

千葉県中小企業団体事務局責任者協会機関紙

第13号

発行 千葉県中小企業団体事務局責任者協会
住所 千葉市中央区富士見2丁目22番2号
千葉中央駅前ビル3階
千葉県中小企業団体中央会 工業連携支援部内
TEL 043-306-2427 FAX 043-227-0566

事務局責任者協会だより

組合・企業視察研修会・交流会を開催しました。

事務局責任者協会だよりの第13号を刊行できましたことを、関係各位に心より感謝申し上げます。

さて、去る12月9日(月)に、本協会と千葉県中小企業組合士会との合同による「組合・企業視察研修会」を開催し、「茂原卸商業団地協同組合」様、同組合員であります「株式会社鳥幸商店」様と「株式会社沖水」様を訪問させていただきました。

同組合は卸売業の集約として昭和52年7月に中小企業高度化事業団地(店舗等集約化)として設立、本年度創立37年を迎えています。

現在、21社で構成され、組合員の業種は、日用品雑貨、食料品飲料、燃料、建築資材、電設資材、医薬品、包装資材、自動車販売等多岐に亘っています。

平成22年には、茂原名産品研究会を発足し、茂原市の名産品の開発に着手し、「七夕の郷」として知られる茂原市にふさわしいお菓子・食品・物産など茂原の魅力を伝える活動を行い、また、平成23年には創立35周年を迎えるにあたり、組合の魅力をより多くの人に伝えるとともに、組合のイメージアップを図ることを目的に、次代を担う青年部を中心に「愛称プロジェクト」を立ち上げた。県内外より、443件の愛称が集まり、厳正な選考の結果「もばらオロシテイ」に決定しました。

現在は、愛称をどのように発信していくかの広報・宣伝活動に尽力しており、将来的には、全国にある卸団地同士で「オロシテイ・サミット」を開催することが夢であると秋葉理事長は述べていました。

様々な組合事業を通して、地域の商業と歩調を合わせるように発展を続け、地域に密着した商業の中核として個性と活力に溢れた企業集団を目指して活動を行っています。

組合の概要を説明していただいた後、組合員企業である2社を視察させていただきました。

株式会社鳥幸商店は、独自の経営戦略で安全・安心の鶏卵・鶏卵加工品を提供しています。南房総を中心とした県内と一部都内への迅速な営業・販売を行っており、「安全・安心の商品を提供する」をモットーに、衛生的な環境のもと鮮度の良い製品を、心のこもった作業で製造するとともに、同社の加工部門では、製品を自社内で一貫生産することから、低価格での提供が可能となっており、消費者から大変好評を得ているとのことでした。

また、更なる製品開発に努力を重ねてまいります。

次に、株式会社沖水を訪問しました。

同社の本社は東京都の築地にありますが、千葉工場では「もずく」を主体とした惣菜の製造を行っています。

もずくは、99%が沖縄県で生産されており、主に3月～5月の春の間に1年分のもずくが生産されるそうです。中でも恩納村産は、2,000年に沖縄県より高品質のもずくを生産として唯一認定されているとのことでした。

また、同社ではISOの取得により、パート・アルバイトでも社員と同等の製造管理が行える体制を確立、安定した工場運営を可能としています。

視察を終えた後は、本協会と千葉県中小企業組合士会と合同で、同団地の組合員企業であります「竹りん」にて交流会を開催いたしました。



千葉県農業機械商業協同組合

【組合の概要】

所在地 千葉市中央区新宿1-24-16
電話 043-242-3484
設立 昭和34年1月23日
理事長 小関 邦夫
組合員 112名
出資金 2,195万円

【設立の経緯】

昭和34年1月に設立会員48名で組合を設立。組合員の取り扱う農業機械、部品、資材の共同購買や共同施設の設置、農業機械流通の取引正常化、社会的地位の向上や各種福利厚生事業を目的に設立した。

【主な事業活動】

- 共同購買事業
共同保管事業
行政協力対応事業
構造改善計画
農業機械取引正常化事業
教育指導事業
中小企業人材確保推進事業
資格取得推進事業
会員の福利厚生事業
これらに付帯する各種事業

創立以来、関係指導機関の指導・支援の基に、組合員が団結、協力し、国内第3位を誇る千葉県農業の機械化に伴うその近代化に努め、その側面を支えてきております。即ち、「組合は千葉県農業の為に組合員は地域農業の為に」をモットーに、農業機械の効率利用と安全と低コスト農業の為に、尽力している。農業及び農業機械を取り巻く環境条件は、刻々と変化してまいります。食料の安定供給に寄与する当業界の、社会的存在意義は、揺るぎなき存在だと思われまます。関係各位のよりいっそうのご理解を賜り、ステップアップを諮る所存です。特段のご協力をお願い致します。



