

法人会は税のオピニオンリーダーとして国と社会の繁栄に貢献する経営者の団体です

めざします。企業の繁栄と社会への貢献

"Hojin"

ほじん

新年

2023

No.719

柏屋 薄皮餃頭

けさまで、創業百七十年。



私の経営哲学—第35回

郡山法人会 株式会社 柏屋

本名 善兵衛

特集 「食品ロス」の現状と問題点

けんたの全国法人会めぐり

第5回 糸魚川法人会

老舗の肖像

ヤマサ醤油 株式会社
株式会社松田屋ホテル



公益財団法人 全国法人会総連合





謹賀新年

今年も法人会の福利厚生制度の普及を通じ
会員企業とそのご家族の皆様に
安心をお届けしてまいります
新型コロナウイルス感染症の終息を願うとともに
ご健康とご多幸をお祈り申し上げます
令和五年

〈引受保険会社〉

Aflac アフラック

〒163-0456 東京都新宿区西新宿2-1-1 新宿三井ビル
法人会用フリーダイヤル ☎ 0120-876-505
受付時間/9:00~17:00(土日祝日除く)

年頭十言



財政健全化と 経済活性化の 両立に向かって

小林 栄三 KOBAYASHI Eizo

全国法人会総連合会長

法人会は税のオペーランリーダーとして
企業の発展を支援し 地域の振興に寄与し
国と社会の繁栄に貢献する
経営者の団体である

昨年は多くの国で新型コロナウイルスとの共存が進み経済活動への悪影響が薄れた一方、ロシアのウクライナ侵攻に伴う混乱や世界的な物価上昇など、さまざまな出来事があった。なかでも、英国で昨年9月に発足した新政権が史上最短の2か月弱で退陣に追い込まれたことは、財政規律の重要性を痛感させられた。ト拉斯前首相は就任直後から巨額の財政支出を伴うエネルギー価格抑制策や富裕層向けを含む大型減税を矢継ぎ早に打ち出し、それらの全てを国債発行で賄うとした。しかし、非現実的と受け止めた金融市場で英国の債券・通貨・株式を売る動きが一挙に広がり、与党内や国民からの批判も加わって減税撤回と首相辞任に至った。

昨年早々に政府の長期債務残高が1,000兆円を突破した日本は、このような英国の混乱を対岸の火事と片付けるべきではない。エネルギー高などにより苦境に陥っている人々への支援は必要だとしても、歳出全体で無駄を排除し、財政の持続可能性を高める努力を怠れば、いずれ金融市場での「日本離れ」を引き起こしかねない。法人会は引き続き、将来世代に禍根を残さない財政となるための歳出効率化を求めていくとともに、企業にとって現実的で受け入れ可能な税制のあり方について議論を深め、積極的に提言してまいりたい。

一方、日本経済の活性化は財政健全化の観点からも重要な課題であるが、昨年後半になって人々の往来が本格回復に向かい、インバウンド需要も持ち直し始めたことは明るい材料である。法人会としては、会員企業どうしの交流がさらに活発化・多様化することを支援し、ウィズコロナ時代のビジネス開拓のための有益な情報が得られる場として持続的な経済成長に貢献していきたい。

私の経営哲学

MY MANAGEMENT PHILOSOPHY

第35回

Honna
Zembei



ピンチこそチャンスに それが「代々初代」の教え

本名 善兵衛

株式会社 柏屋
代表取締役会長

Chairman

日本三大饅頭の一つ、薄皮饅頭。奥州街道郡山宿の薄皮茶屋で初代本名善兵衛がその饅頭を誕生させたのは嘉永5(1852)年のこと。以来171年、福島県郡山市において、多くの人においしさを届けてきたのが柏屋だ。現会長の5代目本名善兵衛氏が社長

に就任したのは弱冠31歳のとき。大水害により深刻な被害を受けた翌年、社業立て直しの困難の中でのバトンタッチ。しかし、実はそこにこそ受け継がれてきた精神があると言う。柏屋に残る数々の「家訓」を紐解きながら、同氏の経営哲学を伺った。

Q 柏屋には170年以上の歴史がありますが、その中で大切にされていることは何ですか？

A 文章ではなく、短い言葉になりますが、200に近い家訓が当社には残っています。その中に「暖簾は革新」と「代々初代」という言葉があります。これは、暖簾は守るものではなく、塗り替えていくものだという考え方。そして代々の当主が初代のつもりで仕事を当たりなさいという教えです。暖簾があるから安泰なのではなく、その時代時代に新しい提案を続けるから次の時代までつながっていく。革新の連続をしているから暖簾が残つていくという考え方です。



萬寿神社や青い窓のギャラリーなどを併設する開成柏屋。商品数も実に豊富だ

Q 代々の当主が常に新しいことにチャレンジされてきたのですね。
A そうですね。ただ、チャレンジだけではダメで、同時に「継続の力」も大切。今、新商品を出しても大半は1～2年で消えてしまう。一方で薄皮饅頭は171年続いています。では、現在の薄皮饅頭が創業当時と同じかといふとそうではない。たとえば戦前までは白いお饅頭で、それを戦後再開するときに試行錯誤して、黒糖を入れることにたどり着いた。それによって保湿性も高まって、よりいい食感と風味で食べられると気づいて変えたんです。食生活も変わりお客さんの味覚も当然変わっています。ただ続いているのでは

なくて、中身も変わつてきているからお客様に愛され続けていると私たちを考えています。

Q 世界で初めて自動包あん機を開発・導入されたのも柏屋さんとお聞きしています。

A 4代目、父の代ですね。饅頭が売れて売れてつくるのが間に合わない、職人さんが寝る間もないときがありました。そこで何とかできないだろうかと考えて、包あんの原理を発明し宇都宮のレオン自動機さんと一緒に機械を開発しました。機械といえども、手づくりに劣らない薄皮でなく、おいしい饅頭とは何かというところからの逆算。手では絶対につくれない仕組みでつくっています。それによって出来立てはもちろん、1週間たつても皮の口溶けや風味が変わらない、賞味期限ぎりぎりまでおいしい饅頭ができました。手でつくった饅頭、新しい機械でつくった饅頭の3種類を、社員にブランドで試食させてみたら、95%が新しい機械でつくったものが一番おいしいと言つてくれました。

Q 大変な災害にも見舞われたと伺っています。

A 常務時代、昭和61年8月5日の8・5水害[※]で、工場が天井近くまで水没してしまったときですね。先代の社長、副社長、専務の3人から復興責任者に任じられ、1か月くらいで何とか商品を出せるようになつた。その矢先に呼ばれて「よく頑張ったな。俺たちは辞めるからお前が社長をやれ」と突然言われたのです。当時私はまだ31歳の若造で、水害直後で会社の業績

くではありません。父は何年も試行錯誤しながら失敗を繰り返し、社内からは金食い虫とか言われながら完成しました。世界初、いわば月面への第一歩です。でもまだ限界がある。それを超えた

機械を開発しました。発想をえて手づくりを機械に置き換えるのではなく、おいしい饅頭とは何かというところの逆算。手では絶対につくれない仕組みでつくっています。それによつて出来立てはもちろん、1週間たつても皮の口溶けや風味が変わらない、賞味期限ぎりぎりまでおいしい饅頭ができました。手でつくった饅頭、新しい機械でつくった饅頭の3種類を、社員にブランドで試食させてみたら、95%が新しい機械でつくったものが一番おいしいと言つてくれました。

Q 昨年には、41歳のご子息に社長を交代されました。

A 今はコロナの真っ只中で会社も大変な状況です。だからこそ、絶好のチャンス。息子に「はい、どうぞ」と見守っています。以来、私は役員会以外の会議には出ていません。一番厳しいときには代が替わる。でもこれは最大の戦略でもあるのです。課題がたくさんあつて困難なときにはどうやって立ち向かうかというと、やはり価値観を変える必要がある。新しい価値観の社長のもとで新しく改革革新をしていきましょうということなんです。

