

めざします。企業の繁栄と社会への貢献

"Hojin"

ほじん

春

2022

No.716

私の経営哲学—第32回

宇部法人会 株式会社ヤナギヤ

柳屋 芳雄

特集 なぜキャッシュレスが必要なのか

けんたの全国法人会めぐり

第2回 大川三瀬法人会

老舗の肖像

株式会社時の名所

早川しょうゆみそ株式会社



公益財団法人 全国法人会総連合



YELL

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



ようこそ！ 自然・文化・歴史が織りなす ふじのくに静岡へ

一般社団法人 静岡県法人会連合会会長 中西 勝則 *Katsunori Nakanishi*

第 16回法人会全国女性フォーラム静岡大会が、4月14日に「ふじのくに“地域で学び、文化でつなぐ”～女性の力～」をキャッチフレーズに、静岡市のツインメッセ静岡で開催されます。

日本のほぼ中央に位置し、太平洋に面する静岡県は、古くから交通の要衝として栄えてきました。東西に「東名高速道路」と「新東名高速道路」という2本の大動脈、そして「東海道新幹線」が走り、関東・関西へのアクセスは抜群です。くわえて昨夏には静岡・山梨間の「中部横断自動車道」が開通し、南北の交通網の利便性も高まり、観光や物流などの一層の活発化が期待されています。

気候は一年を通し温暖で非常に過ごしやすく、四季折々の豊かな自然を楽しめます。なかでも日本一高い「富士山（標高3,776m）」と日本一深い「駿河湾（最大水深2,500m）」の高低差が織りなす絶景は、日本国内ここで見ることができません。

また豊かな自然資源は、緑茶や温室メロンの収穫量、温州ミカンの出荷量、冷凍まぐろやかかつお、桜エビの水揚げ量・漁獲量など、農林水産物でも多くの「日本一」を育み、新鮮でおいしい山の幸・海の幸を堪能できます。

歴史を遡れば偉人たちの足跡も多く、度々、NHK大河ドラマの舞台にもなっています。放映中の「鎌倉殿の13人」の主人公、北条義時の生誕地である伊豆の国市には、義時の伝説が数多く残っており、北条家ゆかりの地を巡る歴史散策もお楽しみいただけます。来年の「どうする家康」の主人公、徳川家康も生涯の3分の1を静岡県で過ごし、出世城といわれる浜松城や、家康が愛した駿府の街並みは今も当時の面影を残します。

ぜひ、女性部会員の皆さまには、「ふじのくに静岡」ならではの自然や食、歴史や文化に触れ、充実したひとときをお過ごしいただければと思います。万全の感染症対策を講じ、ご来県を心よりお待ちしております。

私の経営哲学

MY MANAGEMENT PHILOSOPHY

第32回

Yanagiya
Yoshio



相談されやすい 企業でありたい

柳屋 芳雄

株式会社ヤナギヤ
代表取締役社長

President

創業時は蒲鉾製造業で、その後開いた食堂也大繁盛していた。蒲鉾の製造過程で一番大変だった攪拌工程を機械に置き換えたことが、機械メーカーへシフトするきっかけだが、オイルショックの頃から業績は下降線をたどっていた。そんなヤナギヤを復活

させたのが、24歳で社長に就任した柳屋芳雄氏だ。カニ風味かまぼこ（カニカマ）に着目し、その機械を世界トップシェアに押し上げた。「困ったことがあればヤナギヤに相談しろ」と多くのメーカートップに言わしめている凄腕社長の経営哲学を紐解いた。

Q さまざまな機械を製造されていますが、カニカマの機械が世界シェア1位と伺いました。

A はい。ただ、カニカマの市場なんてとても小さいので、世界中のメーカーに1台ずつ納品したとしても数百台程度です。いま、カニカマは日本で6万トン、海外ではヘルシーフードとして70万トン食べられていますが、生まれたのは日本で、最初はカニ風味かまぼこという小さく刻んだものでした。それがスティック状になり、今では本物のカニのような見た目になりました。うちが参入したのはスティックのところからです。

Q 世界シェア1位になられた理由は何だとお考えですか？

A きちっとした精度やしつかりしたアフターメンテナンスが評価されたのだと思います。機械の寿命や強靱性もあるでしょう。うちでは機械を売ってそれで終わりではなく、商品が完成するまで、そしてその先も、とことんお付き合いします。そこも強みだと思いますね。

Q ずいぶん若くして社長になられたと伺いました。

A 大学を出て2年目にいきなり社長になり、寒気がしましたね。当時、社員は100人近くいましたが業績も良くなって、体を壊した父を引退させる形で社長になりました。

Q 弱冠24歳の若社長が、どう会社を立て直したのですか？

A 頭の中のスイッチの変化、大きなターニングポイントがあったんです。当時の会議は「できないこと」の報告会で、納期が間に合わない、機械の修理ができていない、「できない」の連呼でした。だんだんと、できない理由はもう分かった、世の中が悪いしうちの機械もまだよくできてない。だから、良くするためにどうするか。間に合うためには？人を入れたい？新しい技術を入れたら解決するの？という前向きなアイデアを出し

合うように、みんなの意識が変わっていったんです。

Q そういった変化が自然と生まれしたのはなぜですか？

A 入社して全国3千社ぐらいいたお客さんのところを回ったんですが、どこへ行っても「お前のところは修理にも来ないし、何もしない」と文句を言われるばかりでした。ほかの社員もきつとそうだったと思います。「じゃあ、どうすりゃいいんだ、こうしたほうがいいんじゃないか」—そんな意識が自然と芽生えたんでしょう。あれは劇的な変化でした。

また、カニカマブームや社内の技術革新と重なったという背景もプラスに働いたと思います。そこに社員のマイノリティの変化が加わった。それがきっかけで、業績が上向きに推移していきましたね。

Q その後、さまざまな業種へ広がっていったんですね。

A そうですね、今では食品以外にペットフードや薬品、化粧品などに広がっています。

ニッチな業界にいる人たちは、どうやったら新しいマーケットに参入できるか考えてみるのが大事です。そのためにはやはり、自分の足で歩くこと。僕も歩いてみて、これなら豆腐の機械ができそうとか、展示会に行けばこの機械、どこか参考にできるん

じゃないかと考えます。

そして、困りごとがないか、聞いてみることです。困りごとってどの世界にもあるじゃないですか。それをまず探してきて、どうしたら良いか考えて「こうすれば今10人かかっているのを3人で済ますよ」と。「ゼロにするのは難しいけど、10人だったのが3人になる」って言うのと「いいね、やろう」と。そんなことから仕事ってどんどん生まれていくんです。困りごとを解決してあげれば、徐々に広がっていきます。ですから、行けばいいんです、「困っていることはありませんか」って。「うち、こんなこと困ってる」って言われたら「それ、やりましょう」「他に作る場所がなければヤナギヤが作りますよ」と。

海苔の機械も「こんな機械を作ってほしいんだけど」「そんな機械、要るんですか」という会話がきっかけです。現在、大手コンビニのおにぎりの海苔は、100%近くうちの機械で焼いて、ぱりっとさせているんです。実はその機械を作ったとき、ある老舗に話を持っていったのですが、「おたく、蒲鉾の機械屋さんですよ、海苔はやってたことないでしょう？」と最初に言われました。そこで、テストさせてもらおうと、老舗で200年近く続いていたやり方で3時間近くかかっていたのが、うちの機械だとたった10分。その瞬



1980年代から国内外の展示会に積極的に参加、世界50か国以上に納品している

間、「この機械、買う！」って言われま
したよ。そんなもので、昔からこうで
なきやいけないっていうこだわりは山
ほどありますが、よく調べて正確な
データを取ってそれを実現できれば、
別の方法があったりするわけです。豆
腐だって100丁なら手作りでもいい
けど、1万丁、手で作るのは大ごとで
すよね。まして1丁目と1万丁目は同
じものになるわけがないんです。機械
で作ったほうがいいですよ、というこ
とを説得します。

Q 具体的な専門知識への対応はど
うされているのですか？



スーパーカニカマ製造装置(下)と、原料を高速処理するボールカッター

A 完成するまで、そのメーカーさ
んと一緒にとことんやるん

す。例えば、先ほどの海苔の機械も、海
苔を焼くといってもどう焼くのが一番
いいのか、わからないですよ。調べ
てみると、焼くということは水分率を
3%以内に抑えるということで、火は
通さなくてもいいらしい。じゃあ、ど
うしたら3%になるか考えるわけで
す。水分はどうしたら飛ぶのか。火で
焼くのか、風を当てるのか、と。そこ
から機械屋の仕事です。

