

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



私の経営哲学—第35回

郡山法人会 株式会社 相屋

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



年頭寸言

法人会は税のオピニオンリーダーとして
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



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

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には、財政規律の重要性を痛感させられた。トラス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代日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、短い言葉になりませんが、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。そして代々の店主が初代のつもりで仕事に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っていくという考え方です。

Q 代々の店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だめで、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うところではない。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、中身も変わってきているからお客さんに愛され続けていると私たちは考えています。

Q 世界で初めて自動包あん機を発売し、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いうときがあったのです。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、手づくりには劣らない薄皮でな



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

くてはなりません。父は何年も試行錯誤しながら失敗を繰り返して、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。それを超えたいと思って、私も8年がかりで新しい機械を開発しました。発想を変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からの逆算。手では絶対につくれないう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週間たっ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、前の機械でつくった饅頭、新しい機械でつくった饅頭の3種類を、社員にブレイ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ってくれました。

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だけです。先代の社長、副社長、専務の3人から復興責任者に任せられ、1か月くらいで何とか商品を出せるようになった。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

もよくなかった。正直、責任を押し付けて逃げる気かとも思いました。でも実は、これが「代々初代」の本質。「こんなに大変な状況を経験できるチャンスは二度とない。だからこのチャンスに譲ろう」ということなのです。そして社長になった日からそれまで口うるさくてたまらなかつた3人が、見事に何も言いません。つまり、全部自分で決めて、責任も自分で取りなさいと見守ってくれました。代々初代とは言い訳をさせない仕組みなんです。初代の人には誰からも指図されずに思った通りにやって、失敗したら潰れるし、その中でチャンスをつかめば会社は伸びるということなんです。

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。課題がたくさんあって困難なときにどうやって立ち向かうかという、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をあげるとすれば何ですか？

A 大変なことに裏返して、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つたのですが、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る。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つた。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。

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



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

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だいで、「良かったね」「待ってたよ」「がんばってね」とお客さんに励まされまして。それが最高に嬉しかつたですね。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、そのベースにあつて大切なのは、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。そのためにはお客さまに嘘をつかないこと、そしてお客さまに喜んでいただくこと。それらを積み上げて、始めたことをやめないことです。

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代目は戦争の真つ只中で「お饅頭をつくれなくても、おなかはいっぱいにならないけど、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なりたいと言つています。柏屋に来るとワクワクしたり、季節を感じたり、社会、みんなのポケットになりたいということ。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っている「ゆずり葉」という言葉があります。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ということ、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は、男子が生まれてこれぞ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、何をやっても当たる「モテ期」があるんです。ですが、それが終わって新しい価値観が必要になったら、これからモテ期を迎える人に渡すのが一番の継続。新芽が出たらぼろっと潔く散つて、肥料になる。代々続くというのはそういうことだと思います。

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



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。

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

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

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、キャ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ったが、感染対策などの準備にご尽力いただ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制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

その後、来賓を代表して阪田涉国税庁長官、熊谷俊人千葉県知事、神谷俊一千葉市長の祝辞をいただき、会員増強表彰等の表彰会への表彰状の贈呈を挟んだあと、飯野光彦税制委員長が「令和5年度税制改正に関する提言」を報告。昨年の「法人会全国青年の集い」の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、佐賀法人会青年部会の木下直哉常務理事と香月務理事が活動報告を行った。続いて、野坂文雄全法連筆頭副会長が大会宣言を読み上げ、最後には

次回開催地である群馬県連の齋藤一雄会長が閉会の辞を述べた。今回の全国大会は、10月18日に群馬県高崎市で開催される予定。

◆税制改正提言活動を実施

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、政庁と省庁に対して提言活動を行った。

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いう極めて深刻な構造問題を抱える中、1000兆円の国債発行残高と

なっている。少なくとも国債で賄っ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、地元選出国会議員、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った！ 「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、どれくらいの商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、まだ食べられるにもかかわらず、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。

