

**平成 30 年度消費者情報発信強化事業**

**(消費者と生衛業との懇談会等の開催)**

**公益財団法人静岡県生活衛生営業指導センター**

平成 30 年度消費者情報発信強化事業  
(消費者と生活衛生関係業者との懇談会等の開催)

1 目的

生活衛生関係営業は、消費者の日常生活に最も身近な存在であり、生活していく上で欠くことが出来ないサービスや商品を提供していく営業である。

また、少子高齢化や消費者のニーズの多様化など絶えず変化する社会であることから、利用者、消費者の意見・要望等を聞き、それに迅速、適切に対応することが必要である。

このことから、消費者からの情報収集や生衛業の浸透を図ることを目的に、生活衛生関係業者と消費者団体との懇談会や勉強会等を実施した。

2 事業内容

(1) 消費者団体との懇談会 (平成 30 年度は、鮭商組合)

「寿司」は、日本人にとっては、大変関心のある、また、大好きな食べ物です。

懇談会では、大好きな食べ物である「寿司」について、寿司の歴史・文化、食し方、また安全・安心に食べるには等講演の後、内容を含め、消費者団体と鮭商組合と意見交換を実施した。

(2) 消費者団体との勉強会

共通する話題について、消費者団体の会合の場で、勉強会を開催した。

3 地域毎の懇談会等の開催状況

(1) 消費者団体との懇談会

ア 東部地区

日時 平成 30 年 9 月 19 日 (水) 午後 1 時 30 分から 3 時 30 分  
(前半は試食、講演、後半は意見交換)

場所 三島市商工会議所 4F  
三島市一番町 2-29

参加者 消費者 30 人 鮭商組合員 13 人

\* 試食、鮭商組合長倉副理事長からの「すしの歴史、うんちく」と題した講演の後、意見交換会

意見交換内容等、アンケート結果 別添のとおり

イ 中部地区

日 時 平成30年10月10日（水）午後1時から3時

場 所 焼津市役所 3区コミュニティ防災センター  
焼津市本町2丁目13-18 （電話 0054-628-5236）

参加者 消費者 30人 鮭商組合員 13人

\*試食、鮭商組合齋田副理事長からの「駿河湾の寿司ネタ」と題した講演の後、意見交換会

意見交換内容等、アンケート結果 別添のとおり

ウ 西部地区

日 時 平成30年11月7日（水）午後1時から3時

場 所 寿司徳  
磐田市豊島1335-4 （0538-35-8602）

参加者 消費者 20人 鮭商組合員 9人

\*試食、鮭商組合竹内地副理事長からの「江戸のすし文化とうんちく」と題した講演の後、意見交換会

意見交換内容等、アンケート結果 別添のとおり

(2) 消費者団体との勉強会

日 時 平成30年10月12日（金）午前10時10分から12時

場 所 アザレア 2階 大会議室

講演内容

「世界の寿司事情」をテーマに、一般社団法人国際すし知識認証協会小川理事の講演。

出席者 消費者110人、鮭商組合関係者3人

アンケート結果 別添のとおり

## ア 東部地区：消費者と鮭商組合員との懇談会

平成 30 年 9 月 19 日(水) 13:00~15:30

三島商工会議所 4階

参加者：消費者 30 人、鮭商組合 13 人、センター 3 人 合計 46 人

### \*意見交換内容

消費者：魚離れが起きている。骨なしの魚もある。年寄りも肉のほうが楽という。食卓に魚が出ると食べる。小さいときから魚を取り入れた食文化が大切。

組 合：魚ばなれの原因は、3歳~11歳で食の一生が決まってしまうから。家庭で魚を食べることを教えたり、季節の食材を使ったりして。スナックばかり食べてはダメ。魚を食べる事は小さい頃、うえつけないといけない。小さい時、魚を食べさせ機会を増やすことが大切。小さい時、万遍なく食べさせる。

消費者：一人前の寿司はミニ懐石料理とある。寿司=ご馳走。お客さんが来た時、何かあると手巻き寿司やちらし寿司を作るとか、特別な料理という感覚がある。もう少し気軽に食べるようにしたい。

組 合：寿司はミニ懐石料理。日本人は米を食べる習慣があるから、たんぱく質の甘み成分で、食べると甘いという。ご馳走感覚がまだある。「安くね」といえば安くやります。ぜひお寿司を沢山食べてください。

消費者：握りはシャリに醤油をつけると食べづらい。手ならいいのかもしれないが、箸だと食べづらい。美味しく食べる方法は？

組 合：手でも箸でもどちらでも良い。手で食べる方が生き。お皿で醤油にわさびをとくのはダメ。醤油の酵素でワサビの風味がとけてしまうので、魚の上につけた方がいい。

消費者：組合に入っているお店はお客さん思いで、しっかりしていると思う。誇りに思っている。組合のバッジがあると聞いたが、組合の証書(マーク)もあるのか？組合だと分かると安心する。

組 合：服につける全国のすしバッジもあるが、お店に静岡県鮭商組合のマークを飾っている。

消費者：海外の寿司には、どうなの？というものがある。

組 合：世界の寿司事情、分からない。正しい寿司を伝えよう。ブラジルでは米はもちもちしていて油で揚げたものが美味しいという。世界を飛び回っている人がいるが追いつかない。寿司の事故、衛生管理、魚の取扱、管理がめちゃくちゃ。

