



【編集・発行】
公益財団法人 佐賀県生活衛生営業指導センター
佐賀市白山一丁目 2-13 諸永ビル 3階
TEL 0952-25-1432 URL https://www.seiei-saga.or.jp
FAX 0952-25-1433

ご挨拶



公益財団法人 佐賀県生活衛生営業指導センター
代表理事 吉田 彰友



佐賀県健康福祉部長
金丸 政樹

私、本年6月に、佐賀県生活衛生営業指導センターの代表理事を引き続き拝命いたしました。

これまでの2期4年間につきましては、県内の生活衛生同業組合のみなさま、関係団体のみなさまのお支えにより、大過なく務めを果たすことができました。

3期目も引き続き全力を尽くしてまいりますので、みなさま方のご支援、ご協力をどうぞよろしくお願いいたします。

また、私事ではございますが、このたび春の叙勲において「旭日双光章」の栄に浴すことができました。

これもひとえに、長きにわたるみなさま方のご支援の賜物と、この場をお借りしまして厚くお礼申し上げます。

さて、生活衛生同業組合の最も差し迫った課題は「組合員の減少」ではないでしょうか。

私も佐賀県飲食業生活衛生同業組合では、ホームページに「組合加入の9つのメリット」をご紹介します、組合への新規加入を呼びかけております。

①融資金利が安くなる ②カラオケを安く導入できる ③ミツウロコでんきでコスト削減 ④補助金・助成金無料診断 ⑤中小企業診断士の個別相談無料 ⑥同業者同士の親睦促進 ⑦イベント参加 ⑧団体割引による各種保険・共催加入 ⑨クレジットカード特典
このうちには、飲食業組合以外の各組合にも共通するメリットがございます。

組合員の減少に歯止めをかけることができるように、また、各組合員が、物価高騰や金利高、人手不足などの厳しい経営環境を乗り切っていけるように、今後も引き続き、佐賀県、日本政策金融公庫佐賀支店、佐賀県生活衛生業振興議員連盟など、関係の皆様との多大なご支援、ご協力をどうぞよろしくお願い申し上げます。



日本政策金融公庫佐賀支店
支店長兼国民生活事業統轄
有田 哲二

盛夏の候、生活衛生関係業界の皆様におかれましては、日頃より公庫業務に対して格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、昨今の日本経済に目を向けてみますと、原油高、資源高に端を発したコストプッシュ型の物価上昇や、慢性的な人手不足等に加え中東情勢の悪化もあり、多くの生活衛生関係営業を営む皆様は依然として厳しい事業環境に置かれ、先の見通しづらい状況になっているものと存じます。

こうした厳しい環境下において日本政策金融公庫は国の金融機関として先頭に立ち、私どものコアのお客様であられる生活衛生関係営業をはじめとした小規模事業を営む皆様の支援に、資金面情報面の両面から積極的に取組む所存でございます。

日本政策金融公庫国民生活事業では生活衛生同業組合員様向けに振興事業貸付や生活衛生改善貸付といった一般貸付より有利な融資制度をご用意しておりますので、資金繰りや設備投資等資金のご相談がございましたら遠慮なく当支店や各組合事務局、または生活衛生営業指導センターへお声掛けいただけましたら幸いです。

結びに、皆様の今後益々のご発展とご健勝を心より祈念いたしまして、ご挨拶とさせていただきます

人々が安心して暮らすために、清潔で衛生的な環境を整えることは、いつの時代においても社会の大切な基盤です。古代ローマでは、水道や下水道、公衆浴場の整備が都市の発展を支え、その根底には、人々の健康を守り、暮らしを豊かにする考え方が息づいていました。

今日の生活衛生関係営業もまた、県民の暮らしに身近な場で、日々の安心を支えています。飲食、理容、美容、クリーニング、旅館、公衆浴場など、それぞれの現場で重ねられる衛生管理は、地域の暮らしを支える大きな力となっています。

一方で、物価高騰や人手不足、生活様式の変化など、業界を取り巻く環境は厳しさを増しています。こうした中でも、地域に根ざし、県民に寄り添いながら営業を続けておられる皆様の御努力に、深く敬意を表します。

県といたしましても、衛生水準の確保・向上と事業者の皆様との経営の安定に向け、関係団体の皆様と連携して取り組んでまいります。生活衛生の営みが、これからも県民の健康と快適な暮らしを支え続けるよう、皆様とともに歩んでまいります。

