

'17.12

毎月1回20日発行 定価 1部60円
発行人 兵庫県商工会連合会
代表者 志智宣夫
発行人住所 神戸市中央区花隈町6番19号
☎078(371)1261(代) ☎650-0013
http://www.shokoren.or.jp/
編集人 足立 誠
印刷所 有限会社 浜田デザイン写植
会員の購読料は会費に含んでおります

第724号

兵庫県 商工連会報

(題字は井戸知事)

Hyogo Prefectural Federation of Societies of Commerce and Industry

平成29年度 スローガン

商工会は行きます 聞きます 提案します



▲開進堂の前にて、真ん中が3代目藤原常隆氏・右端が4代目藤原史弥氏

Contents

■県連合会Letter 2～3頁

- ・秋の褒章
- ・商工会幹部研修会
- ・フォローアップ研修会
- ・産学連携調印式・大学コンソーシアムひょうご神戸
- ・近畿ブロック商工会職員協議会
第6回事例発表大会
- ・商工会女性部指導者県外交流研修会

■ニッポン全国物産展2017 出展ブースの紹介 4頁

■ニッポン全国物産展2017 お酒特集 5頁

■あなたのまちの元気な企業(加東市) 6頁

最近、こだわりの定番商品に加え、消費者ニーズにマッチした商品開発を行い、地元の農家と連携して特産品「山の芋」や「酒米山田錦」を使った商品を取り揃えるほか加東市をPRするオリジナル和菓子作りにも積極的に参加するなど、加東市の看板和菓子店として成長を続けている。(詳細は6頁)

御菓子司 開進堂

(加東市)

地元特産品を活かした新商品開発

県連合会は、10月26日、南あわじ市「ホテルニューアワジ プラザ淡路島」において、平成29年度商工会幹部研修会を開催した。

対象は県下商工会正副会長等で、約120人が参加した。

研修会に先立ち、志智会長から挨拶があり、来年2月14日に神戸市で開催する青年部・女



▲講演中の全国連廣田課長

平成29年度 商工会幹部研修会

性部創立50周年記念大会の支援と協力の依頼があった。

研修1では、「後継者育成・中小企業大学校の活用について」中山和彦氏から、経営環境の変化に対応し、企業経営を強化していくための「経営管理者研修」の紹介や「経営後継者研修」など今後の事業承継についての内容であった。

研修2では、全国商工会連合会企業環境整備課長 廣田 実氏から「商工会関連の平成30年度予算・税制等」について講義があった。1つ目は「商工会関連の予算」経営計画の策定・実行支援のあり方について、2つ目は「税制改革」消費税軽減税率への対応について、3つ目は「働き方改革」人手不足の状況下でどのように対応すべきか、ここ数年で大きく動き出し、今後商工会も対応に迫られると内容であった。



▲これからの商工会職員に求められる行動について意見を出し合う受講者

といった感想があった。

午前の講義では職場内や事業所からの相談者に対して、円滑なコミュニケーションを図るための演習を行った。午後からは様々な気づきによる意識改革が、個人や組織に良い変化をもたらした事例について話があり、研修の最後には「これからの商工会職員に求められる行動とは」をテーマにグループワークが行われた。受講者からは、「課題や行動目標を共有することができた」といった感想があった。

将来を担う職員の人材育成 フォローアップ研修会

県連合会は10月6日、神戸市・兵庫中央労働センターで、人と組織研究所代表の高橋貞夫氏を招き、新規採用から2年未満の商工会等職員を対象にした「フォローアップ研修会」を開催した。



ジブラルタ生命は、お客さま一人ひとりを大切に心に届くサービスをご提供いたします。

“As safe as the Rock”
～ジブラルタ・ロックのように安心～

兵庫県商工会連合会が実施している商工貯蓄共済制度は、貯蓄・融資・保険がセットされた商工会の制度です。そのうち生命保険部分をジブラルタ生命が引き受けています



兵庫信用金庫	姫路信用金庫	播州信用金庫	日新信用金庫	西兵庫信用金庫	中兵庫信用金庫	但陽信用金庫	但馬信用金庫	神戸信用金庫	淡路信用金庫	尼崎信用金庫
--------	--------	--------	--------	---------	---------	--------	--------	--------	--------	--------