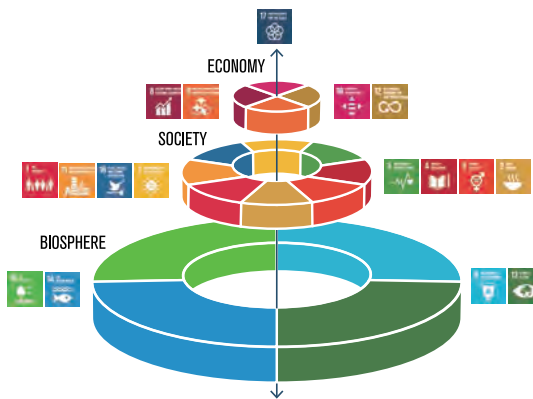


(出典) 国連FAOの食品ロスの定義を参考にoffice 3.11で作成

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食品廃棄を含まないことになるため、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。

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のウェ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

つまり、私たちは適切な自然環境があつてこそ生きることができ、その自然からの恵みをいただいで社会を構成し、経済を循環させることができていると言える。食品ロスは、これら「自然環境」「社会」「経済」によくない影響を与えてしまう。では、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こう。

世界の食品ロスは生産量の1/3

国連FAOによれば、世界の食品ロスは年間13億トン。作られている食べ物の実に3分の1も捨てられているのだが、この経済的損失がどれくらいなのか想像できるだろうか。

2020年に『食料危機 パンデミック、バツタ、食品ロス』（PHP新書）を執筆した際、国連FAO駐日連絡事務所長だったチャールズ・ポリコ氏に取材をした。当時、世界の食品ロスによる経済的損失は約2・6兆ドル（1ドル150円換算で約390兆円）で、ポリコ氏は「これだけのお金を世界経済に注入すれば、どれだけの人を雇用でき、どれだけだけの学生が奨学金を得ることができ、どれだけ学校や病院を建てることできるか」と話した。食品ロスによる390兆円もの経済的な損失が、私たちが社会において受けられるさまざまなチャンス（雇用・教育・福祉・医療など）を奪っている、とも言えるのだ。

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るのに、飢餓がなくならないのはなぜか。貧困により食料を買おうお金がない、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、食の不均衡が起きているからなのだ。

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してくるケースもある。

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なのか、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、たくさんの方が雇用できる。多くの学生が奨学金を得ることができる。学校や病院、道路を建設することもできる。

あまり知られていない事実なのが、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、全国の備蓄食品は定期的に入れ替えが行われており、その際に不要となっ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ぬだけでなく、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だ。たとえば賞味期限が6か月のお菓子があったとすると、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と、たとえ賞味期限が十分に残っていたとしても納品・販売できなくなる。2013年頃には、3分の1ルールによって年間1200億円以上

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562億円で減っている。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してきたもので、菓子やペットボトル飲料に関しては、3分の1だった納品期限が2分の1まで緩和された。

製造日から賞味期限までを3分割して管理



(出典) 消費者庁の資料をもとにoffice 3.11で作成

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ったわけではない。

さらには日付後返品品の納品拒否もある。「前日納品したもののより、賞味期限が1日でも短い商品は納品

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、「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（写真上）から年月表示（写真下）にする動きがある。年月表示であれば、月末まで流通することが可能となる。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、年月表示にするメーカーが増えてきた。

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てい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。



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)

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

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Ⅱ6・4とといったように、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。

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でもある。

たとえば京都市では、スーパー5店舗で1か月間、前述の「販売期限」になっ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ところ、食品ロスが10%減り、売上は5・7%上昇した。

拙著『捨てないパン屋の挑戦』しあわせのレシピ』に登場する、広島ブルーランジェリー・ドリアンの田村陽至氏。毎日ごみ袋2袋分のパンを捨てていたが、ある工夫により2015年秋から1個も捨てなく

なった。年商は保ちつつ、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。回転寿司チェーンの元気寿司は、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。