飲食店・販売店・調理施設・給食施設などで生鮮魚介類を扱う皆さまへ

魚介類に寄生したアニサキスによる食中毒が多く発生しています

アニサキスによる食中毒を予防しましょう

アニサキスの特徴
●サバ、アジ、サンマ、カサゴ、アワビ、サマ、ヒメマサゴ、イサナなどに寄生する寄生虫
●2~3cmで、白色の針入し虫

食中毒の症状
生食の魚を食べた後、1週間から数日で症状が出現
腹痛、嘔吐、下痢、アレルギー反応（じんましん、呼吸困難、血圧低下など）
12時間以内に、強いしびれ、めまい、吐き気、嘔吐、血圧低下、アレルギー反応（じんましん、呼吸困難、血圧低下など）
10時間以内に、強いしびれ、めまい、吐き気、嘔吐、血圧低下、アレルギー反応（じんましん、呼吸困難、血圧低下など）

生食用は鮮度を徹底！ 目視で確認！

より新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。
※アニサキス幼虫は寄生している魚介類が死に、腐敗が始まるまで、鮮度が保たれていることが知られています。内臓がけいた魚を調理する場合は、必ず新鮮な魚を選びましょう。

魚の内臓を生で食べない。
目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。

中心部までの冷凍・加熱が有効！
一般的な料理で使う魚介での処理、塩漬け、しょうゆやわさびでは、アニサキス幼虫は死滅しません。
●冷凍する。（-20℃で24時間以上）
●加熱する。（70℃以上、または60℃で15分）

生食用の魚は、必ず冷凍・加熱処理を徹底しましょう！
（アニサキスによる食中毒を予防しましょう！）
（アニサキスによる食中毒を予防しましょう！）
（アニサキスによる食中毒を予防しましょう！）

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

ポイント1 食品の購入
新鮮な食品を購入する。生鮮食品は、購入後、速やかに冷蔵庫で保存する。

ポイント2 冷蔵・冷凍の管理
冷蔵庫は、食品を適切に保管するための重要な役割を果たす。食品は、適切な温度で保管し、賞味期限を厳守する。

ポイント3 下準備
食品を調理する前に、手を洗う。食品は、適切な温度で保管し、賞味期限を厳守する。

ポイント4 調理
食品を調理する前に、手を洗う。食品は、適切な温度で保管し、賞味期限を厳守する。

ポイント5 食卓
食品を調理する前に、手を洗う。食品は、適切な温度で保管し、賞味期限を厳守する。

ポイント6 残った食品
食品を調理する前に、手を洗う。食品は、適切な温度で保管し、賞味期限を厳守する。

できていますか？ 衛生的な手洗い

1 流水で手を洗う
2 洗剤を手に取る
3 手のひら、手の甲、指の間を洗う
4 手の甲、手のひら、指の間を洗う
5 指の関節、指の付け根を洗う
6 親指と薬指の付け根のふくみ、手の甲を洗う
7 指先を洗う
8 手を洗う（内側・側面・手背）
9 手を洗う（内側・側面・手背）
10 手を乾かす
11 アルコールによる消毒

2度洗い効果的！
2~9までの手順をくり返し2度洗い、指の付け根や指の間をしっかりと洗ってください。

栄えある受賞おめでとうございます



令和8年春の叙勲 旭日双光章

吉田 彰友氏
(佐賀県飲食業生活衛生同業組合)

佐賀県知事感謝状



土井 文治氏
(佐賀県理容生活衛生同業組合)



馬場 勇人氏
(佐賀県クリーニング生活衛生同業組合)



木野 保志氏
(佐賀県飲食業生活衛生同業組合)



成松 豊隆氏
(佐賀県料理業生活衛生同業組合)

佐賀県健康福祉部長感謝状



伊佐 一正氏
(佐賀県理容生活衛生同業組合)



岩永 浩二氏
(佐賀県クリーニング生活衛生同業組合)



世戸 房吉氏
(佐賀県飲食業生活衛生同業組合)



小林 信夫氏
(佐賀県食肉生活衛生同業組合)

佐賀県生活衛生同業組合連合会会長表彰



中島 康治氏
(佐賀県理容生活衛生同業組合)



石井 彰氏
(佐賀県理容生活衛生同業組合)



古賀 修一氏
(佐賀県飲食業生活衛生同業組合)



木村 徹平氏
(佐賀県飲食業生活衛生同業組合)



江口 さゆり氏
(佐賀県飲食業生活衛生同業組合)



永原 則昭氏
(佐賀県料理業生活衛生同業組合)

