

いま考える

飲食店のはなし

曾於市飲食店連絡協議会
会長

パブ茶屋 赤ひょうたん

中 蘭 和 樹 さん



新型コロナウイルスが猛威^{もうい}をふるい、今なお日本中で緊張感は続く。都会だけ、ニュースの中だけの話ではなく、それは曾於市にも影を落としている。そんな中、「できること」を考え続ける人たちに改めて話を聞いてきた。

「自ら動くこと」で実現できたドライブスルー

今

年の4月中旬から20回以上行われた「ドライブスルー in S.O.O市」。県内でも珍しい試み

で、視察や問い合わせの連絡も多く、ほかの地域にも波及していった。

「1番にやることに意味がある、と話していたのでひとまずスタートしよう」と準備をできるだけスピーディーにしてみました」

そう話すのは、曾於市商工会末吉支部 青年部の部長であり、曾於市飲食店連絡協議会の会長でもある中蘭さん。この「曾於市飲食店連絡協議会」は最初、ドライブスルーを始めるためにできた団体だそう。

「2月頭くらいから新型コロナウイルス

ルスが広まってきてお客さんのキャンセルが多くなり、予約も減ってきた。4月の頭にあつた青年部の総会で『これはなんとかしないと』という話をして。そこでドライブスルーという案が出て動き始めました」

とはいえ、当時はまだ《未知の病原体》への対策で商工会や市役所などもバタバタとしてる様子。そこで『自分たちで動いた方が良い』と、この団体を立ち上げたそう。

「青年部の部員がメンバーになり、その週には市役所にかかけあいました。場所も市の土地を貸してくれることになり、あとはお店さえあれば始められる。そうして、立ち上げから約2週間ほどで実施できました」

その後、週3日を1カ月半にわたって実施。新たなお店を知る機会

にもなり、常連さんも久しぶりに顔を出してくれたそう。

「応援の意味で来てくれた方もたくさんいました。『コロナで行けないけど、元気にしてた?』というようなお話もできて。お店としては『忘れられてなかった』って嬉しさがありましたね」

そうして、盛況だったドライブスルーは食中毒が心配になる時期がくることから終了。各店舗によるティークアウトなどに切り替えられた。

生き残っていくための工夫 試行錯誤の真っ最中

「6月は少し盛り返したんです。それまで来てなかった方が集まりをしてくれたり。だけど、7月に鹿児島県でクラスターが発生して……かなり落ち込みました」

そこで協議会のメンバーとも連絡を取りあい、情報共有もした。しかし、夏だからドライブスルーも厳しい。どのお店もどうしたら良いか全くわからなかった。

「去年の売上と比較とかすると、本当はどうしたらいいのかわからなくて思考停止してしまうこともあります。補助金をもらってしのげても、『これからどうにか食っていけない』という緊張感が常にある。それはみんな、あると思います」

そんな中でも、市内のお店は受け入れ組数を今までの半分にしたり、テイクアウトメニューを増やすなど、アイデアを出してはカタチにする試行錯誤している最中だという。

「うちは家族経営で、父は宴会場として何十年もやってきて、仕入れも仕込みも今までのやり方が染みついている。それを変えていくのはなかなか容易じゃないです。だけど、それでも生き残っていく工夫を考えないとですね」

それには地元での消費がカギになるのでは、と中蘭さん。限られたお客さんを取り合うのではなく、お店も協力し合って、地元の人が来やすいように、市内の消費活動が増えるようにしたいと話してくれた。



【ドライブスルー in SOO 市 参加店舗】

パブ茶屋赤ひょうたん (末吉) / Rana (末吉) / 炭焼酒家 ちょーさん (末吉) / 花まる大吉 (末吉) / たか森カフェ (財部) / レストランおおすみ (大隅町) / 酒場 Chu (末吉) / Michi さんの台所 (末吉) / 與倉 (末吉) / 山本青果 (末吉)

