

月刊

税理士事務所

CHANNEL

●監修●
ミロク会計人会連合会

2013.3

No.379



撮影：町田 宗憲
タイトル：中城城跡
場所：沖縄県中頭郡北中城村



- 沖縄会TOPICS ● 沖縄税理士会創立50周年記念式典開催報告 …… 2
- 特別企画 ● 地元の元気企業 …… 4
- 事務所訪問 ● 松川税理士事務所 …… 7
- 顧問先紹介 ● (有)あさひ冷凍食品 …… 10
- ご当地自慢 ● 沖縄県南城市 …… 12
- ミロクシステム Q&A ● 『ACELINK NX-Pro 電子申告 (よくあるお問い合わせ)』 …… 15
- リレーエッセイ ● 沖縄ミロク会計人会 高良正一 …… 19

沖縄税理士会が創立50周年を迎え 那覇市で記念式典を開催!!

戦後の紆余曲折を経て、昨年、創立50周年を迎えた沖縄税理士会。同年11月22日には創立50周年記念式典を開催し、会員はもちろん、多くの来賓、関係者が一堂に会しました。その模様をレポートします。

沖縄税理士会の前身である沖縄税務代理士会が創立されたのは昭和37年4月21日のこと。当時の沖縄はアメリカの占領下にありました。その後、



献花式が行われた平和祈念公園



国立沖縄戦没者墓苑にて献花される池田隼啓日税連会長

昭和47年5月15日に本土復帰をはたしましたが、それに伴い税制や通貨も変わり、当時の沖縄税理士会の会員の皆様は大変な苦勞をされたそうです。まさに沖縄税理士会は復興後の沖縄を支え、「今日の沖縄」の基礎作りに貢献してきたのです。

そんな沖縄税理士会が昨年4月21日に創立50周年を迎え、11月22日には「沖縄税理士会50周年記念式典」が開催されました。

式典に先立ち、この日の朝、糸満市

の平和祈念公園の「国立沖縄戦没者墓苑」で、沖縄税理士会主催による戦没者を偲ぶ献花式が催されました。献花式には日本税理士会連合会の池田隼啓会長をはじめ、15の税理士会の正副会長の皆様が参加し、平和への祈りを込め、それぞれの地区の墓碑に献花されました。

献花式終了後、午後からは那覇市の老舗ホテル「沖縄ハーバービュー



国立沖縄戦没者墓苑で祈りを捧げる日税連役員の方々

ホテルクラウンプラザ」で記念式典が350余名の参加者を得て盛大に開催されました。

式典の最初には沖縄税理士会百田勝彦会長より「昭和47年の本土復帰以降、沖縄税理士会は戦後復興後の税制変化に対応するなど、様々な困難を経験してきました。歴代会長ならびに諸先輩方に敬意を示すとともに、私



国立沖縄戦没者墓苑の前での記念撮影



挨拶される百田勝彦沖縄税理士会会長

「たちも昨日よりも今日、今日よりも明日という気持ちで、顧問先支援を通じて税務専門集団として発展していきたいと思います」と力強く挨拶されました。

会長挨拶後、沖縄税理士会に特に功労があつた歴代会長、80歳以上の会員の方々に對する表彰が行われ、感謝状と記念品が贈呈されました。表彰の際には、表彰される方の名前が発表されるたびに、参加者の皆様が惜しめない拍手を送っていたのが印象的でした。

続いて、記念事業の一環として東日本大震災義援金、沖縄県社会福祉



来賓祝辞をされる池田隼啓日税連会長

協議会、公益財団法人沖縄県体育協会、NPO法人子供医療支援わらびの会、認定NPO法人メッシュサポートにそれぞれ50万円の

寄付金が贈呈されました。

その後、ご来賓祝辞が、国税庁長官の古谷二之氏（代読）、沖縄県知事の仲井眞弘多氏（代読）、那覇市長の翁長雄志氏、日本税理士会連合会会長の池田隼啓氏により述べられました。



講演される島田晴雄千葉商科大学学長

引き続き日本税理士会連合会による琉球大学寄付講座の開設及び国際委員会活動のスタートとして、沖縄税理士会と台湾の台北市記帳及報税代理業務人公會（李竹森理事長）との友好協定を締結する調印式が行われ、今後は台湾と積極的に情報交換などを行っていくことが発表されました。

式典後の記念講演では、千葉商科大学の島田晴雄学長が「日本経済再生の要件と沖縄の課題」と題した講演を行いました。島田学長は小泉内閣時代に内閣府特命顧問を務めた実績があり、その時の経験から東日本大震災以降の日本が抱える課題について言及するとともに、基地問題などで困難に直面している沖縄に熱いエールを送られました。



記念講演開催風景



祝賀会風景

講演会終了後は記念祝賀会が開かれ、参加された先生方は大いに語り合い、最後は皆さんでカチャーシーを踊られるなど大いに楽しまれた様子でした。これからも沖縄税理士会と会員の先生方が精力的な活動を続けられることを心より祈念しております。

地元の元氣企業

日本の最南端に位置し、一年を通して温暖で過ごしやすい気候の沖縄。従来は観光が主産業になっていたが、近年はこの気候や風土を活用した様々なビジネスや商品が生まれており、沖縄の元氣の原動力になっている。そこで、今回はその中から4社の取り組みや商品をピックアップし、その魅力をお伝えしたい。

(株)石垣の塩

石垣島の大自然とブランド力を生かした塩づくりを展開!!

