



SEASON's TOPICS

ぞくぞく町田'98

代表 三田村 貴幸

町田の企業人に聞く

株式会社三和住建

志水 勇祐氏

地元で楽しむ工場見学

株式会社岡田屋

町田発 旬の味

満留賀

「紅葉とカワセミ」

撮影：村山 正徳

<http://mm-photo-box.com/>



# 翡翠

*Kawasemi*

町田法人会は、去る2012年4月1日に「公益社団法人」として登記をし、  
新しい法人制度のもとでスタートをいたしました。

「税」を中心とした社会貢献活動をする団体としてのスタンスは  
今までと変わることはありませんが、今後は新生「公益法人」として、  
法人会会員のみならず、広く町田市民のみなさまのお役に立てるような  
公益事業を拡大推進してまいります。

経営や暮らしに役立つ税務研修会、  
将来を担う子供たちへの租税教育、  
経済・経営セミナーやビジネスマッチング事業、  
地域の文化や環境についての活動などを通じて  
町田法人会は社会貢献をいたします。



この広報誌は、カワセミが美しい翼を広げて羽ばたくように  
公益社団法人 町田法人会も飛躍できますように、という想いをこめ【Kawasemi】と名づけられました。



### 4 SEASON's TOPICS

## ぞっこん町田'98

代表 三田村貴幸氏

「“よさこい”で  
町田をもっと盛り上げたい」

### 6 町田の企業人に聞く

株式会社 三和住建

志水 勇祐氏

「いかに熱意を持って向き合えるか」

### 8 地元で楽しむ工場見学

株式会社 岡田屋

「創業50年  
地元の食材にこだわる  
少量多品種のお漬物」

### 10 町田発 旬の味 満留賀

### 11 Person of 法人会 林 昭平

### 12 ためになる! 税理士コラム

### 14 町田法人会とは?

### 16 町田法人会の活動報告&イベント

### 17 グルメ★「老舗でいただく秋冬の味覚」— 天忠

### 18 新連載★町田のお医者さんに聞く— 病気のハナシ 第1回 大腸がん

### 20 新連載★四季菜遊土 菜園倶楽部 — vol.1 秋

### 22 税務署からのお知らせ

8月に開催された原宿表参道元氣祭スーパードisco2012では「表参道賞」を受賞した



# “よさこい”で 町田をもっと盛り上げたい。

ぞっこん町田'98 代表 三田村 貴幸氏

1998年に発足した  
PRチームが母体

ぞっこん町田'98は、1998年に町田市と商工会議所、青年会議所が中心となり、市を踊りで盛り上げる為のPRチームが元となって出来たチームで、よさこいを町田に根付かせた、言わばパイオラーだ。今年で14年目を迎えるが、2006年にはよさこいの本場・高知の「よさこい全国大会」で最優秀賞にも

輝いた。  
現在、メンバーは約80名。3歳の男の子から還暦を超えた女性まで、年齢も職業もさまざま。中には3世代や、家族全員で参加するメンバーもいる。練習は基本的に週3回、市内の駐車場や小学校の体育館などを借りて行われるが、新作の練習が始まる頃は頻度が増える。シーズン中の週末はお祭りがイベントで埋まる、そんな多忙なスケジュールをこなしているのだ。

艶やかな衣裳を身に纏い、一糸乱れぬダイナミックな踊りが魅力のよさこい。町田でも、1999年から5年間開催された『町田夢舞生ツスイ祭』が3年前に復活し、昨年は10万人もの観客が原町田大通りを埋め尽くし、華やかな乱舞に酔いしれた。



どんなに忙しくても、町田のお祭りには参加したいと語る三田村氏。1998年に町田を盛り上げようと始めた時の初心を忘れないように、とチーム名に'98を付けているという

## 一つの目的に向かう 団結力、そして達成感

チームをまとめるのは三田村貴幸氏。発足当時からを中心的メンバーで、今ではよさこい一色の生活だという。「仲間と一緒に一つの目標に向かって進み、やり遂げた達成感と充実感がたまらないんです。さまざまな環境の仲間と出会える楽しみもあるし、その仲間と一緒に過ごせる時間も魅力ですね」と語る。

当時、まだ幼稚園だった子供は大学生に、小学生は社会人に、女子大生は母親になっている。メンバーが大きな家族のように一つにまとまり、お互いの成長を共有する温かい雰囲気もある。

## 本格的な踊りとサポート 体制が強さの理由

踊りは春頃から取り組み、8月に開催される高知での全国大会をはじめ数々のお祭りやイベントで披露する。シーズンの締めくくりは町田のさくら祭り。

本場高知の著名な振付師から指導を受けていることもチームの強みだ。10名程のダンスリーダーがまず、踊りを教わり、それ

をメンバーに教えていく。大体踊りが出来上がったタイミングで振付師も一緒に合宿を行い、完成形へと仕上げていくのだ。踊りのコンセプトや衣裳は年明けくらいから三田村氏やスタッフが中心になり、チームの演出家と知恵や意見を出し合って決める。

遠征も多く、年間の活動費はかなりの額になるが、サポーターズクラブ（清水行雄会長と呼ばれる応援組織もある。踊りはしませんが、チームをサポートしたいメンバーや企業が多いのも、ぞっこ町田'98の強さの理由でもある。

## パフォーマンスにこめた メッセージ

今年の作品「鯉の滝のぼり」は鯉が急流の滝を登り天に昇って龍になる登竜門がモチーフ。見所は赤と黒、2色の艶やかな衣裳「ぞっこん幕」を大きく見せながら力強く華麗に舞うシーン。困難を乗り越えて成長していく姿にメッセージを込めたパフォーマンスでもある。

——まもなく11月。今年も艶やかな衣裳に身を包んだ踊り子たちで町田が溢れ返る、あの熱い一日がやってくる。



|   |   |   |
|---|---|---|
| 5 | 3 | 1 |
| 6 | 4 | 2 |
| 7 |   |   |

① 独特な音とリズムでパフォーマンスに彩を添える鳴子はよさこい踊りには欠かせないツール ② 物心がついた頃からよさこいを見て大きくなる子供たちも多い ③ ④ 美しい衣裳もパフォーマンスのひとつ。赤い緋鯉（ひごい）、黒い真鯉（まごい）、鯉のぼりでお馴染みの鯉模様で作った衣裳「ぞっこん幕」 ⑤ ⑥ ⑦ よさこいの本場、高知で毎年8月12日に開催される「高知よさこい全国大会」は参加者数も観客動員数も日本一を誇る一大イベント。今年は優秀賞「彩」を受賞した。（撮影 内田 高志 柴 富夫）

