HS
HOKUTO SPIRIT
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５号

地域資源の循環模索

インバウンド視野に、農商工連携

美食学や料理を中心にした文化・食などを指す「ガストロノミー」について学ぶ講座が、計３回開かれました。

「ガストロノミー北杜」は、北杜市商工会の観光事業として、農業と観光、商業を結びつけた農商工連携を目指すもので、メニュー開発や外国人観光客への対応、観光スポットの紹介など、北杜市ならではの食文化体験の商品開発のヒントを見つけることも目的としています。

７月４日に行われた第１回「ガストロノミー北杜」は、高根町のテロワール愛と胃袋のオーナーシェフ鈴木信作さんと、仕入れ先の農家・石毛康高さんを迎え、移住者目線による北杜市の魅力を語ってもらいました。

当日は須玉町のおいしい学校を会場に、飲食店や宿泊業の関係者など約30人が参加。ガストロノミーをコンセプトにしたフレンチレストランを経営する鈴木さんから、料理と自然の共存についての話、飲食店向けに西洋野菜を生産している石毛さんからは、農家ならではの取り組みや思いを話していただきました。

おいしい学校で行われた第１回（7/4・上）と明治学校で行った第２回（9/25・下）

第２回目は９月25日で、会場は須玉町の津金学校。トークセッションには増富ＢＡＳＥの西川悠希さんと明野ジビエ肉処理加工施設の五味舞さんをそれぞれ迎えました。

増富に移住した西川さんは、地域の伝統的な生活習慣や食文化、地域課題の解決に向けた取り組みを通した暮らしと食を紹介。続く五味さんは、自ら狩猟免許を取得し、ジビエ肉の加工を行っている現状と体験によって感じている「命をいただくこと」、「自然の恵みを食べること」について語っていただきました。

最終回の11月８日は、市内の酒蔵の山梨銘醸(株)、谷桜酒造(有)、(株)八巻酒造店、武の井酒造(株)の４社の協力によって「北杜の地酒セミナー」を開催しました。会場は長坂町の平山郁夫シルクロード美術館。アナウンサーで酒サムライのあおい有紀さんと料理家のセトキョウコさんを迎え、日本酒の基礎知識や海外での日本酒市場など、日本酒の魅力を紹介してもらいました。続いて、北杜市の日本酒がどんな和食に合うのかを体験する「ペアリングワークショップ」では、料理家のセトさんがホウレンソウや鹿肉、山芋、マス、しば漬けなどを使った５品を用意。日本酒を試飲しながら、食の組み合わせについて、語り合いながら情報を共有しました。

この事業は、北杜市商工会が、昨年初めて実施したもので、受講者は延べ約70人。セミナーを通してアイデアを出し合い情報を共有する一方で、地域資源の循環という視点も生まれ、農業者や起業を目指す人たちにも、分かりやすい入口になり、今年は、大学生との研究開発や組織づくりも検討のひとつになっています。

今年もセミナーを実施する計画で、食文化体験を首都圏の企業向け研修プランとして提案することや外国では一般的な「海外報奨旅行」の受け皿として、北杜市の魅力を積極的にアピールすることにしています。

第５号 特集
- ■スマホを使った情報発信（２面）
- ■漆器文化を北杜市から世界に（３面）
- ■丸政の愛され続ける味 100 年（３面）
- ■商工会女性部が、割干し大根づくり（４面）

杜のかほり

八ヶ岳発の“シフォンケーキ”

「月のひるね」インターネット注文に対応

八ヶ岳シフォン工房「月のひるね」(大泉町西井出)は、シフォンケーキの専門店。中村農場(高根町)の卵と北海道産の小麦粉、砂糖と植物油のみのシンプルなプレーンを基本に、その時々によっていろいろな味に出合えると人気を集めています。

オーナーの高橋淳子さんは、「飲み物がなくても食べやすいよう、しっとりとした食感に焼き上げてます」と話し、八ヶ岳で取れる野菜や果物なども積極的に取り入れ、「独自ブランド」として注目されています。80種類以上のレパートリーの中から、常時６～８種類を店頭に並べ、その中でも四季折々の旬の味は、素材が手に入る時だけ生産するため、プレミアム感が満載。今の季節は春をイメージした桜の塩漬けやヨモギを使ったシフォンケーキが人気です。

