NEWS すし おおさか

令和７年
9月20日
第791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・成尾友紹、編集人／山根佳子、一部100円（組合員は組合費に含む）
組合ＨＰ　https://www.osaka-sushi.net/

令和７年 大阪府最低賃金

前年1,114円から63円引き上げ

時間額 1,177円

令和7年10月16日から適用

大阪府の最低賃金が10月16日から63円引き上げられ1,177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。不明な点は、大阪労働局労働基準部賃金課（TEL06-6949-6502）、もしくは最寄りの労働基準監督署にお問い合せ下さい。

「鮓 晴日」客足好調、連日満席

全すし連　すし食材セミナー11月11日開催

9月理事会

9月11日、3ヶ月ぶりの理事会が大阪鮓会館4階会議室で開かれた。開会にあたり成尾理事長は「大阪・関西万博に出店している晴日は9月まで乗り切ってきました。残すところあと約1ヶ月です。晴日の報告は後ほど行います」と挨拶。議事は翠飯原副理事長の司会、成尾理事長が議長となって進められた。

■大阪・関西万博「鮓晴日」の報告（岩本常務理事）

▽万博開幕当時の客足は悪かったですが、今月からはほぼ毎日満席状態です。関西ずしも握りもお客様の反応はいいです。特にケラ玉厚焼き玉子）は、こんな玉子食べたことがないと評判がいいです。これをきっかけに、一から玉子を焼かれるお店が増えればいいなと思います。

▽翠飯原副理事長（連日満席状態が続いており、仕込みもバタバタしていますが、皆さん一生懸命頑張っています。

▽成尾理事長「先日万博に行きましたがすごい人数です。レストランは入れない、パビリオンも予約しないと何時間も並ぶ状態です。並ぶ覚悟がないと無理です。その中で晴日も頑張っていますので、翠飯原君、岩本君最終日までよろしくお願いいたします」。

■「全すし連すし食材セミナー」について（成尾理事長）

▽厚生労働省の補助金事業で11月11日、新宿京王プラザホテルで開催。大阪からは成尾理事長、翠飯原副理事長が出席し、ハモをさばいて骨切りを披露する。

■全すし連執行部役員会の報告（成尾理事長）

①第68回全国大会は宮城県で令和8年11月11日、会場は秋保温泉のホテル佐勘で開催されるので、皆さんご参加を。

②大阪府最低賃金は、10月16日より時間額1,177円に引き上げ（部稿掲載）。

③アニサキス食中毒について

▽今年はサンマが豊漁だが、アニサキスによる食中毒に注意。冷凍の仕方によっては解凍後に復活することも。生で提供する場合は、ブラックライトで照射し、細かく包丁を入れるなど、アニサキスを生きたまま胃に入れないように取り扱いに注意すること（4面参照）。

④すし券は全国にあわせ、2027年12月31日で取り扱いを終了。

■新年会について（成尾理事長）

令和8年1月22日（木）網元本館で午後5時30分より開始。理事会は同場所で午後5時より開催。会費などは決定次第お知らせする。

■その他

▽理事会開催について、出席できない理事にはZoomなどを使用したリモート配信を来年度から行う予定。

鮓 晴日や万博の様子が報告された理事会

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

賃金引上げ支援施策の活用を

詳細は今月号同封のチラシをご覧下さい

■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

いわゆる非正規雇用労働者の正社員転換、処遇改善に取組を実施した事業主に対して助成します。また「年収の壁」を意識した働き方への対応に取り組む際にも活用することができます。

▽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）

■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貸金）

事業場内で最も低い賃金（事業場内最低賃金）を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が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（℡050・7066・3761）

※どの支援が合うか迷ったら、2面掲載の「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。

すしや万歳

和歌山箕島の海で、大しけ網で仕掛けた魚を、朝一番に引き揚げる。大きな魚は市場に出すのだが、小さなじゃこ達はその場でさばいて、海水で塩をして、酢で締めてからすしにする。一つのにぎりにいわしと5匹位のせるのだ。いわし達は何か分からん言葉で物を言う。

それを駅前に売りに行く。よく売れる。天日に干して煮干しも作った。

鯛など群れで入ると、一網で100万円位入る時も有る。みんな嬉しいのはわかるが、又明日も入ると思ってしまう故に、みんなで分けて、その日に使ってしまう。だからいつもスッテンテン。明日は0匹、その繰り返し。わかっているのだが、やめられない。みんなが大漁の日を待っているんだから、やくざな仕事だ。そこが楽しいのだろう。

我々は、どんな仕事をしても、生き残れると思うが、このすし屋の仕事は、ちょっと贅沢で旨くて美しい。最高の仕事だ。

やってて良かった!!