Q これまでに一番感動したことあげるとすれば何ですか？

A

大変なことと裏返しで、一つはやはり8・5水害のとき。これで全部失つてもうだめだと思ったのですが、翌朝、工場に行つたら社員たちがもう来ていて涙を流し作業をしていました。その姿を見て、「全部失つた」と思つた自分がとても恥ずかしかった。社員という財産があるじゃないか、彼らを幸せにしなきゃと、どーんと来た。



昭和61年の8.5水害では本社工場が水没。大きな被害を受けた

もう一つは東日本大震災と福島原発の事故のあと。ようやく避難が解除されて、つくれる商品だけでも再開しようとしました。しかし、近くの体育館などにはまだすごい数の人が避難されてい

る。「こんなときに店を開けていいのだろうか」と悩んだのですが、いざ店を開けるとオープン前から並んでいた大いに待つてね」とお客さんに励まされました。それが最高に嬉しかったですね。それと同時に、そのときにお菓子の持つ本来の大切な役割を改めて感じさせられたと思います。

Q

革新とともに、経営において何が大切だとお考えですか？

A

社長になるとき父に言われたのは「信用さえ崩さなければ何をやってもいい」ということ。革新を止めずですが、そのベースにあって大切なのは、利益ではなく、「信用」と「継続」以外にありません。信用は積み上げるのが大変で、失うのはあつという間。そのためにはお客様に嘘をつかないことをやめなさいことです。

初代は「お饅頭は皮じゃなくて、まごころで包みなさい」と言つた。3代目は戦争の真っ只中で「お饅頭をつくれなくとも、おなかもいっぱいにならないけれど、心はいっぱいにしようね」と言つた。そして私、5代目は「みんなのポケット」になるような会社にしたいと言っています。柏屋に来るとワクワクしたり、季節を感じたり、社会、みんなのポケツトになりたいということです。毎

月1日の朝6時から本店の2階で開催し、参加費無料で誰でもお饅頭やお菓子を食べながら会話を楽しめる「朝茶会」(現在はコロナ禍で休止中)。毎月1回、子どもの詩集を発行し、柏屋各店の店頭にパネルを展示する「青い窓」。両方とも4代目が生み出したものですが、誕生から64年、今も大切に続けており、皆さまに親しまれています。

Q

常に革新しながら、信用も継続させるということですね。

A

柏屋の屋号の由来にもなつています。普通の樹木の葉は秋になると紅葉して散っていきます。しかし、柏の葉っぱは、枯れたままひと冬ずっと枝についている。それが翌年の5~6月、新芽を見届けると譲るようにして散っていく。ちゃんと次につないでから散る葉っぱは、枯れたままひと冬ずっと枝に

いうことで、代々つながるという意味があります。男の子の節句に柏餅を食べるの、男子が生まれてこれでうちの家系も安泰ということが由来なんです。経営をしていると、ある時期自分の価値観と社会の価値観がピタリと合つて、何をやつても当たる「モテ期」があるんです。ですが、それが終わつて新しい価値観が必要になつたら、これからモテ期を迎える人に渡すのが一番の継続。新芽が出たばらっと潔く散つて、肥料になる。代々続くというのは

COMPANY PROFILE

株式会社 柏屋

創業	1852年
代表取締役社長	本名 創
所在地	福島県郡山市富久山町 久保田字宮田127-5
TEL	024-956-5511
資本金	4,600万円
業種	菓子製造及び食品加工並びに販売(和菓子・洋菓子・喫茶)
従業員数	410人
販売エリア	福島県内主要都市、東京、仙台、那須、JR、SA、PA

<https://www.usukawa.co.jp/>



1 170年以上の歴史を持つ薄皮饅頭は代々改良を重ね、ますますおいしくなっている。2 薄皮饅頭をまだ一つ一つ手作業でつくっていた昭和初期の柏屋本店 3 蒸しあがった薄皮饅頭の包装室。「KDSライン」と呼ばれる先代がつくった画期的なシステムも時代とともに進化している



代表取締役会長
五代目 本名 善兵衛

1955年福島県郡山市生まれ。東京農業大学短期大学卒業後、1977年柏屋に入社。1986年社長に就任し、2012年に5代目「善兵衛」を襲名。2016年から「日本三大まんじゅうサミット」も開催している。

千葉市で法人会全国大会

第38回法人会全国大会が、10月13日に千葉県千葉市の幕張メッセ・幕張イベントホールで開催され、来賓および全国各地の会員約1650名が参加した。

第1部は、キヤスターでジャーナリストの安藤優子氏による「女性がテレビで働くということ」と題した記念講演で、一般公開により、約50名の市民も聴講した。

第2部の式典では、花島恭一・千葉県連会長の開会の辞に続き、小林栄三・全法連会長が主催者を代表してあいさつ。『新型コロナウイルスの影響により3年ぶりの集合型開催となつたが、感染対策などの準備にご尽力いたいた千葉県連の皆さまに御礼申し上げたい。また、このたび取りまとめた『税制改正に関する提言』には、わが国は少子高齢化・人口減少という深刻な構造問題を抱えており、将来世代に負担を先送りしないよう税財政改革が必要であることや、地域経済と雇用を担う中小企業の活性化には、税財政や金融面から実効性ある対策が必要であることなどを盛り込んでいる。この提言が立法・行政に携わる方々に届くよう、力強いご支援をお願いしたい』と述べた。



式典であいさつする花島千葉県連会長

次回開催地である群馬県連の斎藤一雄会長が閉会の辞を述べた。

次回の全国大会は、10月18日に群馬県高崎市で開催される予定。

令和5年度税制改正に向け、全法連は10～12月の3か月間、税制委員会の飯野光彦委員長が中心となり、政党と省庁に対して提言活動を行つた。

政党関係では、自民党「予算・税制等に関する政策懇談会」、公明党「税制改正要望等に関するヒアリング」等に出席した。

中小企業は、コロナ禍の影響だけでなく、エネルギーや原材料価格の上昇などが重なり、経営環境が一段と厳しさを増していることから、政府と自治体は中小企業が存続を図れるよう全力で取り組む必要があること、また、法人税軽減税率15%の本則化、事業承継税制の拡充、消費税インボイス制度の弾力的対応等、中小企業の活性化に資する税制措置の確立等を求めた。

一方で、国家的課題である財政健全化は困難を極めている。わが国は先進国で最速のスピードで少子高齢化が進み、かつ人口が減少するといなっている。少なくとも国債で賄つたコロナ対策費の負担について、将来世代に先送りせず現世代で解決するよう返済計画を策定することが急務であること等についても併せて求めた。

また、省庁に対しては、財務省の井上副大臣、総務省の川窪自治税務局長、中小企業庁の角野長官等と面談し、法人会の提言を来年度税制改正に反映させるよう求めた(提言活動の様子は全法連ホームページにも掲載しています)。

このほか、県連・単位会においても、地元選出国會議員、地方自治体、議会に対して提言活動を実施した。



井上財務副大臣(左から2人目)に提言書を手渡す飯野税制委員長

～「食品ロス」大国・日本を変えられるのか～

知っているようで知らなかつた！ 「食品ロス」の現状と問題点

食べ残しや売れ残りなどの理由で、まだ食べられるのに廃棄されてしまう「食品ロス」。誰が、どこで、どのように、どれくらいの食品ロスを発生させているのか。食品ロスを減らすことは可能なのか。今年度より法人会女性部会も取り組みを開始した、世界的にも注目されるこの深刻な問題について、食品ロス研究の第一人者が分かりやすく解説する。