いま考える

飲食店のはなし

曾於市食品衛生協会長
食品衛生指導員

下鶴酒店

下鶴 修一さん



食の安心・安全を守るため
手洗い・消毒の徹底から

新

型コロナウイルスの感染拡大もあり一層衛生への関心は高まっている。

「食の安心・安全は人の健康や命に関わることで、一番大事。そのために食品を取り扱う事業者は衛生指導を行います」

そう話すのは曾於地区食品衛生協会副会長・曾於市食品衛生協会会長である下鶴さん。50年以上食品衛生に携わる今年72歳の大ベテランだ。

下鶴さんは協会の指導員もしていて、曾於市に300ほどある飲食店・食品販売など食品に関わる事業所を対象に、保健所とともに食中毒などを防止するための活動をしている。

曾於市食品衛生協会には全部で12人の指導員がおり、直接指導員が事業所に行って状況を確認。手洗い場や天井、床や換気扇、調理器具までこまかに点検し、食品の管理方法などの指導も行う。

「食中毒や感染症を防ぐためには事業者が衛生管理の大切さを理解してもらうことが不可欠です。食中毒は一年中発生するので『手洗い・消毒』については徹底して指導、啓発を行っています。今は特に新型コロナウイルスの影響があり、今まで以上に衛生を気にされる方も多いです」

曾於市食品衛生協会では年一回、事業者へ広報誌を発行するほか、家庭内で食中毒が発生しないよう『食中毒予防キャンペーン』を年3回実施するなど、精力的に活動を行っている。

「今年は新型コロナウイルス感染症の影響で手洗いが見直されています。食中毒や感染症を防ぐには『手洗い・消毒』が重要です。基本的なことですが、事業所はもちろん、消費者の皆さんにも気を付けてほしいです」

食品の安心・安全は誰もが関心が高いこと。感染症の影響がある今こそ啓発を強めたいと話した。





曾於市食品衛生協会
食品衛生指導部長
手洗いマイスター
アメリカ館

南 雄一郎さん

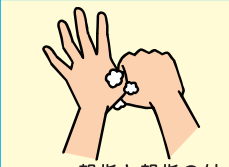
**手洗いは
感染症や食中毒予防に
重要な対策のひとつ
正しい手洗いを覚えて
習慣にしましょう**

み なさんはどのように手を洗っていますか。洗い方次第では汚れが十分に落ちていないことがあります。正しい手洗いを覚え実践することで感染症や食中毒を防ぎましょう。手洗い教室などで特殊なライトを使い、洗い残しを見てもらうとショックを受ける方もいます。手の洗い方は人それぞれですが、手首・爪回りなどに洗い残しが多い傾向にあります。手洗いのポイントは洗剤を

しっかり泡立てて2度洗いすることです。長い時間をかけて1度洗うより短時間でも2回洗った方が汚れが落ちます。手洗いの回数が多いと手が荒れるという方は手のケアも行ってください。手荒れから菌などが侵入することもあります。新型コロナウイルス感染症の流行で衛生への関心が高まっています。帰宅後や作業の前後には正しい手洗いで菌やウイルスを洗い落としましょう。

日食協が推奨する衛生的な手洗い

ー 基本の手洗い手順 ー

 1 流水で手を洗う	 2 洗剤を手に取り 両手を洗うのに十分な量の洗剤を取りましょう	 3 手のひら、 指の腹面を洗う	 4 手の甲、 指の背を洗う
 5 指の間(側面)、股 (付け根)を洗う	 6 親指と親指の付 け根のふくら んだ部分を洗う	 7 指先を洗う	 8 手首を洗う(内 側・側面・外側)
 9 洗剤を十分な 流水でよく洗い 流す	 10 手をふき乾燥さ せる	 11 アルコールによ る消毒	2度洗いが効果的 です! 2～9までの手順を くり返し2度洗いで 菌やウイルスを洗 い流しましょう。

制作：公益社団法人日本食品衛生協会 <http://www.n-shokuei.jp/> <転載・放送・複写禁> KC017

いま考える

商工会のはなし

**動けない今 支援だけでなく
動くための準備も一緒に**

商

工会は、商工会法に基づき企業と地方を活気づけることが目的の組織。日頃から経営や労務、税金や雇用保険などさまざまな面から「商売する人」をサポートしている。

「商工会は現在、公的機関としては唯一、持続化給付金の申請サポートも行っています。これは商工会員以外の方も利用できるのですが、農業やフリーランスの方がくることも。来年1月までは申込できるのでわからないことがあればぜひご予約を」