ぞっこ町田'98 メンバー 募集中 お問い合わせ [zokkon\\_machida@yahoo.co.jp](mailto:zokkon_machida@yahoo.co.jp) <http://www.geocities.co.jp/HeartLand-Sakura/3246/>

『いかに熱意を持って向き合えるか。』

株式会社 三和住建

取締役会長

志水 勇祐 氏

COMPANY PROFILE

株式会社 三和住建

代表取締役社長 志水 哲也

町田市忠生3丁目7番地15

042-794-3030

資本金：9,000万円

従業員数：20人（2012年7月現在）

<http://www.sanwajuken.com/>



1. 町田市忠生にある本社社屋 2. 本社の向かいの住宅展示場には「パシーフ」と「り・ら・く」、2つのモデルハウスがある  
3. 税務署や警察署、自治体等から貰った数多くの感謝状と並んで飾られているのは商標登録もした三和住建のトレードマーク 4. 多くの人に感銘を与えた2冊の著書

たった三人で始めた小さな会社が、大手のハウスメーカーを抑え、地元で絶大なる信頼を得られるまでに成長したのは何故なのか。強さの理由を会長の志水勇祐氏に伺いました。

## 志

水勇祐氏が三和住建を創業したのは第二次オイルショック直前の昭和53年2月、自身が37歳の時だった。22歳で故郷の飯田市から上京し、親戚の会社に勤務した後に、妻と義弟の三人でスタートした。当初、自宅横の畑の中の小さなトタン張りが社屋。1年365日のうち、363日は働いたという程、仕事に明け暮れた。抜群の営業力と交渉力。その甲斐あってか創業初年度で売上は1億8千万円を達成。今年で35周年を迎えたが、一度として赤字はない。順調に棟数と売上を伸ばし、手掛けた物件数は実に1800棟を超える。

## 時

代の流れに影響されやすい建設業界でこれだけ順調に業績を伸ばしている会社も珍しいが、その背景を伺うと決して順風満帆だった訳ではない。バブルの爆りも当然受けた。そして、一番大きな経営危機は平成5年、創業15年目の秋にやってきた。

志水氏はロータリークラブの例会中に脳内出血で倒れ、一命を落としかけたのだ。54歳という若さだった。不幸中の幸いで、ロータリークラブ会員の医師が適切な処置を施し、最悪の事態は免れたが、その後の闘病生活と死にもの狂いのリハビリで翌年、社会復帰を果たす。しかし、左半身不随となり、これまでのような働き方は勿論出来なくなっていた。

## 三

和住建がバブル崩壊直後も志水氏が倒れた時も業績悪化に陥らなかった理由は何か。それは、会社が持つ信頼の強さだ。「お客さん

に嘘をつかない、お客さんに言われたことを喜んですぐにやる」、一貫したお客様至上主義がそこにある。「家という、一生に一回あるかないかの尊い財産を作らせて頂いている中で、いかに真面目に向き合い、きめ細やかな気遣いができるか。そこに大手のハウスメーカーには絶対真似できないものがある」と自信を持って語る。「担当が次から次へと変わるハウスメーカーと違い、一人の担当が最後まで誠意を持って対応することが私たちの強みだ。熱意も違う。」と個人企業であるが故に出来ることを逆に強さに変えている。熱い思いが社員一人ひとりに根付いているからお客さんの満足度は高い。新規顧客の8割は既存客の紹介なのだという。

## 73

歳になった志水氏が今も必ずやっていることがある。引越当日、お客さんの新居に花束と花瓶を

持つて自ら出向くという。慌しい引越のさなかで、自ら出向いた志水氏にどんな対応をしてくれるのか。その時、自分たちがどんな仕事をしたのか分かるという。どんなに遠くても、土砂降りの雨でもこれだけは創業当時から一回も欠かしたことはない。

会長室の壁一面に飾られた沢山の感謝状が物語るように、地域貢献も忘れてはいない。お客さんを想う気持ちと同じくらい、地域への感謝も忘れない。だからこそ、たった三人で始めた小さな会社がここまで大きくなれたのだ。

## 今

日、バリアフリー住宅とスマートハウスは三和住建の主軸となる技術だ。20年前のあの暑い秋の日

に倒れ、その後社会復帰できた自らの体験を元に、快適なバリアフリー住宅を提案することが自分に課せられた使命だという想いもある。創立30周年を機に、自身は会長に退き、会社は長男の社長と次男の専務に任せているが、今でも大抵の時間は会社で過ごす。特に何をするわけではないが、静かに社員たちを見守っている。営業に飛び回るフットワークは無くなっても、「熱い想い」は当時のままなのだ。

# 地元で楽しむ 大人の工場見学

第7回

株式会社 岡田屋

## 創業50年 地元の食材にこだわる 少量多品種のお漬物

今年、町田市の名産品に認定されたばかりの「黒大蒜キムチ」が評判の岡田屋は町田市民にも馴染みの漬物屋さん。金森の工場では白菜やキュウリ、セロリ、大根などを使った浅漬けやなます、糠漬けを作っています。今回の工場見学はいつもと趣向を変えてお漬物工場の見学です。



2010年から黒ニンニクを中国で製造していた強みをカタチにした製品で、黒ニンニクをふんだんに入れた濃厚なキムチ。深いコクと癖になる辛さが特徴。400g入り1,050円

1



### なます

右) 材料の大根と人参は大きさを揃えてカットされている 左) 回転する円盤状の刃が瞬時に材料を細くカットする 下) 大量に刻まれた大根と人参に歓声を上げる見学者の皆さん

2



3



### 白菜漬

上) 白菜を切るのは手作業 右 大きな容器に1個1個隙間ができないように丁寧に並べていく 左) 1段並んだら塩を振り、重ねた白菜の上にも塩を振る

4



町田から全国へ。

町田で最初の漬物屋さん  
全国展開する食品メーカー

町田で50年の歴史を誇る岡田屋は昭和30年に創業した。脱サラした八木要氏が当時、町田で他にやっていない商売をやろうと考えたのがきっかけだ。日本は高度成長の初期、外食文化もまだ根付いておらず、漬物は自宅で漬ける時代だった。しかし、その後の食生活の変化を見越して漬物屋を始めた。