— 食品ロスとは？ —

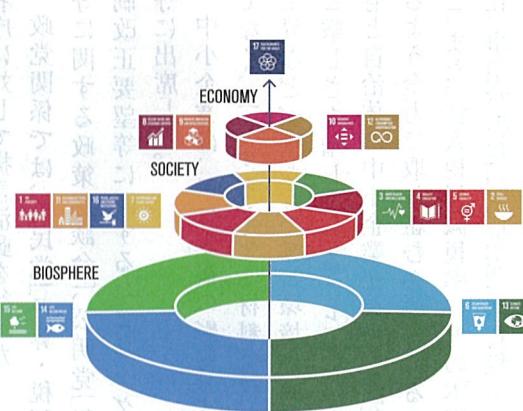
食品ロスとは、まだ食べられるにかかるわらず、さまざまな理由で捨てられてしまう食品を指す。国連FAO（食糧農業機関）の定義によれば、生産地から消費者までの食料の一連の流れ（フードサプライチェーン）の前半で発生するものを「Food Loss」、後半で発生するものを「Food Waste」、全体をFood Loss & Waste（FLW）と呼んでいる。



(出典) 国連FAOの食品ロスの定義を参考にoffice 3.11で作成

— 食品ロスを減らす必要性 —

なぜ食品ロスを減らす必要があるのか。三段重ねのケーキを模したSDGsのウエディングケーキモデルを見てみると、土台に自然環境、その上に社会、一番上に経済が位置している。



(出典) ストックホルム・レジリエンス・センター公式サイト

世界の食品ロスは 生産量の1／3

最近、日本では「フードロス」という言い回しをよく聞くが、「フードロス」だと後半の小売や家庭での廃棄によくないことになるため、食品廃棄を含まないことにしている。私は日本語では「食品ロス」という表現を使って伝えるようにしている。

一方、世界には飢餓や食料不安に苦しむ人がいる。国連WFP（世界食糧計画）によれば、飢餓人口は8億2800万人（2022年7月6日）

まで、この「自然環境」「社会」「経済」のキーワードをもとに、食品ロス問題を見ていく。世界の飢餓人口は8億2800万人（2022年7月6日）

世界の飢餓人口は8億人超

一方、世界には飢餓や食料不安に苦しむ人がいる。国連WFP（世界

食糧計画）によれば、飢餓人口は8億2800万人（2022年7月6日）

日発表)で、コロナ禍に加え、ロシアによるウクライナへの侵攻や物価高騰により、この傾向はますます悪化している。

地球上に住む人全員分の食料は十分足りていているのに、飢餓がなくならぬのはなぜか。貧困により食料を買うお金がない、紛争により食料のある場所まで到達できない、などの理由により食料が入手できない。つまり食の不平等、食の不均衡が起っているからなのだ。

飢餓問題というと他人ごとのように思うかもしれないが、世界的には豊かな国とされる日本にも飢餓や食料不安は存在し、6人に1人、およそ2000万人が相対的貧困層と言われている。子どもも7人に1人が貧困状態に陥っており、学校給食しか食べるものがないため、長期休暇明けには体重を落として登校するケースもある。

—日本の食品ロス

日本で発生する食品ロスは年間522万トン(2020年度、農林水産省・環境省推計値)。その内訳は家庭から247万トン(47%)、事業者から275万トン(53%)と、発生源の半分近くが家庭だ。国連WFPによる世界の食料援助量が年間440万トン(2021年度)なの

で、その1・2倍もの量を、日本だけで捨てているわけだ。

年間522万トンもの食品ロスに

よる経済損失はどれほどのか、政

府はこの推計値を算出していない。

あるスーパーの経営陣は、「店舗で販売する食品の平均価格は1g=1円で、これを基に計算すると日本の食品ロスは5兆2200億円、日本の防衛費に匹敵するほどの巨額になる」と話した。これだけのお金があれば、たくさん的人が雇用できる。多くの学生が奨学金を得ることができることもできる。

あまり知られていない事実なのだが、収穫され過ぎたキャベツやレタスのように、「生産調整」のために農地で捨てられる野菜や果物は「食品ロス」にはカウントされていない。

農林水産省のデータ(野菜41品目)

で収穫されたのに出荷されない量を見てみると、年間約200万トンもある。さらに言えば、全国の備蓄食晶は定期的に入れ替えが行われており、その際に不要となつた食品も相当量捨てられている(総務省の調査による)が、これも「食品ロス」には含まれていない。つまり、日本の食品ロスは年間522万トンとされているが、実際にはこれを大幅に上回る量が廃棄されているのである。

事業者の商慣習が 食品ロスの一因

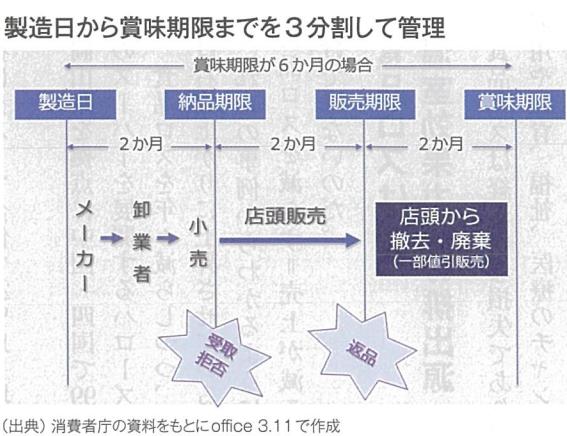
家庭系の食品ロスの要因に、直接廃棄、過剰除去(野菜の皮を厚くむきすぎる)、調理し過ぎ、賞味期限・消費期限の接近などが挙げられる。

事業系の食品ロスでは、大きな要因としてさまざまな商慣習(ルール)が挙げられるが、その一つが「欠品ペナルティ」だ。メーカーがコンビニやスーパーに納品する際、「欠品(品切れ)を起こしてはいけない」というものだ。欠品分の売上を失ってしまうので、メーカーは小売に補償しなければならないだけでなく、小売から「取引停止」と言われる懸念があるため、必要以上に作らざるを得ない状況にある。

他にも「3分の1ルール」がある。賞味期限までの期間を3等分し、最初の3分の1を「納品期限」、次の3分の1を「販売期限」として管理するルールで、法律ではなく商慣習なので、たとえば賞味期限が6か月のお菓子があつたとすると、納品期限は2か月まで、販売期限は4か月までとなる。これらの期限が来る月までとなる。これらの期限が来ると、たとえ賞味期限が十分に残つていたとしても納品・販売できなくななる。2013年頃には、3分の1ルールによつて年間1200億円以

上の損失が生じていたが(流通経済研究所による)、2017年には年間562億円まで減つてゐる。2012年から、農林水産省や食品業界がこのルールを緩和しようと動いてきたもので、菓子やペットボトル飲料に関しては、3分の1だつた納品期限が2分の1まで緩和された。

年から、農林水産省や食品業界がこのルールを緩和しようと動いてきたもので、菓子やペットボトル飲料に関しては、3分の1だつた納品期限が2分の1まで緩和された。



それでも、メーカーに取材してみると「3分の1どころか、5分の1、6分の1という短い期限での納品を指示する小売もいる」とのこと。「3分の1ルール」という商慣習が完全になくなつたわけではない。さらには日付後退品の納品拒否もある。「前日納品したものより、賞味期限が1日でも短い同商品は納品

できない」というものだ。たとえば、左の写真を見てみよう。写真上の

ペットボトル飲料を今日納品したとする。翌日、「2022・06・08」

という賞味期限表示の商品を納品しようとすると、「昨日の物より古い」と小売から拒否されてしまう。たとえ賞味期限が十分に残っていたとしても、前日の日より1日でも古いものは許されないのだ。