今年の５月で丸４年を迎える月のひるねは、オープン当初から、「人に贈っても喜ばれる八ヶ岳シフォン」をイメージし、贈答品や引出物としての利用も増えているとのこと。

北杜市商工会と連携し、昨年11月には、「ニッポン全国物産展」（池袋）のおやつ部門で、県代表にノミネートされ、新たな販路拡大にも積極的に取り組んでいます。

毎週金曜日～日曜日の午前11時～午後４時まで営業。問い合わせは☎45・７０９４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えるとき、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。

北杜市商工会商業振興事業

SNS 英語 インスタ 店が映える

スマホをもっと活用しよう！

外国人観光客に向けて、ソーシャル・ネットワーキング・サービス（以下・SNS）の活用が効果的といわれて久しいですが、いざ使ってみようとすると面倒だったり、何を紹介したらいいのか分からないという壁に直面する人も多いでしょう。北杜市商工会では山梨県よろず支援拠点・（一社）北杜市観光協会・（公社）やまなし観光推進機構と連携して、市内の事業者向けに、昨年7月から3回の講座を実施しました。インバウンド対応にも関連する内容で、今年も企画を進めています。

SNSの効果的な使い方

昨年7月5日に実施した「観光客にアピールできる!? スマホセミナー」は、今使っているスマートフォンをさらに活用しようという講座で、スマートフォンでできることの紹介や音声入力、SNSの特徴とラインやツイッター、フェイスブック、インスタグラムについてそれぞれ紹介しました。

スマホは持っているが、電話をかけるだけという利用が中心になっている人にとっては、アプリケーションをダウンロードして登録、実際に使えるようになるまでには、煩わしい作業になり、使ってみたいけど、なかなか踏み出せない領域だったようです。申し込みは50代を中心に関心が高く、飲食・宿泊業など約30人の方が参加しました。

初回ということもあり、参加者がアカウントの登録に挑戦し、アプリの使い方を学ぶところまで進めることができたので、今年は、初心者、中級者と講座内容を分けて、さらにスキルアップを図りたいと思います。

英語にちょっとした工夫

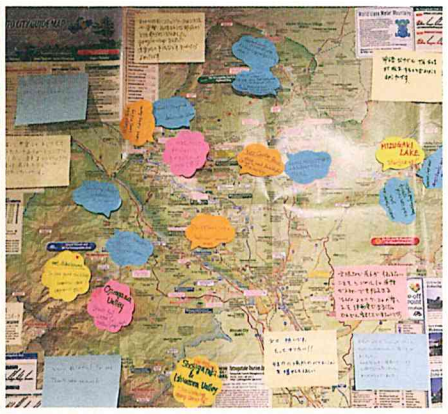
9月27日に実施した第2回目は、「おもてなし英語」を企画しました。

訪日外国人が急増するなか、外国人とのコミュニケーションに対する苦手意識もあり、簡単なおもてなし英語で、気持ちよく利用してもらう方法について、参加者と一緒に考えました。

その中で、「せっかく店（宿泊）を訪れたのだから、わたしの好きな場所や好きな店を簡単に紹介して、外国人観光客の満足度を上げよう」という試みを行いました。

市内の観光スポットや人気の店約30件の英語リストを用意。また、英語のキーフレーズのひな形を準備して、英語を簡単に学ぶ機会となり、宿泊施設や飲食店の皆さんの関心を集めることができました。

オリンピックによる訪日外国人の急増が見込まれていることから、一人ひとりが、ひとつずつ町の魅力を紹介するネットワークづくりが進められるよう、今年も企画中です。



当日は、グループにわかれて、会話だけでなく観光マップにおすすめスポットを貼り出すなど、施設内での活用方法も話し合った。参加者からは、「文法など考えずに単語やジェスチャーでシンプルに伝える大切さ」や「（英語での）コミュニケーションを楽しむことも重要」など英語による対話への意欲的な感想が多かった。

インスタで地域情報発信

「インスタ映え」など、テレビ番組で話題になることが多くなった写真アプリ。スマートフォンを持っているのでいつでもできると思っていても、どう使ったらいいのかや、不特定多数の人に送られてしまうので、どう注意したらいいのかなどの疑問に答える初級編の「インスタグラム活用セミナー」を今年1月24日に実施しました。

SNSの世界は、アプリによって特定の人たちとの交流ができたり、不特定多数の人に情報発信したりと、目的によって使い方もさまざま。今回はインスタグラムに特化した内容で、観光客へのアピール方法やハッシュタグを付けることで、共通の情報発信を地域や仲間で進める方法などを学んだほか、外国人向けのスポットの紹介なども行いました。