最初の商品は「たくあん」。定食屋で必ず付いてくる「たくあん」に目を付けたのだ。「たくあん」の売上が増えてくると、今度は新しい商品を開発した。「かつお梅」や「スタミナにんにく」。どちらも大ヒットし、町田の工場では手狭になり、相模原の工業団地に2つ目の工場を建てた。

今では食品業界という時代と共に絶えず変わっていく食文化を味方に、新しい商品の開発も常に行っている。商品だけでなく、袋詰めや殺菌技術などの開発も行い、業績を伸ばしている。

岡田屋の漬物のラインナップは7割が定番商品、3割が季節もの。



案内してくださったのは社長の八木俊午氏。



白菜浅漬け

右)白菜、人参、柚子、唐辛子がバランスよく分けられる 左)最後は機械でしっかりと閉じられる



袋詰めされる前のセロリの浅漬け

セロリ浅漬け



賞味期限の日付をセットする細かい作業も手作業で

上)開かれた袋の上のろうと部分にスピーディーにセロリを入れていく  
下)セロリが入れた後に調味液が入られ、封が閉じられる

大きい容器の中の糠床に会話が弾む女性陣



上)職人の使い慣れたマイ包丁が並ぶ 下)用意された大量の塩。これで白菜約50個分

職人と最新の機械で  
美味しく、そして効率よく



## 株式会社 岡田屋

- 住所: 町田市金森東1-27-5
- 創立: 1955年
- 資本金: 1,000万円
- 代表取締役: 八木 俊午
- TEL: 042-726-7210
- 従業員数: 125名

町田産の食材を使ったものも多く、地産地消は常にテーマだ。季節によつて食材も産地を変え、美味しさを追求する。素材だけでなく、製法にもこだわり、決して大量生産はしない。少量多品種で、丁寧な仕事を心がける。

今年、町田の名産品に認定された【黒大蒜キムチ】は、黒ニンニクをふんだんに入れた濃厚なキムチで、深いコクと癖になる辛さが特徴の自信作だ。

食品業界という、時代と共に常に変化する業界で社長交代もしながら戦い続けている岡田屋。今後は国内だけではなく、海外でも展開できる商品や漬物の新しい業態も展開したいと考えている。町田から世界へ発信できるフードビジネスが生まれる日も近いかもしれない。

# 町田 旬の味

Seasons Flavor

7

## 時代を超えて愛され続ける 地元根付いたお蕎麦屋さん

町田市忠生 満留賀

昭和48年創業、修行していた  
店から暖簾分けして始めた満留  
賀は来年40年を迎える蕎麦屋。

暖簾をくぐると日本家屋のよう  
な温かく、落ち着いた雰囲気  
が広がる。大きなガラス越しに飛び

込んでくるのは中庭の池に泳ぐ見  
事な錦鯉。上越市で養殖を営む  
実兄が育てたという錦鯉が悠然と  
泳ぐ。ししおどしや手入れの行き  
届いた庭の緑にも心癒される。

そんな中でいただけるのは「こし」と「風味」を大切にした蕎麦だ。4種類の産地が異なるそば粉をブレンドし、季節と天候によって匠みに配合を変える。つなぎの小麦粉は2割。出汁は本ぶし、鯖ぶし、宗田ぶしのブレンドで、蕎麦の旨みを引き立てる名脇役。人気は自慢の手打ち蕎麦に季節の天ぷらが付いた『かつらそば』。

そして、是非いただきたいのは夏には大葉を、秋冬は柚子、春には蒨の葉を練りこんだ旬の蕎麦。つゆにくぐらせずそのまま食すと素材の香りが口の中いっぱい広がる満留賀のオリジナル。

アイドルタイムがないので丁寧な作られた料理を時間を気にすることなく、昼夜ゆつたりと楽しめるのも嬉しい。近隣に住む地元市民なら知らない人はいない。幼い頃から通いながれた、時代が変わっても愛され続ける店なのだ。



職人氣質な店主の阿部竹夫氏。長女の亮子さんの接客は笑顔で気持ちいい。



季節のてんぷらがついた「かつらそば」1,200円。  
夜なら、地元のそば湯製で酒肴をいただくのが満留賀流。



満留賀  
町田市忠生3-3-12  
TEL:042-791-3857  
11:00~21:00 (LO20:30)  
木曜定休  
<http://vita.tc/shops/301>

# 『法人会で出来た沢山の友達は いくつになっても笑って話せる僕の財産。』

町田法人会 前監事 林 昭平

がないから、一生懸命通つてね。

**Q**9回もですか！その方は人會してくださったんですか？

町田法人会の前監事として10年、昭和59年からは約30年間に渡り、影の功労者のように様々な局面で法人会に尽力してくださった林前監事。金森・高ヶ坂の支部長として支部を盛り上げてくださったことでも有名ですが、そんな林さんに當時を振り返っていただきました。

**Q**林さんは、支部のまとめ役として、あらゆる事に精通していらつしやうと伺います。法人会で、番大變だった事は何でしたか？

法人会の監事や支部長だったとき、僕はまだ酒販協同組合や小売酒販組合の理事などもやっていたので、実はとっても忙しかったんですよ。一番大變だったのは会員増強かな。金森はまだいいけれど、高ヶ坂には会社やお店が殆どないから本当に大變ですね。だから、農家さんにも勧誘に行ったりした事もありました。一番多いときで一軒の会社に9回も通った事があったかな。なかなか入ってくれる人

入会してくれましたよ。それから11人の新入会員を入れた時の打ち上げでは、楽しすぎて法人会からもらった報奨金をオーバーしちゃったくらい。あと支部の話だけど、うちの支部は当時、会長の八木さん、前会長の岩波さんをはじめ法人会の重鎮たちが沢山いてね……。だから、支部会も勿論大變なんだけど、そのセッティングでさえ、まとまらなくて苦労したんですよ。バス研修会を企画したり、人集めも大變でしたね。あまり表には見えて来ない裏方の仕事も沢山ありましたよ。