ペットボトルの賞味期限の印字。
上が年月日表示、下が年月表示

消費者庁が「賞味期限が3か月以上あるものについては、日付を省略することができる」としていること

から、賞味期限を年月日表示（写真下）にする動きがある。年月表示であれば、月



販売期限が切れ廃棄されるコンビニの食品
(大手コンビニ加盟店オーナー提供)

□コンビニの食料廃棄

2020年9月に公正取引委員会

が発表した内容によれば、全国のコンビニでは、1店舗あたり年間

468万円（中央値）の食品を捨てていることが判明した。私も取材で何店ものコンビニを訪問したが、年間1000万円以上の食品を捨てる店舗がある一方で、売り切る努力をして、ほとんど食品を捨てていない店舗もあった。

している。

私が大手コンビニ加盟店11店舗分

の損益計算書を入手して税理士に分析してもらったところ、見切り販売した1年間と、見切り販売しないで捨てた1年間とでは、利益は前者の方が年間400万円以上多くなった。

この利益は本部・加盟店=6・4といつたように、契約年数などに基づいて按分するのだが、たとえ按分したとしても、「廃棄せずに見切り販売した方が加盟店にとっては利幅が大きくなるのだ。

一 食品ロスは必要悪?

「食品ロスは必要悪」という意見がある。食品ロスを減らすと経済が縮むから減らしちゃいけないと。

でも、食品ロスを減らしながら売上を確保した事例はいくらもある。

たとえば京都市では、スーパー

店舗で1か月間、前述の「販売期限」になつても棚から撤去せず、消費期限や賞味期限ぎりぎりまで販売したこと、食品ロスが10%減り、売上は5・7%上昇した。

温室効果ガスの排出源

食品ロスは経済的な損失であり、雇用や教育、福祉、医療のチャンスを奪うこと、世界で食料不安に陥っている人が8億人以上いる状況で、まだ十分に食べられる食料を廃棄するのは倫理的に問題があると、お分かりいただけただろう。

なった。年商は保つつ、休みは増え、働き方も楽になったという。

回転寿司では、客が取らなかつた寿司は、レーンを何回転かしたあと廃棄される。回転寿司チエーンの元

氣寿司は、店舗で寿司を「回さない」運営にした。最初からレーンに乗せず、客が注文してからレーンに流すようにしたところ、食品ロスが減り、利益はグループ全体で20%以上増えた。

岡山県を拠点に中国・四国で99店舗のスーパーを展開するハローズでは、食品ロスを年々減らしつつ、売上は右肩上がりに上昇させている。これらの事例からわかるように、「食品ロスを減らす=売上が減る」わけではないのだ。

岡山県を拠点に中国・四国で99店舗のスーパーを展開するハローズでは、食品ロスを年々減らしつつ、売上は右肩上がりに上昇させている。

これらの事例からわかるように、「食品ロスを減らす=売上が減る」わけではないのだ。

ただ、注意すべきは端日数が切り捨てになる、ということ。たとえば、写真上の賞味期限表示を「2022年6月」にすることはできない。半端な9日が切り捨てられ「2022年5月」となる。最近では、製造方法や容器包装の工夫により賞味期限を延長させて、年月表示にするメニューが増えてきた。

これだけ大量に食品ロスが出る背景には、「コンビニ会計」という大手コンビニ特有の会計システムがある。見切り（値引き）販売せずに廃棄しても本部に利益が残る仕組みだ。万引き分や売れ残り分を損益計算書に含めないため、見かけ上は粗利が多くなるが、実際には本部ではなく、加盟店がその費用の80%以上を負担

2015年秋から1個も捨てなく

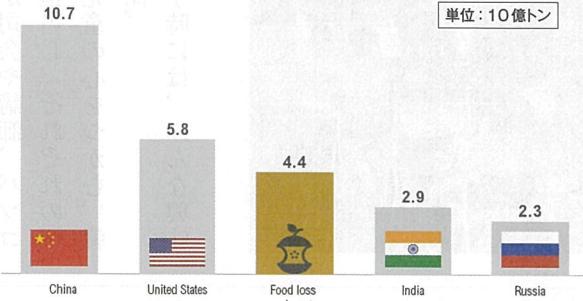
食品ロスは経済的な損失であり、雇用や教育、福祉、医療のチャンスを奪うこと、世界で食料不安に陥っている人が8億人以上いる状況で、まだ十分に食べられる食料を廃棄するのは倫理的に問題があると、お分かりいただけただろう。

食品ロスは環境にも負荷を及ぼす。次のグラフは温室効果ガスの排出量が多い国で、1位から順に中国、米国、インド、ロシア。グラフにはな

いが日本は5位だ。世界中の食品ロス(F LW)から発生する温室効果ガス量を合算すると、中国、米国に次いで世界第3位に相当する排出量となる。食品ロスは気候変動にも大きな影響を及ぼしている。

温室効果ガスの発生国と世界第3位となる食品ロス

単位: 10億トン



(出典) 世界資源研究所

「食品ロス削減推進法」施行

2016年、国会議員の方と一緒に都内7か所で食品ロスの講演会を実施した。その際に、人々の意識が変わり、行動が変わることを目の当たりにしたのがきっかけで「法律をつくる」という話になり、議員立法で2019年に「食品ロス削減推進法」が成立・施行されるに至った。この法律により、全国民に食品ロス削減の責務が生じた。

飲食業界では、宴会の食べ残しを減らすために、「3010（さんまるいちまる）運動」を推進している。宴会の最初の30分間と最後の10分間は、料理を食べることに集中しようというのだ。

また、食べ残したものを持ち帰る容器はドギーバッグと呼ばれてきた

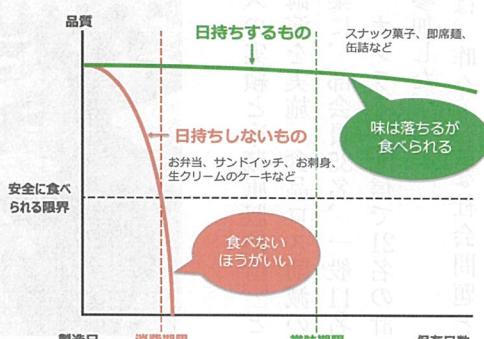
が、環境省が愛称コンテストを実施し、「mottECCO（モッテコ）」という名称が最優秀賞に選ばれた。

賞味期限と消費期限の違い

食品ロスを減らすことで、重量の80%以上が水である「生ごみ」を減らすことができる。そうすれば、ごみ焼却量が減り、温室効果ガスの排出量が減るだけでなく、ごみ焼却にかかる費用も減らすことができる。

消費者にとって大切なのは、賞味期限と消費期限の違いを理解し行動すること。食品ロスアンケートの結果、「家にあるもので料理する」「家にないものだけ買い物メモをつくっている」という消費行動が生まれた。今まで、「あるのに買って余らせていたのだ。日本のある60代女性は、買った野菜を使い切るようにしたら有用なことに充当する」とができるようになるのだ。

賞味期限(おいしいめやす)と消費期限



(出典) 消費者庁の資料をもとにoffice 3.11で作成

ンビニやスーパーに行くと「同じ値段なら少しでも賞味期限の長いものを」と、商品棚の奥から食品を引張り出す行為が見られる。私も2730名の方に「買い物の時に商品棚の奥から買いますか」とアンケートをとったが、実際に88%が「はい」と答えている。

