

創業希望者が急増

手厚い創業支援で、チャンス到来！

北杜市で創業した場合、手厚い支援を受けられることから、創業希望者が急増している。80万円を上限とした創業支援補助金や創業支援融資を利用した場合の利子補給(限度額10万円、期間5年以内)のほか、利子補給を受ける場合の信用保証協会に支払う保証料20万円を上限とした全額が補助される。同支援を受けるには、北杜市商工会が主催する「創業サークル」を受講することが条件で、28年度は受講者18人全員が講義内容を満たし、修了証が交付された。29年度創業サークル受講希望者の受け付けも始まっている。相談は商工会の「ワンストップ相談窓口」まで。



少人数制で行われる講義なので、創業に関するノウハウや事業の継続についても心構えが自然に芽生える

この創業支援事業は、経済産業省の「産業競争力強化法」に基づくもので、北杜市では、定住促進や雇用の拡大を目指す中、「創業支援事業計画」を策定し、国に提出。同計画が平成28年1月に認定を受けたことから、28年度より「北杜市創業促進支援事業費補助金制度」がスタートした。また、北杜市商工会では、北杜市創業促進支援事業費補助金制度の支援を受けるための「創業サークル」を立ち上げ、創業に関するビジネスプラン、受講者間の情報交換

事業継続に必要な数字の知識など、創業後の経営についてまでを少人数制で学ぶ講座を開講した。

28年度の受講者18人は、3人から5人の小グループで講座を開き、「経営マネジメント」、「人材マネジメント」、「財務マネジメント」など、延べ15時間(1日3時間)の講義を行い、全員が基準を満たし、修了証が手渡された。

特に28年度の受講者18人のうち7人が女性創業希望者で、新しい働き方を選ぶ人が増えてきている。さらに、受講者14人が県外からの移住者で、北杜市で創業したいという需要が拡大している。

北杜市商工会の小野秀二郎副主査は、「市が国の創業支援事業の認定を受けたことで、市や商工会、金融機関などで構成する『創業支援ネットワーク』が充実したことが大きい。創業者が、ワンストップ相談窓口が集まるよう

つくり続ける。もちろん、販売も自らこなす。

ドレッシングの定番は、「万能胡麻」、「やみつき人参」、「ツブツブ玉ネギ」の3種類で200ミリが、678円。限定生産の「プレミアム牛蒡」は1080円。さらに、消費者からの強い要望で、大ボトルを用意。「万能胡麻」、「やみつき人参」のみで、540ミリで1601円となっている。(価格は税込)

今後は、トマトを使ったバスタソースと玉ねぎを使ったスープを計画中。詳細は☎090・4049・7666まで。

市産業観光部商工担当の日向勝リーダーは「東京で開設する移住相談窓口に来られる方は、『住むところ』と『働くところ』がセットになった相談が多い。自然環境が豊かな場所での創業したいと思う人が多いです」といい、「27年度の創業者が6人だったことから考えると、28年度は3倍に増え、なおかつ女性の活躍が目立っている」と話す。

創業促進支援事業は、32年3月末まであり、商工会のワンストップ相談窓口で、随時受け付けている。今後は、創業サークル受講者の交流の場づくりと継続した経営支援などを平行しながら、新規受講者を募集することとしている。詳しくは北杜市商工会(☎32・1211)まで。



北杜市商工会ニュース

CHALLENGE

発行所 北杜市商工会

〒408-0021 山梨県北杜市長坂町長坂上条 2575-19

TEL 0551-32-1211 FAX 0551-32-1215

第4号

杜のガマリ

八ヶ岳の有機野菜がたっぷり！

手づくりドレッシングの「フェリチタ研究所」

「1人でも多くの方に、八ヶ岳の有機野菜の味を伝え、全国に広めたい」と話すのは、フェリチタ研究所の松本千佳代表。「保存料や着色料、化学調味料フリーで、お子さまでも安心して召し上がっていただけます」という。

5年ほど前につくった「万能胡麻ドレッシング」が縁になって、地元の有機野菜生産者と交流が生まれた。いつしか、一緒に畑に出て、有機野菜の栽培を手伝うようになり、食の安全、安心して食べられる「八ヶ岳産の高原野菜」のファンになって