**Q**なんだか、色々ご苦労が多かつたようですが、楽しかった事も教えてください。

楽しかったことは、やはり法人会を通じて異業種の友達が沢山出来て、

親睦を深めることが出来たことですね。今思うとそれが僕の財産です。役員を辞めた後も法人会の友達と一緒に楽しめる。本当に一生の友人を作ることが出来ました。

地道な努力と苦勞の結果、かけがえない友達と多くの信頼を得られた、ということですね。ありがとうございます！



## Company Data

### 【林商店】

所在地 町田市高ヶ坂724  
創業 昭和38年11月1日  
TEL 042-728-0311

## 税金の負担はほんとうに半分？

A社長は、税金は利益の50%と思っているようだが、ほんとうだろうか？

会社は、決算が終わると税金を支払う。このタイミングで払う税金は一種類ではない。そのいくつかの税金のうち、消費税を除いては、利益に対していくら、と計算する。

利益に対していくら、という税金の割合は次のとおりだ。

- ◆400万円の利益に対しては26%
- ◆800万円の利益に対しては27.2%
- ◆1000万円の利益に対しては30.7%
- ◆1500万円の利益に対しては35.4% ※

利益が増えると段階的に割合があがるので、このようになる。意外に負担割合は少ないんだな、という印象ではないだろうか。

なにかの試算をするときに、計算のわかりやすさのために、税金を利益の50%とすることがよくあるが、実際の割合は左記のとおり。税金は利益の50%、これは一種の都市伝説なのだ。

- ※1.平成23年度末までの開始事業年度の場合
- 2.中小企業に対する軽減税率を適用している
- 3.所得に対する単純な割合であり、実効税率とは異なる

さて、さきほどの問題ですが、正解は……、ありません。理屈に合わないのは、A社長だ、B社長だとは言いきれません。

その理由は、いろいろな要素、つまり会社の業種や社歴、規模。借金の有無や今後の利益の見通し。さらに社長の性格。おっちょこちょいか、慎重か。はたまた、税金は払うなというおじいさんの遺言があるか、ないか。こういった複雑な背景を無視するわけにはいかないからです。

でも、たとえば、そういった背景を一切無視して、会計的にはどうかという一点に絞ると話は変わります。

このコラムでかつて、会社にとって大切なのは利益よ

りも通帳の残高、つまり現ナマだとお話しました。それはなぜか？ 利益が出ていても現ナマがなければ会社はつぶれます。でも現ナマがあれば、赤字でも会社はつぶれないから、ですよね。

すると会社が目指すべきは、通帳の残高をより多く残すことです。

A社長、B社長どちらが多く残高を残しましたっけ？

実際、わたしの会計事務所のお客さまで、いちばんの金持ち会社は、いちばん税金を支払っている会社です。いちばん税金を支払っている会社が、いちばんたくさんの現ナマを持っているんです。

### この家族の行動は、理屈にあっているかな？

おっ、この卵、  
近所のスーパーよりも  
10円安いぞ!!



よしっ、卵を求めて  
家族そろって出発……  
1時間かかるけど……





# 貸借対照表の ナゾに迫る!

ややこしき、貸借対照表を  
ややこしくなく⑦



東京税理士会町田支部所属税理士 **高橋浩之**

今回は、「税金のはなし」です。キーワードは、

**理屈に合わないことをしたのは、だれ?**

源 静香を知っていますか?

義経の奥さんだともった人、合っていそうですが、まったく違います。それは静御前です。

歴史上の人物ではありませんよ。「それなら、ほらあれだ、怖そうな顔した警察出身の政治家で…」…それはK井静香ですね。

ドラえもんに出てくるしずかちゃんのことです。ほら、よく昼間からお風呂に入っている。それで、のぞかれてキャーと悲鳴を上げているでしょ。彼女、源 静香というんです。

しずかちゃんがアニメの中でこんなことを言っているそうです。

「ときどき、理屈に合わないことをするのが人間なのよ」  
ずいぶん哲学的ですねえ。

そこで今回は、しずかちゃんの名言にちなみ、“税金版理屈にあった行動”とは何なのかを考えます。

(お詫び) 過ちては改むるにはばかりことなかれ。静御前は正式な奥さんではありませんでした。

## 税金を払うべきか、払わざるべきか

今期の決算では、100万円の利益が見込まれます。  
そして通帳には100万円の残高。

対象的なA社長とB社長の行動を見てみましょう。

A社の社長の方針は、明確です。税金は支払いたくないというものです。

税金って、利益の半分くらいなんだったっけ? そんなに払うくらいなら、100万円経費で使っちゃおうかな。その方が会社のためのような気がするし…。

こんな考え方、世の中によく(?)ありますよね。

そこで、A社長は取引先を集めた大宴会で、100万円を使ってしまいました。結果として利益はゼロになり、当然税金もゼロに。めでたし、めでたし。

でも忘れてはいけません。通帳の残高もゼロになったことを。

B社長は、何もしませんでした。何もしないので、利益は100万円。税金を30万円支払いましたが、通帳には70万円残りました。

ここで問題です。理屈に合わないことをしたのは、A社長でしょうか、それともB社長でしょうか?

また、あなたはA社長派でしょうか、それともB社長派でしょうか? 少し考えてください。

# 町田法人会とは？

町田法人会はこの2012年4月 公益社団法人になり、2012年10月現在、管内の法人のうち、実に47%にあたる約2800社が所属しています。

8つの委員会と3つの専門部会、17の支部を組織し、税務や会社経営に関する各種研修会、地域貢献活動など町田で働く経営者として、欠かすことの出来ない“地域での繋がり”を構築する場所でもあります。

詳しくは、町田法人会のウェブサイトをご覧ください。

## メリットはたくさん！

- ▶ 専門的な税知識の研修会や経営に必要な講習会に参加できます。
- ▶ 地域貢献活動もさかん。地域での繋がりが深まります。
- ▶ 充実した福利厚生制度を利用する事ができます。

## 会費・入会方法は？

- ▶ 会費は1ヶ月800円から。  
※資本金の額によって異なりますので、次ページ会費一覧をご覧ください。
- ▶ 入会希望や詳しい内容をお知りになりたい方はお気軽にお問合せください。  
TEL: 042-726-2453  
mail: official@hojinkai-machida.or.jp