（京都市、2017年度、処理費含む）。食品ロスを減らすことと、値上げ分を相殺できる可能性があるということだ。

食べる物は命。生き物の命から作られる食べ物があつて初めて、私たちは生き永らえることができる。だからこそ、食品ロス削減への第一歩をいま踏み出さなければならない。

排出する食品ロスは、年間6万円（京都市、2017年度、処理費含む）。食品ロスを減らすことと、値上げ分を相殺できる可能性があることだ。

2022年9月22日、帝国データバンクは、食料品値上げによる家計の食費負担は、年間6万8760円になると発表した。一方、一世帯が購入する食品ロスは、年間6万円（京都市、2017年度、処理費含む）。食品ロスを減らすためには、買い物前の在庫確認、買い物メモを作るなど、買い物前が勝負だ。

井出 留美 IDE Rumi
筆者 井出 留美 IDE Rumi
食品ロス問題ジャーナリスト。奈良女子大学生物学科卒、博士（栄養学／女子栄養大学大学院）、修士（農学／東京大学大



筆者 井出 留美 IDE Rumi

食品ロス問題ジャーナリスト。奈良女子大学生物学科卒、博士（栄養学／女子栄養大学大学院）、修士（農学／東京大学大

学院農学生命科学研究科）。ライオン、青年海外協力隊、日本ケロッグ広報室長等歴任。
3.11食料支援での廃棄に衝撃を受け、誕生日を冠した株Office 3.11を設立。食品ロス削減推進法成立に協力。政府・企業・国際機関・研究機関のリーダーによる世界的連合Champions12.3メンバー。「賞味期限のウソ食品ロスはなぜ生まれるのか」（幻冬舎新書）、『捨てないパン屋の挑戦しあわせのレシピ』（あかね書房）など著書多数。

札幌北—北海道

恒例の租税教室で「キャリア教育」



札幌北法人会青年部会では、4月から6月にかけ小学6年生を対象に租税教室を札幌市内7校の小学校で開催、合わせて490人が受講した。実施に当たっては、青年部会の役員・部会員が司会や講師、パソコン操作などを担当し、それぞれ個性を発揮して児童の心をつかむ、軽妙な授業を展開。

租税教室終了時には、みんな興味津々で1億円レプリカを持ち上げ、約10kgにも及ぶ1億円のリアルな重さを体感した。

5月31日には、太平南小学校で昨年に引き続き児童が仕事を学ぶ機会を受け、租税教室に加え2コマ続きた。この「キャリア教育」の要請の授業を実施した。

この「キャリア教育」では、伊藤副部会長が講師となり、自ら代表を務める株伊藤塗工部の沿革や概要をパワーポイントを使って解説。男性ばかりの職場に女性を採用し、女性特有の感性を生かした職人の仕事振りを紹介した。テレビでも取り上げられ話題となつたVTRを上映。今まで男性にしかできないと言われていた仕事も、男女関係なく情熱をもつて従事することの意義・やりがいなど、熱心な説明に児童たちは終始興味深く聞き入っていた。

食品ロスをなくそう ～SDGsのススメ～

仙台北—宮城

仙台北法人会青年部会では9月27日、エル・パーク仙台において食品ロス削減アドバイザーで冷蔵庫収納家の福田かずみ氏を講師に「日本の

食品ロスの実績と冷蔵庫収納術」と題した講演を実施。食品ロス削減の啓発事業に、部会員35名、一般11名のほか、オンライン配信で21名の計67名が参加した。

当日は、昨今大きな社会問題となつてゐる食品ロスの実態やSDGsとの関係を解説、ストレスフリーの冷蔵庫整理収納術を構築した、経験と実績によるアイデアの数々が惜しみなく披露された。どれも普段の生活ですぐに実践できそうな内容ばかりで、参加者は熱心に耳を傾けていた。身近なテーマで関心の高いこともあり、最後には多くの質問が飛び



「静岡の地酒のみくらべ会」で法人会のPR

交い、大いに盛り上がる場面も。講演会の後は感染対策を万全にした懇親会で親睦を深め、とても有意義な事業となつた。

熱海伊東—静岡

10月15日、熱海伊東法人会主催「静岡の地酒のみくらべ会」がJR熱海駅ビル・ラスカ熱海前で開催され、静岡県内にある23の蔵元の地酒と、伊東市の2つの製造者によるグラフトビールが勢揃いし、約800人の観光客が無料で試飲や飲み比べを楽しんだ。

このイベントは、吟釀王国静岡で製造されている日本酒の魅力やおいしさをもっと多くの人たちに知つてもらい、地域の活性化につなげるとともに法人会の活動をPRしようとした初の試み。静岡酒造組合の企画した初の試み。静岡酒造組合の協力のもと、熱海伊東間税会、熱海酒類行政連絡協議会の共催と、熱海税務署、熱海温泉ホテル旅館組合の後援によつて実現した。

参加した観光客からは、「それぞれの日本酒の味の違いを感じることができた」「日本酒は普段飲まないが、



フルーティーな味わいを楽しめた」といった感想も寄せられ、大好評のうちに終了した。

また、会員からは「お客様にも楽しんでもらえたし、私たち自身も楽しく活動することができた」「熱海の活性化、静岡の地酒とともに法人会の周知にもつながったのでは」という感想が得られ、笑顔の輪が広がる事業となつた。

SNSと連携

沼津 — 静岡



沼津法人会は、法人会の活動をより多くの方に広報することを目的に、スマートフォンで利用できる「沼津法人会アプリ」を構築した。講演会やセミナー開催などイベントのお知らせから税務に関する情報のほか、会員企業の紹介、広報誌「ぬまほう」の閲覧など、さまざまな情報の発信ツールとして更新していく予定。講演会やセミナー情報コンテンツ

中津法人会青年部会では、平成27年から中津市の小学生を対象に「Taxバスツアー」を毎年行つてきました。一昨年、昨年と新型コロナウイルスの影響で中止となつていたが、今年は3年ぶりの開催が実現。「税金は國民が互いに支え合う大切な仕組み。税金で造つた施設を実際に見学して、税の重要性を理解してもらいたい」との思いから、公共施設3か所を巡る参加体験型の租税教室は8月23日に実施され、今回が

参加体験型租税教育 「第6回 Taxバスツアー」

からは、直接参加申し込みもでき、事務局のバックヤードでは参加者の集計も可能になるなど、業務のデジタル化・効率化にも寄与。以前から運用しているインスタグラムでの情報発信にもリンクしているため、NSを通じて一般の方々もアクセスが可能となっている。

6回目の開催となつた。





けんたの 全国法人会めぐり

GO AROUND JAPAN!

今回お邪魔するのは糸魚川(いとうおがわ?)法人会。海鮮と温泉、そしてあちこちにヒスイが転がるという、日本海と北アルプスに挟まれた新潟県最西端のまちに、一攫千金を狙ってGO!