「しんきんキャッシュカード」を利用すれば、全国にある信用金庫 ATM での入出金手数料が無料です。出先で、旅先でご利用下さい。
(但し、土日・祝日・所定時間外等及び一部の ATM は除きます)

退職金の準備を中小機構がお手伝いします

安心 安全 国がつくった

小規模企業共済

こんな悩みにお応えします

年金だけでは不十分で、不安がある

自分で積み増しするには、どんなものがあるの？

制度の特長

1 経営者のための 退職金制度

小規模企業の個人事業主(共同経営者を含む)または会社等の役員の方が廃業や退職後の生活資金、事業再建資金をあらかじめ準備しておく共済制度です。

2 掛金は 全額所得控除

掛金は、全額が「小規模企業共済等掛金控除」として、課税対象所得から控除できます。

3 受取時も 税制メリット

共済金の受取は、一括の場合は「退職所得扱い」、分割の場合は「公的年金等の雑所得扱い」です。

他にもこんな特徴があります。

契約者貸付けの利用が可能

契約者(一定の資格者)の方は、緊急時や災害時などに事業資金等の貸付けが受けられます。

共済金の受給権は差押禁止

共済金・解約手当金の受給権は、国税等滞納の差押え以外は差押禁止債権として保護されます。

※詳しくは、ホームページまたはパンフレットをご覧ください



中小機構

TEL:050-5541-7171
(共済相談室)

小規模企業共済

検索

www.smrj.go.jp/skyosai



▲協定書を交わす志智会長(兵庫県商工会連合会)・長坂理事長(大学コンソーシアムひょうご神戸)

県連合会は10月19日に大学コンソーシアムひょうご神戸と、地域社会の活性化などを目的とした産学連携協定を締結した。大学コンソーシアムひょうご神戸は、兵庫県下の学校計40校が加盟する組織で、地域交流や社会連携などの分野別に事業を展開。今回の締結では、県下商工会が産学連携事業を実施するほか、合同企業説明会等の就職の円滑化を行うことにより、若手人材不足の解消に向けた事業を実施する。今回の協定締結を通して、地域中小企業の支援体制の強化、地域経済活性化に向けた事業を県内商工会地域で展開することが可能となるので、商工会との積極的な事業連携を期待したい。

産学連携協定 大学コンソーシアムひょうご神戸と新たに調印



▲支援した事業所を発表

10月20日に近畿ブロック商工会職員協議会「第6回経営支援事例発表近畿大会」が奈良県・橿原ロイヤルホテルにおいて開催され、近畿各府県の商工会職員約160人が参加した。事業所の課題解決に効果があった具体的な支援策の事例や支援を通じて得られた気づきについて、各府県代表7人による発表が行われた。

兵庫県からは加東市商工会の柳隆之氏が代表として出場し、「事業縮小から一転、事業拡大へ」下請けからメーカーへの轉身!」をテーマに発表を行った。審査の結果、内容、プレゼンテーション共に評価が高く、見事、最優秀賞に輝き、12月7日に東京都で開催される全国大会

最優秀賞 兵庫県代表 柳隆之氏 全国大会出場決定!

第6回経営支援事例発表近畿大会

に近畿ブロック代表として出場することが決定した。

辻本俊秀審査委員長(奈良テレビ放送株式会社取締役会長)からは、「一つの事業所を多方面から支援し、事例としてとても良かった。また、パワーポイントも見やすく全体的にまとまった発表であった」との講評があった。



▲辻本審査委員長(右)より賞状を受け取る柳氏(左)

《発表者》

【福井県 あわら市】青木 政彦
【和歌山県 有田川町】上田 卓也
【兵庫県 加東市】柳 隆之
【奈良県 天川村】柴田 智哉
【大阪府 富田林市】森井 巧
【京都府 京丹波町】中村 哲
【滋賀県 東近江市】前田 能利
(発表順・敬称略)