消費者：ロスでは裏方ではメキシコ人が作っていた。

組 合：カウンターでは職人さんらしき人がやっていますが、裏方では移住者がやっているところもある。日本人は世界中でも潔癖症。水の国で潔癖。日本には四季があり日本人は繊細さをもっている。

消費者：三浦雄一郎も70代でも肉を食べて元気というが、高齢者は魚の普及に逆らっている。

組 合：日本人はブラウン管に弱い、情報に弱い。

消費者：寿司屋さんは弟子を取らないと聞くが、一人前になるには何年かかるか？

組 合：器量にもよるが、20年。出前・厨房掃除等で10年、カウンター出て7年。修行が嫌という人もいる。後継者がいないから廃業が多い。

消費者：11月1日のすしの日是全国すし一割引とかないのか。気軽に寿司を食べたい。

組 合：提案があったということ報告したい。気軽に店に入って欲しい。懐具合もあるでしょうから、カウンターで1500円とか2500円でといえればそれに添えるようにします。

消費者：回転寿司が多くなった。お寿司屋さんにとって回転寿司はどうか？

組 合：回転寿司と我々の寿司の違いわかりますか？寿司は「懐石」。日本食の基本、刺身（鮪）、煮物、焼き物、酢の物（コハダ）、ご飯に味をつけている。醤油をつけなくても食べられる寿司を作っている。仕込みに一日、手間隙かけている。回転寿司はただ生だけをのせている。

消費者：寿司は皿と寿司下駄とどちらの方がいい？皿の方が冷たくていい？寿司はバランスが大事と聞いてきた。

組 合：皿・寿司下駄に盛るのはその人の美的感覚。ケースバイケースで、物によって変えるが、味が変わるわけでもない。寿司下駄だから保温力があるわけでもない。皿で温度が変わるわけでもない。寿司は人肌がいい。

消費者：私は小さい頃お寿司屋さんに行って、水の流れる所で手を洗って、手で食べた記憶がある。しゃりとネタに温かい所と冷たい所があり、温かいと美味しいが冷たいところは美味しく思わないがその違いはあるのか？

組 合：鮮度維持のための冷蔵ネタケース、木箱ケースがある。タネとシャリの温度差があるがしだいに解消されていくと思う。

消費者：金沢は回転寿司が流行っている。回転寿司でも握った寿司をいただけるところもある。デモンストレーション、回転の魅力もある。ご飯の量が少ないと感じる。意識して昔よりご飯を少なくしている？

組 合：お客さんによって変えている。

非常に難しい。食べやすい大きさ、バランス。シャリが大きいのが否という人もいる。寿司屋では機械でないから、調整が可能、そういうことに対応できる。80代の人に小さめに作ったら、小さいと怒られたこともあった。近所の寿司屋はシャリが小さいから高いとあって、うちに来たお客さんがいた。ご飯の大きさを高い安いというお客さんもいる。シャリを小さくして、ネタを大きくすると、これは寿司じゃない、魚だという人もいる。ネタが大きいとお客さんはお得感あるかもしれないが、バランスがはずれている。ネタ大はニュース性、話題性がある。たこの足一本だすとか。

消費者：組合に入るとどんな利点があるのか？

組 合：鮭組合はお互いに共同共栄。困ったときに助けあう。鮭組合は業界発展の為に尽力をつくす。業界を良くする為、技術講習会とか開催している。利点は、こういう風にやりましょう（例えば、静岡握り、静岡ちらしなど）というようなことをマイナス思考ではなく、プラス思考に考える。

消費者：すしという漢字の違いは？

組 合：「鮓」は関西、発祥の地、塩辛という意味。江戸の「鮓」は、上方に対抗して旨い。「寿司」は明治以降。

# 消費者と生衛業（鮭商組合）との懇談会：東部会場

平成30年9月19日（水）三島商工会議所



豊嶋理事長あいさつ



長倉講師



会場風景



会場風景

## イ 中部地区：消費者と鮭商組合員との懇談会

平成 30 年 10 月 10 日(水) 13:00~15:00

焼津市役所 3区コミュニティ防災センター

参加者：消費者 30 人、鮭商組合 13 人、センター 3 人 合計 46 人

### \*意見交換内容

消費者：ミル貝に白っぽいものがあるが？

組合：ミル貝は貝の王様。白っぽいのは偽者。

消費者：車海老は？

組 合：養殖が主流。

消費者：組合に入らなくてもいいのか？組合加入は強制ではないのか？メリットは？

組 合：強制ではない。メリットを理解していただいていない。組合では、術講習会等を開催してレベルアップの機会があるので、メリットになると思うが。入っていただけない人もいる。

消費者：醤油のつけ方に決まりはあるのか？

組 合：決まりはある。握ったネタをはがすのは非常に不愉快に感じる。寿司を持ったら、魚の方に少しつける。シャリにつけると醤油を吸ってしまう。

消費者：上品に食べるのに、しょうがをつけて食べると聞いたがどうか。

組 合：しょうがで食べる方法もあるが、タネも色々あるので、物によってです。しょうがは、軍艦巻きの時やるといい。全てしょうががいい訳ではない。寿司は手でいい。

消費者：一人暮らしだと、一人前の出前も申し訳なく、なじみの店も遠くなり、一人で食べに行くのも寂しい。出前は二人前からですか？

組 合：そんなことない。一人前頼めばいい、余分に頼むのはもったいない。

消費者：つい、スーパーでバック入りを買ってしまう。久しぶりのお寿司だった。

組 合：スーパーのお寿司は美味しくないでしょ。寿司屋は親切、自分の器を持ってこななくてもいいですよ。

消費者：醤油の詰め物を最近見かけないが？



組 合：やる所とやらない所がある。

消費者：はがしはダメと聞きましたが、食べ方のマナーやお勧めは？

組 合：カウンターはある、テーブルは特にない。

食べる順番は軽いものから。白・鮪・海老・最後に玉子（決まっていないが）。食事の最後に甘いものもいい。玉子が好きなら最初でもいい。どれからでもいい。一つ食べたら、お茶で口をすすぐ、そして次を食べる。しょうがは口直しです。