第5回
糸魚川法人会
新潟県



「大糸っぽ」



「大糸っぽ」

も、蓮華温泉の素晴らしい景色とお湯でリフレッシュ。夜は漁場傳兵で海鮮丼と幻魚の干物でおなかいっぱいに。シアワセだ。

今回の土産は、ナカシマさんの切符型サブレ「大糸っぽ」。今では見られないキハ52系のパッケージ写真は、鉄道ファンにはたまらない。

ガッカリ気分

また、大小さまざま

な原石がゴロ

ゴロ！でも国の

天然記念物だから

持ち帰っちゃダメだつて、一攫千

金の夢が……。



ました。

取材も早めに終わっ



ヒスイはゲットできるかな？

主要産業は水産業じゃない！

趣味は読書？の鈴木会長



糸魚川産のヒスイ原石（家宝？）を大事に抱えて登場した鈴木会長が「力二や南蛮エビが有名だけど、実は製造業（窯業）と建設業が主要産業なんだ」と教えてくれた。よう業？「山から石灰石を採掘してセメントなどを作っているのさ」と。ああ、それで黒姫山の一部が白く見えたんだね。食や温泉、ジオパークなどの豊富な観光資源をもつとPRしたいし、会員加入率は50%を超えているけれど、新しい会社も増えてきたので会員増強にも注力したい」という会長の意気込みを聞いてるところに、「ヒスイが新潟県の石に決定」とのうれしいニュース。

そうしたら金子事務局長から「海岸で見つからなかつたら、どうぞ」とお土産にヒスイ原石をもらつちやつた。ポケットから出でくるとは、これがヒスイの町の実力か……。

日本海を見ながらカニを満喫

「道の駅マリンドリーム能生」
Marine Dream, Road Station



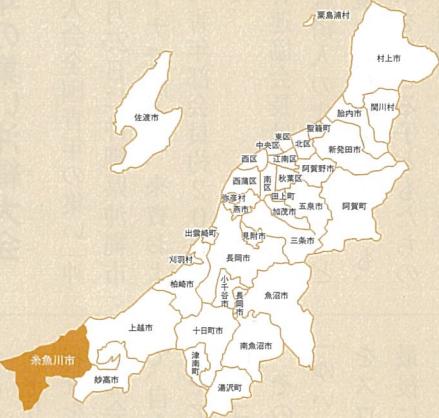
恋する灯台（能生港灯台）がある弁天岩まで、徒歩10分ほど

遊ぶ
「温泉巡り」
Hot Spring Hopping

目指せ！秘湯の野天風呂

柵口、塙の道、姫川、笹倉など7つの温泉と3つの鉱泉がある糸魚川市。JR糸魚川駅からバス90分+登山20分で行ける蓮華温泉は、白馬岳の雄大な景色と開放感で秘湯ファンに人気の野天風呂。ただし、季節限定です。

公益社団法人 糸魚川法人会



新潟県糸魚川市寺町2丁目8番16号
糸魚川商工会議所内
TEL: 025-550-4011
<https://userweb.www.fsinet.or.jp/itoigawa/>

活動地域	糸魚川税務署管内(糸魚川市)
会員数	363社
会長	鈴木 秀城(株式会社笠原建設)
トリビア	縄文時代から勾玉などに加工され珍重された糸魚川ヒスイだが、奈良時代から昭和初期にかけてはその存在が忘れ去られ、良質のヒスイ原石が漬物石や屋根の重石に使われていた。



金子事務局長(左)と山澤さん



人類が最初に使用した宝石と言われる糸魚川ヒスイの魅力をPRするため、2007年度から毎年開催。デザイナーや学生など全国から毎年400点近くの作品が寄せられ、ジュエリーアワードや中高生対象の法人会会長賞が贈られるほか、優れた作品は試作品も製作されます。

糸魚川法人会の独自取り組み

糸魚川翡翠ジュエリー・アクセサリー デザイン画コンテスト



糸魚川法人会の広報活動

税の街頭啓発活動

毎年の「税を考える週間」には、女性部会員が税務署や市役所の職員らと地元スーパーの店頭で税の啓発チラシを配布。終了後は糸魚川税務署長から講話をいただきます。



糸魚川法人会の租税教育活動

租税教育に タブレット端末を活用

青年部は市内全小学校で租税教室を開催。全児童にタブレット端末が配布された今年度は、租税教育推進協議会と一緒に開発した税金クイズ教材を使っての実施となりました。



県産イカでイカしたグルメ

地元の飲食店等の有志「糸魚川うまいもん会」が創作。中華麺・イカスミ・地元のイカを使うのが基本の3条件で、それ以外は各店がお好み焼き風・ピザ風・餡かけとアレンジしているので、いろんな味を食べ比べてみては。



月徳飯店では薄焼き玉子にマヨ&ケチャップ、紅ショウガと豆板醤添え。黒い紙エプロン着用で白衣でも安心

食べる 「糸魚川ブラック焼きそば」

Itoigawa Black-Yakisoba



ヒスイ探しはココを拠点に
日本で国石ヒスイだけでなく、さまざまな鉱物や岩石、化石などが展示された「石の博物館」。海岸などで拾った石を学芸員さんが鑑定してくれるるので、ここで学んでから探しに行けば楽しさも発見率も倍増するかも。

観る 「フォッサマグナ ミュージアム」

Fossa Magna Museum

◆全国青年の集い沖縄大会

第36回「法人会全国青年の集い」沖縄大会が、11月25日に沖縄県沖縄市の沖縄アリーナで開かれ、来賓および全国各地の青年部会員約2000名が参加した。

佐藤知樹青連協会長は式典あいさつで、「青年経済人の代表として、どのような環境の変化があろうとも、この国と未来を生きる子どもたちのために工夫と情熱をもつて力強く活動し、次代の担い手へ摇るぎない信念を込めたバトンをつないでいくこう」と、さらなる活動推進への協力を求めた。

式典は、平良修一大会会長の開会の言葉で始まり、全法連・小林栄三会長が主催者を代表してあいさつ。来賓より祝辞をいただいたあと、租税教育活動プレゼンテーション、健康経営大賞、部会員増強運動の結果発表・表彰が行われた。

続いて、「租税教育活動プレゼンテーション」で最優秀賞を受賞した鹿児島法人会(鹿児島県)と、「健康経営大賞」で単位会部門最優秀賞を受賞した鹿屋肝属法人会(鹿児島県)および企業部門最優秀賞を受賞した株式会社きこり(島根県・雲南法人会)の事例発表が行われた。



主催者を代表してあいさつする佐藤全法連青連協会長

その後、新城良仁実行委員長から「ゆいまーる 未来をまもり、拓く」をスローガンに大会宣言が行われ、最後に次回開催地である山形県の岡崎淳一大会会長に大会旗が伝達された。

次回の青年の集いは、本年11月10日に山形県山形市のやまぎん県民ホールにて開催される予定である。

法人会の全国大会や青年の集いも無事に開催することができたし、だんだんと人の動きも活発になってきましたね。今回は、岐阜県と徳島県のお土産が初登場です。

お土産、万歳!

『栗きんとん』

株式会社恵那寿や
(中津川法人会)

材料は厳選された国産栗と砂糖のみ。栗本来のうま味と食感が味わえるのは、昔ながらの職人さんの手作業だから。栗好きの方には、大きめサイズの栗きんとんダブルがオススメ。



『雪やこんこ』

株式会社六花亭
(帯広地方法人会)

オレンジ風味のホワイトチョコをブラックココアのビスケットでサンド。表面の小さな穴は舞い降りる雪をイメージ。賞味期限2時間という『雪こんチーズ』も必食です。



『越前せいこ かにパイ』

有限会社銘菓処笑福堂(敦賀法人会)

パイ生地をていねいに幾重にも重ねて、ふんわりサクサクっと、福井名物 越前せいこガニのカタチに焼き上げました。ピーナッツと胡麻の風味の元祖かにパイです。



『金長まんじゅう』

株式会社ハレルヤ(徳島法人会)

黒糖だと思っていたら、ほろ苦くてコクのあるチョコ風味の皮でした。あっさりした自家製の白餡との相性も抜群。日本で初めて皮にチョコレートが使われた饅頭です。



今年の注目は金融政策と財政健全化

今年のわが国経済を考えるにあたつての最大の注目点は、2013年以降10年間にわたつて継続してきた日銀の金融政策が、4月に任期を迎える黒田総裁の交代を機にどう変わるのか、変わらないのかという点でしょう。