「沖縄の塩」が全国的にブームになっているが、沖縄屈指の美しい自然を持つ石垣島でも独自の塩が作られている。石垣島の自然を守りながら、そのブランド力を最大限に活用しようとしている「(株)石垣の塩」の取り組みを紹介したい。

「当社の塩づくりは97年の塩の専売制廃止を機にはじまった。当社には石垣島の豊かな自然をそのまま活かして、塩がつくれるという大きなアドバンテージがあった」と話すのは「(株)石垣の塩」の東郷得秀専務。父親であり、創業者である東郷清龍社長の事業立ち上げの時から参加し

本社／沖縄県石垣市新川1145-57

Tel 0980-8338711

設立1967年

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

ているという。

「実は石垣の海の良さにあらためて気付いたのは、島を訪れる人たちがらいつも『きれいな海だね』と言われる続けたのがきっかけだった」という東郷専務。事業をスタートする際には父親から製造場所の選定を任せられ、自ら沖縄各地の海に潜ったという。そして「ここなら大丈夫」と決めたの



沖縄物産店で石垣の塩を販売する東郷得秀専務

※1・湿地（湿原、沼沢地、干潟など）を保存するための国際条約。1971年にイランのラムサルで開催された「湿地及び水鳥の保全のための国際会議」において採択された

が美しいテールサンゴが広がる名蔵湾だった。湾に注ぐ名蔵川の河口には「名蔵アンバル」と呼ばれる干潟が広がり、ラムサール



石垣島の海水のみを原料としてつくられた「石垣の塩」

いが、そこには豊富なミネラルとカルシウムが含まれているのが特徴だ。100%海水でつくられた「海塩」を手にとつて一口なめてみると、そ

の違いがわかる。しょっぱさのなかにまろやかな甘さがあるのだ。「これこそが豊かな森とサンゴによる自然の恵みだ」と東郷専務。

現在、同社は「塩ブーム」の波に乗って、パートを含めて20人ほどの従業員で塩をつくっている。「海が好きで個性的な人が多く、みんな仲間感覚で仕事している」という。また、東郷専務は現在も頻繁に海に潜り、その美しさを自ら確認し、塩づくりを行っているという。まさに沖縄らしい元氣企業だ。

(株)ポイントピュール

海洋深層水+植物の組み合わせで新たな「ご当地コスメ」が誕生!!

海洋深層水や月桃（げつとう）、ゴーヤ、アセ

ロフといった沖縄の自然の恵みを活用した独自の「ご当地コスメ」が話題を呼んでいる。沖縄で美容というマーケットに挑む「(株)ポイントピュール」の取り組みと同社の製品の特徴を紹介したい。

本社／沖縄県島尻郡久米島町字真謝486-12

Tel 098-8896-8701

設立2001年

<http://pointpyuru.co.jp/>

久米島で化粧品製造を行う「(株)ポイントピュール」が、沖縄の野生樹

木オオバギから採取した成分を配合する抗菌・抗酸化作用力の高いオリジナルコスメを開発した。

同社はこれまで久米島周辺の海洋深層水を使った化粧品のOEM生産

を行うことで知られてきたが、昨年から海洋深層水に月桃、ゴーヤ、アセロラといった県産の植物成分をプラスした独自ブランド「Ryusupa(リユースパ)」の化粧品を開発・販売するようになった。

新製品はローション、エッセンス、クリームの3種。昨年プレス発表を行い、今年2月からマーケットに投入した。この製品の特徴は、オオバギに含まれる成分「ニムフェオール」を配合していることだ。このニムフェオールはカテキンに比べ10〜100倍と、天然素材のなかでも極めて強い抗菌作用を有する。食中毒を引き起こす大腸菌やニキビのもととなる黄色ブドウ球菌などに対して高い効果が認められており、アンチエイジングの効能も期待できるという。原料となる素材は09年に(株)ポツカコーポレーション(名古屋市)が発



「ニムフェオール」を配合した「Ryusupa(リユースパ)」

見し、その後、同社と共同で化粧品としての開発を続けてきたそうだ。

この素材に興味を持ったのは「沖縄のプロポリス(※2)にだけなぜか、強い抗酸化作用があった

からだ」と(株)ポイントピュールの大道敦社長は話す。以来、沖縄プロポリスの不思議な魅力に惹かれ、含有する植物探しに夢中になったという。そして辿り着いたのが、琉球列島以南の亜熱帯や熱帯地域にしか生えていないオオバギだった。この植物の葉にはニムフェオールを多く含有していることが判明したのだ。早くも「ニムフェオールは化粧品だけでなくマスクや空調フィルターとしても使えるのではないか」といった声もあがっている。

ところで、化粧品業界では昨今、自然素材を配合した開発が相次ぎ、「ご当地コスメ」がブームになっている。その点、沖縄には60〜70種の薬草があるといわれ、これまで25種ほどが化粧品の原材料として使用されているという。まさに沖縄は自然植物の「宝庫」としてのポテンシャルが非常に高い島なのだ。今後も新たな製品の登場に期待できそうだ。

※2・ミツバチが樹液など自らの分泌物(酵素)と合わせて作り上げた抗菌物質



“ご当地コスメ”を手掛ける大道社長

(株)沖縄ティーファクトリー

本社／沖縄県沖縄市山内3-23-15
TEL 098-989-7501
設立2005年
<http://www.okitea.com/>

新たな特産品「琉球紅茶」が急成長!!
沖縄の風土がもたらす恵みを最大活用

沖縄生まれの「琉球紅茶」がにわかに人気上昇中だ。この紅茶をつくるのは、その名も(株)沖縄ティーファクトリー。はたして、沖縄の風土が育む紅茶は他の産地のものとどのように違うのだろうか。同社の歩みとともに紹介する。