握り寿司は始まりが屋台、立ち食い。何回も熱いお茶を出すのが面倒なので（手抜き）、大きくて、手で持っても熱くない大きな湯のみがうまれた。

組 合：お寿司を食べたくなる時、食べに行く時はいつですか？いいネタが入った時にお客様が来ないし、同じ日にお客様が重なったり。また、敷居が高く感じる場所は？

消費者：敷居が高く感じるのは、お金がどれくらいかかるから分からないから、回転寿司に行く。暖簾をくぐるとお金が心配。ランチは気軽に入れる。金額が決まっているから。

センター：暖簾で、曇りガラスだから中が見えないから入りづらいとか。

消費者：どういう時に行くか？友達と会う時。お祝いがあった日、疲れて作りたくない日、給料日。選ぶのは友達やロコミ、ネット。

組 合：HPやちらしを見て行きたいと思うか？わざわざ調べますか？

消費者：食べやすいところ。

センター：身近じゃない。回転寿司と寿司屋さんの差はネタではなくて、入りやすさ？

消費者：私は寿司屋さんも回転寿司も同じ。回転寿司は混んでいて入りにくい。

組 合：カウンターでは、親方の話が聞ける。

消費者：親方の話が進むと食事進む。

組 合：いつ行くのか？

回 答：お祝い事：15人、祭り：3人、恵方巻き：5人、デート：3人、友達とのランチ：15人、会社の忘年会・接待2人、他に、父の日母の日

組 合：寿司券について聞きます。

回 答：寿司券を知っているか？15人。利用したことがあるか？6人。差し上げたことは2人。もらって嬉しいか？全員。

消費者：使えない所がある。

組 合：組合員のお店のみ。

消費者：孫を連れて行くと騒ぐので躊躇する。静かにできない。

組 合：私も子供がいるので、他のお店に行く時は躊躇するが、私のお店では、小さい時からちゃんとしたものを食べてもらいたいと思っている。お子様カウンターデビューをやっている。字を読める年齢なら、自分で注文して最後まで食べるという10貫で2000円という思い出づくり、誕生日に人気の企画がある。経験させて欲しい。きっかけは、20代、30代の親でも寿司屋で食べたことがないという人が多くて、その方達を取り込みたかったから。そうしたら、来店して下さるお客様が若くなった。子供も騒ぐ事もなく注文してくれるようになった。店の環境を整える必要があると思った。

センター：子供連れでも理解してくれるはず。本当の寿司の味を理解していただくのが一番。

消費者：近くの店がご主人が亡くなって、廃業。回転寿司はあるけど、専門店が減っている？

組 合：全国的に減っている。回転寿司の進出もあるし。後継者不足もある。

消費者：常連さんかな？煙草を吸いながら食べる人もいる。煙草が臭くてお寿司を味わえない。

組 合：私の店は全面禁煙、今は灰皿を置かない。表で吸ってもらう。寿司屋は匂いに敏感。私は小さい頃、納豆、にんにく、餃子を食べたことがなかった。トイレ臭さ、魚のにおい、空調の匂いで来たお客さんに不愉快感を与えたくない。吸いたい人は来なくなる。ぜひ、お寿司を食べに来て下さい。

消費者：手で魚を触ると生臭くなるが、蛇口を触ると臭いがとれる。

組 合：手はまめに洗う。鉄の石鹸もある。手を洗うのは、寿司屋が一番多い。しこみと調理に使うまた板は別にして使い分ける。

消費者：お茶が美味しい。気を遣っている？

組 合：大事にしている。色が良く、苦くなく、寿司を食べるのを邪魔しない粉茶をつけている。

消費者：海の汚れ、マイクロプラスチックに関して、海に関係ある寿司屋さんにはどんな考えを持っているか？対策は？子供の魚離れも多い。

組 合：粉々にはなるが、粉塵になり、それを魚が食べるので、大問題。  
海の汚れは直接影響がある。養殖がスタートした時、背骨が変な魚があったが、今

は安全な養殖になった。

消費者：今は仕事をしていないので、夜より昼。女子会のランチが多いがランチをやりますか？

組 合：時代を感じるのは、出前のことをデリバリーしていますか？とかいい。営業は何時？というのはランチタイムがいつか？ランチメニューがあるか？という二つが考えられる。ランチとランチタイムとごちゃごちゃになっている。

組 合：ランチはいくらまで？サラリーマンは500円というが。

消費者：1000円～2000円くらいまで。

消費者：美味しいお寿司屋の見分け方は？

組 合：各々お店の特徴がある。回転寿司との違いがある。それは、値段だけでなく、寿司は日本料理です。煮物＝アナゴ、焼き物＝タチ、酢の物＝コハダとか寿司のなかに凝縮されている。一つ一つ味がついている。手間隙かけている、そこらの違いを分かっていたら。仕込み一日、食べるの一口三秒というお寿司を作っている。

