NEWS すし おおさか

令和８年
２月20日
第796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・編集人／大阪府鮓商生活衛生同業組合・成尾友紹、一部100円（組合員は組合費に含む）
組合ＨＰ　https://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

全国すし連事業と運営情報を共有
節分商戦を振り返る意見交換も

全国すし連事業等の情報を共有した２月定例理事会

組合では12日、大阪鮓会館４階会議室で２月定例理事会が開かれた。成尾理事長が開会あいさつで「一年の協力を呼びかけ、沖本副理事長の司会で成尾理事長が議長となって議事に入った。

■全国すし連執行部役員会の報告

▽全国からは、地域による経営環境の差が広がっている現状が示された。東北では熊や雪といった自然被害の影響で、夜営業が難しい店舗もあるとのこと。

▽組合費は各県で異なり、将来的に統一を検討する声も。組合員減少への対策が共通課題で、大阪でも増員活動を進めていく。

▽すし技術コンクールは、参加者の固定化と年齢上昇を受け、今年の開催は見送ることが決定。大会の形を見直し、育成につながる方法を検討していく。

▽すし券事業は地域限定の新券が発行されたが、大阪組合では混乱防止のため新すし券の登録はしない。

▽10月20日（火）新宿京王プラザホテルで、すしの歴史を紹介するセミナーを開催予定。

▽今年の全国大会は宮城県が主管となって開催。日程は令和８年11月11日（水）、会場は「秋保温泉ホテル佐勘」。参加費は従来通り組合負担とする。

▽他、消費税に関する議論やＣｈａｔＧＰＴを活用したメニュー開発についても説明があった。

■すし券換金期限の案内

▽２０２５年12月31日有効期限分のすし券は、２月末までに換金をお願いします。期限を過ぎると手続きができませんのでご注意を。

■組合員増員活動の途中報告

▽組合公式サイトの整備、勧誘パンフレット制作、ＳＮＳ発信強化の進捗が報告された。組合の魅力を伝えるアンケートも開始し、ＱＲコードと用紙の両方で回答を受け付ける。集まった声は今後の活動改善に活用していく。

■シーフードショー大阪について

▽現時点で新情報はないが、会場では広報活動を強化し、勧誘ポスターや機関紙を掲示して組合の認知向上を図る予定。

全国すし連「火災共助会」
年会費1,000円で全焼100万円など

全国すし連の令和８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ご検討下さい。

この保険は、希望する方のみ、申込を受け付けております。加入を希望される方は、各支部の支部長もしくは、組合事務局までお知らせ下さい。支部でまとめて加入される場合は、支部長が加入される人数をまとめて、名簿を事務局までＴＥＬ・ＦＡＸ・メール・ＬＩＮＥ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８年４月１日～令和９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
▼締　　切	３月31日（金）

勤続５年以上の従業員の推薦を
第68回通常総会で表彰

組合では第68回通常総会において、優良従業員表彰を行います。本表彰は、日々の業務を支え、長年店舗に貢献されてきた従業員の皆さまへの感謝と敬意を表するものです。該当される方がおられましたら、店主の皆さまからぜひご推薦ください。

なお、勤続６年以上の方を対象とした大阪府飲食旅館生活衛生組合連合会の永年勤続優良従業員表彰も予定されています。詳細は次号の機関紙でご案内いたしますので、あわせてご検討ください。

▼表彰対象　同一店舗に勤続満５年以上の従業員で、（令和３年３月 31 日までに入店し、現在も従事されている方）
※過去に本表彰を受けた方は対象外となります。
※勤続６年以上の方は、上記の永年勤続優良従業員表彰もあわせてご検討ください。
▼記念品料　無料
▼申込方法　４月 20 日（月）までに、組合本部事務局へ郵送・ＦＡＸ・メール・ＬＩＮＥのいずれかでお申し込みください。

