大阪鮓組合　鮓晴日

大阪府鮓商生活衛生同業組合
理事長　成尾　友紹

大阪・関西万博も、大盛況の内に無事終了となりました。鮓晴日におきましても、ラスト２か月は連日ほぼ満席で、携わって頂いた組合員さんも、本当に大変だった事と思います。

本当にお疲れさまでした。そして、ありがとうございました。

思い返せば、約１年半前、気軽に受けた依頼からのスタートでした。最初の内は、中々内容がよくわからず、すし店の全貌もよく見えず、ようやく見えてきたのは、今年に入ってからでした。

そうは言っても、先が見えないままですが、少しずつ話は進んでいき、その中で冷蔵庫の高さや、カウンターの高さなどの打ち合わせの依頼が入りました。わざわざ東京から、うちの店に冷蔵庫だけ見に来るというので、それならば、東京に知っている方がいるので、その方なら快く協力してくれると紹介したのが、東京鮨組合の目黒さんでした。それがきっかけで、目黒さんの強力なすし店作りが始まりました。目黒さんとは、毎日のように何度も電話でやりとりし、またロイヤルホールディングスの鈴木さんや、長谷川さんなどとの打ち合わせもやり続けていたのも、ついこの間の様に感じます。

さて、実際に出来上がったまっさらの店舗を見て、非常に綺麗で、すし屋の理想的な店だと感じました。製作に協力してくれた目黒さんには、いい提案をして頂きました。しかし、始めるに当たってすごく不安もありました。協力してくださる皆さんが、同じレベルで仕事が出来るのか。万博閉幕までそれが維持出来るのか。組合に対して損害になる様な事は起きないだろうか。目黒さんが必死で考えたメニューを、みんなが受け入れてくれるだろうか。ロイヤルホールディングスさんとの思いのズレが生じらないだろうか。開幕当初は、万博に対してネガティブな報道ばかりだったまっさらの店舗様は来ていただけるのかと。今思い返せば、そういう僕のマイナス思考が、余計に周りを不安にさせたかもしれません。

今になって振り返ってみると、それも取り越し苦労でした。仕入れ、仕込み、そして全ての調理に携わってくれた近藤副理事長。晴日に関わる全てのスタッフや、板場の皆さんに気を配り、足りない箇所を見つけては修正し、ベストな接客を心掛けて取り組んでいただいた山根副理事長。そして、目黒さんが考えたシャリや厚焼き玉子を、足りない火力や狭い調理場で取り組んで頂いた福井副理事長。休みの日は、必ず来てくれた粟飯原副理事長、沖本副理事長、岩本技術委員長。そして、黙々と仕事に取り組んで頂いた、組合員の皆さん。その方々の動きを見ていて、これならいけると思ったのも、そう遠くない時期でした。

残念ながら、組合の事情で私自身、晴日から離れなければならなくなり、晴日で働いたのは最初の内だけでしたが、いい経験になりました。晴日で、妻や娘に振る舞う事が出来たのも、いい思い出になりました。

また、裏方で支えて頂いた方々にも、深く感謝致します。大阪鮓組合事務局の桝本さん、小中さん、新聞の松本さん、監事の大久保さん、東京の三多摩事務局の岩瀬さん。様々な雑務や写真撮影など、ありがとうございました。

晴日では、大阪以外からも協力して頂きました。東京の加藤さん、愛知の高須さん、服部さん、岐阜の林さん、埼玉の福島さん、静岡の植田さん。遠方より本当にありがとうございました。

大阪鮓組合の組合員、吹田支部の小西さん、室井さん、松岡さん、鶴留さん、東大阪枚岡支部の岡本さん、平野支部の大久さん、東住吉支部の福田さん、枚方市鮓支部の佐藤さん、寝屋川支部の郡さん、藤井寺支部の小松さん、藤野さん。皆様のご協力、本当にありがとうございました。

