

◆会員の皆さまへ 旧年中はいろいろご心配をおかけしました。河内長野料飲宿連合会は健在です！

◆「Beyond 万博」内で開催された「みそ1グランプリ」にて、当会理事のモーリス・カフェ(森下善人さん)が見事グランプリ(河内長野市長賞)を受賞されました！(関連記事あり)

## 一宿一飯

2026年度

発行：河内長野料飲宿連合会 会長代行：山崎 一弘

事務局：〒586-0015

河内長野市本町9-15

TEL 0721-56-3222

理事会：毎月第三火曜

### ◆ 副会長: 大塚 和好 (酒菜房 和)

#### ■ 「当会運営に思う事」

会員の皆様におかれましては、いつも当会運営にご協力を賜り、誠にありがとうございます。皆様からお預かりしている大切な会費を、どのように活用すれば**ご納得・ご理解いただける運営**となるのか、毎月の理事会にて協議を重ねております。

今後は、より発展的な見地から、会員の皆様のご意見やご要望を積極的に拾い上げ、運営に生かしていくことが必要だと考えております。

当会にはグループLINEがあるのをご存じでしょうか。毎回、理事会の議事録も掲載しております。少しでも多くの会員の皆様にご参加いただけますよう、よろしくお願いいたします。

読後、ご意見・ご感想を頂戴できれば幸いです。

事業者同士の集まりは数多くありますが、河内長野料飲宿連合会は、宿泊業・飲食業という同じ生業の事業者同士の集まりです。だからこそ、私たちにとって本当にメリットのある企画を考え、貴重な会費を生きた形で運営に回すことができます。皆様のご協力のもと、風通しの良い組織づくりを進め、会員自らが関心を持ち、運営向上につながる取り組みを考えてまいります。

今後とも、当連合会の発展のため、変わらぬご支援を賜りますようお願い申し上げます。

### ◆ 会員: 三好 康嗣 (ファルクラム ワークス)

皆さま、はじめまして。本年7月に加入いたしました三好と申します。今後ともどうぞよろしくお願ひ申し上げます。



#### ■ 「Beyond 万博」が盛況のうちに終了

去る12月6日(土)、河内長野市主催のイベント「Beyond 万博」が開催され、私も運営に携わらせていただきました。当日は公式キャラクター「ミyakミyak」の登場や万博の写真展示、オリジナルステッカーの配布、さらにサキタハヂメさんプロデュースによる河内長野の新しい歌「わち!かわちながの」のお披露目など、盛りだくさんの内容となりました。

開場前からラプリーホール前には長蛇の列ができるほどの賑わいを見せ、市外からも多くの方にご来場いただくことができました。また、同日に西條ファーマシー跡地で開催された「みそ1グランプリ」において、当会理事の森下さんが見事

グランプリを獲得されました！この場をお借りしてお祝い申し上げます。

■「子育て世代からも選ばれる街」河内長野市役所によりますと、本市は急激な人口減少から少しずつ回復傾向にあります。特に0歳～14歳の年少人口が「転入超過」となっており、「子育て世代」からも選ばれる街へと進化を遂げています。この「子育て世代の増加」によって、新たな居住者が増えることは、地域内消費の活性化に直結するだけでなく、将来的な地元雇用の担い手の確保や、街全体の活気向上にも繋がります。新しく移り住んできた方々に、当会の会員企業・店舗の魅力を知っていただくことで、持続可能な地域経済の循環に寄与できればと考えております。

■【予告】2026年3月 共同イベント開催決定  
当連合会では、2026年3月に「ノバティながの」様と共同でイベントを開催するべく企画を進めております。来年2月頃には、皆さまのお手元に出店募集のご案内をお届けできる予定です。河内長野市をさらに盛り上げていくためにも、ぜひ多くの会員の皆さまにご協力・ご参加いただけますようお願い申し上げます。

◆理事：森下 善人（モーリーズ カフェ）

### ■「食べることは生きること」

（食べる）という事は（生きる）うえで、必要な行為、ただその行為を繰り返す。その行為に少し味付けをしてみる。そこに少し感情がはいる。（食べる）という事に意味を持たせる。味を覚える、即ち味覚を感じる。匂いを嗅ぐ、即ち嗅覚を感じる。

物を見る、即ち視覚を感じる。  
音を聞く、即ち聴覚を感じる。  
触れてみる、即ち触覚を感じる。  
これらがあるから（食べる）を楽しめる。  
（楽しむ）為には工夫がいる。