## 詳しくはHPをご覧ください

税に関する  
最新情報が  
いっぱい

利用できる  
さまざまな  
福利厚生制度が  
あります

インターネット  
セミナーで気軽に  
スキルアップが  
可能



会員だけが  
利用できる  
サービスが  
いっぱい

バナー広告  
募集中！  
詳しくは  
お問い合わせ  
ください

各種研修会や  
講習会の情報が  
いっぱい

<http://www.hojinkai-machida.or.jp/>

町田法人会

検索

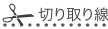
# 入会申込書

|        |  |
|--------|--|
| 支部名    |  |
| 取扱い役員名 |  |

貴会の趣旨に賛同して、入会の申し込みをいたします。平成 年 月 日

|                    |             |      |   |                               |     |   |
|--------------------|-------------|------|---|-------------------------------|-----|---|
| ふりがな               |             |      |   | T E L                         | -   | - |
| 事業所名               |             |      |   | F A X                         | -   | - |
| 代表者名               |             |      |   | 資本金                           | 万円  |   |
| 所在地                | 〒 - 町田市     |      |   | 会費                            | 1ヶ月 | 円 |
| 事業内容               |             |      |   | 摘要                            |     |   |
| 決算期                | 月           | 従業員数 | 名 |                               |     |   |
| 連絡先<br>(所在地と相違の場合) | 〒 - TEL - - |      |   |                               |     |   |
| (ホームページアドレス)       | http://     |      |   | 町田法人会のホームページ(企業紹介)とリンクいたしますか? |     |   |
| (メールアドレス)          | @           |      |   | リンクする      リンクしない             |     |   |

公益社団法人 町田法人会      会長 田中 榮 殿  
〒194-0022 東京都町田市森野1-9-20 第二矢沢ビル4F TEL042-726-2453 FAX042-724-5853 http://www.hojinkai-machida.or.jp



## 資本金別会費一覧

| 区 分   |                                   | 出 資 金     | 1ヶ月当たりの会費 |
|-------|-----------------------------------|-----------|-----------|
| 正 会 員 | 会 社<br>(本 社)                      | 1,000万円未満 | 800円      |
|       |                                   | 1,000万円以上 | 1,000円    |
|       |                                   | 2,000万円以上 | 2,000円    |
|       |                                   | 3,000万円以上 | 2,500円    |
|       |                                   | 5,000万円以上 | 3,000円    |
|       |                                   | 1億円以上     | 5,000円    |
|       | 公益法人、医療法人、宗教法人等<br>及び管内に事業所を有する法人 |           | 2,000円    |
| 賛助会員  | 事業を賛助するために入会した者                   |           | 800円      |
|       | 同一代表者の別法人                         |           | 500円      |

個人情報の取り扱いについて  
当会は、会員企業に係る「個人情報」を、研修会・講演会・諸会議等の開催通知、会報等の送付、参考図書関連の案内、並びに福利厚生制度のご案内など、本会事業活動及び会員サービスの為に利用し、それ以外の目的で利用する事は一切ございません。また個人情報の開示、訂正等のお問い合わせは事務局までお願いします。  
公益社団法人 町田法人会事務局

## 社会貢献事業



8/8

Wednesday

### スポーツ祭東京2013感謝状 会場▶町田市文化交流センター

「スポーツ祭東京2013」にスタッフ用ポロシャツ110着を協賛提供した事に対し、町田市実行委員会第4回総会にて石阪市長より感謝状を頂きました。

## 青年部会 | 見学研修会



8/18

Saturday

### 麒麟横浜ビアビレッジと 東京スカイツリー

子供達も含め約40名での見学研修会。出来立てのビールを堪能したり、話題のスカイツリーではミニチュアの様な東京の景色を見下ろし、夏休みを満喫したバスの旅でした。

# Activity Report and Event

## 町田法人会の活動報告 & イベント 2012 8月▶▶▶ 10月

## 役員合同セミナー



8/27

Monday

### 「これからの法人会を考える」 ～コミュニケーションギャップの検証～

会場▶ホテル ザ・エルシィ町田

(株)電通パブリックリレーションズの青田氏から、アンケートを基に分析した法人会の現状についてお話を伺い、各テーブル毎に解決の方向性をディスカッションしました。

## 原町田支部 | 税務研修会



8/30

Thursday

### 23・24年度の税制改正のポイント

会場▶原町田三丁目会館

原町田支部では、町田税務署担当官を講師に迎え源泉税・消費税の改正のあらましや、法人税関係法令の改正の概要、ダイレクト納付などについての研修を行いました。

## 社会貢献活動



9/1

Saturday

### 福祉バザー

会場▶ぽっぽ町田

時々スコールの降る悪天候となった福祉バザー。物品収集から値付、搬入、搬出、販売と多くの方のご協力により昨年並みの売上を達成し、145,704円を社会福祉協議会へ寄付しました。

## 女性部会 | 見学研修会



10/3

Wednesday

### ランチクルーズと震災後体験

ソラマチ散策ののち、シンフォニー号でイタリアン料理を頂きながら東京湾でクルージング。午後からは、「震災後72時間を生き残るにはどうすればいいのか？」地震発生から避難までを体験するツアーに参加しました。

AUTUMN GOURMET

Tenchu

# 老舗でいただく秋冬の味覚

「天忠」の会席コース



天明七年創業、二百年以上の歴史を持つ醤油醸造元「岡直三郎商店」直営の醤油料理「天忠」。その八代目店主が昔ながらの木桶仕込み天然醸造という伝承製法で作ったお醤油を、沢山の人の味わって欲しいとオープンしたのが八年前。中でも、絶妙にブレンドした数種類のお醤油をベースに作ったコクのあるソースに、旬素材を絡めていただく「焦がし醤油フォンデュ」はマスコミにも度々取り上げられる人気メニュー。季節を感じる美しい和食と美酒を楽しむオススメのお店だ。

## 海鮮焦がしフォンデュ会席 「大和」5,000円

先付、お造り、煮物、揚げ物、酢の物、焦がし醤油フォンデュ、海鮮盛り、食事、デザート

## 料理長おまかせ会席 「河内」3,500円より

先付、お造り、焼き物、揚げ物、酢の物、煮物、食事、デザート

※写真のコースは「華」6,500円

### 飲み放題プラン

- 1,500円(LO90分)  
瓶ビール、日本酒、焼酎、ソフトドリンク
- 2,000円(LO90分)  
生ビール、瓶ビール、サワー各種、日本酒、焼酎、ソフトドリンク