# 消費者と生衛業（鮭商組合）との懇談会：中部会場

平成30年10月10日（水）焼津市役所 3区コミュニティ防災センター



竹内副理事長あいさつ

消費者感想



齋田講師



お寿司メニュー

## ウ 西部地区：消費者と鮭商組合員との懇談会

平成 30 年 11 月 7 日(水) 13:00~15:00

寿司徳

参加者：消費者 20 人、鮭商組合 9 人、センター 3 人 合計 32 人

### \*意見交換内容

消費者：今日のお寿司、美味しかったです。

消費者：ネタの仕入れ先は決まった所から提携してもらう？近い所から？

組 合：マグロは決まったお店、他に、浜松中央卸市場に週 1~2 回仕入れに行ったり、届けてもらう。

消費者：テレビなどで、鮭が食べられなくなると聞いたが、大丈夫か？

組 合：報道では言われているが、今のところ大丈夫だと思う。

消費者：回転寿司が多いが、前と比べて客の出入りに変化があるか？

組 合：私の店の目の前に回転寿司がある。駐車場も大きくて稼働率は良さそうだ。回転寿司では、子供は好きなものだけ食べるから、私からの目で見ると偏食をきたすと思うし、正しい寿司食べるルールを知らなくて、天ぷら、プリンとか食べてきたとか言い食堂みたいで、なんでもやっている。一時客が引いたかなと思ったが、変化ない。価値観のあるものを出していれば、消費者の皆さんは賢いから振り分けてくれる。家族連れは回転寿司だが。お得意さんや来客者、接待などは、うちに来てくれる。日本人は寿司好き、日本の国民食。私の知る限り、淘汰されたところはない。

センター：中部ではお寿司屋さんの入り口は透明じゃないから入りにくいという話も出ました。

消費者：前はお客さんが来た時に出勤を取っていたが、今はしませんといわれた。ふたを開けたときの海苔の香りがたまらない。持ち帰りが増えたから、今は出勤をしなくなったのか？

組 合：寿司屋の人手がなくなった。私の店も夫婦だけで商売しているので、これから高齢になると厳しい。夫婦でやっている所が多いので、時代の流れで。取りに来てくれれば、サービスします。

消費者：お酢は店独特、特別なものですか？

組 合：外国の方は江戸前＝赤酢と知っている。私の店では米酢と赤酢をいれたブレンドを使っている。ブレンドをしている所が多いのでは？

組 合：それぞれ、お店によって違う。米から作った米酢、酒かすから作った醸造酢、それで香りも味もだいぶ違う。経営者と板前の兼ね合い。私の店も大正時代は赤酢、今は米酢。

組 合：お米から酒を作るときに酒かすができる。酒かすからわさび漬けをつくった。赤酢は、酒かすを 3 年間醸造して手間隙かけて作るもの。昔はリサイクルで安かったが、逆に今は手間隙かかるので赤酢の方が高い。ミツカンの山吹は赤酢。

組 合：お寿司屋さんはシャリもこだわりがあり、私の店は少量のかまど炊き。米・炊き方・酢はお寿司屋さんの職人さんのこだわり。赤酢は昔、ろうそくで明かりを取っていたら黒いのが赤く見えたから赤酢という説も。

消費者：ふつうの寿司屋も行っているが、回転寿司に子供が行ったら、お寿司屋さんのほうが美味しかった、連れて行ってといていた。

消費者：プラスチックのバランを使っている？ハランをつかって欲しい。

組 合：今はバランを使っている所が多い。私の店では、カウンターでも生のハランを使っている。大量に使う時は、プラスチックのバランを使う。

消費者：今日は湯のみでなく、ペットボトルのお茶でがっかりした。

組 合：湯飲みの温かいお茶はぜひ寿司徳さんに来て食べて飲んで下さい。

消費者：西部地区のお寿司屋さんは何人いる？

組 合：組合に入っていないのは分からない。組合の磐田は6軒、浜松8軒、西部は2軒

センター：組合は自主組織。組合に入る・入らないは、店の自由、強制ではない。どうしても未加入・加入がある。静岡のおすしの組合が昔からあり伝統がある。

消費者：組合の表示のステッカーとかあるのか？

組 合：ある。ちゃんと表示していない店もある。ネットでみて欲しい。

センター：外から見て、組合員かどうか分かった方が良いですね。

消費者：組合か否か店に入る前に分かった方がありがたい。

組 合：静岡県鮭商組合の札を掲げて、統一している。

消費者：組合の未加入・加入の違いは？

組 合：組合は自由な任意団体の組織。保健所も強制的に入れとはいえない。組合に入っている同業者は共に栄え、色んな事を起こしながら、共存共栄をはかりましょうと



やっている。勧誘はしているが、入ってこない。何も決まりもない所の弱み。

組 合：組合では技術講習会をしている。店では作る修行はするが、歴史や今まで培ってきた伝統を組合に入ってから初めて教わったり、習ったりする。組合に入っていた方がより勉強できる。尚且つ、コンテストは組合に入っていないと参加もできない。組合に入っている人だけのコンテストだが、ちゃんとしたお墨付きもある。組合に入っていて良かった。皆一緒に技術を学んで、賞を頂くまでにはくやしい思いをしながら一緒に学んだ仲間は財産。