船橋総合卸商業団地協同組合

【組合の概要】

所在地 船橋市高瀬町62-2
電話 047-433-6611
設立 昭和52年12月3日
理事長 飯ヶ谷岐美夫
組合員 28名
出資金 2,970万円

【事業の背景と目的】

当組合は、昭和52年に船橋市内の卸売業者の物流効率化を図るために創設され、平成24年に設立35周年を迎えました。

同組合周辺には食品冷凍団地等があり、従来から慢性的に大型トラックの路上駐車が見受けられ、車両が出入する際の安全が確保できず危険であること、排気ガスによる悪臭やエンジン音による騒音といった問題が出ておりました。

さらに、平成25年9月20日に同組合近隣に「東関東自動車道 谷津船橋インターチェンジ」が開通し、同組合では、大型トラックや一般車両の交通量が一層増えることを見込み、同じく周辺の大型トラックの路上駐車を減少させることを喫緊の課題とし、組合で取り組んで参りました。

【事業の取り組み】

同組合は、路上駐車が増えることによる公害、また、周辺道路は交通量が多く、周辺住民・企業の安全を確保することが必要と考え、団地敷地内の緑地を上手く活用できないか検討を行ってきました。

また、インターチェンジ開通に伴い、周辺道路の駐車規制が強化されることを見込まれ、組合は「地域貢献事業」と位置付け、緑地の開発を行い、大型トラック用の駐車場を団地内に整備し、それにより、路上駐車場を減らし、周辺住民・企業の交通安全の確保を可能にしました。

同事業に必要な設備資金については、商工組合中央金庫と千葉県中小企業団体中央会の推薦を受けて、「推薦貸付制度」の活用いたしました。

【事業の成果】

敷地4,057㎡に40台。中央通路は22mを確保し、大型車輛(10t車)が駐車できる十分なスペースを確保(縦13.0m×横3.5m)しました。

インターチェンジの利用者が増えるにつれ、徐々に駐車場利用者が増えていきます。これにより、路上駐車場の解消、近隣住民の安全確保といった効果と共に交通混雑の緩和、地域環境の改善や市民の利便性の向上、今後は地域産業の活性化も期待されます。

【今後の課題】

高度化資金の償還後、団地組合としての役割を考えなければならぬ。組合員の組合への帰属意識の低下や組合機能の新たな役割、再整備計画等、団地組合の将来ビジョンの構築が必要である。

また、平成24年度から組合として危機管理に取り組み、今後も団地組合全体で取り組んでいく。BCP・危機管理の取り組みについては、中小企業ちば11月号に掲載しています。



寄稿

醬(ひしお)

ひしおとは

何らかの食品を麴と食塩で発酵、製造させた調味料又は食品をいいます。中国語では「チァン」と発音され、中華料理の分野では日本語でも「ジャン(醬)」と読まれることが多いです。

醬との呼称は総称であり、原料に応じてさらに細分化されます。例えば、主な食品が肉であれば「肉醬」、魚であれば「魚醬」、果実や草、海藻のものは「草醬」、そして穀物のものを「穀醬」に分けられます。

現代の日本での味噌は、大豆(穀物)を使用しているため、穀醬にあたり、そこから発展した液状のものが現代の日本の醤油です。



歴史

醬が初めて記録に出てくるのは、紀元前8世紀頃の中国の古代王朝・周(紀元前722〜481)まで遡ります。周の法制度をまとめた「周礼」の中で「ひしお」に関する記述が出てきます。

中国の宮廷では皇帝の膳に添えるため120種の「ひしお」が用意されていたそうです。

その時代を生きていた「孔子」はかなりのグルメだったと言われています。なぜなら、「論語」の中で「色が悪ければ食べない、匂いが悪ければ食べない、よく煮えていなければ食べない、旬のもの以外は食べない、正しく切っていないければ食べない、料理にあつたひしおがなければ食べない」といったことを述べておられます。

これは、単に塩漬けの保存食品、副食品といったのではなく、調味料として使われていたと考えられます。

ここで言われている「ひしお」は、魚や鳥、獣の肉、果実などの原料を塩漬けにして酒を加え、瓶に入れて100日間ほど熟成させたものであったようです。このように中国では紀元前の昔より発酵調味料が存在し、使い続けられてきたのです。

日本への伝来と発展

日本では、縄文時代後期遺跡から弥生時代中期にかけての住居跡から、獣肉・魚・貝類をはじめとする食材が、塩蔵と自然発酵によって醬と同様の状態になった遺物は発掘されており、大和時代には、発酵調味料は日本でも存在していました。しかし、現代の製造工程に影響を与えている可能性は低いと思われまます。

なぜなら、538年に仏教が伝来すると、国内では獣類や魚類の殺生が避けられ、魚醬や肉醬は正式な場から遠ざけられていったのです。

これにより、日本の文化の多くは、大陸からの輸入文化を基礎に発達したものと云えるのです。当然、食文化の魚醬、肉醬も大陸から伝わってきたものと考えられます。

黒豆を使った醬の作り方が、現存する中国最古の農業書「齊民要術」の中に詳細に述べられており、醬の作り方が同時期に日本にも伝来したと考えら

れる。

701年(大宝元年)の大宝律令に官職名として「主醬(ひしおのつかさ)」という記述が出てきます。この官職は、宮内省の食事を取り扱う大膳職(おおいしかわ)にて醬を扱う一部署であり、大豆を原料とした「ひしお」が作られていたという記録があります。