※コースは2名様より承ります ※2日前までにご予約ください ※サービスの併用はできません



コース料理は季節ごとに板長が厳選した素材で作った最高の料理が贅沢に並ぶ。しばり、二段仕込みの醤油を好みで楽しめるのも醤油料理店ならではの。年末年始の宴会や法事には30名まで座れる個室もある。

醤油料理 天忠  
042-739-1303



本誌「Kawasemi」を見てご予約の方、町田市認定名産品「醤油アイス」を全員にサービス

町田市中町1-3-4【年中無休】 提携P有り・個室有り・宴会最大30名様  
営業時間 平日 11:30~15:00・17:00~22:30(LO21:30) / 土・日・祝 11:30~22:30(LO21:30)  
<http://www.nihonichi-shoyu.co.jp/>



# 町田のお医者さんに 聞く Ask the Doctor

## 病気の ハナシ

### 第1回 大腸がん colon cancer

日本人の死因で最も多い「がん」。3人に1人が「がん」で亡くなるといわれている中で、近年、増加傾向にあるのが大腸がんです。食事の欧米化により、今後益々増加することが予想される大腸がん。今回のテーマは大腸がんについてです。

大腸がんは大腸粘膜の細胞から発生し、腺腫という良性腫瘍の一部ががん化して発生したものと正常粘膜から直接発生するものがあります。粘膜から発生し次第に深く浸潤していき、進行するにつれてつれてリンパ節や肝臓や肺など別の臓器に転移します。大腸の粘膜から腸の壁にだけ入り込んだか、リンパ節転移があるか、他の臓器への転移があるか、という3点から、「ステージ」（Ⅱがんの進み具合を表す「病期」のこと）が分けられています。※表

## 診断 diagnosis

大腸がんの発見には、便に血液が混じっているかどうかを検査する便潜血検

表・ステージ分類

|    |                              |
|----|------------------------------|
| 0期 | がんが大腸の粘膜にとどまる                |
| I期 | がんが大腸壁の筋層にまでにとどまる            |
| Ⅱ期 | がんが大腸壁の筋層をこえて浸潤しているがリンパ節転移なし |
| Ⅲ期 | がんがリンパ節に転移している               |

査の有効性が確立しており、便潜血反応が陽性であれば精密検査を行うことで、症状が出る前に早期発見が可能です。早期に発見できれば完全に治る可能性が高くなります。特に大腸内視鏡検査は、小さい病変であっても診断が可能でありがんの早期発見には欠かせない

## 治療 treatment

### 1 ● 内視鏡治療

内視鏡治療とは、内視鏡を使ってがんを切除する方法です。大腸の粘膜には

検査です。また病変によっては同時に治療することも可能です。大腸がんは比較的ゆっくり進行するといわれていますので、定期的な検査を行うことは早期発見につながります。

知覚神経がありませんので、通常は痛みを感じることはありません。病変の状態により内視鏡的ポリペクトミー、内視鏡的粘膜切除術（EMR）と内視鏡的粘膜下層剥離術（ESD）が行われます。大腸がんの内視鏡治療の適応は、基本的に粘膜内にがんがとどまっているものです。粘膜下層という粘膜内よりやや深く浸潤しているがんの一部も内視鏡治療が可能な場合もあります。



Ask the Doctor

# 法務局から お得な お知らせです！

オンラインで登記事項証明書をご請求していただく、郵送による受領の場合、登記手数料700円のところが**570円**とお安くなります。しかも、**普通郵送料込み**です！さらに、窓口での受領の場合、**550円**と一層お安くなります。

## 手続は簡単！

法務省ホームページの「登記・供託オンライン申請システム」にアクセスいただき、「かんたん証明書請求」にログインするだけで、複雑な環境設定等は不要です。（ただし、初回のみ申請者情報登録等の事前準備が必要となります。）

## ご自宅や事務所から請求！

請求書をパソコンで作成し、送信していただきます。

## お支払いはATM、インターネットバンキングなどで！

手数料は、ATM（ペイジー対応）、インターネットバンキング、モバイルバンキングでお支払いいただけます。

## スピーディーに郵送！

お支払い確認後、速やかにご希望のお届け先に郵送します。

普通郵送料は、法務局が負担します。（速達や書留の場合は、その分の代金はご負担いただくこととなります。）

## スピーディーな窓口受領！

手数料の納付確認ができましたら、証明書の受取人の氏名・住所、請求に係る通数及び申請番号を記載した書面を請求先の窓口へ提出することにより速やかな受領が可能です。

サポートデスク ▶ 0570-077-888

東京法務局町田出張所 042-722-2414

詳細は、法務省ホームページのメニューから「オンライン申請」→「登記・供託オンライン申請システム」(<http://www.touki-kyoutaku-net.moj.go.jp/>)をご覧ください。

## 2 ●手術（外科治療）

内視鏡で切除できない進行した大腸がんの治療は、手術による切除が基本です。がんのある腸管とリンパ節を切除します。がんが周囲の臓器に及んでいる場合には、それらの臓器も一緒に切除します。少し進行して、肝臓や肺などへの転移が認められても、手術が可能な病状であれば手術により根治できる場合があります。手術後に再発しても早い時期に見つかれば、切除により根治が期待できる場合があります。

最近では腹腔鏡手術が普及したお蔭で小さい傷で手術が可能な場合があります。この手術方法が可能かどうかは、がんの進行の程度によって異なります。

## 3 ●化学療法

大腸がんの抗がん剤治療は、手術後のがん再発を予防するための補助治療と、根治目的の手術が困難な進行がんまたは再発がんに対して行われます。

## 4 ●放射線療法

切除が難しい骨盤内のがんによる痛みや出血などの症状緩和、骨転移による痛みや、脳転移による神経症状などを改善する目的と、直腸がんでは、手術前後の補助治療として行うことがあります。

## 予防 *prevention*

罹患率が高くなるのは50歳前後からで、高齢になるほど患者数が増加する傾向にあります。男女別にみると、男性は女性の2倍ほどの罹患率と死亡率です。ただ、大腸がんは生存率が高く、遺伝的要素よりも環境的な要因が大きい。ため、食事や生活習慣を気を付けることによって予防できます。具体的には、伝統的な和食中心の食生活にしたり、運動をするなど生活習慣を改善することによって、罹患のリスクを減少させることができます。