沖縄に100万円以上もする紅茶があるのをご存じだろうか。これこそが沖縄生まれの特産品「琉球紅茶」だ。05年の販売開始以来、日本の最高級茶葉ブランド確立へ急成長を続けている。

とはいえ、ブランド化の道のりは決して平坦ではなかった。「ブランドを確立するためには生産と製造の両輪が必要。単に「原料の島」になってしまわないように、すべてを自分たちでやらなければいけなかった」と話すのは内田智子社長。スリランカで紅茶のプランテーションの仕事を従事しながら、キャリアをスタートさせた人物だ。95年に沖縄に移住し、「ここで世界一の紅茶をつくれる」と確信したのは、それからおよそ8年後のことだという。すぐさま生産者の家々を



内田社長は複数社の紅茶商品開発を手掛けるブレンダーでもある

「100年以上持続させ、地域の大切な宝にする」と説得して回ったという。

では、沖縄は本当に紅茶づくりに適しているのだろうか。内田社長曰く「最大の要因は土壌だ」という。沖縄県の土のおよそ7割が「赤土」と呼ばれる特殊土壌で占められている。この土壌は一般に痩せた土地といわれ農業には不向きといわれるが、「ここにアッサム種(※3)の木を植えると芳醇な香りの茶葉を得ることができた」という。それもそのはず、実は紅茶の一大産地として知られるスリランカの別名「セイロン」も古いポルトガル語の「赤い土」に由来しているとか。つまり、沖縄の赤土が紅茶の栽培に適していたのだ。

次に気候的特性があげられる。強く※3・紅茶の生産地で栽培されている品種には大きく分けて、中国種とアッサム種がある



月夜のかほり(40g、5000円)。生産から加工まで一貫生産の正真正銘の「沖縄ブランド」だ

さらに、このなかからもつともコンデイションのいい葉をブレンドしたものを「月夜のかほり」として販売。飲んだ人はことごとく絶賛し、専門家もうなるほどの出来栄えだとか。すでに大手百貨店との取引も決まり、ブレイクの兆しが見えてきている。

い紫外線により葉には紅茶の主成分となるタンニンが溜まるが、一定の気温を下回ると根に回ってしまう。そのため、葉に留まりつづける温度を保つのは北緯30度より南とされており、「沖縄にはこれらの条件が見事に揃っている」というわけだ。

植えられている苗は鹿児島県から取り寄せた優良品種3種。なかでも筆頭となる「べにほまれ」は日本開国当時にインドからもたらされたアッサム種の苗で、いまや現地にも残っていない遺伝子を持つ世界的にも貴重な種という。同社ではこれらを完全な有機・無農薬栽培で育てる。茶葉は手摘み後、商品化まですべての工程を県内で行い、晴れて琉球紅茶となる。



地域振興にも全力を傾ける沖縄ハム総合食品の長濱徳勝社長

同社の設立は1977年。その5年前に沖縄に食肉センターを設置し、食肉の供給体制が確立されたのを機に、ハム・ソーセージなどの食肉加工を主な業務として設立されたという。

同社は設立以来、ハム・ソーセージなどの食肉加工品を生産し、一般消費者だけでなく、県内のホテルやレストラン、土産品店などにも販

路を拡大していった。そして、81年には読谷村に調理惣菜・レトルト常温食品の工場を設置し、食肉加工だけでなく、黒糖などの農産物加工品の開発・販売にも乗り出した。

それ以降も同社は沖縄の食文化を伝える商品を次々と開発していった。たとえば、「ラフテー」や「てびち」、「タコライス」などのレトルト商品は、同社が初めて開発したそう。さらに02年には乾燥施設を設置し、農作物の加工乾燥、乾燥食肉なども手掛け、05年には飲料工場を併設して沖縄の「シークワサー」や「パイナップル」などの飲料製品を開発・製造するようにした。その結果、現在は沖縄が誇る総合食品メーカーとして、

地域振興にも力を入れる 沖縄が誇る総合食品メーカー

沖縄ハム総合食品(株)

本社／沖縄県中頭郡読谷村字座喜味2822-3
Tel 098-958-4330
設立1977年
<http://www.okham.co.jp/>



「沖縄もとぶのかつおめし」の調理例とパッケージ

それ以降も同社は沖縄の食文化を伝える商品を次々と開発していった。たとえば、「ラフテー」や「てびち」、「タコライス」などのレトルト商品は、同社が初めて開発したそう。さらに02年には乾燥施設を設置し、農作物の加工乾燥、乾燥食肉なども手掛け、05年には飲料工場を併設して沖縄の「シークワサー」や「パイナップル」などの飲料製品を開発・製造するようにした。その結果、現在は沖縄が誇る総合食品メーカーとして、

県外にも販路を拡大しており、ハム・ソーセージ関連だけで年間4000個も製造しているという。

一方で、同社は沖縄県の地域振興にも積極的な力を注いでいる。その一つが「沖縄美ら海水族館」で知られる沖縄本島北西部の本部町での商品開発を行っていることだ。

本部町は明治37年(1904年)からカツオ漁で活気に溢れていた地域だが、いまやカツオ漁船は大型船(49ト)から小型船(19ト未満)に変つてきているという。そんな同町を再びカツオで盛り上げようと、同社と本部町、本部漁業協同組合、(株)海邦総研などが連携して「沖縄もとぶのかつおめし」を開発・発売したのだ。この商品は地元でおにぎりやチャンプルの具として使われてきたカツオのなまり節を使った炊き込みご飯の素。お米と一緒にこの素を入れて炊くだけで、簡単に本部町で愛されてきた「かつおめし」を楽しむことができる。評判を呼んでいる。同社の尽力で本部町が再びカツオの町として注目されるようになるかもしれない。