婦人功労者表彰 推薦のお願い
第68回全国すし連宮城大会で表彰

全国すし連が 11 月 11 日に開催予定の第 68 回全国すし連宮城大会における「婦人功労者表彰（内助の功・特別表彰）」の推薦を受け付けています。本表彰は、長年にわたりすし業を支えてこられた方々のご尽力をたたえるものです。該当される方がおられましたら、ぜひ積極的なご推薦をお願いいたします。

▼表彰の種類
▽内助の功＝内助の功として、30 年以上すし業に携わってこられた方。
▽特別表彰＝夫君を亡くされた後、10 年以上すし業を支えてこられた婦人経営者の方。
▼申込方法　推薦調書に必要事項をご記入のうえ、組合本部事務局まで郵送・ＦＡＸ・メール・ＬＩＮＥで申込
▼締　　切　５月 15 日（金）必着

《上記申込はこちらから》
〒550-0015
大阪市西区南堀江 1-12-19
大阪府鮓商生活衛生同業組合
TEL：06-6538-3121 ／ FAX：06-6538-3122
mail：osaka-sushi@triton.ocn.ne.jp
LINE：@288wewmw（ともだち登録は３面参照）

今年の節分どうだった？
討論会「節分を終えて」

Ａ　今年の節分はどうでしたか。うちはだいたい例年通りで、全体としては落ち着いた動きやったかなという印象です。

Ｂ　うちは今年、だいたい４００本くらいでした。「平分に切ってほしい」とか「３分の１にしてほしい」という声も多かったです

Ｃ　今年は去年より２００本ほど減って、１，３００本でした。上巻きはちょっと増えましたね。値上がりの影響で、すしみたいな贅沢は控える人もいるのかなと思いました。ただ、売れ残りがなかったのは良かったです。

Ａ　巻きは何人くらいでしていますか？

Ｃ　機械も使いながらですけど、基本は３人で巻いてます。シャリは前日から炊いて準備してます。

Ａ　機械巻きは、作り手側から見たら違和感ありますが、お客さんの反応はどうですか？

Ｃ　何も言わなければ特に気づかれないです。知り合いに打ち明けたら『せやろなあ』というくらいの反応でした

Ｄ　うちは４００～５００本くらいで、これも例年通りです。それ以上は無理せず、売り切れたら終了にしています。巻きは２人でやってます。

Ｅ　うちは80本です。全部一人で仕込みから巻きまでやるので、それが限界ですね。でも、全部手作りでおいしいって言ってくれるお客さんが多くて、それを楽しみに来てくれてます。

Ｆ　親父が年明けに手術したこともあって、今年は予約を取らなかったんです。それでも結果的に５００本くらいは巻きました。

Ａ　皆さんお疲れ様でした。全体的に例年並みに動いて、売り切りの工夫もだいぶ進んできた感じがします。

Ｃ　パートさんの提案で、海苔が破れたものを訳ありで半額販売したら、すぐ売り切れました。今年はロスが出なかったのが大きいです。

Ａ　恵方巻はもう全国的に定着してきましたね。東北のほうでは、夜営業が厳しくても節分の日は買いに来てくれると聞きました。今後は、組合オリジナルの巻きずしを考えてみるのも面白いかもしれません。

白鶴
誉れ高き酒米
兵庫県産 山田錦 100%使用
杜氏鑑 とうじかん
灘本流の技で醸した伝統酒
きめ細かく芳醇でまろやかな味わいを
じっくりお楽しみください。
飲酒は20歳になってから。お酒はおいしく適量を。
白鶴酒造株式会社

キキのよさ、わさびできまる寿しの味
金印 生 おろしわさび
※サンプルご希望の方はご一報下さい！
金印物産株式会社
553-0003 大阪市福島区福島1-4-40
JBSL梅田７Ｆ
TEL 06-6458-8822
FAX 06-6458-8887

一陽来復

突然わき起こってあっという間に過ぎ去った総選挙。かかった費用は約八百五十億円だとか。選挙戦が十六日間だったので、単純計算で一日に約五十三億円かかったことになる。

我々大阪鮓組合が関与した大阪・関西万博。これに投入された税金は運営費も含め、約三千億円と聞く。会期が百八十四日間だったので、一日当たりで約十六億円の税金を使ったことになる。