写真アプリを使っての情報発信なので、今年は、「インスタ映え」する写真の取り方など、質を上げる講座も検討中です。

北杜市商工会商業振興事業の募集は、6月頃からの予定ですが、希望するセミナーによって、事前受付も行っています。各定員は30人程度で、日程などは未定ですが、北杜市商工会振興課まで問い合わせて下さい。

電話0551・32・1211（北杜市商工会）

商工会にご相談ください。

【経営なんでも相談室】

経営・取引などでお困りの時

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、お気軽にご活用ください。

【税務・経理指導】

税や経理ってすごくめんどう…

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。

j's 株式会社

北杜市を〝漆〟の町に

伝統文化、新しい時代の幕開け

日本の伝統工芸品のひとつ「漆器（しっき）」は、高級品で、キズがつきやすく扱いづらいことから、「特別な日」に使われる食器のイメージが強くなっています。この漆器が量産化でき、もっと扱いやすくなれば、一般的に広く普及し、日本の伝統工芸作家の後継者も育ち、世界にも広がる可能性が高いのでは――。

漆器の可能性に着目したのは「j's（ジェイズ）株式会社」の中山哲哉社長。国内産の漆（うるし）がほぼ姿を消し、中国産漆の生産量も年々減少傾向をたどる中、このままでは漆を使った伝統工芸が衰退するという危機感がきっかけになったといいます。

堅くてキズがつきにくく、手入れが簡単、しかも普段使いできる漆器ができないだろうか…と行動に移したのが約10年前。地方独立行政法人東京都立産業技術研究センターとの共同研究でした。

漆の原液は、ウルシの木に傷をつけ、染み出した樹液なので、朝と夕で性質が違ったり、樹液の採取地によって成分が異なり、湿度も大きく影響し、「安定しない」という欠点があるため、工業製品化は難しいといわれていました。

産業技術センターとの研究でも、漆の材料の安定化という部分で試行錯誤を繰り返すことになり、2010年、特殊製法によりその課題を克服。漆の樹液と間伐材の木粉を混ぜ合わせた成形材料サスティーモ®の開発に成功。この材料を加熱・加圧する圧縮成型によって量産化が実現しました。

圧縮成型だから実現することができたさまざまな形の漆器（上）と中山社長（右）

このサスティーモ®は、石油由来の材料は一切使わず、漆の樹液と木粉だけの100％バイオマス製品。キズがつきやすい、かぶれる、湿度管理が大変といった漆器が抱える課題を解決したことで、「本物でありながら、日常使いが出来る漆器になりました」と中山社長は話します。

さらに圧縮成型なので、器以外にも板状やブロックとして成形することができ、板やブロックの切削やレーザーを使って模様を掘ることが可能に。加工しやすくなったことで、オーダーメイドはもちろん、ブローチやカフスボタン、置物、包丁の柄、イヤホンカバー、和室のコンセントカバーと汎用の幅は広く、「漆で何をつくりますか？」と漆を使った商品開発のアイデアを募っているとか。

小文字でjapanは「漆器」の意味があることから社名をJapan's を短縮し「j's」として2015年に設立。本社は東京都港区で、工場は小淵沢町。北杜市商工会の協力で17年5月に「ものづくり補助金」に採択され、設備を充実。

北杜市は、日照時間が長いことと、土壌がウルシの木に適していることから、市内の地元企業と協力して、市内にウルシの木を植栽し、樹液を取り、役目が終わった木を伐採して木粉にするというウルシの木が100％循環する構想も進められており、日本の漆器文化が世界に広がることになるでしょう。

人づくりで、企業を育てる

100周年の丸政　小淵沢から発信

大正7年4月に創業した株式会社丸政が、100周年を迎えます。4代目の名取政義社長は、「（丸政の）歴史的な背景があるから売れる」と過去を見つめつつ、未来に向けたブランディングの必要性を考えているといいます。

創業者の政一、2代目正博、3代目政仁、4代目政義と続く老舗駅弁「丸政」は、JR中央本線の小淵沢駅を拠点に、駅弁「元気甲斐」や「高原野菜とカツの弁当」のほか、デパートなどの催事で行われる全国駅弁フェアで、高い人気を集めています。

昨年7月に新駅舎として生まれ変わった小淵沢駅に「MASAICHI」をオープン。初代政一の名から付けられた店舗で、「原点回帰」という思いと、駅利用者が山梨県や長野県の地元の特産品を手にする機会の場になるよう「地域のお土産屋」をイメージしているのが特徴。名取社長は、「ニーズ（目的）ではなく、私はウォンツ（手段）に合わせたものをやっている」といい、地域性を生かした「田舎の駅」の戦略を考えてます。