▲開会にあたり挨拶をする
岐阜県女性連の中谷会長

県商工会女性部連合会(坂本ひとみ会長)は、10月19日〜20日に商工会女性部指導者県外交流研修会を開催した。本研修会として、岐阜県下呂市で開催された「第19回商工会女性部全国大会in清流の国ぎふ」に81人が参加し、全国各地から約2500人の女性部員が集まった。大会では、各ブロック代表6人による主張発表大会が開催され、最優秀賞は、九州ブロック代表・石垣市商工会女性部の浦内由美子氏が受賞した。同氏は、「女性部活動と、地域振興・まちづくり」心で香る贈り物」と題し発表、多くの参加者の共

商工会女性部指導者県外交流研修会 in 清流の国ぎふに参加

in 清流の国ぎふに参加



▲体験型研修の様子
(食品サンプルの作成)

感と呼んだ。また、地元商工会女性部の心からのおもてなしにより、素晴らしい大会となった。2日目は、岐阜県内の観光ルートをめぐり、特産品のPRや体験型研修等を行うエクスカージョンに参加した。参加者は、3つのコースに分かれ、各地の魅力溢れる観光地を視察。来年度は、本県で商工会女性部全国大会が開催される。今回の研修会を通して、次回開催に向けてのイメージが明確になり、また、県内女性部の交流も深めることができ、有意義なものとなった。

★ニッポン全国物産展2017 出展ブースの紹介★

新温泉町商工会

新温泉町産品を活用した新商品の販路拡大をテーマに、商工会の合併後初めてニッポン全国物産展に出展。

新温泉町には多くの産品があるが、多くは加工されないまま販売されており、付加価値を付けてこなかった。「このままでは地域間競争に負けてしまう」そんな思いから、産学連携支援事業において兵庫県立大学と商工会、そして地元浜坂高等学校と連携して昨年設立した高校生企業、「うまいもんふあくとり〜」で新商品づくりに取り組んできた。

高校生が大学教授や地元企業から知識やノウハウを学び、試行錯誤を繰り返しながら企画から試作品づくり等に取り組んできた。

そしてここに、新温泉町の名物「浜坂ちくわ」と「地元産のモズク」を使った「もすちくわー」や、地元産品を使ったスイーツの製品化に至った。

また、湯村炊飯センターの新商品であるライスコロッケ「おにころクロケット」は、小規模事業者持続化補助金の採択を受けての出展。

今回の新温泉町ブースは、メインの新商品の紹介だけでなく、首都圏において知名度ゼロの新温泉町の魅力発信にもつながりたい。



ライスコロッケ

完熟いちご菓子研究所 (株式会社 谷常製菓)

「美味しいいちご菓子を作りたい」という思いから、納得のいくいちご作りと、最高のいちご菓子作りに日々取り組んでいる。

物産展では自社栽培だからこそ作ることが出来る果実味あふれるいちごスイーツを提供した。

【出品商品の紹介】

①「宝石フロマージュ」

甘酸っぱいいちごのグラサージュ、完熟いちごトマスカルポーネのムース、パティシェ特製のいちごのコンポート、ジュレのような口当たりのコンフィチュール、ふんわりジェノワーズ、ニューヨークチーズケーキ、ザクザククッキー。手間ひまかけて作り上げた7層からなる贅沢チーズケーキ。



宝石フロマージュ

②「完熟いちごジェラート」

内容量の45%が生いちごのいちご感あふれる「プレミアム・ストロベリー」と、特製ベーカドチーズケーキを加えた「ストロベリー・チーズケーキ」の2種類。

③「完熟いちごパンケーキ」

甘酸っぱいいちごのコンポートと新鮮なミルクをまぜ合わせた特製「いちごミルク」クリームをいちご風味のパンケーキでサンド。いちごの香りがいっぱいに広がるとっておきのパンケーキ。

④「完熟いちごミルクプリン」

新鮮なミルクと濃厚な生クリームにいちご果汁を加えたミルクプリンはコクと甘味があるなめらかな口当たり。完熟した朝摘みいちごの甘酸っぱいソースとのコンビネーションが絶妙の一品。