しまつたと話す。「手づくりの温もりを食卓に届きたい」と、畑に立つて土づくりや種撒きをし、ニンジンやタマネギなどの野菜を収穫。その野菜を使ってドレッシングをつくり続ける。もちろん、販売も自らこなす。

ドレッシングの定番は、「万能胡麻」、「やみつき人参」、「ツブツブ玉ネギ」の3種類で200ミリが、678円。限定生産の「プレミアム牛蒡」は1080円。さらに、消費者からの強い要望で、大ボトルを用意。「万能胡麻」、「やみつき人参」のみで、540ミリで1601円となっている。(価格は税込)

今後は、トマトを使ったバスタソースと玉ねぎを使ったスープを計画中。詳細は☎090・4049・7666まで。

What's 商工会?



商工会は、企業や経営者の皆様が明日の経営を考へるとき、そのバックアップをする組織です。専門のスタッフやその道のエキスパートを揃え、経営に関するあらゆる相談に応じ、きめ細かく支援します。

また、企業活動の地盤である地域全体の活性化に向けても、行政とともに幅広い事業を行っています。

商工会は法律(商工会法)に基づいて、市町村部に設立され、全国1,667商工会に約85万事業者等が加入しており、業種に関わりなくお互いの事業の発展や地域の発展のために総合的な活動を行う団体です。

入会希望・お問い合わせは… ☎0551-32-1211

会員向け

企業・地域活力 創出支援事業募集

会員企業が単独または、会員企業同士が共同して取り組む商品開発や販路開拓、地域の新たな魅力の創出などに取り組む事業に対して助成を行います。

■内容 1案件につき、30万円以内とし、助成対象経費の10分の9以内を助成します。(助成額は、予算額の範囲内)

詳しくは、電話 0551-32-1211 まで

簡易ホームページ作成

「SHIFT」“シフト”

あなたの情報を 全国に発信してみませんか？

HP作成の知識がなくても簡単な操作手順を覚えれば、新着情報など毎日の更新を文書入力、画像の選択をするだけで手軽にHP作成ができ、自社の情報を見てもらえる窓口も広がります。

良質な素材と新鮮な地元野菜

レストラン&ベーカリー「megane」

国道141号線を清里方面に向かつて進み、ロックの手前を右に曲がると、牧草地や農地に囲まれた小さな家が見える。周りの木々に溶け込むように佇むこの店は、レストラン&ベーカリー「megane」。首都圏のレストランやベーカリー、洋菓子店などで修業を重ねた川瀬則雄さん(45・真美さん(32)夫妻が、昨年4月にオープンした店で、「毎日の食卓に並ぶようなパンをつくりたい」と、暮らしに寄り添う「地元のパン屋さん」を目指している。

同店では、「昔からあるものをシンプルに」をコンセプトに、良質な素材の味を生かしたパンやフレンチ料理を提供している。こだわりの食材



川瀬夫妻が出迎える手づくり感が漂う店内

を県内外から取り寄せ、野菜は新鮮な地元産を中心に使用している。毎朝午前4時頃から焼き始めるというパンは、食事パンが多く、角食、パンやハードトースト、フランスパン、パン・ド・カンパーニュのほか、ドーナツといった甘いパンが並ぶ。おすすめは、北海道産の小麦を使ったハードトーストで、小麦の風味が強く、噛みしめるほどに深い味わいが広がるのが特徴という。また、フレンチレストランで10年間修業を重ねたという川瀬さんが、その日に入った旬の食材で、日替わりのメニューを提供。清里高原や八ヶ岳が目の前に広がる店内では、モーニングとランチが

本格タイ料理の店 アジア屋台ごはん五五吉食堂 異国文化の雰囲気醸す



タイで揃えた調度品を飾って、非日常を演出

小淵沢町の県立馬術競技場近くに、本格タイ料理をメインにした「アジア屋台ごはん五五吉食堂」(須田栄和オーナー・34)が、昨年夏オープンした。「スパイシーな料理が好きだったこと、市内に本格的なタイ料理の店がなかったことから、タイ料理の店を持ちたいと思うようになったのがきっかけです」と話す須田オーナーは、20代前半から、タイ料理を知りたいと「タイ料理の店」を食べ歩くようになる。