第一に、低金利が長期化したことによる金融機関の収益悪化です。これが貸出姿勢の消極化につながれば、経済全体に悪影響が波及します。

「出口」（金利は上昇）が今年の最大の課題です。

政府が構造改革や財政健全化にコミットし、市場を安心させることが必要になります。

一方で、金融緩和政策の変更、
金利の引き上げは、いまだ力強い
回復にいたつていないわが国経済

に大きなダメージをもたらす可能性があります。また、長期金利が上がれば、国債費が増加するので財政悪化につながり政府が異論を唱えかねません。

このようにわが国の金融政策はきわめてハンドリングのむずかし

い状況にあります。政府と日銀は安倍政権誕生後の2013年1月に共同声明を発表し、「日銀は2%の物価目標をできるだけ早く達成する一方で、政府は経済の成長力を高めるため構造改革を進め

るとともに、持続可能な財政基盤をつくること」と、政府・日銀そ

安によるコストプレミュにより短期的に3%を超えているものの、それが落ち着けばまた1%台にものどるというのが日銀の見解で、いまだ目標は達成されていません。長期にわたる金融緩和のデメリットが顕在化しつつある中、金融政策が今後どう変わっていくのか、大変重要な局面を迎えます。

大規模な金融緩和継続による弊害としては以下の点が挙げられます

日銀は、10年国債の利回りをゼロ%近辺で無限に購入するという方法（イールドカーブ・コントロール）によって長期金利を抑えていますが、その問題点があらわになりつつある中で、これを正常化し、長期金利を実勢に任せること

れぞれの目標を示しました。しかし、この10年間、国の目標である構造改革や財政健全化は進まず、金融政策にしわ寄せが行つたことが今日の状況を作つたともいえます。つまり、金融政策の「出口」を混乱なく行うためには、改めて

しない限り国政選挙がないというだけではなく、選挙の心配なく、構造改革や雇用の流動化など国民に苦い政策ができるということのはずです。今年は、その認識に立った財政・金融政策を期待したいところです。

男女賃金格差の公表基準めぐり 早くも実効性に疑問が続出

賃金の男女間格差の公表が301人以上の企業に義務付けられたが、早くも実効性に疑問の声が続出している。

勤続年数や役職、学歴などによって差が大きく、単純に平均値を比較するだけでは実態を把握できないためだ。

このままでは格差が温存されかねず、格差を生んでいる要因が明確になるよう詳細な情報開示が求められる。

男女間の賃金情報の公表は、新規社員といつた属性の男女差までは明確にする必要がないためだ。 厚生労働省は事業年度終了から概ね3か月以内の公表を求めており、23年3月以降に本格化する見通しだ。上場企業に対しては、来年度から有価証券報告書に記載を求める。現時点では中小企業は対象外だが、いずれは拡大が予想される。

男女間の賃金格差は縮小傾向にはあるが、解消には程遠い。内閣府の「2022年版男女共同参画白書」では、男性のフルタイム労働者の賃金中央値を100とした場合、女性は77・5にとどまるとしている。80～90台の欧米諸国はもとより、O E C D (経済協力開発機構) の平均値(88・4)との開きも大きい。

平均値の比較では誤解の可能性も

公表は、格差の実態を「見える化」することによって状況の打破をしようとの狙いだ。不合理な差別の是正に向けた第一歩である。

だが、その実効性に対しても疑問の声が相次いでいる。正規社員と非正規社員に区分して計算するよう求めているだけで、男女間格差を生み出している。正規社員と非正規社員に区分して計算するよう求めているだけで、男女間格差を生み出している。

男女間の賃金格差が厳然として残る企業があつたとしても、現行の公表基準ではその要因まで明らかにできるわけではない。該当企業から「男の勤続年数の差などが理由である」となどと説明されれば、それを信頼するしかない。

男女間の賃金格差が生み出される要因は複雑だ。同じ職種、同じ勤務時間の格差の実態は明らかにならない」といった指摘が少なくない。平均値の比較では実態を正しく反映できないばかりか、誤解を与える可能性もある。

勤務年数などに比較を

日本企業の多くは年功序列の賃金体系を採用しており、若い人ほど賃金が抑えられるがちだ。すなわち、若年層に女性が多く、男性の平均勤続年数が長ければ平均値の男女間差は大きく表れることとなる。

男女間賃金差を設けず、同じ職種、同じ勤務年数の社員は等しく待遇している「優良企業」がたまたまこうした年齢構成だった場合、男女間格差が残っている企業との印象を与えかねない。

男女間の賃金格差が厳然として残る企業があつたとしても、現行の公表基準ではその要因まで明らかにできるわけではない。該当企業から「男の勤続年数の差などが理由である」となどと説明されれば、それを信頼するしかない。

男女間の賃金格差が生み出される要因は複雑だ。同じ職種、同じ勤務時間で比較したとしても、昇進スピードの違いで差は開く。一方、生産部門の大多数を高校卒の男性社員が占め、本社勤務や開発部門に大学院を出た女性社員が多い製造業などでは、男女間の賃金差は小さくなりやすい。業種の違いや個別企業の特殊事情もあつて一律とはいえないものである。

こうした状況下で男女間格差の実態や、それを生み出す要因を正確に把握するには、年齢や勤続年数、職種、学歴といった属性を細かく分類して比較しなければならない。

それどころか、平均値の公表が格差を温存する「隠れ蓑」とされるケースも懸念される。



タダでもらえる 「0円物件」は、おトク？

「0円物件」という不動産物件が増えています。その名の通りタダで譲ってくれるという物件で、親などが亡くなり相続したのはいいけれど、住む人がいないまま空き家になっているものが多いようです。

古くて立地条件も悪いなど売るに売れないし、かといってそのまま空き家にしておくと、ずっと固定資産税などを負担し続けなくてはならない。しかも、空き家そのまま放置し続けると家は加速度的に老朽化するので、倒壊の危険性がある「特定空き家」に指定され、固定資産税が最大6倍といったペナルティーがかかるかもしれません。またあまりに危険な状況になると、行政から撤去命令が下される可能性もあります。ですから、その前になんとか自分で処理したいので、タダでも良いから引き取ってほしいという物件もあるのです。

「0円物件」と聞くと、駅から遠くて価値のない山の中の戸建てを想像しがちですが、そうとも限りません。

たとえば、土地の価値は300万円あったとしても建物の解体に200万円かかり、さらに廃材の廃棄費用や手続き費用に200万円かかるという物件だと、結局マイナスになるので買うほうも敬遠しがち。このように売るよりもタダで引き取ってもらったほうがマシだという判断になるケースもあるようです。

こうした物件の場合、安価で改築して住めるようできるのであれば、無料でもらい受ける価値はあるでしょう。「みんなの0円物件」(<https://zero.estate>)というサイトを見ると、かなりの数が掲載されています。

★「0円物件」を買う時の注意点

昨年7月1日の「都道府県地価調査」では、地価の全国平均が3年ぶりに前年比で0.3%上昇したと発表されました。用途別にみても、住宅地は3年ぶりに、商業地も3年ぶりに地価が上昇しています。

また首都圏では、新築マンションの平均価格が6510万円というデータ（22年上半期・不動産経済研究所）も。庶民にとって不動産は高嶺の花かもしれない。ですから、家は欲しいが手が届かないという人には、

「0円物件」は興味があるところでしょう。ただ、気をつけなくてはいけないこともあります。

まず、値段がタダになるにはそれなりの理由があるはずです。その理由をしっかりと見極めて、納得し許容できるかを考えてみましょう。

次に、たとえ「0円物件」でも不動産を取得するには不動産取得税などの税金がかかります。また取得後は、固定資産税なども支払っていかなくてはなりません。諸費用や手続きについてもよく理解しておくべきです。

最後に、そのまま住むのは無理な物件が多いので、リフォームなどで手を入れて住むことになりますが、そのための資金は必要です。ゆがみや傾き、耐震強度不足などでリフォーム費用が高額になることもあるので、購入の前に専門家に相談したほうがいいでしょう。