たつの市商工会

たつの市商工会では、従来より地域振興事業の一環として地域資源を活用した特産品づくりを積極的に推進してきた。

近年では、たつの市御津町室津が全国でも有数の牡蠣の産地として発展してきたため、平成23年に地域活力増進事業の支援で牡蠣しょうゆを開発し大ヒット商品となった。さらに平成27年には牡蠣しょうゆ ぼん酢、牡蠣のオリーブオイル漬け、牡蠣缶詰を開発した。

今年度は異業種交流活性化支援事業ステップアップ枠の採択を受け、特産品の販路支援に取り組むこととなった。

全国物産展では上記の4品を出品し、試食を中心とした特産品のPRを行い、来場者にも大変好評をいただいた。また、期間中に多数のバイヤーの方からの取材もあり、後日製造業者に問い合わせもあった。

今後またつの市商工会が関わり開発した特産品の販路開拓の支援を行い、地域の活性化に繋げていく。



牡蠣しょうゆ

酒処ひょうご (兵庫県商工会連合会)

県連合会では、昨年度に引き続き、県内各地の地酒やおつまみ等を提供する呑み比べコーナーを設置した。

兵庫県は、日本三大杜氏の一つである丹波杜氏の故郷であると同時に、酒造好適米の山田錦の日本一の産地でもある。また県内には9つの酒造組合があり、蔵元数は87にものぼる。今回は兵庫五国の蔵元から14社、31種類の希少酒を厳選し提供。兵庫の名産への興味を深めていただいた。

おつまみは、兵庫県産のお酒にあう淡路市の3社より出品。株式会社あさじからは、活き穴子のみを使用した、あなごのしぐれ煮、あなごの肝煮を出品。藤本水産株式会社からは、淡路島産の生シラスをふっくら炊き上げた、ちりめん山椒といかなごのくぎ煮を出品。有限会社くろだからは新鮮な淡路産のたまねぎを使用した、切り干したまねぎ漬を出品した。

種類豊富な兵庫の銘酒の数々と、美味しいおつまみを振る舞った。

株式会社 やながわ

私達の生活する「丹波」は、味覚の宝庫として、その名を全国に馳せているが、それは先人たちが築き上げた信頼の証である。

その丹波にも少子高齢化の波が押し寄せ、異常気象等の外部環境の悪化によりそのブランドの存続維持が急務の課題となっている。

そんな中、丹波の特産加工業者である弊社が、丹波地域の中で担う務めとは、外部に対しては丹波の加工品を通じて丹波の良さを発信すること、そして内部に対しては丹波地域に少しでも活力をもたらすことであり、次代に有形無形の財産、「丹波ブランド」を繋いでいくことと考えている。また現在、生命の源である「食」に対する不信感が渦巻いている中で、私達「食」に携わる者は、原点に立ち返り「食」「食生活」「食文化」等のあるべき姿をも見つめ直す必要があるとも考える。『丹波伝心』、それは『温故知新』……古き丹波の食、食生活、食文化等をも顧みながら新しき時代の中に「丹波」を息づかせたい、そんな願いを込めている。

★ニッポン全国物産展2017 お酒特集★

摂津



岡村酒造場 純米酒 三田杏

創業明治22年。人口増加率No.1だったニュータウンとは違う昔からの変わらぬ癒しの田園風景が広がる恵まれた気候風土の中で、当主自ら杜氏となり仕込む酒「三田杏」は、米の旨みを感じるコクのあるこだわりの純米酒です。

播磨



井澤本家合名会社 倭小槌 特選大吟醸

山田錦を50%以上磨き上げ、低温で手間と時間を惜しまずじっくり醸し出したお酒です。ふくよかで優しい味わいのお酒をお楽しみください。

播磨



山陽盃酒造株式会社 播州一献 大吟醸

「播州一献 大吟醸」は酒米の王様「山田錦」を高精米し、じっくり手間ひまかけて造り上げた香り高いお酒です。冷やしてお召し上がりください。

播磨



老松酒造有限会社 善次郎の妻 梅酒

紀州南高梅を使用・無農薬完熟梅を使用。江戸時代より創業の日本酒の原酒を使用。桃のような果肉感たっぷり。フードセレクション特別賞受賞。アミノ酸とクエン酸たっぷり、風邪予防・疲労回復効果もあります。