その背景には、「駅弁とコンビニ弁当の違いは何？」や「道の駅とターミナルの客層の違い」、「米沢牛や松阪牛に負けない甲州牛だが、ネーミングで弱い。そこに山梨県のイメージにピッタリなワインを加えた『甲州ワインビーフ』のネーミングが必要」と付加価値の必要性を話します。

100周年記念駅弁は、愛され続ける味が自慢

若者に関心の高い企業になるため「店舗は昔ながらの駅弁・駅そば屋だが、本社に来たらITの最先端のイメージ」と笑い、時代に合わせたビジネスへの移行をするため、「人づくり」と伝統の味を守るための取り組みが大きな課題になっているそうです。

また、小淵沢駅のMASAICHIという新たなブランドは、テスト店的な要素が強く、仕入れから商品構成、パッケージの全てを女性視点で企画しているといいます。

一方、スパティオ小淵沢の宿泊者向けの新たなサービスとして、〝山水楼龍淵〟のブランドを利用した「陰陽五行説（いんようごぎょうせつ）」を取り入れたメニュー開発に着手しました。

フランス料理やイタリア料理は、日本人がその国を訪れて学び、日本風にアレンジして現在の味になっているのに対し、中国料理は現地から料理人が日本に来て料理を伝えるという違った工程で、伝統的な味を崩さずに伝えてきた歴史が今も息づいており、そこに東洋医学の考えをプラスすることで、新たなサービスの展開が可能になるといいます。

健康をキーワードにした新サービスは、早ければ今年4月からスタートする予定で、地域にあるもの、旬の食材を生かした付加価値の高い商品づくりを進めるます。

丸政のロングラン商品のひとつ「高原野菜とカツの弁当」は、3代目政仁が昭和45年に発表した駅弁。弁当に生野菜が入っているという斬新なアイデアを広めたもので、丸政イズムは、これからも引き継がれていきます。

商工会新規加盟会員名簿

平成30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
1	レッドファーム（株）	松田　幹彦	須玉町江草	20-6015	飲料品製造業・農業	ビーツを中心とした食品の製造販売。
2	ブリッジファーム（株）	橋本　康正	明野町浅尾	25-5855	苺ハウス栽培	明野クリスタルシリーズ苺バター林檎バター
3	M＆Y	小林　洋輔	高根町箕輪	080-6550-7385	その他の建物サービス	ハウスクリーニング　店舗・事業所定期清掃
4	グリストクリーン北杜	清水　利英	高根町村山東割	090-8877-9786	グリストラップ清掃	グリストラップと配管洗浄はおまかせ下さい
5	つくるめぐみ	石田　恵海	高根町長沢	30-9199	飲食業	フレンチレストラン「愛と胃袋」の運営など
6	qui cucina italiana	田崎　雄太	高根町東井出	45-6198	その他の専門料理店	当店はコースのイタリア料理店です。
7	（株）ラーバン（ふるさと情報館）	中村　健二	高根町村山北割	46-2116	不動産仲介業	空き家を活用した北杜市への移住宅住事業。
8	ペンションめーぷる	野村　宜弘	高根町清里	48-2832	旅館・ホテル	子どもと一緒の家族旅を一生の思い出に
9	Cafe Boo	菅野　るみ	高根町清里	48-5055	喫茶店	店内でワンちゃんと一緒にお食事できます
10	monte sapo yatsugatake	服部　紀子	大泉町谷戸	45-7668	化粧品小売業	オーガニック商品で肌と環境を支えるお店
11	プルデンシャル生命保険（株）	田口　孝貴	大泉町谷戸	080-4430-9979	生命保険業（個人保険・事業保険・相続対策）	北杜市の皆さんに生命保険の魔法の力を
12	わんわんショップこまつ	小松志津江	長坂町長坂上条	32-7775	他に分類されないその他の小売業	わんちゃんとの心豊かな生活を願って！
13	白樺鍼灸整骨院	古屋　茂晃	長坂町夏秋字宮久保	45-9078	あん摩マッサージ指圧師・はり師・きゅう師・柔道整復師	痛みコリ疲労に西・東洋医学両面アプローチ
14	オット・モンテ	筒　隆志	長坂町大八田	080-1243-8122	果樹作農業	ブルーベリーの可能性にチャレンジします。
15	社会福祉法人八ヶ岳名水会	坂本ちづ子	長坂町小荒間	32-7355	その他の障害者福祉事業	共に暮らす地域の創造と実現
16	農事組合法人ファームいなば	稲葉　公次	長坂町小荒間	32-4838	乳製品製造業（処理牛乳、乳飲料を除く）	山羊乳の飲むヨーグルト「シェーブルト」製造販売
17	（株）ユイット・ラボラトリーズ	鈴木　弘之	長坂町渋沢	32-6655	化粧品製造販売	天然水をベースとした化粧品
18	グリーンヒル八ヶ岳	島崎　泰	長坂町中丸	32-7011	リゾートクラブ	日帰入浴、プール、体育館、グランド、他有
19	白州・山の水農場合同会社	水谷　多呂	白州町白須	080-3911-7221	農業・惣菜製造業・直営店舗運営	季節のきのこいろいろ育てています！
20	米粉 PLUS	西山　恭子	白州町横手	080-5434-5273	菓子小売業（製造小売）	カリッもっちり米粉パン!!お試し下さい!!
21	ROOSTER	徳光　康平	武川町柳澤	090-7533-3874	養鶏業	動物福祉を目指した平飼い＆放牧採卵養鶏場
22	まるてんぼう	内野　隆夫	小淵沢町上笹尾	35-9119	他に分類されない織物・衣服	「手作り1点物®」大人の創作デニムファッション
23		久保田　勲	小淵沢町松向	090-9015-2082	他に分類されない教育・学習支援業	子供の心と体を笑顔にするサッカースクール
24	（株）採園	田口　満一	長坂町塚川	45-6233	果樹農業（マンゴー）	名水の地小荒間でマンゴーの栽培をしています
25	なべ家	渡邉　高志	南アルプス市山寺	090-3319-0746	持ち帰り飲食サービス業	富士宮焼そば、ミニミニたいやき等出張販売
26	植松税理士事務所	植松　三文	甲府市丸の内	055-225-3870	税理士事務所	税金について懇切・丁寧におこたえします。