できれば空き家の所有者と交渉し、まずは賃貸で「お試し居住、をさせてもらうのも一案。住んでみないとわからない事情などがあるかもしれませんからです。こうして納得して譲ってもらうなら、安心です。

★これからは、「0円マンション」も出てくる

今後は、「0円マンション」も出てくるでしょう。なぜなら、建て替えが必要と言われる築40年超のマンションは10年後には200万戸になり、そのほとんどは建て替えが厳しいからです。マンションの場合は戸建てと違い、よほど建ぺい率や容積率に余裕がなければ、建て替え費用が新築マンションを買うのとそれほど変わらないことも。しかも、古いマンションに住んでいる人には年金生活者が多いので、新たにそれだけの費用負担は難しい。また古いマンションには、住人からしっかり修繕積立金を徴収していないところも少なくありません。

今年4月からは不要な土地を国が引き取ってくれる「相続土地国庫帰属制度」が始まります。ただ、土地が更地になっているなどさまざまな厳しい条件があり、マンションの引き取りは難しいのが現状です。

「0円」だからと飛びついで後で後悔することにならないよう、購入するならくれぐれも慎重に！

老舗の肖像

file:
039

創業 正保二年 — Since 1645
ヤマサ醤油株式会社

千葉・銚子法人会

YAMASA Corporation



醤油発祥の地と言われる紀州湯浅。その隣町廣村(現広川町)出身の濱口儀兵衛がヤマサ醤油を創業したのは正保2年(1645)。気候が紀州に似て醤油作りに適して、いた千葉県銚子に渡ってからのことだ。以来3世紀半以上、品質の高い醤油を作り続けている。

7代目濱口儀兵衛(濱口梧陵)は安政元年(1854)の安政南海地震の際、いち早く大津波の襲来を予期。廣村の住民たちの命を救つたその話は、後に物語「稻むらの火」として小学校の国語の教科書にも掲載された。その後も廣村の堤防建設工事や、火事にあった江戸・神田お玉ヶ池の種痘所(現在の東京大学医学部の基礎)の再建に寄与。社会貢献に労を惜しまない姿勢は、今も社是に受け継がれている。

江戸幕府より特に品質の優れた醤油として「最上醤油」の称号を得たのもこの時代で、商標の右上にある「上」の字はその証だ。



1 時代のニーズを反映して有機や丸大豆などさまざまな醤油や「昆布つゆ」など新しい製品を作り続ける
2 銚子工場は7万坪の敷地に第1工場と第2工場が置かれている
3 昭和の頃の醤油研究所。醤油醸造を科学的に明確して近代化していくための発見・

4 ヤマサ醤油を醤油だけでなく、総合調味料・医薬品メーカーとして発展させ、国際展開も進めた会長濱口道雄氏
5 ヤマサロゴマークの右肩にある「上」の字は、品質の良い製品作りを忘れぬよう、受け継がれています

社会に存在価値のある企業

代表取締役会長 濱口 道雄

明治に入り、醤油製造の近代化を推し進めたのが10代当主の濱口梧洞だ。それまで勘と経験に頼っていた醸造を科学的に解明するため、明治32年に醤油研究所を開設。ヤマサ醤油の味の要であるヤマサ菌(こうじ菌)は長年にわたって改良され、現在に至る。優れた研究者を育て、今日では醤油のみならずバイオテクノロジーの世界にも貢献。コロナワクチンの医薬品原料「シユードウリジン」の製造供給では、現在もフル稼働で世界のニーズに応えている。

「有機」という言葉がまだ一般的でなかった平成4年に、業界に先駆けて「ヤマサ特選有機丸大豆の吟選しょうゆ」を発売。21年には世界初、開封後の醤油の酸化を防いで鮮度を保つ容器を採用した「ヤマサ鮮度の一滴」を発売。澄んだ赤と香りが使い切るまで保られ、世間を驚かせた。伝統は革新の連続」という挑戦を恐れない精神が今も同社の経営を支えている。

山口・湯田温泉の起源は室町時代。足を怪我した白狐が、湯田の権現山麓にあつた寺の池で傷を癒やしたことから発見されたという伝説がある。代々湯田の地主だった松田家は、農業を営む傍ら、温泉場として行き交う旅人のために宿を供し続けた。「松田屋」として創業したのは延宝3年（1675）。江戸末期には近在の人々で賑わいを見せた。

松田屋は明治維新の志士たちが集つた場所としても知られている。高杉晋作が所感を刻んだ「憂國の楓」、西郷隆盛、大久保利通、木戸孝允が協議を重ねた会見所などが館内には残り、彼らが時を重ねた気配を今も色濃く感じることができる。

三百余年、代々受け継がれたおもてなし

代表取締役 松田 敏裕

なさい」との意だ。「お客様に教えられる」という考え方を基本に、お客様本意のおもてなしを実直かつ根気強く続けている。

大正時代に建てられた本館は風情漂う木造の数寄屋風造り。部屋から見える回遊式庭園は国の登録記念物で、300年の歴史が息づいている。また、6階建ての新館からは湯田の街が一望できる。

幕末を駆け抜けた維新の志士たちだけでなく、中原中也をはじめ多くの文化人にも愛された温泉はアルカリ性で肌になじむ、柔らかで上質な湯が気持ちいい。

「維新の湯」は坂本龍馬や西郷隆盛、三条実美らが倒幕の密議後に入浴したと言われ、現在では家族風呂として利用できる。

令和4年には個室食事処「快活楼」を開設。海と山に囲まれた山口らしい、旬の料理を、落ち着いた空間で楽しむことができるようになつた。代々続くおもてなしの心は、今も隅々にまで行き渡っている。

1 敷石疋造りの客室とそこから見える庭園は作家司馬遼太郎「も氣」に入られた
になつたのは1918年 3 地元食材を厳選した山口の旬の恵みが自慢 4 2002年に社長に就任した9代目
松田敏裕氏 5 「維新の湯」の浴槽ができるのは徳川幕府末期の1860年



株式会社松田屋ホテル 本社所在地・山口県山口市湯田温泉3-6-7 083-922-0125
業種・旅館業 従業員数・35名 <https://www.matsudayahotel.co.jp/>

2023



謹 賀 新 年

「先行き不透明」と語られ始めて数年が経ちました。

急速に変化し続ける社会の中で、必要以上に考え込んでしまうこともあるかもしれません。

世の中がこういう状況だからこそ、私たち AIG は、常に隣に寄り添うことで安心を生み、

保険の価値を最大化させ、共に成長を喜べる存在でありたいと考えます。

「先行き不透明」を恐れるのではなく、何だってできるチャンスと捉える。

今年の干支であるうさぎのように、2023年がすべてのお客さまにとって、

軽やかな飛躍の年になりますように。



近くにいる。チカラになる。

AIG損害保険株式会社

aig.co.jp

本店

〒105-8602 東京都港区虎ノ門4-3-20 神谷町MTビル

03-6848-8500

午前9時～午後5時(土・日・祝日・年末年始を除く)



謹賀新年

大同生命は

「経営者大型総合保障制度」を通じて、

引き続き、みなさまに大きな安心を

お届けしてまいります。

本年もよろしくお願い申しあげます。



おかげさまで120周年
DAIDO 大同生命保険株式会社

大阪本社 / 大阪府大阪市西区江戸堀 1-2-1 TEL (06)6447-6111
東京本社 / 東京都中央区日本橋 2-7-1 TEL (03)3272-6777



発行所

公益財団法人 全国法人会総連合

〒160-0002 東京都新宿区四谷坂町 5-6
電話 03-3357-6681(代)
<http://www.zenkokuhojinkai.or.jp>

編集

株式会社 VisionDesign