職員が主体的に行動する 自律的な組織を目指して

事務所訪問

松川税理士事務所の皆さん



松川税理士事務所

ミーティングを活用して 職員の能力を高める

— 23年にわたる税務署勤務を経て事務所を開業された時の状況についてお聞かせください。

松川所長（以下敬称略） 1998年（平成10年）に開業しましたが、当時の経済状況は最悪でした。しかも、税務署では中間管理職から次のステージに上がれるというタイミングだったこともあり、周囲からは「恵まれた役所の仕事をなぜ捨てるのか」、「時期が早すぎる」と散々反対されました。しかし、高校時代に憧れた税理士にどうしても挑戦したいという思いがあったのと、定年まで公務員生活が続ける自分の姿を想像できなかったので、税理士になるこ

沖縄県の宮古島で生まれ育ち、23年間の税務署勤務を経て、豊見城市で開業された松川吉雄先生。独自の経営理念や組織観を持ち、職員教育にも熱心に取り組まれています。その背景や具体的な取り組みについて伺いました。



住 所／〒901-0241
沖縄県豊見城市字豊見城 517-1
TEL：098-987-7955
FAX：098-987-0898
設 立／1998年
職員数／35名
導入システム／ACELINK NX-Pro

とを「熟慮断行」しました。
— 税理士事務所を立ち上げてからは、どのようなことをモットーに掲げられていますか。

松川 常に「適正価格で、迅速・丁寧・的確なサービスを提供すること」をモットーにしています。また、理念としては、「職員並びにその家族の幸福を追求する、お客様と共存・共栄に邁進する、社会に貢献する」ことを掲げています。そして、それを実現するために、当たり前のことを当たり前に行えるような人材育成をすすめています。お客様向けの資料を正確に作成するスキルはもちろん大事ですが、挨拶ができた相手や思いやれるといった「人間力」が根本になければならないと考え、誠心誠意、お客様につくすように指導して



松川所長

いるつもりです。

― 具体的にはどのような取り組みをすすめていますか。

松川 週1回の幹部会議と毎日全体での朝礼から各課ごとのミーティングを開催しています。基本的には経営理念と経営方針の共有を図るとともに、業務の進捗状況や注意事項を徹底するための開催です。また、毎日行われる朝礼での司会や記録を職員が持ち回りで担当しています。これにより職員一人ひとりが自分でイベントなどを取り仕切る能力や、人前で理路整

然と話す力を自然と養うことができるのではとの考えからです。さらに、ミーティングで今月の標語(例…進めよう資料整理とPDFなど)を共有することで、仕事に対する一体感を生み出すようにしています。

― ミーティングを始めたいきさつを教えてください。

松川 職員数が10名ぐらいのときは、私一人でも全員に目が行き届いていたのですが、それを超えてくるとなかなか目が届きにくくなりました。そこで、職員数が20名を超えた頃から事務所に部や課を設けて、それぞれのリーダーが責任をもつてそのチームを引っ張るという組織をつくりました。その際に、定期的なミーティングを設けることにしたのです。

事務所主催の講演会に

1000名余の来場者を動員

― 職員教育の一環として、イベント開催にも力を入れられているそうですね。特に3年前には設立13周年のイベントを開催されたそうですが。

松川 ブックオフコーポレーション株式会社の橋本真由美会長をお招きして、顧問先や関係者、それ

から一般の方々までを対象にした講演会を開催しました。当日は1000名余の来場者で会場は埋め尽くされました。

― 信じられないほどの来場者数ですね。

松川 集客は他社にアウトソーシングしたわけではなく、すべて所内で企画立案から準備、運営を行いました。集客の方法も自分たちで考え、顧問先への呼びかけはもちろん、時には街頭でチラシ配りもしました。皆、お客様と地域社会への貢献のためと、頑張ってくれたのです。満員御礼になったのは、職員の努力の賜物だと本当に感謝しています。

またこの経験は、自分たちから能動的に動くことの大事さや、営業活動の大変さ、つまり顧問先の大変さを実感できる貴重な経験にもなりました。この講演会に限らず、イベントを通じてこそ得られる成長もあるのです。

― そのほか、職員の業務管理にも力を入れられているそうですね。

松川 私は常に事務所の改革・改善に取り組み、より良い組織をつくりたいと考えています。そこで、事務所管理を強化すべく独自のグループウェアを業者に開発してい

税理士までの道のり

宮古島の小さな片田舎に生まれた松川先生は、子どもの頃からスポーツ万能で、中学、高校時代は陸上やバレーボールの選手として大活躍されたそうです。しかし、ご実家が借金を抱えてしまい、大学の体育科に進学して体育教師という目標を諦めた時に、「高校2年生の時に担任の先生から聞いた『税理士は儲かるぞ』という言葉がふと脳裏をよぎりました」と松川先生。その言葉を思い出し、税理士になるためにはどうすればいいのかと考え、まずは「税務署で働きながら税のことを学ぼうと決心しました。実務はもちろん、勤続中に参加した2度の税務大学校での研修は人生の羅針盤になった」そうです。以来、23年にわたって税務署で主に総務や人事といった部署で勤務し、最終的には所得税、法人税部門で税法に携わってキャリアを積んだ後に税理士登録されたそうです。