浅尾割干し大根販売開始

アイデアで、商品開発へ

商工会女性部のパワーで特産品に

北杜市商工会女性部（小宮山ひろみ部長）では、2012年から市内浅尾地域で収穫した浅尾大根を自然乾燥させた「割干し大根づくり」事業に取り組んでいます。今年度も昨年12月に割干し大根づくりを開始。2月7日には、天日干しして完成した割干し大根を出荷するための封入作業を行い、約500本の出荷準備が整いました。販売価格はグラム数によって330円～480円の価格帯で、高根町の道の駅南きよさとなどで販売しています。

完成した割干し大根の袋詰め作業に精を出す商工会女性部のメンバー

明野町で生産している浅尾大根は、アクが少なくまろやかな甘味が特徴で、毎年行われている「秋の収穫祭」では、長蛇の列ができる人気商品のひとつ。その大根を縦に4等分して天日干しにし、八ヶ岳おろしの寒風で、大根の甘さをギュッと閉じこめたのが割干し大根です。

使い方は、水で戻して、煮物料理や漬物など自由。パッケージで、女性部のメンバーが割干し大根を使ったオリジナルレシピを紹介しているので、簡単に家庭の味をつくることができ、リピーターが年々増加中の逸品です。

女性部では、割干し大根を継続的に生産するためには、特産品として生産量を増やすべきか、検討課題の一つになっていました。その背景には、小宮山部長の任期が残り1年ということも影響し、「事業の継続」、「収益を見込んだ商品化」の検討が急務になっているからです。

封入作業を実施した7日は、多くの女性部員が参加したこともあり、作業終了後に忌たんのない意見が求められました。

その中で、1月24日に、北杜市商工会女性部が視察研修に訪れた伊豆の国市商工会女性部（静岡県）の「おもてなし交流事業」が話題になりました。

研修会当日、案内役を務めたのは、すべて伊豆の国市商工会女性部員で、施設見学、土産品、昼食、摘み取り体験など、行く先々で女性部員が厚いおもてなしをする姿に満足したことはもちろん、経済効果につながるかのように、いつになく財布のヒモが緩くなったと話していました。

意見交換では、「（女性部が）半日交代での接客なら負担が半分になるので、北杜市でもやってみたい」や「北杜市でもPRできることがあるかも知れない」と、おもてなしに対する意見や「（販売目的の）ものづくりで利益を考えることも必要」という提案もありました。