組合員のみなさまを応援！
日本公庫の「振興事業貸付」を活用しよう！

日本公庫が取り扱う、生衛組合の組合員向け融資制度「振興事業貸付」の概要をご紹介します。

Q1 振興事業貸付はどのような融資制度ですか？

A 振興事業貸付の主な特徴は以下のとおりです。

- 振興計画の認定を受けている生衛組合の組合員の方向けの融資制度です。
- 一定の要件を満たした場合、生活衛生融資の一般貸付よりも、最大で1.2% 利率 が低くなり、返済期間も長期でご利用いただけます。

Q2 どのような使いみちで、いくらまで利用できますか？

A 事業（お店の営業）に必要な設備資金や運転資金にご利用いただけます。

＜利用例＞

- 設備費 新店舗の出店資金（設備資金）
- 流動費 流動的な増設資金（設備資金）
- 流動費 従業員を新たに雇用するための資金（運転資金）

ご融資限度額は、業種によって異なります。詳しくは下表をご覧ください。

業 種	設備資金	運転資金
飲食・飲業、喫茶・茶業、會内給食業、食品売場業、水産物売場、理容業、美容業、一般公衆浴場業	1億5,000万円	全業種
旅館業、貸付事業	7億2,000万円	3億円
クリーニング業		

組合員のみなさまを応援しています！

従業員を増やしたい！
お店を宣伝したい！
お店の設備を更新したい！

経営の安定化に向けて活用ください！
日本公庫の生活衛生改善貸付

「生活衛生改善貸付」とは？

- 従業員が5人（家族業および興行場営業は20人）以下の生活衛生関係事業者の方向けに提供される無担保・無保証人の融資制度です。
- ご利用にあたっては、一定の要件を満たした上で、生活衛生同業組合等の長の推薦を受ける必要があります。

ご相談は、生活衛生同業組合、生活衛生営業指導センターまたは日本公庫 国民生活事業の窓口までお気軽にどうぞ。なお、審査の結果、お皆さまの希望に届かないことがあります。

ご融資額	2,000万円以内
ご返済期間（うち償還期間）	10年以内（2年以内）
利率（注）	特別利率F
担保・保証人	不要（法人の代表者保証も不要）

【問合せ先】
佐賀市白山一丁目2-13 諸永ビル第3（公財）佐賀県生活衛生営業指導センター
TEL 0952-25-1432 FAX 0952-25-1433

理容組合

ピンパーマで作るツイスト質感

PIN PERM TWIST

失敗しにくいツイスト、これがテーマ。

✂️

✂️

✂️

✂️

ピンパーマでもツイストでも、失敗しにくいツイスト、これがテーマ。

SEMINAR CONTENTS

- ▶カット解説（ベースが全て）
- ▶ピンパーマの基本～応用
- ▶ツイスト質感の作り方
- ▶ロッドを使わない理由
- ▶失敗しない薬剤設定
- ▶サロンワークでの落とし込み

こんな方におすすめ！

- ツイスト感覚したいけど難しい
- パーマの幅をのびたい
- 若い世代に響きやすい技術がほしい
- 商戦でクオリティを上げたい

唐津支部講習会

13:00～ 衛生講習
14:00～ 技術講習

9/28 (月)

唐津市文化体育館 2F 会議室

2025 OMC HAIR WORLD
金メダル・銀メダル

1位・2位 獲得

Secret Peam

～時短パーマ～

「ヘアデザインを提案しよう」
馬よ改也

日時 12/8(月)13:00～
場所 ロイヤルチェスター佐賀
講師 馬よ改也 全理連中央講師
受講料1000円

22歳で理容師
32歳で独立

沖縄県那覇市で
「男前になれる理容室」
をコンセプトに
サロン運営

パーマスタイルの技術
に長けた世界トップ
クラスのスタイリスト

2026 佐賀美容組合 講習会のお知らせ

カット＆アップ講習会

大人気 水谷吉伸先生の展示講習

9/28 (月)

ヘアコンテスト・トレーナー養成の講師でもあり、全国を飛び回る人気講師の水谷先生。実はとても気さくで楽しいお話も人気の秘密です。営業にすぐに活かせる技術を笑顔で教えてください！

①『グランデはがくれ』 佐賀市天神2-1-36

② 0952-25-2212(会場)

③ 13:00～15:30 ④ 4,000-

講師：水谷吉伸先生 NORI美容室(愛知県)/あいちの名工

アップスタイル実技講習会

成人式のヘアスタイル。下川夏奈先生

10/26 (月)

進化の勢いがすごい！愛知の有名店に勤務されている下川先生に、今年絶対流行るスタイルを学びましょう！実技のため先着30名です。

①『佐賀県産業イノベーションセンター』 佐賀市鍋島町八戸溝114

② 0952-25-2212(会場)