初期症状は殆どありません。血便や便通異常が比較的早くから起きることがありますが、初期症状と呼べるほど早

くから見られることは稀です。また、特徴的な兆候という症状も少ないので、早期発見の方法としては、検診を受けるしかありません。2年に1度は検診を行うのが理想です。

Doctor 金子 等

横浜国立大学医学部卒業  
1991年  
町田市森野にかねて大腸肛門クリニックを開業  
町田市森野1-25-4 042-722-1877



VOL.01 新連載 秋

# 四季菜遊土 菜園倶楽部

週末の菜園、土いじり、採れたて野菜の料理レシピ等々、大野さんが考える、農と食と環境のハナシ。



今回の  
収穫

**最後の夏野菜と出始めの秋野菜。  
色んな野菜が収穫できました**

中ショウガ（房洲）、島人参、ナス（千両2号）、甘トウガラシ（万願寺甘長）、トウガラシ（日光トウガラシ）、丸オクラ（みどり丸の助）、ゴーヤ（白願寿ゴーヤ）、トマト（ルンゴ）、落花生（オオマサリ）、空芯菜、バジル、大葉、



**Profile** 大野 純一

町田法人会前青年部会長  
株式会社ソフト開発  
代表取締役社長  
町田市鶴間 1839-4F  
[www.softkaihatsu.co.jp/](http://www.softkaihatsu.co.jp/)  
6年前から鶴間に約40坪の畑を借りて週末は畑仕事と料理に精を出すIT会社社長



1. 夏に種を蒔いた白胡麻は収穫期を迎えた 2. 赤とんぼが青い空に飛ぶ秋。こんな長閑な風景も畑ならではの 3. 万願寺唐辛子も鮮やかに赤く熟してきた 4. 左はジャンボニンニク。一片でこの大きさ 5. 畑に彩りを添える彼岸花 6. 白ゴーヤはだんだん黄色くなり、種が出来る 7. 先月蒔いた玉ねぎの新芽 8. 害虫なら何でも食べてくれるカマキリ



## 夏から秋へ、畑も衣替え

秋晴れの土曜日、1週間ぶりの畑へ。空は青く高く、赤とんぼも飛ぶ田園風景に心癒される。夏の収穫を終えた畑は冬に向けた準備や次の野菜の苗床を作ったり、寒くなる前に台風の間を縫って畑の衣替えだ。10月11日にかけて、種や苗の植え付けを行うものは玉ねぎ、にんにく、そら豆、えんどう豆など。玉ねぎは、9月に蒔いた種が発芽したものをを使う。にんにくは「ホワイト六片」と「ジャンボニンニク」。ジャンボニンニクは、普通の物の倍以上ある、とても大きい球根だ。国産ニンニクはスーパーでは高額なので、沢山収穫したいところ。

## 冬に収穫を迎える野菜には

お盆の頃に蒔いたキャベツや白菜、9月に入って蒔いた大根や蕪などの根菜やミズナ、春菊、タア菜、チンゲン菜もだいぶ大きくなってきた。この時期、一番気をつけなくてはいけないのが害虫対策。発芽から1か月もたないうちに、防虫ネットの隙間から入った青虫やヨトウ虫に食い尽くされてしまうこと

もある。アブラムシにも要注意だ。対策だが、基本的に化学農薬は使わない。被害が酷い時は、自家製の防虫液や自然系農薬を軽く散布するが、てんとう虫やクモ、カマキリなんかをネットに入れておくと、彼らが駆除に一役かってくれる。畑では、新鮮野菜に加え、生き物達の小さな命が育まれている。

## 実りの秋の収穫、そして晩酌の友は

今回、収穫を迎えたものは落花生、新ショウガ、人参、菊、秋茄子など。特に新ショウガは土から採った瞬間、あたり一面に漂うほど香り豊かだ。酢味噌をつけてそのまま食べたり、甘酢に漬けたりしていた。頭の中は既に夜の晩酌シーン。そして、スーパーに並んだものとは別格の美味しさを誇る「落花生」。ナッツではなく、フレッシュな野菜なのだと感じられる美味しさにビックリする。たっぷりのお湯で40分程茹でて、勿論ビールのお供に。秋茄子や唐辛子は食べきれないほどの収穫。今夜のツマミはピリっと辛いマールナスと落花生、酢味噌と新ショウガで決まりだ。

## 親 爺 料 理

### マールナス

#### ◆ 材料 ◆ (4人分)

豚ひき肉250g・ナス4本・ピーマン3個・ニンニク2片・ショウガ1かけ・片栗粉大さじ1 調味料A: 豆板醤小さじ2(辛さお好みで)・テンメンジャン大さじ2 調味料B: しょうゆ大さじ1・砂糖小さじ1・酒大さじ1・鶏ガラスープの素大さじ1・水1.5カップ



#### ◆ 作り方 ◆ (調理時間 / 約 20分)

1. ナスと、種をとったピーマンは、一口大の乱切りにします。
2. ニンニク、ショウガは、微塵切りにします。
3. 中華鍋に油を2〜3cmの深さに入れて熱し、1のナス、ピーマンを軽く揚げて取り出します。
4. 別のフライパンに、この残り油を少し入れ、中火

でニンニク、ショウガを炒め香りがでたら、ひき肉を入れて炒め、色が変わったら、Aの調味料を混ぜます。

5. そこに 3 のナス、ピーマンを入れ、Bの調味料を加え、軽く混ぜ合わせ、肉とナス、ピーマンが絡まったら、仕上げに同量の水でといた片栗粉を回し入れて、とろみを付けます。
6. 器に盛り、微塵切りのネギなどで、彩りをそえて完成です。