最近の出来事を語りながら、作業を進める部員たち

そのためには、割干し大根の原価を計算したり、加工品などのアイデアを出して、利益が生まれるものを考えてみたいと、ステップアップを図るという意見や規模を拡大せずに継続しながら、地域の知恵として子供たちに伝えて行くことも大事ではないかという意見もあり、今後の課題として、事業内容について再度検討することになりました。

女性部が続けている割干し大根事業は、北杜市のPRや交流事業での活用などに使われていることもあり、今後、事業としてどこまで拡大するのか注目を集めています。

ごめんなって

課題解決は、当庫で

甲府信用金庫長坂支店　原　知巳 支店長

地域に密着した金融機関で、創業100周年を迎える甲府信用金庫長坂支店の原知巳支店長に、県内の状況を伺いました。

Ⓠ地方創生について―

Ⓐ地方創生・地域活性化は最重要課題と捉えています。本部に専門部署を設置し、地方創生に関わる施策支援を行っています。北杜市とは、包括連携協定を締結し、「子育て支援制度の創設」や「専用住宅ローン」の販売のほか、事業計画策定、補助金支援、販路拡大支援に力を入れています。

Ⓠ創業支援について―

Ⓐ創業セミナーの開催や創業計画の策定支援、開業後の取引先マッチングや専門家の派遣でフォローアップしています。また、現在の事業から他分野の事業に進出する事業者も増えており、中小企業経営革新サポート事業の協力や日本政策公庫と連携した金融支援を実施しています。

Ⓠ事業承継支援について―

Ⓐ現在の事業を継承する人材が育つ環境づくりは大変重要と考えます。事業継承については全営業店に相談窓口を設け、本部専門部署の派遣や事業引継支援センターの相談員と連携し、最適な方法での事業継承を支援しています。

Ⓠ景気動向について―

Ⓐ一般的には、緩やかな景気回復基調といわれていますが、大手企業や都市部に集中する傾向で、豊かさが実感できないのが現状です。市内を見渡すと慢性的な人手不足の問題が大きく、新規事業、事業拡大にブレーキをかけています。

北杜市だけではありませんが、人口減少や消費の低迷といった恒常的な問題は大きな課題です。当庫では、「地域のために存在し、地域を守る」という強い信念のもと、地域が抱える課題解決を皆さんと一緒に取り組んで参りたいと常に思っております。どんな相談でもかまいません。窓口で声をかけて下さい。

女性が輝く地域づくり

女神の森で北杜シンポジウム開催

北杜市商工会（興水順彦会長）では、昨年12月6日に恒例の第4回北杜シンポジウム「女性が輝く時代に～挑戦から磨かれる地域力～」を小淵沢町の女神の森セントラルガーデンで開催し、約300人が来場しました。

第1部の基調講演には、元報道番組キャスターの福島敦子氏を迎え、キャスターとして活躍した福島氏のこれまでの歩みを振り返りながら、活動の中で感じた男女差や雇用・待遇に大きな差があったこと、国内外での取材活動、人生の分岐点となる出来事などを赤裸々に紹介しました。

また、自身の教訓として、「ピンチな時こそチャンス。自分の可能性に枠をつけず新しい挑戦を続けてほしい」と語りかけ、「世界的にみると日本はまだまだ女性の社会進出が遅れている。しかし、追い風は吹いている。自分なりに一生懸命努力して成果を挙げ、女性が活躍する時代を確実なものにしてほしい」と訴えました。

続くトークセッションでは、山梨中央銀行の進藤中会長を進行役に、ワイン醸造家の三澤彩奈氏、シンガーソングライターのしらいみちよ氏、福島氏の4人が、「女子力について」をテーマに対談しました。

進藤氏は、仕事を通して「女性を意識することがあるのか意識させられるのか」と問いかけ、福島氏は、女性の企業家が増えてきているが、まだ男性が中心。企業の女性役員は少ない現状から「取締役会でも私ひとりなので、（女性を）意識させられる」といい、三澤さんは「ワインの醸造家の女性を見たことがない。海外で働いていたときも、女性は私1人だった」、「ワインづくりや木に対する思いは女性の方が強いと思う」とワインづくりの工程における女性の視点を紹介。しらい氏は「歌手なので女性をすごく意識する。また、男性の世界を唄うこともある。女性であることを意識するけれども人間であるということを意識している」と話しました。

“女子力”については、「常に新しいことにチャレンジすることが一番の女子力の源かな」（福島氏）や「スモールイズビューティフルが、私の中にある。信念がブレない女性は美しいのかなと思っている」（三澤氏）、しらい氏は「女子力を高めるのは人間力を高めることになる」と語っていただきました。