「スパイシーな料理が好きだったこと、市内に本格的なタイ料理の店がなかったことから、タイ料理の店を持ちたいと思うようになったのがきっかけです」と話す須田オーナーは、20代前半から、タイ料理を知りたいと「タイ料理の店」を食べ歩くようになる。

渡って、本場の味を経験。「現地の料理は美味しかったし、雰囲気も楽しめました」と独特な香辛料の使い方や、陸續々になつていくことから、様々な文化が融合して完成しているタイ料理を知る機会に恵まれた。

「タイ料理は、甘さ、辛さ、酸味のバランスがよい料理です。店では、日本人好みの食べやすいバランスにしています。タイ料理を知る人は、現地の辛さで食べたいという人もいますので、そんな要望に応えながら料理を提供しています」と笑みがこぼれる。

1周年を記念して、馬の蹄の形をしたドイツの伝統的な発酵菓子「ヌスボーゲル」をモチーフにした「TEITETSU」を販売。川瀬さん夫妻は、「地元の方が日常で使ってくれるよう

あるという店内は、首都(バンコク)、山岳(チェンマイ)、田舎の古民家(イサーン)という3つのエリアに分け、「非日常で、旅行に行ったような気分を味わってもらいたい」と話している。

「独立は田舎でしたい」と考えていた川瀬さん夫妻は、北陸地方や東北地方なども検討したが、真美さんの出身地

である清里の「自然豊かな時間がゆつたりと流れる」環境に魅かれ、「megane」を開業した。

店舗は、真美さんの父親が20年かけて手づくりしたという一軒家を利用して、店内の机や椅子、小物はほぼ手づくりで、こだわりの詰まった空間となっている。

今年4月からは、オープン

である清里の「自然豊かな時間がゆつたりと流れる」環境に魅かれ、「megane」を開業した。

店舗は、真美さんの父親が20年かけて手づくりしたという一軒家を利用して、店内の机や椅子、小物はほぼ手づくりで、こだわりの詰まった空間となっている。

今年4月からは、オープン

商工会にご相談ください。

【経営なんでも相談室】

経営・取引などで困りの時

取引等に関する法律問題や事業承継、販路開拓、売掛金の回収等の法的トラブルなど法律・経営に関することや知的財産に関することなどの専門家の無料アドバイスを定期的に行っています。

【金融相談・斡旋】

事業資金でお困りのときは…

経営を安定、向上させることができるよう、金融や信用保証に関する相談・斡旋などを行っています。また、定期的に日本政策金融公庫の相談会を行っています。

【経営指導・支援】

経営のこと、誰かに相談したい

新規創業、販路の開拓、新商品や新サービスの開発、新たな技術の導入、事業の承継など経営に関する悩みごとなど専門的なアドバイスや情報提供等による積極的な支援をしています。

【労災・雇用保険】

従業員が安心して働ける職場環境はできていますか？

福利厚生を整えて安定した企業環境をつくるための労災や雇用保険などの面倒な事務処理を事業主に代わり事務の委託を受けています。是非、お気軽にご相談ください。

【税務・経理指導】

税や経理ってすごくめんどろ…

経営する上で欠かせないのが経理処理。日々の帳簿の付け方から決算、申告のしかたまで丁寧にアドバイスをいたします。また、決算、申告期には税理士が専門の相談員として無料の税務相談に応じています。



アトリエヨクトの古川さん(左)と佐藤さん(右)

アトリエヨクト

手になじむ道具 “オカモチ”の高い機能性

デジタルカメラの動画撮影機能が向上したことで、スチルカメラ+動画撮影に取り組みやすくなったと話すのは、なかじま写真(高根町村山西割)の中嶋一代表(49)。

先輩のカメラマンが、一眼レフデジタルカメラの映像撮影機能を使って作成したブライダル動画を目にして、「一遍の映像を見ているよう」と衝撃を受けた。わずか3分間の映像の中にちりばめられた表現の世界に、これからの写真と映像表現の方向性を感じること。

これまでは、1枚の写真で伝わる「感動とは何か」を求めて、切磋琢磨してきたが、スチルと動画の「似て非なる」世界を知ったことにより、動画撮影の可能性にチャレンジするようになったという。