もちろん単純に二つを比較できないが、当初税金の無駄使いだと言われていた万博と比べて、三倍超の税金が選挙に消えていった、という見方も出来る。

時の首相の判断一つで、すごい事が突然全国隅々にまで起こるものだ。

結果は首相の思惑通り、いや恐らく思惑以上に自民党が圧勝した。天下取りは庶民感覚だけではなし得ないものだと思い知らされた。

今回自民党は、食料品の消費税二年間ゼロを実現するための議論を加速させるという。店内飲食10％課税が残るとなれば、飲食業界は深刻な影響を受ける。仕入れが安くなると喜んでいてはいけない。原則課税の場合、値段を下げて売上高をおさえない限り、仕入れの時に消費税を払うか、納税時に一度に納めるかの違いになるだけだ。納税時に仕入れにかかった消費税を控除する処理がなくなるからである。

コロナ禍の時、ビール業界がワクチン接種を後押ししてくれた様に、飲食業界はビール業界など関連業界の力を借りて、対策を打てないだろうか。

政治家には国民の色々な立場に立って、熟議を重ねてもらいたい。

大阪食品保保の保障制は
毎月25日までに
納入をお願いいたします

太平洋クロマグロ新ルール
今年４月から流通管理が強化

令和８年４月１日から、太平洋クロマグロのうち30kg以上の大型魚で、解体前の状態（ラウンド・GG・ドレス）が新たな流通管理の対象に入る。ねらいは資源を守りながら、流れをより透明にすること。

小売・外食の現場でも、仕入れ時の確認と記録が日常業務の一部になる。

対象の大型魚を仕入れる際には、販売元から必要な情報を受け取ることが前提となる。天然魚なら名称や漁船名、産地での重量、陸揚げ日。養殖魚なら養殖業者名や養殖場の所在地、出荷日など。これらは伝票の記載だけでなく、タグ番号やＱＲコードでの確認でも対応できる。

さらに、受け取った情報に買受日や販売元、仕入時の重量を加えた取引記録を残し、請求書や納品書と合わせて３年間保存することが求められる。形式は紙でも電子でもよく、特別な設備が必要になるわけではない。

一方で、ブロックやフィレ、サクなど、すでに解体された状態での取引は対象外。実務の負担を抑える配慮も織り込まれている。

問＝水産庁加工流通課水産流通適正化推進室（☎03・3502・8111）または水産庁Webサイトで確認。

全国規模の商談展示会
現場課題に応える提案集結
FOOD STYLE JAPAN 2026〈関西〉

アサヒビール㈱

白鶴酒造㈱

大阪府

1月28日・29日の２日間、南港のインテックス大阪で、外食・中食・小売の垣根を越えた商談展示会が開催された。全国から950社を超える出展が集まり、業界全体の関心の高さを示す機会となった。

人手不足や原材料費の上昇といった現場課題を背景に、会場ではDX関連機器やセルフレジ、配膳ロボット、人材支援サービスなど、省力化と運営効率の向上を意識した提案が目立った。実務を見据えた具体的な相談も多く、来場者が機器やサービスを確かめながら情報収集する姿が各所で見られた。

当組合商友会会員商社である、アサヒビール㈱、白鶴酒造㈱が業務用商材を紹介。試飲を交えた提案には多くの関心が集まった。また、大阪府による衛生管理や食中毒予防、手洗いの徹底に関する啓発展示も行われ、日々の店舗運営に直結する内容として来場者の目を引いていた。さらに、全国各地の食材展示も充実し、現場に活かせる新たな気づきが随所に感じられる展示会だった。

次回開催は令和９年１月27日（水）・28日（木）、同会場で開催予定。

連載「すしや万歳」を終えて
―長年の執筆を振り返る―

20年以上にわたり機関紙に連載され、多くの組合員に親しまれてきた「すしや万歳。営業の現場で感じたことや、職人としての視点、日々の小さな気づきまで、等身大の言葉で届けられてきた。その連載が一区切りを迎えたことを受け、執筆者に話をうかがいました。