大阪・関西万博での貴重な経験をさせていただきました、ロイヤルホールディングスの皆様にも心から感謝致します。

鮓晴日で共に働いた経験は、一生の思い出となりました。鮓晴日はもうありませんが、鮓晴日で培った思いや技術は、それぞれの方々達の中で継承され、発展していくと思っています。

皆様、本当にありがとうございました。

11月は「生活衛生同業組合活動推進月間」

安全・安心で衛生的なお店作りを

「生衛法（生活衛生関係営業の運営の適正化及び振興に関する法律）」が業界の先人たちの努力で昭和32年に施行されて68年。

全国生活衛生営業指導センターでは、11月を「生活衛生同業組合活動推進月間」と定め、関係機関や関係団体と連携し、新規営業者の組合加入促進のための組合の周知広報に取り組みます。

そして、弱小企業が多い業界が法の重要性を再認識し、組合員のニーズに沿った組合活動の活発化と、令和時代の新しい生衛業界の発展を目指します。

大阪府民の衛生的で快適な生活を支える生衛業の発展に、ご理解ご協力のほど、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丁目１－23
TEL 0722（32）4789番
FAX 0722（22）6699番

「ノロウイルス食中毒予防強化期間」

11月1日～2月28日まで

ノロウイルス食中毒予防４原則の実践を

ノロウイルスによる食中毒は年間を通して発生しており、特に冬場に多く発生しています。大規模な集団食中毒も発生しやすく、毎年多くの食中毒患者が出ているウイルスです。

感染者や調理器具などを介して、汚染した食品を喫食することにより、ノロウイルス食中毒が発生することが多いことから、食品取扱者の健康管理や衛生的な手洗いの実施、調理器具の消毒などが極めて重要です。

ノロウイルスによる食中毒を未然に防止するため、11月から2月までの4か月間を「ノロウイルス食中毒予防強化期間」と定め、食品等事業者に自主的な衛生管理の徹底を図るよう呼びかけられています。

食べ物を取り扱う際、ノロウイルスの特徴を理解し、予防４原則を適切に実践することが大切です。

【ノロウイルス食中毒予防４原則】

ノロウイルスを…

1. 持ち込まない（調理する人の健康管理）
2. つけない（手洗いの徹底、調理器具の洗浄・消毒）
3. 拡げない（おう吐物の適切な処理、室内環境の清掃・消毒）
4. やっつける（食品の十分な加熱）

カネク
元 粉わさび
品質抜群 浮世絵シリーズ!!
元 生わさび
元 刻み生ゆず
元 甘酢生姜
元 練　梅
元 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大阪新会館内　電話06(6534)4532(代表)
東京・札幌・仙台・名古屋・福岡

おかげさまで 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・いなり・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
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。加入店舗にはパソコン決済用の端末（ペパソニック製）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。
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
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

大阪・関西万博閉幕、鮓晴日184日間完走！

培った技術、絆、想いは職人達に受け継がれ、輝く未来へ脈々と続く

大阪・関西万博は13日、184日間の会期を終えて閉幕した。期間中の一般来場者数は2，557万8，986人に達し、運営収支は最大280億円の黒字となった。

開幕前は、万博開催反対、税金の無駄遣い、会場内のメタンガス爆発、海外パビリオンの建設遅れといったネガティブな情報により、前売券販売が低迷し、SNSでも否定的な情報が拡散されていた。

しかし、開幕してからは通期券購入者やインフルエンサーらによる、パビリオンや飲食店の楽しみ方など、リアルな生の声が日々発信され、来場者数が増加。潮目が変わった。鮓晴日でも、職人選ばれることなく、最高のすしとサービスを提供できたことで、インフルエンサーによってSNSに発信され、またテレビ局の取材効果もあり、8月以降は満席状態が続き、最終日まで走り切ることができた。

好意的なＳＮＳ発信で夏頃には来場者数が増加した万博

◆粟飯原昌弘さん（副理事長・粟寿司・東大阪支部）

色々と楽しい場面もしんどい場面もありましたが、結局は楽しさが勝っていました。皆さんと仕事させてもらったり、江戸前の仕込みを教えていただいたりとメリットもありました。かけがえの無い貴重な時間をいただいたことは嬉しい限りです。皆さん本当に良く頑張りましたね。これを契機にステップアップして、皆さんと仲良く、今後も何かできればいいなと思います。