ただき導入しました。職員にはそのネットワークシステムを通じて日報を提出してもらっています。お

かげで、職員の働きぶりや業務の進捗状況、問題点や課題点などが確認できています。また、スケジューラーや伝言板、メールなどの機能を連携させ、効率よく、リアルタイムに情報共有できる体制を構築しました。

職員主体で運営できる 自律的な組織が目標

―独自の組織づくりや人材育成、マネジメントを実践されていますが、いつ頃その重要性に気づかれたのでしょうか。

松川 やはり税務署に勤務していた時の経験が大きいですね。人事課で研修や指導などを担い、人材育成で大事なことや組織をいかに構築すべきかといったことを学ばせていただきました。また、組織の一員として、休日も含めて自己管理をしつつ、休日に指導された経験も、今に活かしているような気がします。ただ、組織をつくる上では、厳しきだけではなく優しさも必要だと考えます。たとえば当事務所では、子どもが病気で気になって仕事に集中するのが難しいような職員がいれば、その日は遠慮なく帰ってもらいます。そのぶん、ほかの日で挽回してもらえばいいのです。病気の時に限

らず、子どもの参観日や幼い子どもが家で一人で寂しがっている時なども同様です。家庭が円満だからこそ良い仕事もできるというものです。このバランス感覚を大事にしています。またそれは、当事務所が掲げる理念にも通じているのです。

―組織構築の上で、今後の目標としていることはございますか。

松川 職員が中心となって主体的に運営できる事務所を目指すべき姿だと考えています。理念の共有を図るのも、部課長制を設けたのも、人材育成に力を入れているのも、最終的にはこの目標のためです。これからも日々、改善・改革を行っていきます。

―MJSのシステムはいつ頃から使用されていますか。

松川 8年ほど前から使用しています。それ以前は別の社のシステムを使っていたのですが、職員数が10名を超え、顧問先の数が安定してきたのを機にMJSに切り替えました。使い勝手が良くなったのと同時に、コストカットも実現できたので、非常に満足しています。

―これからも独自の職員教育とマネジメントで、沖縄の企業を元気にしてください。ますますのご活躍をお祈り申し上げます。本日はありがとうございました。



事務所風景

我が事務所の顧問先紹介

日本でも指折りの美しい海に囲まれた風光明媚な沖縄県宮古島。当地で冷凍食品の卸売りとどまらず、多角的な事業展開をしている有限会社あさひ冷凍食品は、島で最も元気のある企業のひとつです。好業績をあげている秘訣を、波平税理士事務所の波平正所長が奥平芳浩社長にインタビュー。

波平所長（以下敬称略） まず御社の沿革を教えてください。

奥平社長（以下敬称略） 冷凍食品を扱う会社で働いていた父親が昭和54年（1979年）に独立したことが当社の始まりです。柱となる事業は当時から変わらず冷凍食品の卸売で、2002年に私が会社を引き継ぎ、現在に至ります。島のスーパーマーケットをはじめ、ホテルや飲食店などが主なお客様です。今も昔も地域密着型の事業を目指し、地元のお客様のニーズに応え続けてきた結果、当社が扱う品目は1000以上になりました。また、近年は本土から来た方が宮古島で飲食店を開業するケースも増えてきて、以前よりもニーズが多様化しているように感じます。そのようなニーズにも柔軟に 대응するため、沖縄本島にある卸問屋をはじめ、

全国各地のメーカーとも直接取引をしています。

波平 どのような食材を多く扱われていますか。



左から奥平芳浩社長、波平正所長

奥平 肉類というと、最も多く扱っているのは豚肉で、次に鶏肉、そして牛肉です。牛肉は取扱量こそ少ないですが、売上げには十分貢献しています。そして今売り出し中なのが、宮古島産の「宮古牛」です。宮古島産牛は子牛のうちに本土に送られ、有名ブランド牛として取引されています。宮古島で生育した牛は、肉本来の味わいでは本土の有名ブランドにもひけをとらないのですが、残念ながらまだブランド力が弱く販売量が少ないのが現実です。そこで、宮古牛の魅力をもっと知ってもらうために、島をあげて宮古牛のPR活動を展開しています。当社

でも、宮古牛を使ったオリジナルのレトルトカレー「みゃーく（宮古）牛カレー」を企画・販売し、その一助を担おうとしています。パッケージには、宮古島を舞台にしたNHKの連続テレビ小説『純と愛』のイメージ画像を使い、話題性のある商品

になっています。

また、当社が扱う魚介類に関しては、毎朝漁港に行き、自分の目で見て仕入れています。島の業者に卸すものがほとんどですが、時には京都の業者まで送ることもあります。

波平 冷凍食品の卸売を行う他社との違いは何でしょうか。

奥平 日々の仕事で心掛けているのは、お客様が必要とされているものを迅速にお届けすることです。自社で冷凍庫を持ち、在庫管理をしながらお客様からの発注に柔軟かつ迅速に対応しています。沖縄本島から宮古島へ毎週3便の定期船便で仕入れた食材を運んでいますが、多い時には年5〜6回も台風に見舞われることもあります。そこで台風シーズンには毎日天気予報を見て、定期船便が欠航になっても対応できるように仕入れを調整しています。これもお客様からの要望に確実にお応えするための心掛けのひとつです。