組 合：戦時中に出来た組合。組合で付き合っていて、勉強させてもらい、向き不向きなところもあるが、このような色んな意見を聞かせてもらったおかげで、今もやっていけたと思われる。

消費者：寿司屋になるにはどういう形？

組 合：昔は和食の学校がなかったので、私は東京のお店で下積み、基礎から修行をして、それから実家に戻り父親から教わった。店舗・規模でやり方に差がある。今は、職人のなり手が少ないという。きつい、危険などの3Kでさけられた業種かもしれない。だけど、若い時に苦しい我慢を覚えないと、適応性がなく我儘になり、迷惑をかけてしまう。汗水だして頑張らないといけませんが、今の人が耐えるかは個人差がある。なにかあれば、パワハラ、セクハラとなってしまう。

組 合：すし学校が最近出来た。お金を払って短期間で学校で勉強して学び、店に入る人もいる。すし職人が海外に行こうと思った時に、寿司職人が英語習うのと英語教師が寿司屋になるのではどちらが喜ばれるのか？英語教師の方がいい。すし学校も需要があるらしい。

センター：基礎かできていて、しこまれている寿司屋さんはきれい。

組 合：すし券を知っていますか？いただいたり、使ったりする？

消費者：10名ほど知っていた。

組 合：すし券は全国の加盟店で使えます。すしの日を知っていますか？11月1日です。歌舞伎の義経千本桜の場面、平維盛が弥助という名前で寿司を売り出したのが11月1日。秋の実りで食べ物が美味しい、米も美味しい時期。

消費者：お寿司のお米は古米？新米？

組 合：店によって違う。新米も使う。

組 合：ぜひ組合店看板を見て入って欲しい。

組 合：HPにすし組合の加盟店出ています。

# 消費者と生衛業（鮭商組合）との懇談会：西部会場

平成30年11月7日（水） 寿司徳（磐田市）



豊嶋理事長あいさつ



竹内講師



会場風景



飾り巻寿司



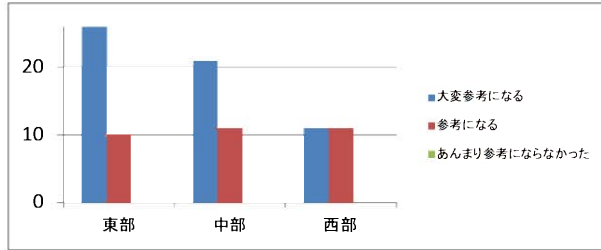
# 消費者と鮭商組合員の懇談会

日にち	地区	消費者	鮭商組合	合計
9/19	東部	30	13	43
10/10	中部	30	13	43
11/7	西部	20	9	29
	合計	80	35	115

「すしの歴史、うんちく」 長倉慶雄氏  
 「駿河湾の寿司ダネ」 齋田清氏  
 「江戸のすし文化とうんちく」 竹内勝利氏

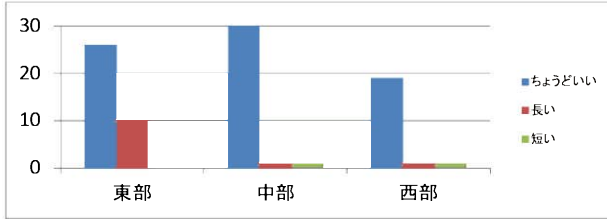
## 1 講演内容

内容	大変参考になる	参考になる	あんまり参考にならなかった	合計
東部	26	10	0	36
中部	21	11	0	32
西部	11	11	0	22
合計	58	32	0	90



## 講演時間

時間	ちょうどいい	長い	短い	合計
東部	26	10	0	36
中部	30	1	1	32
西部	19	1	1	21
合計	75	12	2	89



## 2 講演への感想～抜粋

### 鮭商組合

- ・良かったです。
- ・笑いを交えて、楽しく聞くことができました。

### 消費者

- ・鮭の歴史やお寿司屋さんのご苦労が理解できました。
- ・すしの歴史等を分かりやすく説明して頂きました。楽しく拝聴させて頂きました。
- ・駿河湾の話、鮭の話、海水(潮)の話など、どれも初めて聞く内容で、感動しました。とても分かりやすく良かったです。
- ・寿司の歴史、寿司のネタについて良く分かりました。とても良かったです。
- ・お寿司のうんちくを初めて聞かせて頂き、驚きと楽しさで大変満足しました。面白かった。こんな歴史があるとは思いませんでした。
- ・とても勉強になり、楽しく聴講させて頂きました。