一方、ヘリコプターのよう

視点変えた新規事業参入 ドローン導入し、動画撮影

高根町のなかじま写真

「地域映像を残したい」という相談が、ドローン導入を検討するきっかけになり、「日頃、目にするのではない」

「一般的な上空からの撮影を使う場合が多かったが、ドローンの登場によって様変わりし、空撮の低価格化が進



中嶋代表(上)と小淵沢小学校の空撮(下)

「時代に取り残されてしまっ

「大量消費ではなく、使い手が生活の中で長く楽しめ、なじんでいくような道具」で、

「時代に取残されてしまっ

「大量消費ではなく、使い手が生活の中で長く楽しめ、なじんでいくような道具」で、

「時代に取残されてしまっ

「大量消費ではなく、使い手が生活の中で長く楽しめ、なじんでいくような道具」で、

「時代に取残されてしまっ

「大量消費ではなく、使い手が生活の中で長く楽しめ、なじんでいくような道具」で、

「時代に取残されてしまっ

「大量消費ではなく、使い手が生活の中で長く楽しめ、なじんでいくような道具」で、

「時代に取残されてしまっ

「大量消費ではなく、使い手が生活の中で長く楽しめ、なじんでいくような道具」で、

「時代に取残されてしまっ

「大量消費ではなく、使い手が生活の中で長く楽しめ、なじんでいくような道具」で、

「時代に取残されてしまっ

「大量消費ではなく、使い手が生活の中で長く楽しめ、なじんでいくような道具」で、

「時代に取残されてしまっ

「大量消費ではなく、使い手が生活の中で長く楽しめ、なじんでいくような道具」で、

「時代に取残されてしまっ

「大量消費ではなく、使い手が生活の中で長く楽しめ、なじんでいくような道具」で、

商工会新規加盟会員名簿

平成29年3月1日現在 (掲載希望者のみ掲載)

No.	事業所名	代表者氏名	所在地	電話番号	業種名	セールスポイント	No.	事業所名	代表者氏名	所在地	電話番号	業種名	セールスポイント
1	ピストロ バガブー	柴田 広海	小淵沢町	0551-45-6843	その他の専門料理店	小淵沢駅徒歩30秒のワインの楽しめるピストロ	11	モコカフェ	速藤 秀基	大泉町西井出	0551-45-7652	喫茶店	白旗神社前にオープンしたくつろぎのカフェ
2	侘天女山	小宮山信吾	大泉町西井出	0551-38-1154	育林業	伐採、森林整備、薪等、木のことなら天女山	12	Himawari	河野 秀男	高根町清里	090-9159-8501	旅館・ホテル	地産地消のユニバーサルデザインペンション
3	鉄工房 美鉄	大久保 豊	白州町横手	0551-35-3081	鉄骨工事業	Facebookをご覧ください	13	小淵沢マッサージ工房 Better Body	木村 亮二	小淵沢町	0551-45-8352	あん摩マッサージ指圧師・はり師・きゅう師	独自の施術で健康増進のお手伝いをします
4	日々と建築 二級建築士事務所	鈴木 百江	武川町牧原	0551-32-1211 (商工会)	建築設計業	住み手や使い手の日々に寄り添う建物づくり	14	株式会社環境保全センター	西銘 生義	高根町清里	0551-48-5300	環境浄化商品の製造業・卸売業	人と地球「2度汚れを落とす」エコ商品!
5	侘つかもと印刷山梨営業所	塚本 晋也	大泉町西井出	0551-45-6207	オフセット印刷業	パッケージ・包材のことならすべてお任せ下さい!	15	侘道栄	西野 真一	須玉町若神子	0551-42-3959	冷凍調理食品製造業	地元素材を使ったところもからだも喜ぶ餃子
6	ハケ岳あおぞら農園	浅川 正樹	大泉町西井出	090-6538-6152	野菜作農業 (きのこ類の栽培を含む)	貸し農園、収穫体験、どうもろこしもぎ	16	Lumberjack Service	谷山 明人	長坂町白井沢	090-6011-4139	造園工事業	大きくなりすぎた樹木のお手入れ致します
7	Irish Pub BULL&BEAR	吉塚 剛三	大泉町谷戸	0551-38-3450	レストラン・ピヤホール	アイルランドのおいしいビールとお食事の店	17	堀内建築	堀内 武	長坂町八八田	090-3069-0803	建築工事業 (大工)	リフォーム・増築などの大工仕事承ります
8	侘とよしげ	渡辺 一樹	高根町村山東割	0551-20-7070	焼肉店	焼肉と思ったらとよしげがお待ちしています	18	j's 侘	中山 哲哉	小淵沢町	090-5194-2764	漆器製造業	特許技術による、新しい漆製品の企画・製造
9	フェリチタ研究所	松本 千佳	高根町村山北割	0551-45-7712	他に分類されない食料品製造業	有機野菜を使った手づくりのドレッシング	19	家庭の味 おもに	嶋崎 法志	大泉町西井出	0551-45-8433	その他の専門料理店	店名のとおり母の手作りの味が基本です
10	AND ONE	野村 直樹	大泉町西井出	090-3691-8080	その他の卸売業	美容商材の卸販売/ペットの葬儀・訪問火葬	20	(有)たんぱく工房 だいすや	宮下 純	高根町清里	0551-48-5571	豆腐・大豆製品製造業	清里産大豆による製品を各種揃えております