Q 会社が進むべき方向や理念を共
有するためにされていることは

ありますか？ 朝礼や会議で訓示され
たりしているのですか？

A よく同じ方向、トレンドを向
け、って言うんだけど、全員がそ

うなることなんてほばないと思ってい
ます。言葉もそんなに簡単には人の心
に響かない。わざわざ皆を集めて何か
語るより、普段から自分がやっている
仕事ぶりや言動で、社員が自然と感じ
取ってくれるんじゃないですかね。僕
は、社員が怒られたらすつ飛んで行く
し、困っていたらすぐに対策する。そ
んな姿をちゃんと見てくれていると思
います。

Q 経営、またはものづくりに、何が
大切だとお考えでしょうか。

A 自分の足で、また今だったら
SNSでも十分かもしれません

が、情報を集める能力じゃないです
か？ この会社は何に困っているのか、
それを正しく見極める能力が大切で
す。だけど「何かあったら言ってく
ださい」って言ったって駄目ですよ、自
分から訪ねていって聞くことが大事で
す。今、中小企業の人たちってあまり
歩いてないような気がしています。う
ちでは僕だけじゃなくて、社員30人ぐ
らいが毎日何十件と外回りしていま
す。足で稼いできてそれを具現化す
る。それが技術力にもなります。

それと、人って相談しやすい人とし
にくい人がいるじゃないですか。顔色
とか第一印象もそうですが、うちは相
談しやすい企業でありたいし、うちで
しかできないことがあるんだってこと
を絶えず探しています。生き残るため
にはどうしたらいいかっていうと、
「必要だと思われること」ですよ。

そして僕は、会社の可能性を信じて
いるんです。100年企業になると、
もう老舗ですから「うちはこれでやっ
ときゃいい」ってなりますよね。僕は
全くそうは思わないです。まだまだや
れることはあるし、ヤナギヤの可能
性ってもっとたくさんあるはずだ、
と。ヤナギヤを生かしてくれる人たち
ももっと大勢いるはずだって。そんな
新たな可能性を、これからずっと探
し続けていきたいんです。

COMPANY PROFILE

株式会社ヤナギヤ

創業 1916年
代表取締役社長 柳屋 芳雄
所在地 山口県宇部市善和189-18
TEL 0836-62-1661
資本金 10,000万円
業種 産業等装置の製造販売
従業員数 160名
拠点 EU OFFICE (パリ事務所)
東京営業本部(東京都中央区)
関東支店(神奈川県横浜市)
関西支店(大阪府門真市)
東北支店(宮城県仙台市)

<https://ube-yanagiya.co.jp/>



代表取締役社長
柳屋 芳雄

1950年山口県宇部市生まれ、日大
経済学部卒。ヤマサ蒲鉾で1年の修
行を経て入社、1975年より現職。「全
国元気なモノ作り中小企業300社」
「グローバルニッチトップ企業100
選」「地域未来牽引企業」等に選定

1 アットホームな社風の中で、次代を担う若い戦力も育っている 2 1990年に完成した本社と工場。国内拠点は4か所、海外はパリに事務所を置く 3 東日本大震災では電気も水道も復旧していない中、クライアントの機械や製造ラインを現地で懸命に整備した

～店舗の魅力を高め、社会の効率化を～

なぜキャッシュレスが 必要なのか

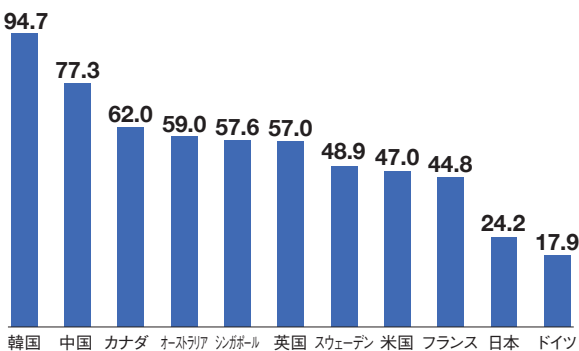
現金志向が強く、国際的にもキャッシュレス決済比率が低いと言われてきたわが国で、国を挙げたキャッシュレスの推進が行われている。なぜ今なのか？ 事業者はどう対応すれば良いのか？ わが国のキャッシュレス普及を推進するために、産官学が連携して活動するキャッシュレス推進協議会の事務局長を務める筆者が、わかりやすく解説する。

普及が進むキャッシュレス

「キャッシュレス」という言葉は広く浸透してきている。他方で、具体的にキャッシュレスとは何かとなると、明確な定義が難しいのも事実である。キャッシュレス推進協議会では、「キャッシュレス」を「物理的な現金（紙幣・硬貨等）ではなく、デジタル化された価値の移転を通じて活動できる状態」と定義づけている。手形や小切手といった紙媒体による支払い、キャッシュレスには含まない。デジタル化されていることで、モノの取り扱いが不要になったり、データ活用につながったりもできることに意義がある。

政府は、2025年までにキャッシュレス決済比率を40%にする目標を掲げている。2019年には経済産業省により、消費税率の引き上げに伴う「キャッシュレス・ポイント還元事業」が行われたり、2020年には総務省により、マイナンバーカードの普及を目的とした「マイナポイント事業」が行われたりと、政府によるキャッシュレスに関する大型施策も実施されてきた。このような動きもあり、キャッシュレス決済比率は加速度的に増加し、2020年には29・7%まで上昇している。消費者庁の「キャッシュレス決済

図1 各国のキャッシュレス決済比率の状況(%)



(出典)キャッシュレス推進協議会

に関する意識調査結果」によると、幅広い年代での利用が進んでいることがわかる。「よく利用している」「ときどき利用している」を含めると、70歳以上で8割超がキャッシュレスを利用しており、高齢者だから利用されないという状況ではない。しかしながら、諸外国と比較すると、わが国のキャッシュレス決済比率は低位にある(図1)。これらの国々においてキャッシュレスが進展してきた背景には、犯罪対策、製造や輸送に関するコスト対策、偽札への懸念といったものがある。治安がよく、現金ニーズが高く、きれいな真札が流通し入手しやすいわが国とは状況が異なる。また、諸外国にお

なぜ今 キャッシュレスなのか

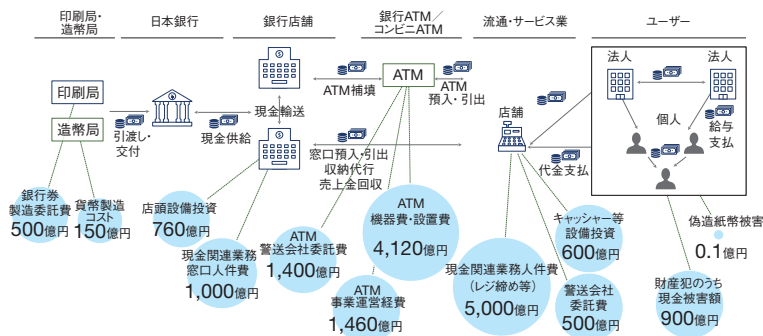
ける普及の要因の一つに、税収確保のために店舗の売上に見える化を目指す政府による、義務化を含めた積極的な関与も挙げられる。このように、諸外国と比べ、その背景や政府の関与度合いも異なるわが国ではあるが、それでもキャッシュレスは重要なテーマだととらえられている。

なぜ今、キャッシュレスが注目されているのか。その主な理由の一つに少子高齢化による労働力不足が挙げられる。わが国の人口は減少傾向にあり、1億人を下回る時代も到来すると予想されている。今後さらに高齢化が進み、労働人口が相対的に減少することで、働き手を十分に確保できない状況になると考えられる。そのような環境下においても便利な暮らしを維持し、安定的な経済成長を実現していくためには、社会の効率化が強く求められることとなる。この効率化を実現するための社会インフラとしてキャッシュレスが必要不可欠なのだ。さまざまな経済活動をより便利にするためには、支払いの利便性も高めなくては、活動全体として便利になったとは言えない。例えば、遠隔医療やドローン宅配等の新しい利便性の高いサービスが提