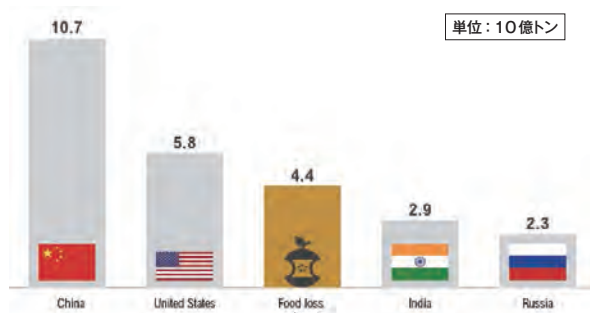
食品ロスは 温室効果ガスの排出源

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らう。

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（FLW）から発生する温室効果ガスを量を合算すると、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



(出典) 世界資源研究所

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。すなわち、私たちが納めている税金を、単純にごみを燃やすために使うのではなく、福祉や医療、教育など、有用なことに充当することができるようになのだ。

「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「法律をつくろう」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、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（さんまのいちまる）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ものだ。

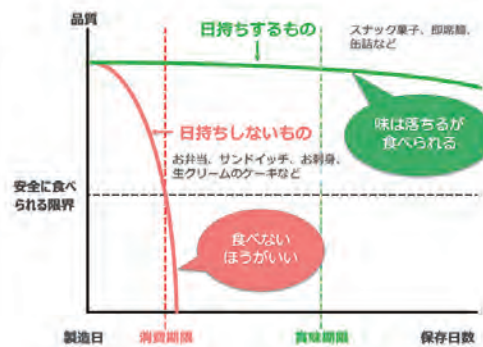
また、食べ残したものを持ち帰る容器はドギーバッグと呼ばれてきたが、環境省が愛称コンテストを実施し、「HOTECO（モッテコ）」という名称が最優秀賞に選ばれた。

賞味期限と消費期限の違い

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「賞味期限と消費期限の違いを知っているか」という質問には過半数の人が「はい」と答えるが、いざ、コ

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っ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、実に88%が「はい」と答えている。

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

コロナ禍の2020年春、英国やイタリアなどで家庭の食品ロスが減る傾向が見られた。理由は「買い物に行きづらくなったから」。その結果、「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る」という消費行動が生まれた。今までは、「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食費が30%も減ったという。家庭の

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。

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で、値上げ分を相殺できる可能性があるということだ。

食べ物は命。生き物の命から作られる食べ物があって初めて、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。

筆者 井出留美 IDE Rumi



食品ロス問題ジャーナリスト。奈良女子大学食物学科卒、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。

②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Champions 123メンバー。「賞味期限のウン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月にかけて小学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、それぞれの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提供する「キャリア教育」の要請を受け、租税教室に加え2コマ続きの授業を実施した。

この「キャリア教育」では、伊藤副部長が講師となり、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った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っ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。

仙台北 ― 宮城

食品ロスをなくそう SDGsのススメ

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ってい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

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った。

熱海伊東 ― 静岡

「静岡の地酒のみくらべ会」で法人会のPR

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つの製造者によるク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、吟醸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ってもらう、地域の活性化につながることも法人会の活動をPRしようという企画した初の試み。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って実現した。

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、大好評のうちを終了した。

また、会員からは「お客さま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った。

沼津 一 静岡

SNSと連携

沼津法人会アプリ構築

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「ぬまほうい」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



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、SNSを通じて一般の方々もアクセスが可能となっている。

今後は、会員企業のみならず、未加入法人や地域の方々にも手軽に情報共有できる手段として積極的な活用を図り、法人会活動の認知度を上げていきたいと思っている。

中津 一 大分

参加体験型租税教育

「第6回Taxバスツアー」

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」を毎年行ってきた。一昨年、昨年と新型コロナウイルスの影響で中止となっていたが、今年は3年ぶりの開催が実現。

「税金は国民が互いに支え合う大切な仕組み。税金で造っ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

6回目の開催となった。

最初の中津税務署では、税務署職員と青年部会会員による税金クイズ大会のあと、署長室を見学。2か所目の道の駅なかつでは防災倉庫を見学した。そして中津日田高規格道路のトンネルでは、建設途中のトンネル内部を実際に歩いて体感。最後には各自が感想文を発表して終了証書が手渡された。