地方創生のカギは、地域の情報発信

小林 昭治 代表理事が語る

新たな取り組みが、差別化の第1歩

加速する情報化社会に対応することで、少子高齢化対策や交流人口の増加、地方の元気を取り戻す地方創生の一翼を担うことができるのではないかと、八ヶ岳観光圏事業は、北杜市と長野県富士見町・原村の3市町村をエリアに、情報の一元化による地域ブランド力の強化を進めている。

八ヶ岳観光圏整備推進協議会代表で、一般社団法人八ヶ岳ツーリズムマネジメント代表理事の小林昭治氏に、観光圏事業のDMO（ディスプレイ・オーガニゼーション）について伺った。（写真）

「先日、講演に招かれた茨城県のS町でDMOについて紹介してきました。そこで感じたことは、日本には地元の観光資源が少ない所がいくつかあるということでした。その意味では、八ヶ岳はとても恵まれています」。



「DMOのDのディスプレイ・オーガニゼーションは、目的や行き先を意味しており、観光だけを指しているわけではない。その地域の文化風習がともなうことで、大切なモノは何かをみんなで見つめ、共有することの



DMO事業のホームページ運営がDMSになります。地域の情報発信だけでなく、広く集まった情報を一極に集約することで、アクセス数が確保でき、そのアクセスの解析や分析で、訪れている人の動向や傾向、注目している内容は何かなど、今後の情報発信や経営に役立つ情報を集めることができます。

「地方創生は、地方の元気の創出と、少子高齢化が進むことで、人口が減り、どうやって交流人口を増やすかが、今後のポイント。人口が減ると流通が止まり、その結果地域

が疲弊するという悪循環が見えてきます。」「だから独自の価値を自分たちの手でつくりださなければいけません。地域の一人ひとりが語り合っ情報提供することDMOにつながるのです」。

「DMO事業のホームページ運営がDMSになります。地域の情報発信だけでなく、広く集まった情報を一極に集約することで、アクセス数が確保でき、そのアクセスの解析や分析で、訪れている人の動向や傾向、注目している内容は何かなど、今後の情報発信や経営に役立つ情報を集めることができます」。

「観光圏のホームページを活用することで、色々なことができる。たとえば、商工会の会員が1500人いるとして、そのうち1000人が観光圏に加盟したとします。今までは、商工会が会員向けに情報を発信する場合、郵便を

使うと1000人×切手82円で8万2000円。これに紙の印刷代などを加えると、1回の発行に10万円以上かかることになり、年4回発行で40万円以上の経費が必要になりますね。観光圏に参加して、専用のメールアドレスをつくることで、1000人の会員向けに、タイムリーな情報を回数や印刷費などのコスト削減が図れます。ランニングを考えたときには、画期的ではないでしょうか」。

て、参加者にフィードバックするシステムです」。

「八ヶ岳観光圏のホームページへの参加は、会社や団体、個人事業主などを対象にしており、1人あたり月額2000円の利用料で情報発信することが出来ます。」「この2000円が高いか安いかは、どう使うかによって、価値観が異なると思いますが、私は、2000円で簡易なホームページが出来ますよと説明しています」。（写真）