そう話してくれたのは、商工会の加藤さん。財部町出身で、県内の商工会を巡り2年前に曾於市商工会に戻ってきたそう。

「新型コロナウイルスの対策としては、ドライブスルーの支援、テイクアウト旗の作成などを行ってきました。それと並行



して、給付金・雇用・資金繰り対策などさまざまな問題相談に対して、ワンストップ窓口で受けています。専門家の力が必要な場合は斡旋^{あつせん}も行い、一緒に解決策を考えていきます」

た

だ相談を待つだけでなく、「消費者に安心を届けることで地域の経済がまわる」と考えた商工会は、独自で支援企画として『ウイルス対策実施事業』を始めた。

これは、曾於市商工会会員と曾於市観光協会会員の事業者を対象に、20項目以上に及ぶ感染防止対策のチェックをしてもらい、それを市役所が現地に行つて確認。実際にできているところのみ、商工会で発行しているポスターを支給するというもの。

「自分でチェックして印刷できるので



曾於市商工会
経営指導員

加藤 信幸さん



は意味がありません。なので、実際にお店に行つてチェックすることによって、消費者の皆さんにも安心して利用していただけたらと思います。その後も定期的に防止対策がしてあるか随時チェックしていく予定です」

お店にとっては「PR」のひとつに、お客さんにとっては「安心」を。事業者と商工会、観光協会など多くの人の想いがつまっているポスター。見かけたら、応援するつもりでお店をのぞいてみてほしい。

いま考える

お店を応援する

市内の事業者で買い物をする。食事をする。毎日のちょっとした「お金を使うこと」が力になる。そんな「応援」をしたい人にお得な情報をお届け。

販売

プレミアム付 地域商品券

曾於市商工会では令和2年度プレミアム付き商品券の第2弾として「新型コロナウイルス対策応援！ チューリップ券」を販売します。1セット 5000円購入につき 500円分のプレミアムチューリップ券が付いてきます。

「新型コロナウイルス対策応援！ チューリップ券」取扱店は、新聞折り込みチラシ裏面に掲載しているほか、ポスターやのぼり旗などで掲示しています。

- ひと月に一人あたり1万円まで購入可能
- ひと月にご家族分など最大5名（本人含む）まで代理購入可能
- 全員の身分証明書（健康保険証・運転免許証・学生証などコピー可）を持参

販売期間 令和2年10月1日（木）から

- ※ 発行総額1億円がなくなり次第終了
- ※ 曾於市外の方も購入可能
- ※ 同月中に商工会各支所間でかけもち購入不可
- ※ 詳しくはお問い合わせください

お問い合わせ先 曾於市商工会 末吉本所
☎ 0986-76-0832

販売

これからもまだある！

Go To EAT 食事券

地域の飲食店で使えるプレミアム付き食事券（購入額の25%を上乗せ）を11月から販売予定。店内での飲食・テイクアウト品などに利用できます。詳細はおってお知らせします。

配布

曾於市経済対策配布型商品券

市内の事業者支援と市内での消費活動の喚起を図るため、地域で使える商品券を各世帯に配布します。9月下旬に各世帯に郵送した引換券を郵便局に持参し商品券と引き換えることができます。**商品券への引き換えは令和2年11月30日（月）までです。**

- 1人1冊（500円券×10枚綴）
- 飲食店での利用は1枚600円として利用可
- 大型店や飲食店等で利用可能
- 対象店舗は引換券と同封される店舗一覧・市ホームページをご確認ください

対象者 基準日（令和2年8月7日）時点で市の住民基本台帳に記録されている方

利用期間 令和2年10月1日（木）から
12月31日（木）まで

※ 詳しくはお問い合わせください。



取扱事業者の募集

曾於市経済対策配布型商品券事業において商品券の取扱事業者の募集しています。各窓口で配布または市ホームページにある申請書に必要事項を記入のうえ添付書類を添えて窓口へご持参ください。

申込先 本庁 企画課／
大隅・財部支所 地域振興課

申請期間 令和2年11月30日（月）まで
※ 詳しくはお問い合わせください。

お問い合わせ先 企画課 ☎ 0986-76-8802