## 3 懇談会の感想等

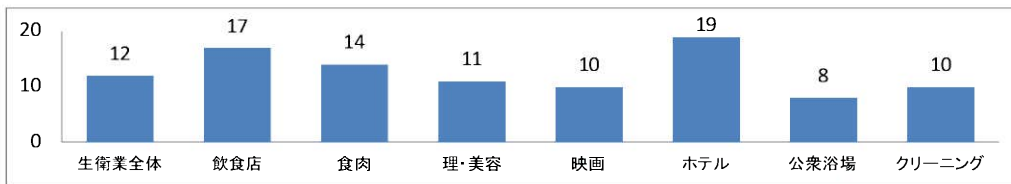
### 鮭商組合

- ・普段、うかがえない良いお話が聞けて良かったです。
- ・組合に入っているメリットが欲しいね。沢山の店が入るといいと思う。

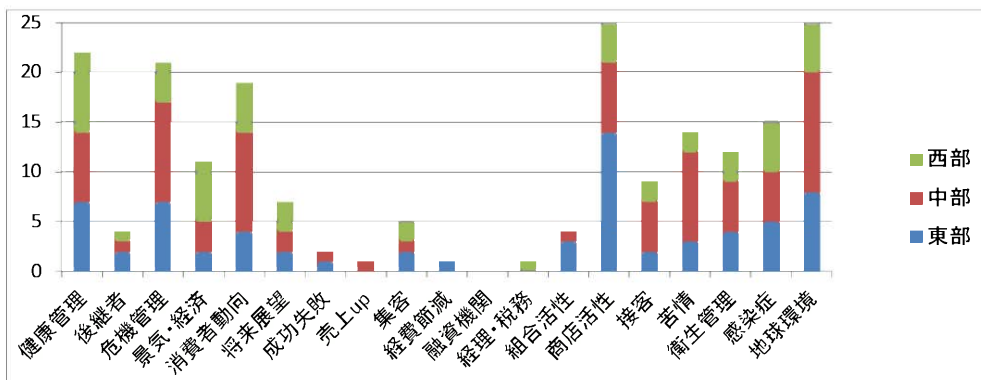
### 消費者

- ・組合として活動されることで消費者に安心なことが多いので、是非拡大をしていって欲しい。
- ・カウンター鮭は高いというイメージで、なかなか利用できませんが、今日お話で考えが少しですが変わりました。
- ・お寿司の食べ方など、知らなかった事が多かったので、とても参考になりました。
- ・身近に意見交換が出来て良かった。寿司の知識が増えました。
- ・組合の方々も消費者の質問等に丁寧に答えて下さり、終始なごやかに出来て良かったと思います。
- ・肩の力がとれて楽しく拝聴しました。お寿司屋さんの生の声を聞くことが出来て、良かったです。

## 4 その生衛業に関心があるか？(消費者用) ホテル旅館業に関して



## 5 今後セミナーで聞きたいテーマ

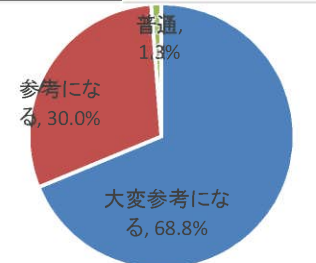


## 消費者との勉強会

講師	小川 洋利氏
タイトル	「世界の寿司事情」
日時	H30.10.12(金)10:15~11:55
場所	あざれあ
参加者	110 鮭商組合3人、一般105人、センター3人
アンケート回収枚数	80