「観光圏のホームページを活用することで、色々なことができる。たとえば、商工会の会員が1500人いるとして、そのうち1000人が観光圏に加盟したとします。今までは、商工会が会員向けに情報を発信する場合、郵便を

「過去の歴史を変えていくことは難しいと思います。」「ここから変わって、新しいことに挑戦してみようという気持ちに1人でも多くなってもらい、DMOの活用によって八ヶ岳の交流人口を今以上に増加させていきたいと考えています」。

ごめんなって

若手の創業者が増加

山梨中央銀行長坂支店 新海 靖 支店長

「最近、30代、40代の若い経営者の方の創業相談が増えています。現在行っている事業をさらに発展させたい、既存の事業プラス何かの事業を考えたいという人が多いです。補助金や利子補給などの制度が充実し

ているから、次の展開に積極的なのではないかと話すのは、山梨中央銀行長坂支店の新海靖支店長。同行では、「創業応援ガイドブック」を製作し、事業を興したいと考える人に配布する。

このガイドブックでは、「創業の動機は明確か」や「事業を継続する自信はあるか」、「家族の理解はあるか」などの設問や、事業計画のまとめ方、販売計画



「私が長坂支店に赴任して、約一年半ですが、創業相談は確実に増えていっています。また、後継者が育っており、「頑張りたい」という意欲が伝わってくるので、サポートにやりがいを感じます」という。

八ヶ岳観光圏事業や東京

オリンピックなど、外国人観光客に目を向けた取り組みが増えています。同行が実施したアンケート調査でも、「インバウンドに興味があるか」の設問に、半数以上の人が「興味ある」と答えており、この結果を受け、昨秋に外国人観光客向けのクレジットカード導入キャンペーンを実施。「維持費はかかりますが、多くの方に導入いただきました」と語る。

北杜市がめざす地方創生の実現に向けて、地域銀行として何が出来るのかを常に考え、相談の窓口を大きく広げている。

北杜市商工会青年部

ジビエ肉の課題解決と料理の将来性を学ぶ

北杜市商工会青年部事業の一環として、昨年11月21日、八ヶ岳コワーキングスペースskichi（北杜市高根町蔵原937-1）で、「北杜ジビエセミナー」が開催された。講師には、日本ジビエ振興協議会の藤木徳彦理事長を迎え、ジビエ肉の先進事例を踏まえ、鳥獣被害の対策と地域資源としての価値、ジビエを食肉として利用するための課題について講演した。（写真）



藤木理事長は、長野県茅野市でフランス料理をメインにしたオーベルジュ（フランス語で、郊外にあるホテル）を営んでおり、また、長野県の信州ジビエ研究会にも参加し、シカやイノシシの捕獲やジビエ料理の取り組みについて、実体験を元に語った。

「参加者にフィードバックするシステムです」。

「八ヶ岳観光圏のホームページへの参加は、会社や団体、個人事業主などを対象にしており、1人あたり月額2000円の利用料で情報発信することが出来ます。」「この2000円が高いか安いかは、どう使うかによって、価値観が異なると思いますが、私は、2000円で簡易なホームページが出来ますよと説明しています」。（写真）

「観光圏のホームページを活用することで、色々なことができる。たとえば、商工会の会員が1500人いるとして、そのうち1000人が観光圏に加盟したとします。今までは、商工会が会員向けに情報を発信する場合、郵便を

人が参加。ジビエ料理に対するニーズが高いことが語られたほか、加工処理施設における管理と部位についてなど、ジビエ肉をテーマにしたメニューづくりを検討している参加者が熱心に耳を傾け、情報共有が図られた。

セミナー後に開かれた懇親会では、高根町長沢にオープンするレストラン「テロワール愛と胃袋」の鈴木信作シェフの協力により、ジビエ肉を使ったメニューが紹介された。料理は、シカとイノシシのコンフィやパテ、イノシシの背ロースのローストやフィレ肉のパイ包み焼きなど計8品の味覚を楽しんだ。（写真）



鈴木シェフのジビエ料理は、今までのジビエ料理のイメージとは異なり、「ジビエ肉に対する（味の）印象が変わった」と驚きの声が多く上がり、参加者と熱心に交流した。今後は、ジビエ肉のイメージアップを図ることや、環境保全も視野に入れた枠組みとして、地産地消を検討することにしており、ジビエ肉を使った活動が目ざされている。