◇

ゴキブリは水さえ有れば生きられる。人間も昔はそうだったんだろうか。旨いもんを食い過ぎた。

今ほど欲望を持ってなかった頃、人間はもっと清らかに生きてたんではないか。自然と一緒に起き、自然と一緒に寝ていた。文明は人類を幸せにする道具のはずが、止めどない歩みをはじめてしまった。

人間は永く生きて100歳。でも思うように生きられるのは、せいぜい60歳。希望に燃えられるのは、50歳までか。50歳位アッという間だ。たぶん大半の方は、その一瞬の早さに驚いただろう。

「まだ何もしていない」もう50年人生下さい、神様。気力は有るが、実は体はボロボロ。もう終わった。

生きた事が大切で、楽しい事は思い出だけ。

（K）

養成会 調理士紹介

現代すし技術教本 江戸前ずし編

皆様のご要望に応えて発売！

100冊限定販売、注文はお早めに

2015年に発売した「現代すし技術教本江戸前ずし編」が、すし店の皆様のご要望に応えて数量限定で復刻しました。

特別企画の「すしダネ活用のすし料理」を新たに収録し、特別増補版として販売しています。受注生産のオンデマンド版は限定100冊となっておりますので、ご注文はお早めに！

今月号に申込用紙を同封しております。必要事項を記入の上、FAX・メールでお申し込みの上、左記口座にご入金下さい。入金確認後、営業日3日以内に発送致します。

三井住友銀行銀座支店　当座預金NO．1021203　㈱旭屋出版

電子版での購入も可能です。下記QRコードをスマホで読み込んで下さい。

電子版購入QRコード

※教本は組合に置いてあります。購入前にご覧になりたい方は、組合事務局までお越し下さい。なお、貸し出しはできませんのでご了承願います。

アニサキスによる食中毒防止

生食用は鮮度を徹底、目視で確認

中心部までの冷凍・加熱が有効

アニサキスは寄生虫（線虫）の一種です。その幼虫（アニサキス幼虫）は、長さ2～3㎝、幅は0・5～1㎜くらいで、白色の少し太い糸のように見えます。

サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、ヒラメ、マグロ、イカなどの魚介類に寄生します。アニサキス幼虫は、寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると内臓から筋肉に移動することが知られています。

アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生（不十分な冷凍又は加熱のもの）を含みます）で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒（アニサキス症）を引き起こします。食中毒の症状は、1時間から数日で症状が出現します。

▽急性胃アニサキス症＝12時間以内に、激しみぞおちの痛み、吐き気、嘔吐。

▽急性腸アニサキス症＝10数時間以降に、激しい下腹部の痛み。

アニサキスによる食中毒の予防方法

1．より新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。

2．魚の内臓を生で提供しない。

3．目視で確認して、アニサキス幼虫を除去。

4．マイナス20℃で24時間以上冷凍

5．70℃以上、または60℃なら1分加熱

※一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびでは、アニサキス幼虫は死滅しません。

魚を捌くときはよく見ましょう！

アニサキス幼虫は2～3㎝の大きさなので、よく見ると発見できます。表面にいる時は、ブラックライトを使用すると光って発見しやすくなります。

※筋肉の奥等に潜っている場合は見えないこともあります。

※ブラックライトを当ても光らない種類もいます。

生で食べる時は、腹身を除去することも有効です。アニサキス幼虫は、魚が死んだ後、内臓から筋肉に移動するため、腹部（腹身）にいることが多いです。

ＪＴスタンド灰皿無償提供

申込は12月末日まで

申込用紙は今月号に同封

大阪府の受動喫煙防止条例の完全施行や大阪市の市内全域での路上喫煙禁止を経緯とした店舗経営や地域環境への悪影響を懸念し、JT大阪支社より、希望する組合員の方に灰皿を無償で提供しています。ぜひ積極的な活用をご検討下さい。

提供いただく灰皿は、標準スタンド灰皿です。

灰皿のサイズ・特徴は、今月号に同封のチラシをご覧下さい。

お申し込みはチラシ裏面のQRコードかURLにアクセスし、必要事項を入力して下さい。灰皿は直接JTより郵送されます。配送まで、最大2ヶ月かかることがあります。その際JTより、連絡先等の確認の連絡が入る可能性があります。

※QRコードで申込が出来ない方は組合事務局までご連絡下さい。

※申込は、2025年12月末日までにお願いします。

組合LINE公式アカウント

アカウント名は「大阪府鮓商生活衛生同業組合」

組合からの重要なお知らせや各種ご案内をお届けできるよう、ＬＩＮＥ公式アカウントを開設しています。トーク画面からお問合せも受け付けています。返信は、事務局営業時間内及び在所時での対応となりますのでご了承ください。

＜友達追加の方法＞
①下記URLより友達追加
https://lin.ee/2EwqeG
②右記ＱＲコードより追加

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6年4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	31,200円		23,900円	4,200円
			3,100円	
従業員	17,800円		10,500円	4,200円
			3,100円	
家族	16,800円		9,500円	4,200円
			3,100円	

キャッシュレス決済端末【Times PAY】のご案内

■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は応相談
・初期費用、月額費用、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

■弊社独自のサービス
・タイムズカーシェアのご利用や駐車場のキャッシュレス精算が可能な弊社グループサービスのお得なご案内
・来店されるお客様への駐車料金サービスのご提案

詳細についてのご質問やご不明点はご記載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：toyas@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

VISA
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