―長年連載を続けてこられました。率直なご感想をお聞かせください。

「新聞づくりを考える中で、こういう読み物があったら面白いじゃないかというのが出発点でした。最初に書いたときの反響が思いのほか大きくて、「面白い」と言ってもらえたのが励みになりました。新聞が届いたら、楽しみに読んでもらえる。そんなスペースができたことが嬉しかったですね」

―毎月欠かさず書き続けるのは簡単ではなかったと思います。

「気軽に読んでもらえる記事を目指していました。連載は次の筆者へと引き継がれましたが、これからも新しい視点で続いていくのが楽しみです。組合員の皆さんから日常のちょっとした話題や情報が集まれば、新聞はもっと身近な存在になると思います。そういう形を目指していけたらいいですね」

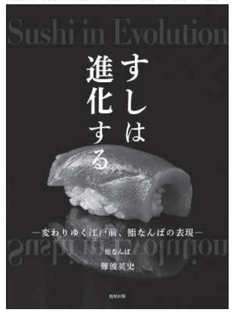
―連載は一区切りですが、今後についてはいかがでしょうか。

「組合員の皆さんが抱える課題や疑問について意見を出し合い、それを紙面で共有するのも面白いと思います。新聞が交流の場になればいいですね。」

長年にわたり積み重ねられてきた文章は、単なる連載を超え、組合員同士を結ぶ役割を果たしてきました。

その思いはこれからも、新たな形で大切に受け継がれることを願っています。

旭屋出版から新刊
『すしは進化する』
江戸前ずしの新しい表現



旭屋出版より、新刊『すしは進化する』が刊行されました。鮨なんば培われてきた技術と思想を体系的にまとめた一冊です。

代名詞ともいえる「温度」の考え方を軸に、仕込み、すし飯づくり、握りの所作、酒肴の構成までを、豊富な工程写真とともに詳解。30種以上の魚を題材に、素材の個性を最大限に引き出すための判断や段取り、温度管理の工夫を一寧に記録しています。温度を１℃単位で見極める実践と理論を通して、進化を続ける江戸前ずしの現在地と、その可能性を伝える内容です。現場で役立つ視点に満ちた、職人必携の一冊。

Ｂ５変形判２２４ページ、定価５，７２０円（税込）。購入・問い合わせは組合事務局まで。

キャッシュレス決済端末【Times PAY】
新端末のご案内

50種類以上の決済が可能に
■特徴
・テーブル決済や出前等の持ち運びが可能
・一部ブランド決済手数料について相談可能
・初期費用、振込み手数料　０円
・店舗様での通信環境のご用意不要、端末納品後にすぐご利用可能
■その他
・月額費用につきまして、０円でのご提供も相談可能
・オールインワン型のため、従来のタブレット型より利便性が向上
・従来の決済手段に加え、PayPay 等の QR コード決済にも対応予定
詳細についてのご質問やご不明点は下記までお気軽にお問い合わせください。
パーク２４株式会社　マーケティング事業本部　加盟店営業部
遠矢（トオヤ）
TEL：070-3877-7450
MAIL：toya@park24.co.jp

オールインワン型モバイル決済端末
「stera mobile」UT-P10のご案内

【stera mobile外観】
Visa、Mastercardなど
クレジットカードのほか
30種類以上の
様々な決済手段に対応
持ち運び可能なモバイル型端末を
1台無償貸与（保守期間1年）
4GLTE回線を利用しているため、
端末納品後、すぐにご利用いただけます。
（回線利用料：月額900円/税抜が別途発生）
テーブル決済や出前等訪問先でもご利用できます。
詳細は下記担当者までお問合せください。
ご要望に応じて据置型の決済端末機もご提案可能です。
SMBCファイナンスサービス（株）　澤井（サワイ）090-1090-1049
三井住友カード（株）　近喰（コンジキ）070-3154-9389