③ 13:00～16:00 ④ 5,000-

講師：下川夏奈先生 701iok・75AKAE(愛知県)

全国大会が7部門優勝・7部門入賞

着付帯結び講習会

全日本美容講師会最高師範・福地法子先生の熟練の妙技は必見！

12/7 (月)

成人式のお着付を、準備から仕上げまでゆっくり丁寧に展示で学びます。これから着付を学ぶ皆さまにも是非受講して頂きたいです！

①『グランデはがくれ』 佐賀市天神2-1-36

② 0952-25-2212(会場)

③ 13:00～16:00 ④ 4,000-

講師：福地法子先生 シャロン美容室(佐賀県)

2026鳥取・島根TMMｽﾏｰｼﾞ 出演決定！

クリーニング組合

クリーニング師試験予備講習会

日時：令和8年10月4日(日)13時～

会場：佐賀県クリーニング生活衛生同業組合 会議室 (佐賀市水ヶ江5丁目3-13)

受講料：40,000円(組合員15,000円)

※当日は、筆記用具・白無地の長袖カッターシャツ1枚をご持参ください。

長袖カッターシャツは、綿35%、ポリエステル65%で形状記憶加工がないもの

◎申込先：〒840-0054 佐賀市水ヶ江5丁目3-13 佐賀県クリーニング生活衛生同業組合 (月・火・金曜日 平日10:00～14:00)

※申込期限：9月24日(木)

※申込方法：申込書にご記入の上 fax またはご郵送ください TEL/FAX:0952-23-7245 e-mail:saga@zenkuren.or.jp

R8年度クリーニング師研修・業務従事者講習

■佐賀県生活衛生営業指導センターにおいて、下記の会場開催(1型)、通信型(2型)を実施します。

※詳細(申込書、受講料支払方法等の手続き)について、近日中に当センターのホームページに掲載予定です。

会場開催(1型)、通信型(2型)はホームページご参照の上、お申込み等をお願いします。

★会場開催(1型)・・・【クリーニング師研修】※今年度の会場開催(1型)はクリーニング師研修のみ

開催月日	開催場所	受講料	申し込み期間
令和8年12月6日(日)13時～	メートプラザ佐賀(佐賀市兵庫北3-8-40)	5,000円	令和8年10月19日(月)～11月27日(金)

★2型：通信型・・・【クリーニング師研修】【業務従事者講習】

申込み期間	令和8年11月6日(金)から令和8年12月18日(金)まで
レポート提出締切	令和9年1月19日(火)まで
受講料	クリーニング師研修 5,000円/業務従事者講習 4,500円

■全国生活衛生営業指導センターにおいて、今年度より下記のオンライン型研修・講習を実施します。

全国生活衛生営業指導センターより(株)Gakken LXが受託し、e-ラーニングサポートセンターとしてサイト運営を担当しています。オンライン型研修・講習に関する質問は、下記e-ラーニングサポートセンターへお問合せください。

※佐賀県生活衛生営業指導センターではオンライン型のお問合せ、申込みについての対応出来かねますのでご了承ください。

★【オンライン型】自宅や勤務先でPCやスマートフォンからの研修・講習の受講可能。申込みから修了証発行まですべてオンラインで完結。

オンライン型の申込み/詳細について	オンライン型について
申込先：全国生活衛生営業指導センター ホームページ https://seiei-cl.jp/ オンライン受講の申込み 詳細は右記QRコードより	お問い合わせ先：e-ラーニングサポートセンター TEL：03-6635-1607 平日(月～金)10:00～17:00 土日祝日・年末年始休業

興行組合

第79回 カンヌ国際映画祭

FESTIVAL DE CANNES

コンペティション部門正式出品

松たか子 石橋静河

川口和空 藤原聡 藤岡真子 水間ロン 中瑞季

松山ケンイチ

監督・脚本 深田晃司

この場所では、私は「わたし」に出会う。

ナギダイアリー

彫刻家の寄子と建築家の友梨。人生に刻まれる、9日間のスケッチ。

9.25 (金) 上映

【コピーライト】
© 2026 ナギダイアリー・パートナーズ(スターサンズ/八潮ラボ/ワンダーストラック) / Survivance / Momo Film Co.