今後も「税」をよりわかりやすく、より身近に、そして自分たちの生活を支えてくれる大切な役割を持っていることを、子どもたちに伝える活動を行っていきたい。



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
いとがわ
糸魚川法人会
新潟県

ヒスイはゲットできるかな? 🐾

北陸新幹線で東京から2時間ちよつとでヒスイで有名な「糸魚川(いとうがわ)駅」(ヘエツ)に到着。谷村美術館まで歩いてみたけれどヒスイは見当たらない。ブラック焼きそばを食べた月徳飯店で、海でよく見つかるとの有力情報を入手したのでヒスイ海岸と親不知海岸に行ってみた。きれいな石はたくさんあったけど、ヒスイは見つからず。あきらめて小滝川ヒスイ峡に行くと、大小さまざまの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って、一攫千金の夢が……。

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

今回のお土産は、ナカシマさんの切符型サブレ「大糸ぼっぼ」。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。



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?)を大事そうに抱えて登場した鈴木会長が「カニ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だんだね。食や温泉、ジオパークなどの豊富な観光資源をもっと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ったなら、どうぞ」とお土産にヒスイ原石をもらっちゃった。ポケットから出てくるとは、これがヒスイの町の實力か……。

取材も早めに終わったので、「甘みたっぷり」でリーズナブル「とオススメされたベニズワイガニを堪能して帰りました。



新潟県で 観る 食べる 遊ぶ

遊ぶ
「温泉巡り」
Hot Spring Hopping

目指せ! 秘湯の野天風呂

柵口、塩の道、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。



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

日本海を見ながらカニを満喫

鮮魚センターや食事処が充実した日本海を臨む道の駅。地元の漁師さんが軒を連ねる「かにや横丁」は日本一のベニズワイガニ直売所で、選んで買って、その場で食べられるので地元の方にも愛されています。



恋する灯台(能生港灯台)がある弁天岩まで、徒歩10分ほど



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)
トリアビ 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

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 デザイン画コンテスト



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も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、ジュエリー大賞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つての実施となりました。



観る

「フォッサマグナ
ミュージアム」
Fossa Magna Museum

ヒスイ探しはココを拠点に

日本の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。

食べる

「糸魚川ブラック焼きそば」
Itoigawa Black-Yakisoba

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・ビザ風・館かけとアレンジしている。いろいろ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い服でも安心

◆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って力強く活動し、次代の担い手へ揺るぎない信念を込めたバトンをつないでいこう」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。

なお、「健康経営大賞」は、各地の青



主催者を代表してあいさつする佐藤全法連青連協会長

年部会・部会員企業から214のエントリーがあったもので、二度の事前審査を経て、顕著な取り組みを行う青年部会5人と部会員企業5社が代表で、自らを取り巻く環境に根差した工夫やアイデアを凝らした取り組み事例をコンテスト形式で発表した。

その後、新城良仁実行委員長から「ゆいまる 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。

お土産、万歳!

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と、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。

『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。



『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。



『雪やこんこ』

株式会社六花亭
(帯広地方法人会)

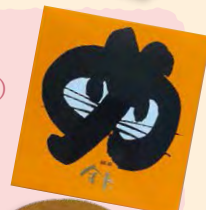
オレンジ風味のホワイトチョコをブラックココアのビスケットでサンド。表面の小さな穴は舞い降りる雪をイメージ。賞味期限2時間という『雪こんチーズ』も必食です。



『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

今年のが国経済を考えるにあつての最大の注目点は、2013年以降10年間にわたっ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。

13年の異次元の金融緩和は、円安、それによる輸出企業の業績回復や株高をもたらし、デフレに悩まされていたのが国経済の景色を大きく変え、安倍政権に「アール・サクセス」をもたらしました。一方、「物価を前年比2%アップにする」という目標については、ウクライナ戦争に伴う資源高や円安によるコストプッシュにより短期的に3%を超えているものの、それが落ち着けばまた1%台にもどるといのが日銀の見解で、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。

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。

次に、経済のシグナルである市場機能を失わせ、経済の状況を的確に判断することが難しくなっていることです。本来なら市場により淘汰される事業が、低金利により延命し新陳代謝が遅れているといえます。

最大の問題は、低金利で国債発行が可能になるので、実質的な財政ファイナンスが行われ、政府の財政規律を弱めたことです。わが国がGDPの2倍を超える債務残高を維持できているのは、日銀の上限のない国債購入があつてこそ可能なのです。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。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