供されたとしても、最後の支払いが現金であるために、わざわざ出向くというのでは本末転倒だ。

また社会全体で見ると、現金を利用可能とするために大きなコストが払われている。現金を印刷し、搬送、ATMを維持・運営し、店舗においては釣り銭準備やレジ締めといった作業が求められるが、これらに年間1・6兆円のコストが生じているとする試算もある(図2)。実際に、銀行等の金融機関ではATMや店舗を縮小させる方向に動いている。こ

図2 現金決済インフラの直接的な社会コスト(年間)



(出典) 経済産業省「我が国におけるFinTech普及に向けた環境整備に関する調査検討」

れまでは身近にATMがあり、現金が不足すれば簡単に引き出すことができたが、今後はこのような現金入手の容易性は低下することが考えられる。預金口座には十分な資金があるにもかかわらず、手持ちの現金が少ないうえに店舗での買い物物をあきらめるといった機会損失もこれまで以上に発生するかもしれない。

キャッシュレスの種類と仕組み

キャッシュレスにはさまざまなサービスが存在し、わかりにくいという指摘もある。実は、キャッシュレスは2つの軸で分類することができる。ひとつは、決済のための資金をいつ拠出するか、もうひとつは支払い時に何を提示するかだ。

資金の拠出タイミングとしては、「まえ」「いま」「あと」の3つに分けられる。Suicaに代表される電子マネーは事前にチャージしておく必要がある。決済のタイミングで金融機関の口座から引き落とされるので「いま」、クレジットカードは決済後の引き落としなので「あと」と分類できる。どのような利用か、つまり店舗で何を提示するかについては、まず「カード」か「スマートフォン」に分けられ、カードはさらに「接触(決

済端末にカードを挿入する)」と「非接触(いわゆるタッチ決済)」に分けることができる。なお、スマートフォンを利用する場合は、バーコードやQRコードを使うか、タッチ決済のどちらかになると思うが、すべて非接触に分類できる(図3)。

図3 キャッシュレス支払いの種類と仕組み

なにで払う?	カード		スマホ
	接触	非接触	アプリ
前払い	ギフトカード／プリペイドカード	電子マネー	(チャージ)
即時払い	デビットカード		コード決済(銀行口座直結)
後払い	クレジットカード		(クレカ紐付)(キャリア決済)(後払い)

(出典) キャッシュレス推進協議会

キャッシュレスのメリットとデメリット

前述のとおり、キャッシュレス決済には社会全体の効率化に資するという大きなメリットがあるが、身近な生活シーンにおいてもさまざまなメリットがある。

消費者の視点では、現金を持ち歩かなくてよくなり、普段の生活が身

軽になるだけでなく、盗まれたり、失くしたりといった事故もなくなる。現金を引き出すためにATMに行き、並んで待つ必要もなくなる。キャッシュレスを利用すれば、これまでの利用履歴も容易に確認でき、家計簿等も自動で記入できるようになる。そして、このコロナ禍という環境下では、不特定多数が触れる現金を避けることができる。

店舗の視点ではどうだろうか。会計やレジ締めなどの業務の軽減だけでなく、釣り銭が不要となることで、両替コストの削減もできる。また、最近ではキャッシュレスの利用可否で店舗を選択する消費者も増えてきており、キャッシュレスの導入が顧客の一助になるとも言える。そしてキャッシュレスと現金を比較すると、キャッシュレスの方が購入単価が高まる傾向があり、売上向上にもつながる可能性がある。

他方、いくつかのデメリットもある。消費者から多く寄せられる意見として、不正利用への懸念が挙げられる。不正利用については、業界としても不断の努力を行っていく一方、消費者自身が適切なセキュリティ設定を行ったり、利用履歴を定期的に確認したりするなどにより防ぐことができる。万一、不正利用が発生した場合でも、多くのキャッシュレ

ス決済サービスでは補償の規程が整備されており、むしろ現金より安心とも言えるのではないだろうか。

店舗では、キャッシュレス決済を導入する際のコスト等と、取引ごとの手数料が発生する。また、売上発生から実際に口座に入金されるまでのタイムラグも発生する。これらのデメリットについては、導入による効果との比較で考えていただきたい。さらに、低廉な手数料の設定や翌営業日入金を実現する決済事業者も登場してきており、導入する店舗のニーズを踏まえ、決済事業者を選択することも重要である。

キャッシュレスの活用に向けて

キャッシュレスが広まると、支払いという行為をあまり意識せずに、モノを購入したり、サービスを受けられるようになる。例えば、Suicaはその最たる例だろう。昔は電車に乗る際に、券売機の上にある料金表を眺め、料金を把握し、券売機に現金を投入して切符を購入、そうして改札を通っていたと思う。そのためよく使う路線では、料金を覚えている人も多かった。Suicaが普及したことで、券売機に立ち寄ることもなく、そのまま改札を通るようになり、具体的な料金をいちいち把握しなく

てもよくなった。結果、消費者は本来やりたかったこと（移動）に集中することができるようになった。

店舗においても新たな活用が広がっている。ファストフードやカフェを中心にモバイルオーダーが普及し始めている。これは、あらかじめスマートフォンで注文から決済までを行っておくことで、店舗では商品を受け取るだけになるというものだ。店舗から見ると、注文取りや会計のために人手を割く必要がなくなり、店舗が本来やりたかったこと（おいしい料理を提供する）に集中できるようになった。まさに、店舗の効率化、そして本来すべきことへの集中が実現できている事例と言える。また、消費者から見ると、注文前後の待ち時間がなくなり、本来やりたかったこと（料理を食べる）に集中できるようになったのだ。

これまでも述べてきたように、キャッシュレスは効率的な社会の実現において必要不可欠なツールとしてとらえるべきである。そして、効率化は単なるコストカットではなく、より付加価値の高い経営へ集中するための前提ととらえるべきだ。つまり、キャッシュレスの導入がゴールと考えてはならず、むしろスタートと考えるべきなのだ。これからの社会、消費者はさまざまな情報にアク

セスしやすくなり、店舗の選択基準が変わってくるだろう。これまでは、単に近いから、知っている店だからという観点で消費者から選択されてきた面も多いかと思う。しかしながら、今後は店舗が何を提供してくれるのか、どのような新しい体験ができるのかといった点も重要視されることになるだろう。そのような付加価値の提供に向けて、現金を扱うことが足かせになることも想定される。店舗の持つ魅力を発揮するため、どのような店舗運営、経営を行うべきかを考えていくと、自ずとキャッシュレスが前提になることに気づくだろう。

支払い行為自体は生産性があるものとは言い難い。より生産性の高い業務、他の店舗との差別化要因となりうる業務に貴重な人材を配置し、より集中できるよう、キャッシュレスの導入による店舗の魅力向上をご検討いただきたい。

筆者 福田 好郎

Fukuda Yoshio

一般社団法人キャッシュレス推進協議会事務局
長。慶應義塾大学卒業後、国家公務員コンサル
ティング会社等を経て2018年7月より現職。
統一コード決済の規格であるPCRや、各種ガイド
ラインの策定等、キャッシュレスに関するさまざまな
プロジェクトを協議会会員や関係省庁とともに進
める。協議会では、主に年間プロジェクトの運営
管理と各検討におけるファシリテーションを担う。

国税のキャッシュレス納付を積極的に活用しよう！

納税者の利便性向上や社会全体のコスト削減、コロナ禍における非対面の観点から、キャッシュレス納付のニーズが高まり、国税庁も普及に本腰を入れている。金融機関や関係省庁、法人会などの連携を図り、令和7年度までにキャッシュレス納付割合を40%程度まで引き上げることを目指している。

納付手段の多様化も奏功して国税のキャッシュレス納付割合は伸び、令和2年度の実績は29・3%となったが、法人に限定すると11・5%にとどまる。これは、法人の納付件数の66・3%を占める源泉所得税の多くが金融機関窓口で納付されているためであり、キャッシュレス納付割合の向上にはこの源泉所得税のキャッシュレス納付への移行がカギとなる。

源泉所得税のキャッシュレス納付には、e-Taxの操作により口座引き落としで納付する「ダイレクト納付」が推奨されている。e-Taxやダイレクト納付の利用には事前手続きが必要なたため、利用可能となるまで時間を要するが、「金融機関に向いて窓口で納付する」というコストの削減にもつながることから、積極的に活用願いたい。

◆令和4年度税制改正
まとめ

令和4年度税制改正では、成長と分配の好循環の実現に向けて、多様なステークホルダーに配慮した経営と積極的な賃上げを促す観点から賃上げに係る税制措置が抜本的に強化された。そして、スタートアップと既存企業の協働によるオープンイノベーションをさらに促進するための措置が講じられた。