③「国産食肉食育啓発推進事業」

○県内の一般消費者(佐賀市食生活改善推進協議会会員)を対象に、食肉についての食育を目的とした料理セミナー

＜事業内容＞

佐賀市の食生活改善推進協議会会員を対象に食肉についての食育セミナーを2回実施。食育に関する資料を使った講習会を開催後、国産食肉(牛・豚肉)を使った講師オリジナル(ホテルニューオータニ佐賀「中華」料理長)のレシピ2品で料理教室を開催。美味しく簡単に家庭で作れる中華料理をメインテーマに、主婦が知りたいプロの調理の仕方や下ごしらえ、お肉を美味しく食べるためのソースを実習。参加者からは「下ごしらえや調理の仕方、ソース次第で安いお肉も美味しくなる、家庭でもお店のような料理が作れる」等、良い評価を得た。

関係機関：実施主体組合：①に同じ

実施日及び受講人数：令和7年11月12日 34名
令和7年11月26日 35名

食肉組合

①「食肉小売安全情報提供等事業実績報告書」

○県内の一般消費者(佐賀県食生活改善推進協議会会員)に対し、食肉(牛豚肉)の普及啓蒙を目的とした料理セミナー

＜事業内容＞

毎年、県内3か所で実施している事業。参加者は県内各市町村で活動する食生活改善推進協議会会員であり、開催場所は各市町村持ち回りとなっている。今年度は、太良町と大町町と多海市での実施となった。料理セミナーの講師は各地区で選ばれた地元の調理師や管理栄養士の先生で、レシピは講師オリジナル2品。地元の野菜と食肉を使った、地元で特化したレシピが多い。調理前に事務局より「牛肉トレーサビリティ」についてや、「小売店で購入するメリット」など、毎回内容を変えて参加者に肉についてのお話をし、お肉の普及啓蒙を図っている。参加者からは「ためになった。また参加したい」等、毎回良い反響を得ている。

関係機関：農林水産省

実施主体組合：佐賀県食肉事業協同組合/佐賀県食肉生活衛生同業組合

実施日及び受講人数：令和7年9月5日 32名(藤津郡太良町)
令和7年10月21日 29名(大町町)
令和7年11月19日 32名(多海市)

②「食肉流通機能強化推進事業実績報告書」

○県内の一般消費者(高校生・大学生等含む)を対象に、食肉(牛豚肉)を使ったお肉屋さんで買いたい「お惣菜」をテーマに募集

＜事業内容＞

事業名と少しずつ趣旨を変えながら40数年続いている事業で、参加者(応募)は県内に住居のある消費者及び、県内で勤務している人、県内の学校に通われている方を対象としている。今年度は6つの学校と一般から188作品の応募があった。3人の審査員による書類選考を経て、11作品を選出。県大会を実施し、一般から応募された「ささみの大葉・のり・チーズはさみ焼き(古場 桜綾さん)」が佐賀県代表として、全国大会へ出場。佐賀県代表の作品は、惜しくも入賞ならず。

関係機関：実施主体組合：①に同じ

書類審査：審査日 令和7年10月3日 応募総数188作品
県大会 令和7年10月25日 応募作品から選ばれた11作品

組合行事予定

組合名	内容	日時	会場	テーマ
飲食組合	生産性向上セミナー	令和9年2月1日	ロイヤルチェスター佐賀	中小飲食店営業における認知症バリアフリー実現への対応
理容組合	セミナー	令和8年7月13日10時～	南多久公民館	POP講習
		令和8年8月31日13時～	ロイヤルチェスター佐賀	Hair Creation 2027
		令和8年9月28日13時～	唐津市文化体育館	ピンパーマ×ツイスト
		令和8年11月9日13時～	グランデはがくれ	フェザーパーマ
美容組合	講習会	令和8年12月14日(時間未定)	会場未定	クリスマスリース作り
		令和9年2月8日13時～	グランデはがくれ	イマジオスパイク
		令和8年9月28日	グランデはがくれ	カット＆アップ講習会
		令和8年10月26日	佐賀県産業イノベーションセンター	アップスタイル実技講習会
食肉組合	食肉料理セミナー	令和8年10月2日	鳥栖保健福祉事務所	消費者に対して、国産食肉(牛・豚)の普及啓蒙
		令和8年12月2日	佐賀市「ほほえみ館」	〃
	食肉惣菜創作発表会講習会	令和8年10月17日	佐賀調理製菓専門学校	国産食肉の普及と消費者の望む惣菜作り
		令和8年10月実施予定	佐賀市	HACCPのスマート化と食肉表示について
	食肉料理セミナー	令和8年10～11月開催予定	未定	消費者に対して、国産食肉(牛・豚)の普及啓蒙
		令和8年11月2回開催予定	佐賀市「ほほえみ館」	専門職に対し、食育を基本とした食肉料理セミナー