奈良時代には庶民の間にも広がり、平安時代の紫式部や清少納言も食べていたそうです。

銚子の名産品として

銚子には、醤油の伝来とともに紀州の名産が残っています。

関西で「ありがとう」を意味する「おおきに」を耳にする機会があります。

この醬も紀州から伝わったとされています。銚子は、冬は暖かく、夏は涼しく、醸造に適した風土であり、醬にとっても銚子の自然がなくてはならないのです。

人工的な調味料では味わえない奥の深い、発酵から生まれる風味、本来日本人の持っている味のベースなのです。化学調味料の味に馴染んだ多くの人がここにきて味の原点である発酵の味に回帰しています。

日本人誰もが使用する発酵調味料「醤油」の大生産地として有名ですが、銚子産の発酵調味料「醬」にも注目してもらえればと思います。皆さんも銚子の自然をたっぷり吸いこんだ醬を味わってみませんか。



事務局責任者事業報告及び

中央会事業のご紹介

○秋のハイキング (下総中山〜本八幡)

去る11月16日に毎年恒例となっております事務局責任者協会・秋のハイキングを実施いたしました。

幸いお天気にも恵まれ、絶好のハイキング日和となりました。

今年度は、「歴史と文学の街」市川市内を「市川案内人の会」様のご協力を頂き、午前中は下総中山駅から法華経寺、東山魁夷記念館を訪れ、昼食後は本八幡駅から八幡の藪知らず、葛飾八幡宮を訪れ、国の天然記念物である千本公孫樹、市川梨の発祥、平将門伝説や源頼朝が再興した白幡天神社を巡りました。また、市内には脚本家である水木洋子や小説家の永井荷風などの旧宅が残されており、参加者は、歴史と文学の街に相応しい市川市を満喫しました。



○地域組合懇談会

本会では、左記の地域において地域組合懇談会を実施し、組合運営上の情報提供や意見交換会を実施いたしますので、ご参加お待ちしております。

○東葛地域

・日時 平成26年2月6日(木) 14時30分〜16時45分
・場所 三井ガーデンホテル柏 2階「北斗」

○海匠銚子地域

・日時 平成26年2月12日(水) 14時00分〜16時40分
・場所 銚子プラザホテル 5階「会議室」

○南房総地域

・日時 平成26年2月27日(木) 14時00分〜16時40分
・場所 たてやま夕日海岸ホテル 1階「デンファレ」

○問い合わせ

千葉県中小企業団体中央会 工業連携支援部
電話番号 043・306・2427

○平成26年 中小企業団体千葉県新春交流会

本交流会は、中小企業組合活動に多大な功績を挙げられた方々をお祝い申し上げますとともに、新年に対する抱負等をご相談いただき、会員皆様の相互交流を深めていただくために開催いたします。

・日時 平成26年1月24日(金) 15時00分〜17時30分

・場所

ホテルニューオータニ幕張 2階「鶴」

・参加費 5,000円

・問い合わせ

千葉県中小企業団体中央会 総務部
電話番号 043・306・3281

○消費税転嫁対策窓口相談等事業(個別相談窓口設置事業)

消費税率の二段階にわたる引上げに県内中小企業が円滑に対応することを目的に、当会では消費税転嫁対策窓口相談事業を実施しております。

本会担当職員が随時ご相談をお受けする他、専門家が直接ご相談をお受けする専門家相談日を設けております。

①中央会の受付時間 平日 午前8時30分〜午後5時
②専門家相談日 1/15(水)、22(水)、30(木)
2/4(火)、7(金)、12(水)、19(水)

※専門家相談の時間帯は14時〜17時です。
千葉県中小企業団体中央会 商業連携支援部 岩澤

問い合わせ

電話番号 043・306・3284

費用

無料

地理的条件・日程等により講習会への参加や相談窓口での相談が出来ない場合、あるいは転嫁・表示カルテル等、専門家の個別指導を受けることを希望する中小企業組合等を対象とした「専門家派遣事業」がございます。

○組合決算講習会

組合決算においては、一般法人とは異なった組合特有の会計処理や税制上の措置がございます。当会では、組合が関係法令に基づく適正な決算処理をして頂くための講習会を開催いたします。

・場所

決算講習会 柏会場 柏商工会議所 4階「403会議室」
決算講習会 千葉会場 ホテルプラザ菜の花 4階「楨」

・日時

柏会場 平成26年1月22日(水) 13時〜17時
千葉会場 平成26年1月29日(水) 13時〜17時

・問い合わせ 千葉県中小企業団体中央会 工業連携支援部 新井

・電話番号 043・306・2427

・参加費 2,000円