秋茄子が採れ始めました。「秋茄子は嫁に食わずな」この言葉には諸説あるようですが、秋茄子が美味しいという事は間違いないようです。

# 町田税務署からのお知らせ

## 平成24年分 年末調整等説明会開催のお知らせ

| 開催日       | 開催時間        | 会場                         | 対象地域等                                                        |
|-----------|-------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 11月5日(月)  | 14:00～16:00 | 八千代銀行 町田支店<br>(原町田6-14-14) | 法人会源泉部会                                                      |
| 11月6日(火)  | 14:00～16:00 | 忠生市民センター<br>(忠生3-14-2)     | 相原町・小山ヶ丘・小山村・小山町・上小山田町・下小山田町<br>・図師町・忠生・常盤町・根岸町・矢部町・山崎・山崎町   |
| 11月7日(水)  | 14:00～16:00 | 鶴川市民センター<br>(大蔵町1981-4)    | 大蔵町・小野路町・金井・金井町・真光寺・真光寺町・鶴川・能ヶ谷<br>・野津田町・広袴・広袴町・三輪町・三輪緑山・薬師台 |
| 11月14日(水) | 14:00～16:00 | 南市民センター<br>(金森4-5-6)       | 小川・金森・つくし野・鶴間・成瀬・成瀬が丘・南つくし野・南成瀬                              |
| 11月15日(木) | 10:00～12:00 | 健康福祉会館<br>(原町田5-8-21)      | 高ヶ坂・中町・成瀬台・原町田・東玉川学園・南大谷・官公庁                                 |
|           | 14:00～16:00 |                            | 旭町・木曽西・木曽東・木曽町・玉川学園・本町田・森野                                   |

※説明会の開始30分前より、会場の受付で関係用紙の配布をします。対象地域の説明会に出席できない場合には、他の地域の説明会に出席されても差し支えありません。  
説明会場にはお車でのご来場はご遠慮ください。お申込みは、町田法人会 HP から11月のスケジュールをご覧ください。

HelloWork Information

## 【ハローワークから】 あなたの会社、労働保険に入っていますか？ 11月は、「労働保険適用促進強化期間」です

労働保険(雇用・労災)は、労働者が労働災害や業務上の傷病で働けなくなった時や失業した時に備えて、雇い主が従業員の意志にかかわらず、加入することが義務付けられています。雇用保険については正社員の方だけではなく、パートタイマーの方等についても一定の要件を満たしていれば、加入することとなります。まだ、加入手続きがお済みでない事業主の方は、早期に手続きを行ってください。

また、従業員を雇わないで一人で事業を運営している方が労災保険に加入できる「特別加入」制度もありますので、ご

検討ください。

詳しくは下記までお問い合わせください。

### ■雇用保険

町田公共職業安定所 雇用保険課 適用係  
TEL 042-732-7398

### ■労災保険

八王子労働基準監督署町田支署  
TEL 042-724-6881

## 編集後記

オリンピック・パラリンピックで日本中が湧いた先日まで、各選手の活躍を毎日応援しました。“メダルを取る”、その為に4年間努力した選手たちの姿は、大きな感動と勇気を与えてくれましたがその反面、途中棄権や失格・誤審などで夢が崩れ去ってしまう選手も大勢いました。私たちには想像もできない本人にとっての辛いアクシデント、次のチャンスは4年後なのですから…。また4年続く苦しい練習に耐え、気持ちの切り替

えと持ちようで長い年月、努力できる選手たちの精神力はどれだけ強いのでしょうか。

我々人間は、同じことを行うにしても、気持ちの持ち方次第で苦しい中にも楽しみや充実感、達成意欲を見出すことができます。そんな、気持ちを奮い起こすことを私はこのオリンピック観戦で得られた気がします。

この秋、自民党総裁選や民主党代表選のニュースも話題でしたが、権力争いではなく日本の将来を見据えて突き進んで欲しいですね。  
(久保寺 治)

発行日 2012年10月25日  
発行 公益社団法人 町田法人会  
〒194-0022 東京都町田市森野1-9-20 第二矢沢ビル4F  
TEL 042-726-2453 FAX 042-724-5853  
編集 公益社団法人 町田法人会 広報委員会  
制作 (株)Vision Design  
印刷 八昭印刷(株)  
撮影 松田康司 村山正徳

本誌掲載の記事、写真の無断転載を禁じます。  
尚、本誌の表記内容は2012年10月25日現在のものです。

教壇に立つ天野佐一郎先生 1936(昭和11)年  
古文書の束と矢立の筆 黒の中国風の詰め襟服がトレードマークでした

三橋國民 画



町田が生んだ

史学・書道家の逸材

天野佐一郎 況堂先生

1876年、忠生に生まれた先生は大正、昭和に互る史学者として希有の足跡を遺されています。

1920年からは八王子の府立二商で漢文・書道の教鞭を執る傍ら、未踏だった多摩の豪族集団横山党の発生や、八王子、滝山の沢山城蹟の実査など東京史談会のパイオニア的リーダー、いわゆる郷土史家から抜け出した史学者の重鎮として耀いておられました。

植物分類学者牧野富太郎氏と並び称される「足で捉えた成果」ですが、敗戦直前戦禍で自宅の書庫を焼失、膨大な資料は失われ生涯をかけた研究成果は窺うことさえできません。

天野佐一郎を偲ぶ企画展

2012年11月25日まで  
町田市立自由民権資料館  
☎ 042(734)4508



SEKISUI HOUSE

# 日本の家を、未来の手本に。



つくる (創エネ)

太陽電池

+ ガスでお湯と電気をつくる

燃料電池

ためる (蓄エネ)

蓄電池

つかう (省エネ)

省エネ住宅

▶ 昼間は、太陽光 + 燃料電池で発電。太陽光発電の余った電力は売電。▶ 夜間は、燃料電池で発電。安価な深夜電力で蓄電。▶ 非常時には、太陽光で発電。余った電力は蓄電。

## Green First HYBRID

グリーンファースト ハイブリッド

## 3つの電池を備えた「グリーンファースト ハイブリッド」。 世界に先駆けて、積水ハウスから。

日々の快適と、環境の未来と、暮らしのエネルギーの問題に、先進技術のすべてを注いで答えます。日常は、節電と快適な暮らしを両立し、非常時にも、自立した生活を可能にする家づくり。積水ハウスから、新しい提案です。エネルギーに「3つの備え」のある家。燃料電池、太陽電池、蓄電池の、3つの電池を備えた住宅、「グリーンファースト ハイブリッド」を、世界に先駆けて実現しました。家庭内で暮らしのエネルギーを、効率よく「つくる、ためる、つかう」ための理想的なシステムを構築。最高レベルの「快適性、経済性、環境配慮」を約束する「グリーンファースト」が、いま、未来へ向けて進化します。

積水ハウス株式会社

イズ町田展示場 TEL: 042-725-9341 FAX: 042-726-5277  
〒194-0022 東京都町田市森野 5-7-25 (町田森野住宅公園内)