波平 仕入先はどのように選定しているのですか。

奥平 最も重視しているのは、食材の質です。人の口に入るものだから、安全であることを入念に確認し、その上で味も良く値段も適正かを見極めていきます。また最近では、インターネットを介して取引が始まるケースも増

えてきましたね。

波平 仕入先との関係を良好に保つために、どのようなお付き合いをされていますか。

奥平 金銭面では、支払いなどを1日も滞らせることがないようにきちんとしています。この積み重ねが信頼につながり、時には良い条件で取引できる場合もあります。また、年に1回ほど、お客様に当社が扱う食材をもっと知ってもらうために、取引のある各メーカーを島に招き、

試食会を兼ねた展示会を開催しています。こういったことも、取引先との関係づくりに役立っています。

波平 冷凍食品の卸売業を中心に、事業の多角化を図られていられるのも御社の特徴ですね。

奥平 様々なご縁があり、現在、フランチャイズでコンビニエンスストアを2店舗と、マットのリースなどを行うクリーニングサービス事業も展開しています。そのおかげで、経営者としての視野が広くなりました。当社が手掛ける各事業は、私を含め兄弟6人で役割を分担しながら運営しており、パートも含めると72人の規模になります。今後も、無理なく自分のやれる範囲のなかで、事業を展開していこうと考えています。



「あさひ冷凍食品」が独自に企画・販売している「みゃーく（宮古）牛カレー」

波平 会社を引き継がれた02年の時点では約4億円だった売上げが、昨年度は10億円を突破しました。事業を拡大していくなかで、これからの課題はどのような点にあるとお考えですか。

奥平 現在、兄弟6人で会社を運営し、義兄2人も手伝ってくれていますが、困った時に相談できる相手、サポートしてくれる仲間がいる私は、本当に恵まれた経営者だと思います。一方で、そのような環境に甘んじる

ことなく、人材の育成に力を入れたいと思います。今のところ食材の仕入れに関しては私が直接行うことが多いのですが、今後は社員にも食材

に直に触れる機会を増やして「見る目」を養ってもらおうと思っています。また、私が参加している異業種との交流会にもできるだけ社員を連れて行き、仕事をする上で役立つ知見を広げてもらっています。

波平 社長は地域や地域振興にも積極的に取り組まれていますね。

奥平 今年4月から、沖縄県の代表として日本商工会議所青年部の全国組織の理事になります。島では夏祭りを盛り上げるイベントを考えたり、

年に1回行われるトライアスロン大会の運営を手伝ったりと、地域活性化のための活動をしています。こうした活動を通して、違う業種の人たちと知り合う機会も多く、特に全国組織の会合などに参加すると、意識の高い若手経営者とも知り合うことができます。このようなネットワークから、将来ビジネスチャンスを創出できれば面白いと思っています。



社屋外観

波平 今後も宮古島を盛り上げてくたさい。本日はありがとうございました。

奥平社長について

波平 社長は若いのに、考え方が非常にしっかりされています。業績が物語っているように、会社を継がれてから現在に至るまでは順調に経営されています。利益もしっかり上げていますし、事業意欲も旺盛です。今後も様々な面から宮古島を盛りたててくれるだろうと期待しています。

■訪問事務所概要

事務所名…波平税理士事務所
所長…波平 正
住所…〒901-2101

TEL…098-875-0852
沖縄県浦添市西原6-8-1

■紹介会社概要

社名…有限会社あさひ冷凍食品
代表者…奥平 芳浩
創立…昭和54年
法人設立…平成15年1月6日
資本金…800万円
所在地…〒906-0012

沖縄県宮古島市平良字西里57-45

TEL…0980-72-9168

事業内容…冷凍食品の卸売、コンビニエンスストア運営、マットのリース等

ご当地自・慢

沖縄県南城市

案内人／税理士法人タックスサポート・
イトカズ宜野湾事務所

新里英俊所長

皆さんは沖縄観光を黎明期から支え続けている「おきなわワールド」のことをご存知でしょうか。沖縄本島の南部「南城市」に位置し、沖縄の自然遺産である鍾乳洞「玉泉洞」を中心に歴史・文化、自然を満喫できるスポットとして、長年にわたって人気を集めている観光地です。今回は通常のご当地自慢を拡大して、この「おきなわワールド」の魅力をお届けしたいと思います。

沖縄観光を黎明期から支え続ける「おきなわワールド」

「おきなわワールド」を運営している（株）南都が、玉泉洞をオープンしたのは1972年（昭和47年）。当時の沖縄は「戦跡観光」がメインで、そのほかの観光地はほとんどありませんでした。このような状態で、南都は「新しい観光資源をつくり、観光振興を図るべきだ」という信念のもと、東洋一美しいといわれる鍾乳洞「玉泉洞」を観光地にすべく整備をはじめ



おきなわワールドの入場口の前にて、株式会社南都の総務部企画課中村明男係長と新里所長（右）

たそうです。その整備は難航を極めました。同社は民間企業でありながら、地道に手すりやスロープなどを設置していき、観光客を徐々に受け入れていったそうです。まさに黎明期から沖縄観光を支えてきた沖縄が誇る企業であり、玉泉洞は沖縄を代表する観光地といえるでしょう。

その後、同社は96年に玉泉洞周辺を「玉泉洞王国村（02年におきなわワールドへ改名）」というテーマパークにしました。玉泉洞をはじめ、有形文化財に認定された古民家が建ち並ぶ「琉球王国城下町」、ハブの

ことを学べる「ハブ博物館」、沖縄の伝統芸能「エイサー」の素晴らしい演舞をアレンジした「スーパースーサー」など、老若男女が丸一日楽しめるようなコンテンツを次々と用意していきました。そして、いまや年間約100万人が来場する沖縄屈指の観光地をつくりあげたのです。