### 1 セミナーの内容は参考になったか？

内容	大変参考になる	参考になる	普通	あんまり参考にならない	回答数
人数	55	24	1	0	80
割合	68.8%	30.0%	1.3%	0.0%	



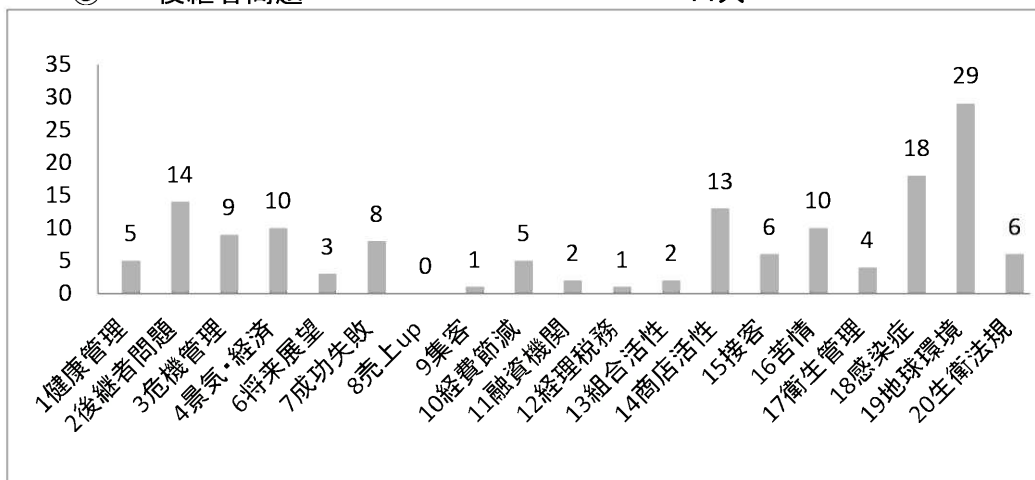
### セミナーの時間は？

時間	ちょうどよい	長い	短い	回答数
人数	75	1	3	79
割合	93.8%	1.3%	3.8%	



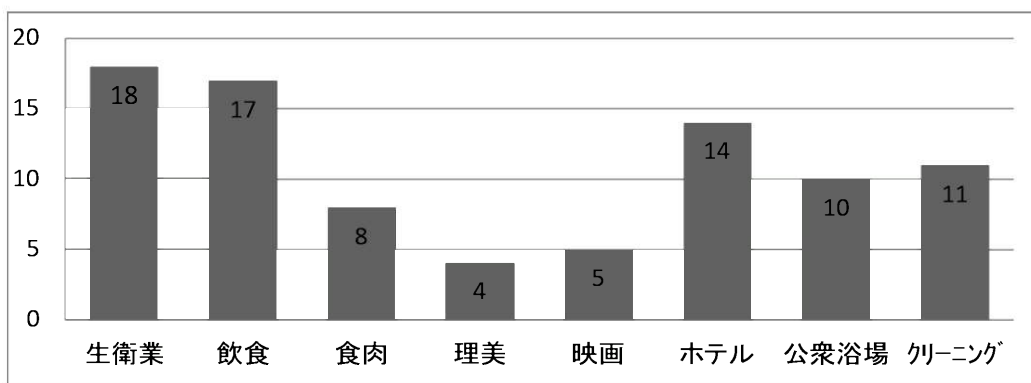
### 2 今後、セミナーで聞きたいテーマは？

- ① 地球環境問題・リサイクル等 29人
- ② 感染症対策 18人
- ③ 後継者問題 14人



### 3 どの生衛業に関心があるか？

～生衛業全体が一番高い～



#### 4 今後の生衛業との懇談会で取り上げたいテーマは？

- ・ 弁当やスーパー等のお惣菜での輸入食品の事を取り上げて欲しい。
- ・ 従業員の安定雇用。適正価格での営業(安売り合戦をしない)。
- ・ 野菜、果実について新しいものが出てきているので、調理の仕方が分からない物があるため、知りたい。
- ・ 衛生面
- ・ 食品を取り扱う時に一番気をつけたいこと。生物に限らないです。例、袋菓子で残ったものを上手にしまっておく等。
- ・ 映画興行、公衆浴場
- ・ 魚竹寿し、昔からよく行きますが、お客さんが少なくなっているようにみえます。味は変わらずにいるのに、もったいないです。どうすれば知り渡るのか？
- ・ 講演前、隣席のグループの方、おやつを取り出し、皆さんで食していました。手作りのおやつを披露したいのかと。朝早く出てきて、お腹が空いたのかと思いましたが、昼食時まで待つか、外で食べるとか考えていただきかったです。直前だったので、臭いが残りました。
- ・ 健康社会・現経済状態
- ・ 飲食店関係のテーマをお願いします。

# 消費者と生衛業との勉強会

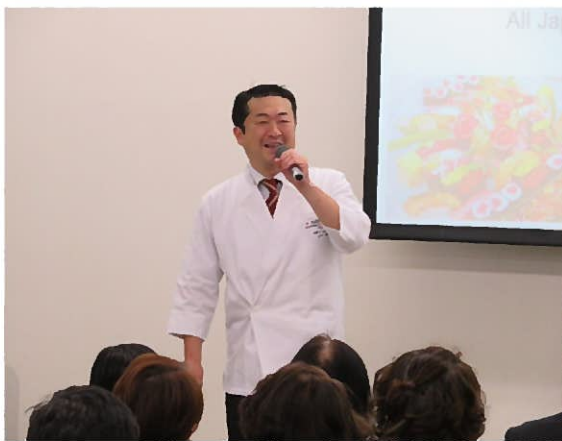
平成 30 年 10 月 12 日(水) あざれあ



勉強会風景



消費者団体連盟会長挨拶



講師：小川氏



講習風景

## 消費者と生衛業との懇談会 アンケート

(消費者用)

本日は、消費者と生衛業との懇談会にご参加いただき、ありがとうございました。  
今後の懇談会等の参考とするため、アンケートにご協力をお願いいたします。

### \* 演 題 『すしの歴史、うんちく』

講師：静岡県鮭商生活衛生同業組合 副理事長 長倉慶雄

### 『駿河湾の寿司ダネ』

講師：静岡県鮭商生活衛生同業組合 副理事長 齋田清

### 『江戸のすし文化とうんちく』

講師：静岡県鮭商生活衛生同業組合 副理事長 竹内勝利

#### 1 講演の内容は参考になりましたか。また、講演の時間について、お聞かせください。

講演は参考になりましたか			講演の時間は		
大変参考になった	参考になった	あまり参考にならなかった	ちょうどよい	長すぎる	短すぎる
1	2	3	1	2	3

#### 2 講演の内容でのご感想、ご意見、ご要望等お聞かせください。

#### 3 今回の消費者と生衛業（鮭商組合）との懇談会（意見交換）について、ご感想、ご意見、ご要望等お聞かせください。その他、ご要望等自由にご記入ください。

#### 4 今後、懇談会等を行うとしたら、どの生衛業に関心がありますか。○をしてください。

・生衛業全体	・飲食店関係	・食肉販売業	・理容/美容業
・映画興行	・ホテル旅館業	・公衆浴場	・クリーニング業

#### 5 当センターでは、様々なテーマで講演会等行っています。今後、講演で聞きたいテーマがあれば「○」を付けてください。（複数回答可）

1 健康管理	3 危機管理・安全管理・コンプライアンス	4 景気や経済の状況
5 消費者の動向	6 世上の将来展望	14 商店街等地域の活性化
15 接客・コミュニケーション	16 苦情処理・損害賠償	17 施設や営業面の衛生管理
18 感染症対策	19 地球環境問題・リサイクル等	
20 その他	[ ]	

\* ご協力ありがとうございました。

## 消費者と生衛業との懇談会 アンケート

(生衛業用)