◆第1回みそ1グランプリ受賞Moley's Cafeオーナー森下善人さん

さて、2025年は大阪万博が開催され、様々な人達が飲食、宿泊と、大いに盛り上がりました。河内長野料飲宿連合会としても、その盛況なイベントにあやかって、みそ1グランプリなるものを開催。万博の閉幕後、各自治体で地域を盛り上げるためのイベント(Beyond 万博 in かわちながの)的一幕ではあるものの、料飲宿連合会として華を添えました。河内みそを使用した一品を、数店舗の飲食店で競い、食べて頂いた来場者の投票により一番を判断する。そこには、（楽しさ）（挑戦）（意地）（PR）（期待）（葛藤）（商売）各店舗の思惑もあり、盛況のうちに終了できました。

第一回 みそ1グランプリは、喫茶 Morley's Cafe の牛すじ河内みそカレー麺となり、市長からトロフィーの授与をされました。

「美味しい」というお客様からのたくさんのお声がけに励まされ、今後の更なる（食文化）の発展に期待したいです。

料飲宿 連合会としての可能性をみんなで模索し、未来（さき）を見据えて備える。

そんな想いで本日も私たちは（開店）します。

#### ◆ 会長代行：山崎 一弘（天見温泉 南天苑）

##### ■ 食料品ゼロ税率」という名の、 飲食業への実質増税

食料品 消費税ゼロ税率」がなぜ私たち飲食業にとって“実質増税”になるのか？ 近頃、「食料品の消費税をゼロにすべきだ」という議論が政府や政党の公約などで活発になっています。一見すると、消費者にも事業者にも良さそうに聞こえますが、実は私たち飲食業にとっては非常に厳しい制度になります。

現在の制度では、私たち飲食店は、お客様から預かった10%の消費税から、仕入れにかかった食材の消費税8%分を「仕入税額控除」として差し引いたうえで納税しています。ところが、食料品がゼロ税率になると、仕入れにかかる消費税がゼロになるため、控除できる税額そのものがなくなります。その結果、売上にかかる10%の消費税を、丸ごと納税することになります。

これは、利益が増えるどころか、原価率の高い飲食業ほど粗利益を直接圧迫する制度です。また、食材価格は天候や為替、国際相場の影響を受けて大きく変動します。仮に消費税が下がったとしても、価格上昇によって、消費者が「安くなった」と実感することはほとんどありません。さらに、食料品ゼロ税率が導入されると、食品製造業にお

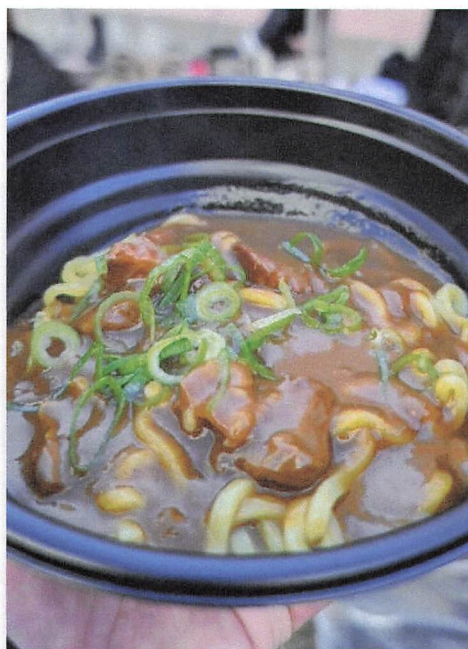
いては、エネルギーや物流コストにかかった消費税が還付金として企業に戻る仕組みとなります。一方、飲食業は仕入税額控除ができず、キャッシュフローが悪化します。その結果、同じ食関連産業でありながら、製造業には還付があり、飲食業には負担だけが残るという不公平が生じるのです。

私は、減税そのものに反対しているわけではありません。ただし、現場の実態を無視した制度設計には、大きな問題があると考えています。「消費税が下がるのは“仕入れ”だけ。“納税額”は逆に増えるのが、飲食業です。」どうか、飲食業を生業とするものは、甘い言葉、耳ざわりのいい言葉、消費税『食料品のみ0%』などという言葉に騙されないでください。政府や政治家、政治を志す方々には、飲食業の経営実態を踏まえた、公平で持続可能な税制設計をご検討いただきたいと思います。



◆2025年より河内長野料飲宿連合会事務局スタッフ  
高井朱菜（画像左）活動中です。

今後ともよろしくお願いします。



2025.12.06 河内長野市主催  
beyond万博 in 河内長野『みそ1グランプリ』  
市長賞受賞作  
喫茶Morley's Cafeの牛すじ河内みそカレー麺

河内長野料飲宿連合会  
〒586-0015  
河内長野市本町 9-15  
TEL 0721-56-3222