・仕出し容器
風呂敷・敷き紙
割箸・各種パック
洗剤・抗菌除菌剤
有田焼・割烹漆器
包丁・料理道具
のれん・のぼり
寿司材料総合卸販売
野口フード株式会社
TEL 072-426-7003 / FAX 072-427-7645

ひとさじで極上のシャリ
あたり前にこだわってうまさを追求
シャリをパラッと炊き上げる
酢が良くなじみ老化を抑える
さばきが軽くあたりが良くなる
炊飯ミオラゴールド
シャリ切り抜群

規格：1kg
大塚薬品工業(株)大阪支店
大阪市淀川区西中島3-19-13
TEL06-6304-2001 FAX06-6304-2003
URL http://www.otuka-ci.co.jp/

海苔は、日本の伝統美です。
河幸海苔
株式会社 河幸
大阪営業所　〒556-0003 大阪市浪速区恵美須西3-3-32　TEL(06)6630-8910
庄兵衛　〒542-0073 大阪市中央区日本橋2-13-13　TEL(06)6633-2500