本日は、消費者と生衛業との懇談会にご参加いただき、ありがとうございました。  
今後の懇談会等の参考とするため、アンケートにご協力をお願いいたします。

### \* 演 題 『すしの歴史、うんちく』

講師：静岡県鮭商生活衛生同業組合 副理事長 長倉慶雄

### 『駿河湾の寿司ダネ』

講師：静岡県鮭商生活衛生同業組合 副理事長 齋田清

### 『江戸のすし文化とうんちく』

講師：静岡県鮭商生活衛生同業組合 副理事長 竹内勝利

### 1 講演の内容は参考になりましたか。また、講演の時間についてお聞かせください。

講演は参考になりましたか			講演の時間は		
大変参考になった	参考になった	あまり参考にならなかった	ちょうどよい	長すぎる	短すぎる
1	2	3	1	2	3

### 2 講演の内容でのご感想、ご意見、ご要望等お聞かせください。

### 3 今回の消費者との懇談会（意見交換）について、ご感想、ご意見、ご要望等お聞かせください。その他、ご要望等自由にご記入ください。

### 4 当センターでは、様々な経営等セミナーを計画しています。今後、聞きたいテーマがあれば「○」を付けてください。（複数回答可）

- 1 経営者の健康管理 2 後継者問題（確保と育成） 3 危機管理・安全管理・コンプライアンス  
4 景気や経済の状況 5 消費者の動向 6 事業の将来展望 7 営業の成功例・失敗例  
8 売り上げアップ対策 9 集客の方法 10 経費節減の方法等 11 融資機関との付き合い等  
12 経理・税務問題 13 組合の活性化 14 商店街等地域の活性化 15 接客・コミュニケーション  
16 苦情処理・損害賠償 17 施設や営業面の衛生管理 18 感染症対策  
19 地球環境問題・リサイクル等  
20 その他関心があるテーマがありまら、ご記入ください。

[ ]

\* ご協力ありがとうございました。

消費者と生衛業との勉強会（共通話題セミナー）

アンケート（消費者向け）：H30年10月12日

本日は、セミナーにご参加いただき、ありがとうございました、  
今後のセミナーの参考とするため、アンケートにご協力をお願いいたします。

**\* 演 題 「世界の寿司事情」**

講師：小川 洋利 氏

1 経営セミナーの内容は参考になりましたか。また、講演の時間についてお聞かせください。

講演は参考になりましたか			
大変参考になった	参考になった	普通	あまり参考にならなかった
1	2	3	4

講演の時間は		
ちょうどよい	長すぎる	短すぎる
1	2	3

2 今後、経営セミナー等で聞きたいテーマがあれば「○」を付けてください。（複数回答可）

1 経営者の健康管理	2 後継者問題(確保と育成)	3 危機管理・安全管理・コンプライアンス	
4 景気や経済の状況	5 消費者の動向	6 事業の将来展望	7 営業の成功例・失敗例
8 売り上げアップ対策	9 集客の方法	10 経費節減の方法等	11 融資機関との付き合い等
12 経理・税務問題	13 組合の活性化	14 商店街等地域の活性化	15 接客・コミュニケーション
16 苦情処理・損害賠償	17 施設や営業面の衛生管理	18 感染症対策	
19 地球環境問題・リサイクル等	20 生衛関係法律		
21 その他のテーマ（ご意見をお願いします。）			

\*今年度9月19日を皮切りに、東・中・西の3箇所では消費者の皆さんと鮭商組合の皆さんとの懇談会を開催し、消費者が鮭商組合に何を望んでいるか等の意見交換会を予定しております。来年度も、生衛業との懇談会の開催を予定していますが、

3 懇談会等を行うとしたら、どの生衛業に関心がありますか。○をしてください。

・生衛業全体	・飲食店関係	・食肉販売業	・理容/美容業
・映画興行	・ホテル旅館業	・公衆浴場	・クリーニング業

4 今後、生衛業との懇談会で取り上げたいテーマ等ありましたら、ご記載してください。

\* ご協力ありがとうございました。



消費者と生衛業との勉強会（共通話題セミナー）  
アンケート（生衛業者向け）：H30年10月12日

本日は、セミナーにご参加いただき、ありがとうございました、  
今後のセミナーの参考とするため、アンケートにご協力をお願いいたします。

**\* 演 題 「世界の寿司事情」**

講師：小川 洋利 氏

1 経営セミナーの内容は参考になりましたか。また、講演の時間についてお聞かせください。

講演は参考になりましたか			
大変参考になった	参考になった	普通	あまり参考にならなかった
1	2	3	4

講演の時間は		
ちょうどよい	長すぎる	短すぎる
1	2	3

2 今後、経営セミナー等で聞きたいテーマがあれば「○」を付けてください。（複数回答可）

1 経営者の健康管理	2 後継者問題(確保と育成)	3 危機管理・安全管理・コンプライアンス	
4 景気や経済の状況	5 消費者の動向	6 事業の将来展望	7 営業の成功例・失敗例
8 売り上げアップ対策	9 集客の方法	10 経費節減の方法等	11 融資機関との付き合い等
12 経理・税務問題	13 組合の活性化	14 商店街等地域の活性化	15 接客・コミュニケーション
16 苦情処理・損害賠償	17 施設や営業面の衛生管理	18 感染症対策	
19 地球環境問題・リサイクル等	20 生衛関係法律		
21 その他のテーマ（ご意見をお願いします。）			

3 今回の経営セミナーについてのご感想、ご意見、また、ご要望等ありました、自由にお書きください。

\* ご協力ありがとうございました。