播磨



壺坂酒造株式会社 雪彦山 純米酒

兵庫県産山田錦を全量使用した、辛口すっきりなお酒です。純米でありながら、吟醸香も感じられ、爽やかな酸味が一杯、二杯と進めます。冷酒から燗までお楽しみいただけます。燗酒コンテスト2017最高金賞受賞。

但馬



香住鶴株式会社 香住鶴 山廃純米 25度

山廃仕込の純米酒を凍結濃縮し、日本酒の旨さを凝縮したお酒です。中国料理や肉料理、また、食後にチーズやサラミ、ドライフルーツ、ナッツ、スナック類とともにお楽しみください。

但馬



田治米合名会社 竹泉 純米吟醸 幸の鳥

コウノトリにも人にも優しい「コウノトリ育む農法」で栽培した農薬不使用の五百万石100%の米で醸した純米吟醸。米の旨み、自然をたっぷり生かすために熟成させてから瓶詰しました。ミラノ万博にも出展したお酒です。

但馬



株式会社 Amnak 純米 能座ほまれ

農作物のうまみを大きく左右する昼夜の寒暖差のある土地、豊潤で清らかな水を有する養父市能座で、丹精込めて育てた酒米「五百万石」を、全国新酒鑑評会で4年連続金賞を受賞している但馬の此の友酒造株式会社で手作りしたお酒が「能座ほまれ」です。

但馬



此の友酒造株式会社 純米吟醸 山田錦 加古屋「や」

酒造好適米「山田錦」を使用した純米吟醸酒。アルコール度数15度、日本酒度+0.5(旨口)精米歩合55%。フルーティーでフレッシュな香りの高い純米吟醸酒。女性におすすめ！そのままか冷やしてワイングラスでお召し上がりください。

丹波



株式会社西山酒造場 小鼓 大吟醸 虚天楽

兵庫県産の山田錦を丁寧に低温で発酵させることで生まれる果実を連想させる優美で穏やかな香りときめ細かく奥行きのある繊細な味わいが楽しめる最高級の大吟醸酒です。豊かに膨らむ余韻と重厚な味わいは食事の味わいを引き立てます。

丹波



鳳鳴酒造株式会社 鳳鳴 田舎酒 純米

兵庫県産「五百万石」と、丹波篠山の美しく清らかな伏流水を使用し、旨みを十分に引き出すように丹波杜氏が伝統の技をいかになく発揮して醸し上げた純米酒です。スッキリと洗練された趣も感じさせる田舎酒で、深いコクと味わいが最大の特徴です。

淡路



千年一酒造株式会社 千代の縁

最高級の秀逸品。さわやかな香り、口いっぱいに広がる優雅な味わい、すっきりとしたのだ越しの良い大吟醸の原酒です。杜氏が「愛情を注げば注ぐほど応えてくれる」を口癖に丹精込めて醸したお酒の芸術品です。

淡路



都美人酒造株式会社 都美人 大吟醸 凛美 吉川

最高級の酒造好適米である山田錦の中でも特A地区指定を受けた兵庫県三木市吉川産を全量使用。氷点で3年間瓶貯蔵。繊細な粒子がたおやかに熟成。琥珀色のなめらかな極上の味わいが余韻を引き口中で穏やかに流れてゆきます。精米歩合40%。

淡路



ユーアールエー株式会社 あわびーる(島レモン)

レモンの酸味、ヴァイツェン特有のフルーティーな口当たりと『アレンユーレカレモン』の香りが漂う爽やかで軽やかなテイストで、ビールの苦みが苦手な女性の方にも気軽に楽しめいただけます。アルコール度数4.5%。平成28年度 五つ星ひょうご選定商品。

12月のこよみ

- 1日(金) 3級簿記検定試験
- 4日(月) 生命保険募集人登録研修
- 5日(火)・8日(金) 税務研修会
- 6日(水) 兵庫県税務相談協議会
- 11日(月) 第2回人事管理委員会
- 14日(木) 第3回理事会・県幹部との懇談会
- 15日(金) 商工会管理マネジメント研修会