それぞれの見所は玉泉洞を中心につくられており、推奨されたルートを一周すると、すべての見所が楽しめる造りになっています。

東洋一美しいといわれる

天然鍾乳洞「玉泉洞」

というわけで、ここからはおきなわワールドの魅力のひとつずつ紹介していきます。まずは何となく玉泉洞です。これは30万年という時を経てつくられた鍾乳洞で、全



「玉泉洞」の入り口

長は5000メートルあり、その中の約890メートルを観光ルートとして歩くことができます。



東洋一といわれる鍾乳洞「玉泉洞」

玉泉洞に入って、最初に驚くのは気温が21℃と一般的な鍾乳洞よりも暖かいことです。この気温は年間を通して一定で、洞窟内にはこの環境を生かした古酒の貯蔵庫などもあります。また、鍾乳洞内の至る所に見える鍾乳石（石灰岩の洞窟の天井から「つらら状」に垂れ下がったカルシウム炭酸の堆積物）は3年で1mmのペースで伸びているそうですが、これは一般的な日本の鍾乳洞に比べてかなり早いスピードだそうです。沖縄が温暖で、洞窟内に石灰分を多く含む水が大量に流れ込むからこそ、ここまですべて巨大な鍾乳洞ができたのでしょう。



美しい色の地下水を見ることができる「青の泉」

洞窟内には地下水が流れている所があり、その所々がライトアップされて、幻想的なムードが漂っています。とりわけ「青の泉」、「黄金の盃」というスポットは、洞窟内の澄んだ美しい水



独特の形をした「地煙の滝」

もちろん、最大の見所は様々な形状をした鍾乳石と石筍（鍾乳洞の床または壁に柱状に固まった

カルシウム炭酸）です。特に有名なのが数え切れないほどの石筍が林立する大広間「東洋二洞」の奥にある「昇龍の鐘」。ちなみに、鍾乳石や石筍はそれぞれの形状に応じた名前が付けられているので、鍾乳石とネームプレートを見比べながら歩いたり、自分なりに名前を付けてみたりするのも楽しいと思います。

の中を魚やエビなどが泳いでいる様子を見ることが出来ます。

沖繩の古民家で伝統工芸を

体験できる「琉球王国城下町」

宇宙空間に向かうようなエスカレーターに乗り、玉泉洞を出ると、今度は沖繩の文化を見ることが出来る「琉球王国城下町」が広がっています。移築

された沖繩の古民家が立ち並び、それぞれがシヨップや体験工房、展示スペースになって

います。

体験工房では「紅型」

や「はた織り」、「紙すき」、「藍染め」、「革細工」、「琉球ガラス」などの制作が体験できるようになっているので、沖繩の伝統工芸を楽しみながら体験することが出来ます。とりわけ迫力満点なのが「琉球ガラス」の工房です。職人たちが高温の炉でガラスを溶かし、ガラスを吹いて形を整えていく技を間近に見ることが出来ます。ちなみに、琉球ガラスは「ぐずガラス」



「琉球王国城下町」の歴史博物館



琉球ガラス工房

を原料にしており、ガラスに独特の風合いや気泡が残るのが特徴です。まさに二点

モノの良さがある商品なので、自分だけのグラスをつくってみるのもいい思い出になると思います。

もちろん、すべての工芸品は体験だけでなく、買うこともできるので、自分へのご褒美やお土産として最適です。

沖繩の伝統舞踊「エイサー」をアレンジした「スーパーエイサー」

沖繩で絶対に見てほしいのが伝統

舞踊「エイサー」です。

力強い太鼓のリズムに合わせて練り広げられる歌と囃子（はやし）を聞くと、思わず踊り出したくなるはず



勇壮な「スーパーエイサー」

もともとエイサーは盆踊りの一種とされていますが、おきなわワールドでは従来のエイサーに獅子舞や民謡、カチャーシー（沖繩の手踊り）などの要素を加えてアレンジした「スーパーエイサー」を見ることが出来ます（毎日4公演）。絶対におすすめです。

事前に予約しておけば、エイサー体験をすることもできるので、自分でエイサーの太鼓を叩いてみたい、踊ってみたいという人はチャレンジしてみてください（受付は10名以上から）。

ハブの生態を楽しく

学べる「ハブ博物館」

「今年は巳年だから、沖繩でハブを見ておきたい」なら、是非とも「ハブ博物館」に足を運んでください。



ハブのことを学べる「ハブ博物館」

こちらの最大の目玉はハブのショー。スタッフで結成された「Habu Love Girls」（ハブラブガールズ）が、ハブやコブラのショーを実演してくれま

い、危ないというイメージのハブやコブラの意外な性質を知ることができ



ヘビを扱う「Habu Love Girls」

ますし、随所に笑える所があるの楽しいです。動物虐待にあたることして「ハブとマンガースの決闘」はなくなりましたが、「海ヘビとマンガースの水泳競争」というユニークな企画も必見です。

また、幸運の白ヘビや大蛇と記念撮影ができるほか、最近では薄いピンク色をしたサクラという名前のハブが恋愛成就に「ご利益あり」ということで大人気です。今はハブ動物公園近くの「恋蛇神社」の祠にいます。なので、御賽銭を出してご利益に預かってみてはどうでしょうか。さらに勇気がある人は是非ともトライしてもらいたいものに、ハブ採毒、ハブタッチ、餌やり体験があります。