また、カーボンニュートラルの実現に向けた観点等を踏まえ、住宅ローン控除等が見直され、それに加えて、景気回復に万全を期すため、土地に係る固定資産税等の負担調整措置について、激変緩和の観点から所要の対策が講じられた。

法人課税では、中小企業における所得拡大促進税制の見直し、中小法人の交際費課税の特例措置の延長、少額の減価償却資産の取得価額の損金算入制度の見直し等が行われた。

資産税関係では、法人版事業承継税制における特例承継計画の提出期限が延長されたほか、直系尊属からの住宅取得等資金に係る贈与税の非課税措置の見直しが行われた。

消費課税では、令和5年10月から導入される適格請求書等保存方式に係る登録手続の見直しが行われた。

健康経営大賞 最優秀賞受賞企業

「日本の未来を担う子どもたちに過大な負担を背負わせてはいけない」との思いから、全法連青連協が令和元年に立ち上げた「財政健全化のための健康経営プロジェクト」。その浸透・定着を図るための手段として「健康経営大賞」が設けられた。楽しみながら競い合い、従業員や家族も巻き込んで心身ともに健康になり、結果として国の財政健全化に貢献するのが狙いだ。

昨年11月の法人会全国青年の集い・佐賀大会で「健康経営大賞」が開催された。133企業・59青年部会が全国各地からエントリーし、代表の5企業・5青年部会が取り組みを発表。青連協役員・顧問や外部有識者による事前審査に加え、全国305名の部会長による当日のWEB投票の結果、北海道・札幌北法人会のアイビック食品株式会社が、企業部門で最優秀賞を受賞した。

昆布だし、ラーメンたれを中心に調味料・食品をOEM製造するアイビック食品は、地元北海道の素材を生かした加工を得意とする食品メーカーだ。若きリーダー、牧野克彦社長は「従業員は宝です」と言い切る。「宝である従業員が健康を維持し、良いパフォーマンスを発揮することで会社は発展



「良いと感じたら、すぐやる」がポリシーの牧野社長

する」とし、健康面と精神面からのサポートを常に心掛けている。

これまで、バランスボールのオフィスの設置、がん検診補助や禁煙手当の導入、RPA（ロボティック・プロセス・オートメーション）導入による業務自動化・残業削減などを実施してきた。異業種を含めた他社の取り組みや、全従業員が毎年提出する「改善提案書」「生涯幸福設計シート」から、これは良いと感じて取り入れてきたものだ。健康経営という言葉を難しく考え

る必要はない。これまで従業員の健康のためにさまざまな取り組みをしてきたが、「うちでもやってるよ」ということも多いでしょう。健康経営大賞をきっかけにそれを整理したことで、「なぜ取り組むのか」「自分たちにとって還元されるのか」が改めて浸透しただけ、今回の受賞は従業員も喜び、励みに感じている。まさに、健康経営プロジェクトの「できることから始めよう！」「取り組んでいることを当てはめてみよう！」だと話す。

食品のOEM製造にとどまらず、販売戦略や販路確保などでも積極的に顧客サポートに取り組む同社。昨年9月には、キッチンと撮影スタジオをVR（仮想現実）やAR（拡張現実）などのデジタル技術と連携させた食のDX拠点「GOKAN」を北海道みらいキッチン」をオープンさせた。試食会や写真撮影、動画配信などが可能で、顧客企業は商品開発や拡販などのために利用することができる。

アイビック食品株式会社

代表取締役社長

牧野克彦

所在地

北海道札幌市東区苗穂町
13丁目1-15

連絡先

011-788-7711

設立 2002年

資本金 5,000万円

事業内容

たれ・だし・スープの製造販売

◆令和4年税制セミナー

2月15日、東京都新宿区のハイアットリージェンシー東京で、令和5年度税制改正に向けた最初の取り組みとなる「令和4年税制セミナー」が開催された。新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、会場参加とライブ配信のハイブリッド方式で実施し、全国の法人会税制委員など80名が会場で、約270名がライブ配信で聴講した。

セミナーでは、まず財務省の青木孝徳大臣官房審議官が令和4年度税制改正について詳細な解説を行い、その後、公益財団法人東京財団政策

研究所の森信茂樹研究主幹が、「今後の税財政改革の方向性について」と題する講演を行った。

セミナー翌日には、全法連税制委員会が開催され、検討テーマやスケジュール等が審議された。また、令和5年度税制改正提言の取りまとめに向けた取り組みとして、3月から5月にかけて、役員や税制委員等を対象にした税制アンケートを実施することが確認された。

今後は、法人会、県連、全法連の各レベルでの議論を積み重ね、最終的には9月の全法連理事会で「令和5年度税制改正に関する提言」を決議する予定である。

◆政府・国会議員らに提言

全法連では、「令和4年度税制改正提言」に伴う県連・単位会の提言活動の状況を取りまとめた。

国会議員関係では、全国294会の法人会が実施。議員本人150人を含め衆・参院議員507人（前年度497人）に提言を行った。

地方自治体関係では、401会が実施。都道県は知事本人15人を含めて41件、都道県議会41件、市町村長840件（前年度832件）、市町村議会は550件（同546件）となっている。



財務省・青木孝徳大臣官房審議官の講演

お土産、万歳！

収まりかけたと思ったら再拡大と、コロナもなかなかしぶといですね。そんな中、全法連職員は感染に気を付けながら、おいしいお土産を探しに全国各地を飛び回っています（いえ、仕事のついでです）。

『源氏パイ ピアノブラック』 三立製菓株式会社 （浜松西法人会）

音楽のまち浜松で作られるビターチョコが練りこまれた源氏パイは、ちょっと小さめサイズでほろ苦い大人のお菓子。メープル味のピアノブラウンと食べ比べてみてはいかがでしょう？



『仙台きなこクランチ』 株式会社菓匠三全（仙南法人会）

『萩の月』で知られる同社が手掛ける、宮城県産の大豆のみを使用した「仙台きなこシリーズ」。クランチのサクッと感ときなが絶妙に合います。甘さ控えめなところもウレシイ。



『中餅（あたるもち）』 株式会社中尾清月堂（高岡法人会）

驚くほどモチモチな焼き餅は、富山県産のもち米と里芋でつくっているとか。あっさりした粒あんの相性も良く、飽きのこない味でついうまい1個食べたくります。



『メイシャローズ』 株式会社五月ヶ瀬（坂井法人会）

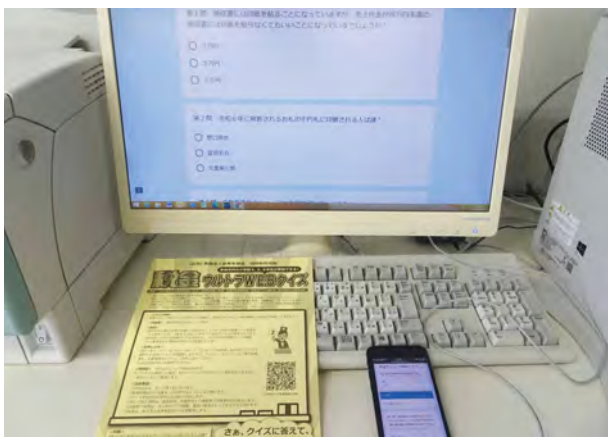
プレーン生地でココア生地を包みナッツを散りばめて焼き上げた、ちょっとかための香ばしいクッキー。アーモンドやカシューナッツなど4種類のナッツの風味が楽しめます。



青森 — 青森

税金ウルトラWEBクイズ

青森法人会青年部会は、11月中旬、小学校高学年を対象に毎年行っている「税金ウルトラクイズ」をオンライン形式で実施した。青森税務署の協力と、市の教育委員会・PTA連合会、東北税理士会青森支部の後援で制作したチラシで告知し、サイトで税金に関する3択形式のクイズ20問に回答してもらうスタイル。参加してくれた小学生は106名。全員に図書カードを贈呈した。



群馬県連

高校生税金クイズ

例年、税を考える週間の一環行事として県内の商業高校と商業科のある高校全11校が一堂に会し開催する「群馬県高校対抗税金クイズ大会」。今回は3密回避のため、よしもと群馬県住みます芸人のアンカンミンカンが前橋商業高校・伊勢崎商業高校・利根商業高校・安中総合学園高校の4校を個別に訪問、生徒と税や財政・簿記に関する知識を競う形式で行った。当日は、法人会の高浦県