◆大久等さん（大久寿司・平野支部）

参加して良かったです。最初はどうなるか不安でしたが、毎週来ることに、楽しさが増してきて、一緒に働くメンバー達と交流を持つことができ、すごく楽しかったです。8月くらいから予約が多く入り出し、8月後半から休憩も取れないくらい忙しくなりましたが、すごくやりがいがありました。なかなかできない経験ができました。これも万博のおかげです。

◆都博茂さん（磯平・寝屋川支部）

開幕当初は、メニューや仕事内容を覚えたり、メンバーも初めて仕事する方ばかりだったので緊張もしました。慣れないことも多かったですが、最終日に近づくにつれ、チームが一丸となって、何があっても対応できるようになったと思います。貴重な経験をさせていただきました。ありがとうございました。

◆佐藤勇樹さん（いさみ寿司・枚方市鮓支部）

皆さんにご迷惑ばかりかけていたと思いますが、一番若い中、皆さんに仕事を教えていただいたおかげで、何とか板場に立つことができました。4月のテストの時はめちゃくちゃ緊張しました。誰が一番だということもなく、皆さん、腰をついて、楽しい1日を過ごしたいと思います。

◆岩本雅さん（技術委員長・割烹司・堺東支部）

いい経験をさせてもらいました。いろんな職人さんと揉めることもなく、一丸となって、上下関係なしで仕事をするのが初めての経験でした。関係なしで仕事をするのが初めての経験でした。

◆山根佳子さん（副理事長・本部直轄）

半年間、色々ありました。

「鮓晴日」の職人達

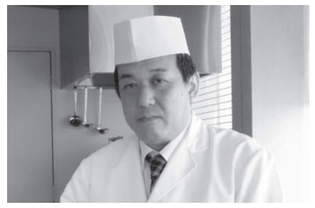
～本物の「すし」を世界のお客様へ～

粟飯原昌弘さん

大久等さん

郡博茂さん

佐藤勇樹さん


岩本雅さん

山根佳子さん

気持ちが大変変した。

職人さんやロイヤルホールディングスのクルーさん、いい方ばかりに恵まれました。一緒に仕事をして、楽しいって思える気持ちは業種関係なく根本だなと思いました。

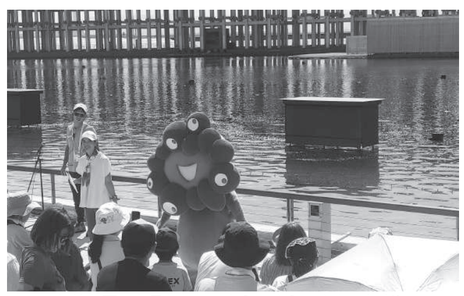
レシピ通りにしていても、ズレが生じる可能性もあったかもしれませんが、皆さん職人として本質的なところができていたので、最後までうまくいったのかなと思います。相談したりごめんなさいといっても、『わかってる。何があっても最後まで一緒に走るからね』と、皆さんで184日間の万博を走り切りました。

◆加藤益義さん（東京都組合・藤寿司）

あわびは、高齢者が食べるには歯が立たない、柔らかくならないかと、ボイルして焼いてこの形になりました。目黒さんが私の店に来たとき、トコブシをお出ししました。その味が忘れられない、やわらかくておいしくて、それをアワビでできないかと依頼があったのが、晴日に携わったきっかけです。

東京都三多摩鮨商組合連合会に所属しています。連合会では、すしの伝統文化と技術を称える会「すし職人s santama」を結成し、商標登録もしています。声をかければ皆で集まり、すしの伝統文化を発信するため、様々な活動をしているところです。

※加藤さんには、晴日で提供した「晴れ」コースの鉢物「焼あわび有馬山椒ソース酢橘添え」を考案していただきました。（取材は9月9日）。


気持ち悪いと言われていたミャクミャクも人気者に

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