1月のこよみ

- 11日(木) 第3回経営サポート力向上研修会
- 13日(土) 同友会・賀詞交歓会
- 16日(火) 経営革新・IT活用研修会

あなたのまちの元気な企業

伝統的製法で新しいことに挑戦する

御菓子司 開進堂（加東市）

突然訪れた転機

「第3回ひょうごいいね！お店表彰」で優秀賞を受賞した「御菓子司 開進堂」。同賞は兵庫県が魅力と個性あふれる優秀店を表彰するもので、こだわりのあるサーブیسや地域の課題に積極的に取り組む地域密着型の店舗に贈られる。

御菓子司 開進堂は東条湖に程近い場所で大正5年に創業し、現在は3代目の社長の藤原常隆氏と4代目となる後継者の史弥氏とで店を切り盛りしている。

史弥氏はもともとホテルのサーブスマンという和菓子とは関わりが無い仕事をしていた。しかし、実家を継ぐことになりイチから和菓子について勉強を始めたという。

「もともとは私が継ぐ予定では無かったのですが、継ぐことに關して自分の中で抵抗は無かったですね。ただ、和菓子作りは初心者でしたので、3代目である父親から色々教わりました。

その中でも特にあんな調整が難しかったです。商品によって甘さや硬さも違いますし、まだまだ研究中です」。



▲こだわりを持って作られた御菓子

徹底的にこだわる

近年、市の行政機関などと連携し、地元で採れた野菜などの農作物を積極的に使うことを心掛け、それが美味しさの秘訣となっている。

特に加東市はゴルフが盛んなことから加東市産の山の芋を生地に練りこんだ『ゴルフまんじゅう』や加東



▲店の雰囲気も昔ながらの親しみやすさが残っている

市産の特産である酒米山田錦を活かした『酒饅頭』など地域のPRに繋がる和菓子作りにも取り組んでいる。

新鮮さにもこだわっており、注文を受けてから作るなど作りたての美味しさを味わってもらえるように心がけている。また、最近では珍しくなってきたが、機械に頼らず全行程を手作業で行っている。

「機械化すれば確かに大量生産が出来ますし、作業効率も上がると思いますが、しかし全ての工程を手作業で行うことによってちよつとした気温や湿度など環境の変化による調整にも対応できますし、何より手間をかけて作ることによってより一層気持ちを込めて作業できますね。大量生産は難しいが、その分一つ一つの完成度が高く品質の良い商品を提供している。

商工会との

関わりを通して

もともと先代の頃から商工会には加入していたが、史弥氏に経営に携わるようになってからより積極的に関わるようになったという。

「私が加東市へ帰ってきてすぐに青年部へ入部しました。経営について知らないことが多かったので商工会が主催するセミナーに参加して経営について学んでいます。また、青年部活動にも積極的に参加するようにしています。普段関わるのではない業種の方と経営について話せる機会は今なかなか無いので貴重な時間になっています」。最近では、持続化補助金の申請や経営革新計画書作成にも取り組んでいるという。

『会話』の中から生まれるもの

接客する上で最も気を付けていることは「お客様との対話」である。

「お客様と積極的に話すように心がけています。日々の会話の中で新商品のヒントも得られますし、何が求められているのかといったことも参考になります

ね。地域の人と繋がりを深める上で大切なことだと思います」。さらに昨年から不定期で開催している和菓子作り教室は、季節の和菓子作りを体験できるとあって老若男女問わず人気があるという。このように積極的に地域に関わる事業を開催したり、地域のイベントに参加することによって地元とより強固な関係を築いている。



▲イベントにも積極的に参加する

創業以来伝わるレシピを継承するなど伝統を重んじつつ、新しいことにも挑戦する姿勢こそ今後の事業発展に重要な要素となるのではないだろうか。

【企業概要】

社名／御菓子司 開進堂
代表者／藤原 常隆
住所／兵庫県加東市天神355
☎0795-47-0027
HP : <http://www.wa-kai-shindo.com/index.html>