練馬西 — 東京

新マスコット、誕生！

連青連協会長も解説者として出演。日頃学んでいる税や会計の知識を生かした白熱した勝負展開となった。当日の様子は今回不参加校の部活動の様子や法人会のCMとともに、群馬テレビで12月に2回放映された。



令和4年1月26日、ホテルカデンツア東京で練馬西法人会創立30周年記念式典が挙行された。まん延防止等重点措置適用のため規模を縮小

伊勢 — 三重

グループ別税務研修会

伊勢法人会女性部会では12月6日、27回目となる「グループ別税務研修会」を実施、伊勢税務署三矢署長をはじめ個人・資産・法人の各課税部門統括官など6名を講師に、来賓を含む34名が参加した。消費税・寄付金・法人税・所得税・相続税の5グループで討議し、インボイス制度やコロナ禍による昨今の賃貸料減額、株式相続など約1時間の意見交換の後にテーブルごとで発表した。開催時

間の短縮や人員制限、レイアウト変更など感染対策を行いながら無事に開催した。今後も「コロナ禍でもできること」を模索し活動していきたい。



福山 — 広島

食品ロス問題への取り組み

福山法人会女性部会では、女連協で新たに注目している食品ロスの問題に積極的に取り組んでいる。各人の問題意識醸成と、地域社会貢献活動の一環として、社会福祉協議会の「フードたすけあいネット」活動に参画。

部会員から家庭内の余剰食料や賞味期限が近い食品の提供を受け、11月に第1回目の寄付を行った。今後もこの活動を継続していく予定である。



中津 — 大分

租税教育の教材動画完成 「税が役に立っちゃん!」

中津法人会青年部会制作の租税教育教材オリジナル動画「イータ君と学ぼう! 租税教室」税金って何だろう?」が11月、完成した。コロナ禍で実施できなくなった「Taxパス

ツアー」の代わりに思索したもので、イータ君が、税金が無い世界を体験し税金の使われ方を学ぶ約20分。警察署や消防署、クリーンプラザ、図書館などの協力で、部会員扮する野中君と中川君、制作・出演すべて同会による手作り感満載の一本に仕上がった。動画はYouTube公開のほかDVDで「税金の働き」読本とともに市内全21小学校へ寄贈。6年生約800人には副教材として冊子「タックスフロントとけんたくん」も配布した。今後もさまざまな活動を通して、未来を担う子どもたちへ税知識の普及に取り組んでいきたい。



委員会対抗ウォーキング

北那覇 — 沖縄

北那覇法人会青年部会では令和3年10月、大同生命のKSPアプリを活用したウォーキングキャンペーンを開催。総務・親睦・研修・育成の4委員会各10名で対抗戦を行った。参加者からは「歩くことを意識できた」「仕事から帰った後ウォーキングする習慣がついた」「飲酒量も考えるようになった」など、健康意識の高まりが見られた。翌月にはホテルコレクティブで表彰式が行われた。



けんたの 全国法人会めぐり

GO AROUND JAPAN!

今回お邪魔するのは福岡県の大川三瀬法人会。家具のまち大川市と、キノコとクリークのまち大木町には、どんな名所や名物がある…、もといどんな活動をしているか楽しみだな。では、大川なんちゃら法人会を目指してGO!



第2回
おおかわ みづま
大川三瀬法人会
福岡県

けんたくん、二日目は観光三昧

有明海の海苔いかだを眺めながら、佐賀空港に着陸。そこからレンタカーで約20分、目的地の大川市街地に。家具屋さんがいっぱい。コンビニよりたくさんだ！筑後川昇開橋で記念撮影した後、すぐそばの大川テラツアに行ってみた。ウワサのネコ家具は座り心地抜群。いいなあ、イヌ家具も作ってくれないかなあ…。



鑑賞しながら旬の味に舌つつみ。大川市出身の作曲家・古賀政男先生の記念館は時間が無くて入れなかった代わりに、ギター

を抱いた銅像を目に焼き付けて。

その後、キノコのまち大木町へ移動し

たら、クリーク

沿いにヘンテコ

なキノコ像を3

体発見、他にも

あるかも知れな

いね。

お土産は、新

発売の「おおか

わ木の子まん



「黄昏きの子」ってうれしい…



博多すぎたけみそ汁(上)と
おおかわ木の子まんじゅう(右)

じゅうと、幻のキノコ「博多すぎたけみそ汁」に決定。志岐蒲鉾で買ったさつま揚げは、ひとりで全部食べちゃった。エヘ。

二日目、大川三瀬法人会を訪問

「室町時代に船大工が家具を作ったのが始まりで、大川は一大産地になった」と教えてくれたのは、家具卸売業を営む福山会長。しかも「廃藩置県のと、大川は三瀬県の県庁所在地だった」って。なるほど(ミツマツて読むのか)勉強になりました！

「合併や廃業で家具関連企業が減って会員増強は大変。だから、イベントの際には新聞社に取材に来てもらうなど、周知活動に力を入れているよ」と、秋山事務局長。マスコミを使った広報とは、なかなかやりますね。

江口さんは「前任者と入れ替わりで入社したので、誰も知らない、何もわからないところからのスタートでした」と3年前を振り返る。パソコンを入れ替えてネット環境も整ったので、WEB会議もバッチリ…？だそうです。



福山会長

福岡県で 観る 食べる 遊ぶ



「大川組子」はJR九州のクルーズトレイン「ななつ星 in 九州」の内装にも採用されている

お膳のフタに伝統工芸大川組子が施された、旬の食材を使った眼福満腹のお料理はいかがでしょう。毎年5月1日〜7月20日には、期間限定で名物「斉魚」料理を楽しめるとか。

食べる
「大川組子膳」
OKAWA kumiko set

伝統工芸のお膳に舌鼓



長さ24m、重さ48tの可動橋が5分で23m上昇するさまを間近で見ることができる。橋ウォッチャーならずともその迫力に圧倒！

頼めば動かしてもらえるかも
大川市と佐賀県を結ぶ、旧国鉄佐賀線の鉄道用可動式橋梁です。国指定重要文化財で、現在は遊歩道として一般開放されており、夜間はライトアップされるなど、観光スポットとして注目されています。

観る
「筑後川昇開橋」
Chikugo River Lift Bridge

公益社団法人 大川三瀧法人会



福岡県大川市大字酒見221-6
(大川商工会館内)
TEL: 0944-87-8384
<http://www.okawamizuma.com/>

活動地域 大川税務署管内
(大川市、三瀧郡大木町)

会員数 568社

会長 福山 満博
(有限会社福山商店)

トリビア 設立当初は三瀧郡法人会。「三瀧」の地名は、日本書紀にも「水沼」「水間」と記載されており、13世紀後半に「みづま」になったとの説がある。



秋山事務局長と江口さん



「租税教育に青年部の力は欠かせない」と青年部会長賞と租推協会賞を新設。管内の全11小学校で「租税教育」を実施、6年生のコンクール応募率は毎年100%近い。福岡県知事賞、全法連女連協会賞と、2年続けて受賞児童を輩出しています。

「税に
関する絵はがきコンクール」を充実化

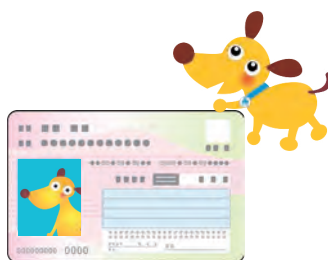
大川三瀧法人会の租税教育活動



大川三瀧法人会の独自取り組み

マイナンバーカードの 取得推進

「まずは役員に」とマイナカードの取得を依頼したら、ある役員の奥様が周知に協力してくれたので、なんと200人もの方々がカードを取得されました。奥様パワー、お見事です！