「出口」（金利は上昇）が今年の最大の課題です。

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っ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、長期金利が上げれば、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・日銀それぞれ別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ったことが今日の状況を作ったともいえます。つまり、金融政策の「出口」を混乱なく行うためには、改めて

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。

英国では昨年10月、当時のトラス政権による大規模減税などの拡張的財政政策の公表が、金利を急騰させ、ポンド安、株安を誘発し、政権崩壊につながりました。わが国とはインフレ率や経常収支の状況、国債保有者の構造が異なっており、直ちに英国のような状況が生じるとは思えませんが、来年度予算では国債増発が予定されており、拡張的財政政策が財政インフレにつながるといふ市場の懸念が顕在化するリスクは高まっています。

岸田総理は就任時に「黄金の3年間」を獲得したといわれます。この意味は、3年間は衆院を解散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はあります。

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、2022年7月に女性活躍推進法に基づく省令改正で義務付けられた。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、OECD（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は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られているだけで、男女間格差を生み出している勤続年数や社員の年齢、

役職といった属性の男女差までは明らかにする必要がないためだ。

正規雇用者より賃金の低いパートタイム労働者は女性の比率が大きく、それが女性全体の賃金水準を押し下げる大きな要因となっている。女性には結婚や出産でキャリアが中断する人がいまだに少なくないことがある。さらには、管理職になる人が少ないのも現実だ。

このため、専門家の間では「平均値を単純に比較するだけでは、男女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。

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、同じ勤続年数の社員は等しく処遇している「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。

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。

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

勤続年数などの属性ごとに比較を

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、同じ勤続年数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って一律とはいかないのである。

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ぬ。

少子高齢化で勤労世代が減る中、女性の活躍推進は不可避であり、格差の是正は喫緊の課題だ。実態を正しく反映し得る公表基準への切り替えが急務である。



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りに売れないし、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にできるのであれば、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31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。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せんが、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ないからです。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くなることも。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」だからと飛びついて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



1



2



3



5



4

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ったその話は、後に物語「稲むらの火」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。

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に、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「シュドワリジン」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止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たれ、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。

Company Profile

ヤマサ醤油株式会社 本社所在地 ■ 千葉県銚子市新生町2-10-1 0479-22-0095
業種 ■ 醤油・各種調味料の製造販売、医薬品類の製造販売 従業員数 ■ 861名 <https://www.yamasa.com/>

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解明して近代化し、いくつもの発見を生ま出してきた 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 ヤマサロモークの右肩にある「上」の字は、品質の良い製品作りを忘れぬようにと受け継がれている

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っ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みせた。

松田屋は明治維新の志士たちが集った場所としても知られている。高杉晋作が所感を刻んだ「憂国の楓」、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。

「履信居仁」と記されたロビーの扁額は、明治32年に訪れた初代内閣総理大臣・伊藤博文から贈られたもの。「信を日々繰り返す行い、礼に基づき自分に厳しく他人に優しく、思いやりの気持ちでい

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った。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。

Portrait of the
LONG ESTABLISHED
COMPANY

file:
040

1 数寄屋造りの客室とそこから見える庭園は作家司馬遼太郎にも気に入られた。2 明治時代の庭園。現在の庭園になったのは1918年。3 地元食材を厳選した山口の旬の恵みが自慢。4 2022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たのは徳川幕府末期の1860年。



株式会社 松田屋ホテル
創業 延宝三年 — Since 1675
山口・山口法人会

MITSUDAYA Hotel Co., Ltd.