大川三瀧法人会の広報活動

創立70周年 記念事業

2021年に福岡局連で最初の70周年を迎え、今年5月には記念事業を予定。記念誌作成のために倉庫をひっくり返したら、なんと会報誌の第1号と第2号を発見しました。



あかい、まるい、おおきい、うまい。12月下旬〜5月上旬頃には施設周辺であまおうのいちご狩りが楽しめる



ボクの鼻より
大きいよ！

遊ぶ 「天然温泉大木の湯 「アクアス」」 OOKI spa AQUUS

癒やしと健康の複合施設

良質で「美人湯」とも言われる天然かけ流しの温泉でほっこり。温水プールもあるし、レストランでは、ぜひ特産のきのこ丼を。近くでは、きのこのもぎとりも体験できます。



本殿と正平塔は国指定重要文化財。樹齢2千年と言われる幹周り8mの「白鷺の楠」も要チェック

観る 「風浪宮」 Furugami

「おふろうさん」と親しまれる社

1800年以上前に創建された神功皇后ゆかりの神社。毎年2月の風浪宮大祭では流鏝馬などの神事が繰り広げられ、多くの参拝客で賑わいます。

遠目にも目立つ独特の外観。館内では旬の採れたて野菜や加工品も販売している

財政赤字は気にしなくてよいのか

財務省の矢野次官は、文藝春秋2021年11月号で、わが国の財政赤字は第2次大戦直後の状態を超えて過去最悪であり、どの先進国よりも劣悪になっているとして、昨年の衆議院選挙における各党の「バラマキ合戦」に警告を發しました。これに対し一部の論者から、次官の財政の見方は「古い見解」だとバッシングを受けました。

財政に対する「新たな見解」というのは、米国のイエレン氏がFRB（連邦準備理事会）議長時代に提唱し、財務長官に就任した現在実行に移しつつある「高圧経済論」や、民主党左派の担ぐ「MMT（現代貨幣理論）」のことです。わが国でもMMTを担ぐ自民党の政治家が、政務調査会に「財政政策検討本部」（本部長・西田昌司参議院議員）を設置し、安倍元首相を最高顧問に迎え議論を始めています。そこで「新たな見解」の理論的支柱ともいえるMMTとはどのようなものなのか、またいかなる問題があるのか論じてみたいと思います。

MMTは、3つのパーツから成り立ちます。第1は、「政府と中央銀行の勘定は同じ国なので一体とみなすことができ、国の借金である国債の増発は、国民の資産の増加となる」という考え方です。第2に、「自国通貨を発行する権限のある政府は、慢性的な投資不足で民間部門に貯蓄余剰（カネ余り）がある場合には、これを埋め合わせる財政出動を行うべきだ」という主張です。最後に、「積極財政の歯止めはインフレで、インフレ率が上昇し始めたら、増税や歳出削減によって対応する、そのルールをあらかじめ決めておけばいい」としています。この条件の下で、財政赤字を気にすることなく新型コロナウイルス対策やデフレ経済脱却のための財政拡大をすべきだという考え方です。

筆者はこの考え方には、2つの問題があると考えています。まず財政のワイズスペンディングという論点です。需給ギャップがある限り、それを埋め合わせる

財政追加をすべきということになると、無駄な歳出に歯止めがかかりません。90年代のわが国では、バブル崩壊後の不況対策として、数次にわたり総額120兆円の減税と公共事業追加による拡張的財政政策が行われました。しかし、カンフル剤としての財政追加が終了すると経済は再び停滞、今日に至るまで完全なデフレ脱却はできていません。一方その間行われた地方の高速道路や空港整備などの需要創出効果は少なく、維持費だけがかさむ結果となっていました。有効活用されていない国の資産の価値は棄損しており、MMTのいう「国の借金は国民の資産」とは言えなくなっているのです。

もう一つの問題はインフレへの対応です。MMTでは、「インフレ率が上昇し始めたら、あらかじめ決めた増税や歳出削減により対応すればよい」としていますが、法律で（国会で）あらかじめ財政緊縮策や増税を決めておくことができるでしょうか。増税は所得税

なのか消費税なのか、歳出削減は社会保障か公共事業か、どの程度の規模なのか、これをあらかじめ立法化できるとは到底考えられません。安倍総理（当時）は、法律で決められている10%への消費増税を2度も延期しました。またインフレには素早い対応が必要ですが、法律改正の伴う税制での対応はタイムラグを生じさせます。バブル土地対策としての地価税はバブル崩壊後の92年に導入されました。

米国では、コロナ対策が財政赤字を拡大させる中、急回復した需要増が賃金上昇に火をつけ7%近い物価上昇となっています。FRBは、金利の引き上げや資産の圧縮で対応する意向を示していますが、経済の不安定性を招いています。

このように拡張財政を継続することは、国家が破綻するかどうかは別として、制御しきれないインフレをもたらす可能性が高いと言えるでしょう。健全な財政運営の必要性が高まっていると思います。

「黒字リストラ」の流れ続く 年功賃金や終身雇用は終焉か

早期・希望退職募集に応じた上場企業の社員が、判明分だけで2年連続1万5000人を超す高水準となった。

コロナ禍に伴う赤字企業の増加が要因だが、経営体力のあるうちに実施する「黒字リストラ」も4割を超えた。

デジタル化などに対応するための組織改革が目的で、こうした流れが続けば終身雇用は終焉へと向かいそうだ。

東京商工リサーチによれば、2021年に早期・希望退職を募集した上場企業は84社だった。前年の93社より減少したが、2年連続での80社超えはリーマン・ショック後の2009～10年以来だ。

退職者は人数を公表した69社分だけで1万5892人に上り、前年の1万8635人に続いて1万5000人超となった。1000人を超す大規模募集をした企業も、2001年の6社に次ぐ5社あった。

判明していない分や非公表分、非上場企業の募集分も含めれば、退職者数はさらに膨らむ見込みだ。

業種別では、アパレル・繊維製品の11社が最多で、電気機器（10社）、観光を含むサービス（7社）が続いた。コロナ禍が長期化し、業績不振に苦しむ企業の「赤字リストラ」が多かったということである。

デジタル化対応などが背景に

一方、直近本決算で利益を出した企業による「黒字リストラ」も募集企業の44.0%に及んでいる。募集人数1000人以上の5社のうち、4社は黒字だった。「黒字リストラ」は2019年頃から目立ち始めているが、コロナ禍にあっても流れが続

いているということである。

利益が出ている企業のリストラは、需給動向を見越しての判断であったり、生産・営業拠点の集約を契機に踏み切ったりするケースもあるが、年齢構成の是正を目的に実施する企業が少なくない。

バブル経済期に大量採用した世代が組織の年齢構成をいびつにしているためだ。この世代が50代に入り、給与が高止まりして人件費を圧迫しているのである。総人件費は簡単に増やせないことから、この世代を減らすことで若手社員への配分を厚くし、優秀な人材の採用につなげたいとの思惑である。

狙いはこれだけではない。経営体力があるうちに、事業再編や組織改革を先行実施しておきたいという計算もある。

多くの企業は、デジタル化や脱炭素化への移行を迫られているが、そのためには新事業の軸となる即戦力の確保が不可欠だ。そうした高度な人材をスカウトする軍資金としての意味合いもあるということだ。

かつてのリストラは削減のみだったが、いまは中高年の退職勧奨と同時進行でデジタル人材や若手を積極採用する企業が珍しくない。

企業個々の事情は別として、早期・希望退職の広がりには日本型労働

慣行を大きく変質させる。

40代後半以上の社員の大規模退職は、日本型労働慣行の一つである年功序列賃金体系の実質的な破綻を意味する。若手社員にしてみれば、40代後半から50代で肩たたきに遭うというのは、定年延長どころか、十分に給与が増えないうちに職を追われる。定年短縮と同じだ。

「明日は我が身」と 若手に警戒感

40代後半以上の社員が退職を勧められる様子を見た若手社員の中には「明日は我が身」と警戒し、「追い込まれる前に転職しよう」と考える人も出てくるだろう。こうした若者が増えれば、「終身雇用」も終焉へと向かうこととなる。

40代後半以上の求人は少なく、早期・希望退職に応じた人の多くは再就職に苦労している。他方、リストラ後の新規採用が計画通りに進まず、人手不足が悪化した企業もある。

少子化で勤労世代が減少する時代において、早期退職者を活用しなければ人手不足は一層加速する。そうでなくとも「雇用の流動化」は不可避だ。政府は早期退職者の再就職支援を契機として、「流動化」の促進に力を入れる時である。◎



「デザート別腹説」

大谷 克弥

医療ジャーナリスト

日本の別腹説、 欧米の別部屋説に決着か

食事の後に与えられるデザートに対し、以前から日本では、「別腹^{べつぷく}」が、外国では「別の部屋^{ルーム}」があるから食べられるはずと言われてきましたが、近年「いずれにも科学的根拠がある」と認知が高まってきました。もともと今後は、食べた後の体調管理が重要課題なので、この問題は太らない注意にと新たな展開を迎えそうです。

日本の別腹は「べつぷく」とも呼ばれ、父が同じで母の違う腹違いの子を指すこともありましたが、急速に「べつぱら」が広まったのはバブルの頃でした。

雑誌などで評判の人気レストランでは、食事を楽しむ若い女性のグループが目立つ存在になり、満腹になったはずの食後に、ケーキやアイスクリームなどのデザートをもりもり食べながら「私たちには別腹があるから」と話し、馴染みの薄かった別腹という言葉が流行語にしまいました。

一方、外国の場合は、「人間の胃袋には別の部屋^{ルーム}があるのでデザートぐらいい食べられる」と、当初から言われていました。これは、デザートは別の部屋で食べなさい、かと思いきや、英語のルームとは単なる部屋だけでなく余地・空き地、といった幅広い意味を持っていました。

双方を単純に比較すると、日本の別腹には食べ続けることへのこだわりを感じますが、ルームには西洋人の余裕というか、大らかさが際立っている気がします。レイファーストのアメリカをはじめ西欧諸国では、以前からデザート^{デザート}の「ルーム存在説」が飛び交っていて、その根底には、レイディー達のメンツをつぶさないようにする配慮があったかと考えます。

新たな食欲を生み出すスイーツ

この別腹や別の部屋論争で、大きな働きをするのは人間の脳です。人間が脳の指令で食べ物を口にしてるのは、「脳飲脳食」の言葉からも脳

がリードしていることがわかりますが、食欲の総指揮をしているのは大脳皮質の前頭葉です。前頭葉は思春期過ぎの女性の食欲を抑え、中高生の男性には逆に増やす働きをして、若者の体型にも関与しています。この脳に着目した外国の研究者たちは、次のような意見を述べ始めました。

「人間はおいしいそうな食べ物を見ると、麻薬によく似た脳内物質のβエンドルフィンやドーパミンが分泌されて、幸福感に満ち、食べたいという意欲がさらに湧く。しかも神経伝達物質のオレキシンが分泌されると、胃の中にある食べ物を小腸に送り出して胃袋を広げ、次のご馳走を受け入れる準備を始めるのだ」

理路整然としていて、なるほどと納得させられますが、「感覚特異的満腹感」という言葉も生まれています。

「人間は1つの食べ物を満腹まで食べると、もういいや、と飽きてくる。まだ食べられる余力はあるが、その料理はもう食べたくない。これが感覚特異的満腹感で、満腹を感覚

として認知する。同じ風味の食事はもうご免だが、新しい風味であれば再び食欲が湧いてくる」。これには追加があつて「特に新しい食べ物がスイーツなら、見た目も香りも素敵なので、ああおいしそうだという期待感が新たな食欲を生み出し、デザート用の別部屋を作ってしまうのだ」。

別腹は怖し、過信に嚴重注意を

外国の文献を見て、デザート別部屋説は認知されるだろうと見ていましたが、別腹説の日本でも大きな流れが起き始めていました。満腹とは何かの位置付けが変わったのです。

いったんは満腹と感じても、時代とともに胃で消化されるスピードが速くなつてきていて、胃に食べ物を受け入れる余力が来ているのを研究者は認め、その余力が別腹の「正体」だと、認知するに等しい見解でした。

日本人には、別腹があるからいくら食べても大丈夫という過信に走る心配がありますが、別腹とは、食べる量が2倍にも3倍にもなることもあるのだと冷静に考えなければなりません。食べ過ぎになるかどうかは自分で判断するしかなく、甘い物に目のない人には容易でないはずです。



「年金減額時代」に 備えましょう

2022年度に支給される年金が、この4月から、昨年度に比べて0.4%減ります。昨年度も0.1%減っていますから、2年続けての減額ということになります。金額的には、厚生労働省が出している平均的な収入の場合で、国民年金が月259円（年額3108円）、厚生年金が月903円（年額1万836円）の減額で、6月にまとめて支給される4～5月分の年金から新たな金額が適用されます。

年金は2004年の改正で、厚生年金保険料を18.3%（労使折半）まで段階的に引き上げ、国民年金保険料を月1万6900円まで段階的に引き上げ、さらに物価が上昇したら年金を実質的にカットするという「マクロ経済スライド」も導入し、「100年安心」という制度設計にしたりはしていません。

けれど、この「100年安心」も12年で崩れ、2016年の年金改革では、物価が上がっていても働く人の賃金下がっていたら、支給される年金額も下げるという改定が行われました。結果、コロナ禍で給料が下がる中、2年連続での年金減額ということになったのです。

★年金支給額は、まだまだ下がりそう

実は、年金の減額はこれで終わりではありません。エネルギー価格や食料品価格などが急騰している中で、多くの国がインフレを警戒し、金利の引き上げを模索していますが、日本は8年も続いている「異次元の金融緩和」を終えることができずに、日銀は金融緩和を続けると言っています。そうなると、海外との金利差が広がり、為替は円安に向かい、輸入品の価格をさらに押し上げる要因になりますので、物価高はまだまだ止まりそうにありません。

そんな中で、コロナへの警戒感もあって消費者が物を買わず、企業が儲からず、給料が上がらないという状況が続けば、現役世代の給料に連動した年金は、さらなる減額に直面することでしょう。

まだまだ年金の支給額は減りそうですが、もし、健康で長生きしそうなら、できるだけ年金をもらい始める時期を後にするというのも一つの方法です。

★働く高齢者には、良いことも

年金は、基本的には65歳支給開始ですが、希望すれば、60歳から70歳の間でもらい始める年齢を自分で決めることができ、2022年4月以降に新たに年金をもらい始める人は、75歳までもらい始める時期を延ばせるようになっています。

65歳より早くもらい始めることを「繰上げ受給」といい、65歳より後にもらい始めることを「繰下げ受給」といいます。これまで「繰上げ受給」では、支給開始時期が65歳よりも1カ月早まるごとに年金額が0.5%減額されていましたが、今年4月からは、減額率が0.4%になります（昭和37/1962年4月2日以降生まれが対象）。65歳から1カ月年金の受給を早めるごとに0.4%ずつ減るのを、仮に60歳から年金をもらい始めたとして計算すると、24%の減額です。また、75歳まで支給開始年齢を遅らせることもできるので、仮に75歳から年金をもらい始めると、84%増しでもらえることになります。

年金で、この4月から変わったことが、もう1点。今までは60歳から64歳までは、厚生年金に加入しながら働いて給料をもらい、そのいっぽうで年金ももらう場合、合計額が28万円を超えたら、超えた部分の年金がカット対象となっていました。この上限が47万円に引き上げられました。

また、65歳以降、老齢厚生年金を受給しながら厚生年金保険に加入していると、それまでは即座に反映されなかった65歳以降に支払った保険料が、もらえる年金額に早期に反映されるようになりました。

年金の支給額は少しずつ減っている感が拭えませんが、高齢で働く人には選択肢も増えているということです。

老舗の肖像

file: 033

株式会社 時の名所
創業 寛永四年 Since 1627

愛媛・松山法人会



大國主命や聖徳太子も来浴したと『伊予国風土記逸文』に記され、日本で最古級の歴史をもつとされる道後温泉。その地に寛永四年（1627）に建てられた宿が「鮎屋（現・ふなや）」だ。先祖は道後温泉本館の改築や鉄道の敷設など、道後の観光地化にも尽力した。

夏目漱石も松山中学に赴任した際に鮎屋を気に入り、「はじめてのふなや泊りをしぐれけり」という句を詠んだ。多くの文化人や有識者が訪れ、洪沢栄一も75歳の時に投宿し、入浴後深夜まで揮毫し養蚕に関する漢詩の書を残したという。

大正期に入ると、温泉の開発工事などで伊佐爾波神社の参道に移転。紅葉の美しさで名高いその地に、当時は珍しいベランダやマンホールピースをしつらえた洋館も建てられた。昭和25年には昭和天皇が宿泊され、その後も皇族の方々が繰り返し訪れている。

1500坪の日本庭園「詠風庭」は江戸時代に作られた後、明治期

老舗は新店なり

代表取締役社長 鮎田 好久

に地元有志が観光地として開発、その美しさを今に残している。庭の中には自然の川が流れ、春から秋にかけては川席と呼ばれる小屋で川床料理が楽しめる。

明治時代に、日本に入ってきたばかりの洋食をいち早く提供したのもふなやだった。漱石は洋食を奨励しようと足しげく通い、彼に連れられて行った高浜虚子は「黒い堅い」ビフテキを少ししか食べなかったという。