Company Profile

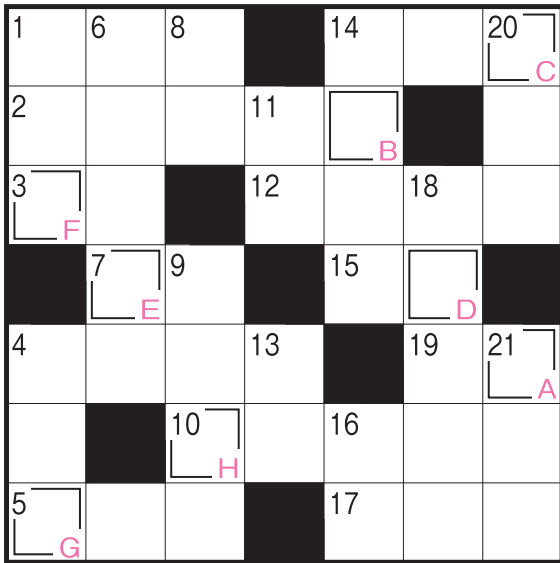
株式会社松田屋ホテル 本社所在地 ■ 山口県山口市湯田温泉3-6-7 083-922-0125
業種 ■ 旅館業 従業員数 ■ 35名 <https://www.matsudayahotel.co.jp/>

クロスワードパズル

crossword puzzle

ヒントを元に言葉をマス目に記入したあと、Aから順につなげて読むと、答えがでてきます。答えはこのページの下にあります。

マス目に入るヒントの言葉は、右のQRコードでご覧になれます。



ヨコのカギ

- フルーツは、この部分を食べることが多い
- いろいろなところを回ること。
____図書館
- ____あるタカは爪を隠す
- 違いがまったくありません
- ____年は366日ある
- 「きれいなバラには____がある」とも言われる
- 寒い季節の、仕事や授業がない期間
- 税務に関する相談や書類作成などが仕事です
- 当たり____ 期待____ 季節____
- 立方体の面の数
- 子羊の肉はラム、成羊の肉は____
- 幹から分かれて伸びる

タテのカギ

- モンテカルロやラスベガスにあるのが有名
- 激しく打ち寄せる波のこと。疾風____
- ____税は温泉などを利用するときにかかります
- 「法」であれば「ホウ」は音読み、「のり」は____読み
- 落語家やお笑い芸人などの、演じ方や持ち味のこと
- 吹けば桶屋が儲かる?
- 蕎麦をこれにつけて食べることも
- グレーとも言います
- 人生、____あり、谷あり
- ラジオ番組に曲の____を出した
- ____家 ____的 仮名遣い ____は繰り返す
- 忘れて寝ることを「____をむさぼる」とも言う

ほうじん 新年号 2023 No.719

- 年頭寸言
- 私の経営哲学
株式会社 柏屋
代表取締役会長 本名 善兵衛
ピンチこそチャンスに
それが「代々初代」の教え
- 全法連ひろば
- 特集
知っているようで知らなかった!
「食品ロス」の現状と問題点
- リレーニュース
- けんたの全国法人会めぐり
- 全法連ひろば
- 税論
- 情報分析の目
- 暮らし塾
- 老舗の肖像
ヤマサ醤油株式会社
株式会社 松田屋ホテル
- ▶クロスワードパズル
▶間違いさがし

▶ご意見・ご要望・ご感想は
〒160-0002 東京都新宿区四谷坂町5-6
公益財団法人 全国法人会総連合「ほうじん」係へ



間違いさがし

2枚の絵には、間違いが7か所あります。頭のコリがとれるかな? 答えはこのページの下にあります。

【編集後記】
特集で言及していた「3010運動」は、長野県松本市が発祥の食品ロス削減取り組みだ。「3015」や「2010」など、地域によって呼び名は異なるが趣旨は同じ。コロナが下火となり、職場での新年会や歓迎会を解禁する企業が増えると思定される中、ようやく真価を発揮できるかと期待する。他にも「小皿で提供する店を選ぶ」「参加者の好みや食べる量を考慮して予約する(いい歳で揚げ物ばかりはツライ)」「席を移動する時は皿と箸を持って」など、宴会でできる食品ロス削減策がある。幹事さんの腕の見せ所ではないだろうか。ちなみに「8020運動」というのもあるが、似て非なるモノなので、間違えないようご注意を。(澤田彰)

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。

本年もよろしく願い申し上げます。



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



ほうじん

新年号(第七十四卷新年号)

©禁無断転載

令和五年一月一日発行(季刊一、四七、十一月の一日発行)
第七十四巻 新年号(通巻第七一九号)