平成25年に作られた「俳句ラウンジ」は俳句をテーマにした温泉引湯付のスイート特別客室として話題となった。古来から続く「ゆったりとくつろぐ」という理想に、新しい楽しみが加わり、海外からも注目された。

「老舗は新店なり」という社訓を掲げ、おもてなしを第一に地域と共に歩んできた温泉宿「ふなや」。移りゆく時代の中で、新しさを追求する攻めの姿勢でこれからも進化し続けていく。

1 蛸が舞う初夏は特に幻想的な雰囲気にも包まれる川席では、食事が楽しめる
2 瀬戸内の新鮮素材をふんだんに使った本格的なフランス料理も自慢
3 第14代目当主の鮎田好久氏
4 道後温泉本館の並びにあった明治期のふなや

5 鮎田好久氏

Company Profile

株式会社 時の名所 本社所在地 愛媛県松山市道後湯之町1-33 089-947-0278
業種 旅館「道後温泉 ふなや」の運営 従業員数 130名 <https://www.dogo-funaya.co.jp/>

明治18年(1885)を創業年とする早川しょうゆみそ。美しい水源に恵まれ、産業振興が盛んだった都城で産声を上げた。創業者は早川利三次。とろてんつゆの製造がスタートだった。昭和22年、3代目の武兵衛が早川武兵衛商店を設立。この頃、味噌や醤油に業態転換したとされるが、詳細は定かではない。昭和40年に早川しょうゆみそ株式会社へ商号変更。時代の大きな変化の中で、健康という付加価値も大切に、添加物を加えない商品や有機みそを真直に作り続け、地元の食文化を支えてきた。

東日本大震災のボランティアから味噌の重みがネックだったことを聞いた6代目の次男の薫さん(現・専務)が、味噌の粉末化を考え始めたのは平成27年のことだった。しかし、高コストのフリーズドライ以外での実現は難しく、無添加での乾燥も味噌の特性上無理だと社内で一蹴されてしまう。しかし、諦めない彼の熱意に、職人たちも加わり

美味しさは文化、そして健康

代表取締役社長 早川 洋

3年がかりで粉末味噌が完成。その後、味やクオリティを高め、令和2年暮れに発売された味噌パウダー「umami.s」は海外でも話題となった。酵素が生きている味噌スパイスもその後発売され、6月にはイギリス王室のブランドブックに掲載されることも決まっている。

一方、日本の食文化を世界に伝えようと、ドイツ等へオーガニック麦味噌の輸出を始めた同社。HACCPから始まりISO22000・FSSC22000など世界に通用する衛生基準認証を社員一丸となつて取り組み、取得した。コロナ禍で行き場を失ったいちごを加工する「ドライフルーツ事業」や、高い技術力と商品力を買われ欧米企業のPB商品製造など、新たな事業も順調だ。

ニッチな食文化が垣根を越え、別の「カタチ」となり大きく広がっている。伝統の延長線上に繋がっていた新たな道は、輝きを増しながら世界へと続いていく。



2



3



1



5



4

1 地元で愛されている味噌や醤油 2 料理のアクセントとしても使える「umami.s」。70g 632円 3 大淀川から程近い本社工場。世界に通用する衛生基準をクリアしている 4 本物の美味しさ。その味の正統性を次の時代に繋ぐ6代目の早川洋氏 5 4代目の早川清氏と洋氏の母・田鶴子さん。後ろにはたぐさんの味噌樽が見える

Portrait of the
LONG ESTABLISHED
COMPANY

file:
034

早川しょうゆみそ株式会社 宮崎・都城法人会
創業 明治十八年 Since 1885

HAYAKAWA Shoyu Miso Co., Ltd.

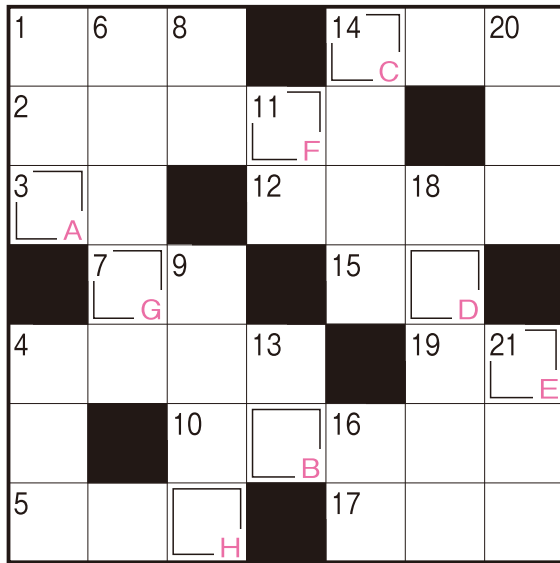
Company Profile

早川しょうゆみそ株式会社 本社所在地 ■ 宮崎県都城市西町3732番地 0986-22-0241
業種 ■ しょうゆ・みそ製造業 従業員数 ■ 25名 <https://hayakawa-sm.com/>

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、答えがでできます。
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

- 1 読書を中断するときに挟む
- 2 ぴったり時間どおり
- 3 ____の功名で、思いがけずうまくいった
- 4 アンクレットをつけるところ
- 5 ____スクレーパーは摩天楼
- 7 環境にやさしいこと。____カー
- 10 牛にひかれて____参り
- 12 公共____関係費は、堤防やダム of 整備にも使われます
- 14 三態は気体と液体と何?
- 15 手のひらの裏は手の____
- 17 眼球の、虹彩と瞳孔を除いた部分
- 19 岩にむしたりする

タテのカギ

- 1 高血圧なので、____の強い食べ物は控えています
- 4 氷のこと。____ピック、____スケート
- 6 昔話『鶴の____』
- 8 利己主義の反対は____主義
- 9 ____庁は財務省の外局の一つで、所得税や法人税などの____の賦課や徴収を行っています
- 11 頑固な人が張る
- 13 ガラスなどで作る容器
- 14 うどんやパンやケーキの材料
- 16 かみごたえがある____の強いうどん
- 18 この中では金属がどろどろに
- 20 ____性高気圧 ____図書館 平行____
- 21 公私の____をつける

ほうじん 春号 2022 No.716

- 1 エール
- 2 私の経営哲学
株式会社 ヤナギヤ
代表取締役社長 柳屋 芳雄
相談されやすい企業でありたい
- 5 特集
なぜキャッシュレスが必要なのか
- 8 全法連ひろば
- 10 リレーニュース
- 12 けんたの全国法人会めぐり
- 14 税論
- 15 情報分析の目
- 16 健康バンザイ
- 17 暮らし塾
- 18 老舗の肖像
株式会社 時の名所
早川しょうゆみそ株式会社
- 20 ▶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カ所あります。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】

新宿にある馴染みの居酒屋。厳選食材と美味い酒、支払いは現金とクレカのみ。〇〇Payとか導入しないの?と店長に聞くと、「入金までのタイムラグがね。どこかで聞いた話だ。その居酒屋が、クレカ、電子マネー、コード決済など、すべてに対応する最新の決済端末を導入した。キャッシュレス推進協議会策定のJ-PQRを利用して、各社のQRコードがベタベタ……ということもなく、レジ周りもスッキリ。「会計中は他のお客様を待たせるし、レジ締めも手間。両替コストとタイムラグ・決済手数料も比較して、決断したようだ。スマホ片手のランチ客獲得も期待できるし、少人数での店舗運営にこそ、やっぱり必要なんだろうなあ、キャッシュレス。」

(澤田彰二)

さあ、保険の新次元へ。

T&D 保険グループ



大同生命は、
1902年(明治35年)7月に創業し、
2022年に創業120周年を迎えます。
これもひとえに、
みなさま方のご支援の賜物であり、
心より感謝申し上げます。



会社みんなで けんこうプラス KENCO+

～心身ともに健康をサポート、活力ある会社へ～

「会社みんなでKENCO+」は、**予防** **そなえ** を
兼ねそなえた“新しい保険”です。

「健康経営に取り組んで会社全体を活性化したい」「従業員の保障を幅広く
確保したい」といった、全国の企業経営者の声をもとに生まれた商品です!



健康経営の実践
ツールと一体化

楽しく健康増進
を推進

有事の際は
手厚い保障

死亡・障がい状態・
重大疾病等
をまとめて保障

会社みんなで
加入

簡単なお手続き、
専用の引受基準

引受保険会社

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
東京本社／東京都中央区日本橋2-7-1
0120-789-501(通話料無料)



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