地ビールやハブ酒などを

製造する「南都酒造所」

お腹が減ってきたら、「健食バイキングちゅら島」のランチビュッフェがお勧めです。1260円で8種ものメ

ニューが食べ放題とあって、連日、大勢の観光客で賑わっています。もちろん、沖縄の食材もふんだんに使われていますし、大東寿司をはじめとした沖縄料理も最高に美味です。

グルメといえば、敷地内で地ビール「ニデビール」も製造・販売されています。製造者は南都の関連会社の南都酒造所で、地ビールはブラックエール、ハードタイプ、ソフトタイプの3種類。国際ビール大賞でハードタイプが金賞、ソフトタイプが銀賞を受賞しています。

そのほか、大きなハブが丸々入った



地ビールとリキュールを造る「南都酒造所」



ハブ酒

ハブ酒なども製造しています。シヨップでは地ビールはもちろん、ハブ酒やその他のリキュールなどを試飲することがあるので、「沖縄の酒」を試してみてください。意外とハブ酒は飲みやすく美味いですよ。

ロマン溢れる沖縄の原生林を散策できる「ガンガラーの谷」

一通り「おきなわワールド」を堪能したら、08年8月にオープンしたばかりの「ガンガラーの谷」に足を運んでみてください。場所は「おきなわワールド」に隣接した「ガジュマル広場」の奥です。

こちらは数十万年前までは鍾乳洞だった場所が崩れてできた森の谷間で、その広さは東京ドームとほぼ同じ（約1万4500坪）といわれています。谷の入り口にある洞窟では、およそ1万8000万年前にこのあたりで暮らしていたとき



「ガンガラーの滝」の入り口。このなかに「ケイブカフェ」がある

く、沖縄本島の北部にある「大石林山」や石垣島の「石垣島鍾乳洞」や「石垣島サンセットビーチ」なども運営しています。沖縄を訪問する際は、沖縄観光をリードする同社の観光スポットに出掛けてみてください。い。きつと沖縄ならではの魅力を楽しめると思います。

らに、ガイドツアーに申し込めば、洞

ご当地自慢 沖縄県南城市



会計人の リレーエッセイ

沖縄ミロク会計人会 高良 正一

沖縄県における人口問題

沖縄県は昨年5月15日、日本復帰40周年を迎えた。

各方面で本土並みになってきた感があるが、それでも沖縄では本土と異なった現象が現れたりする。

ここでは沖縄県の人口問題を取り上げてみる。

2012年12月1日現在の沖縄県の人口は141万2153人と報告された。

日本復帰のときの人口が約97万人で、当時「復帰したらどうなるだろうか」と不安視されたことを思うと隔世の感がする。

ところで、日本全体の人口は2009年から減少傾向に転じている中で、沖縄県の人口は、1975年以降全国10位以内の増加率で増え続けている。

とりわけ2005年～10年の5年間で38府県が人口減になる中、首都圏の東京、神奈川、千葉に次いで沖縄が4番目に高い増加率となっている。

人口増加率は出生数から死亡数を差し引く自然増と移住などの増減による社会増があるが、沖縄は自然増の伸び率が最も寄与している。

1人の女性が生涯に産む子どもの数（特殊出生率）はデータがある1980年以降、33年連続で沖縄が全国1位である。

なぜ高いかと聞かれてもいろいろな原因があり、ひと口に言えないが、よく言われることに、「横のつながりの強い環境（地域社会）」のため子育てし易いといわれている。

近年、長期の経済不況が続いている。経済状況が悪いと将来の不安から出生数が減少するのが一般的といわれている。沖縄県も全国同様不景気が長期間続いている。県民所得も全国平均の7割程度と少ない。なのに、出生率が高いのは、やはり沖縄県民の独自性なのだろうか。

人口が増えるということは、それ自体活気が出てくるし元気の源で、経済にも好影響を与える。何よりも地域の将来を明るくする。

しかし、喜んでばかりではいけない。県民所得は全国平均を下回るうえ、失業率は絶えず7～8%の高水準である。雇用の場を確保し安心して生活していくために早急な改善が求められる。宅地不足・住環境の整備の問題も起こってこよう。課題山積といったところである。

観光立県の沖縄には年間600万人の観光客が来県する。中には4回、5回と訪れるリピーターも多い。このことも含めて行政・県民の英知で住みよい活気のある沖縄県にしたいと思っている次第である。

表紙の写真

「中城城跡」 (所在地：沖縄県中頭郡北中城村)

中城城は、北中城村から中城村にわたる標高167mの高台に連なる6つの城郭から成り立つ城。琉球王国時代に築城家として知られる護佐丸が築いたといわれており、一の郭と二の郭は「布積」、三の郭と西北側の郭は「あいきた積」と呼ばれる手法で築かれている。平成12年12月には「琉球王国のグスク及び関連遺産群」のひとつとして世界遺産に登録された。美しい自然に囲まれているので、ピクニックに出かけてみるのも楽しそうだ。



月刊 税理士事務所 Channel

通巻 379 号

- 発行／株式会社ミロク情報サービス
〒160-0004 東京都新宿区四谷 4-29-1
TEL. 03-5326-0304 (ミロク会計人会事務局)
- 発行人／是枝 周樹
- 編集企画／ミロク会計人会連合会広報委員会
ミロク会計人会事務局
- 配信制作／東方通信社
- 印刷／株式会社シナノ
- 購読申込／株式会社ミロク情報サービス
- 禁無断転載

※本誌に掲載されている会社名及び製品名は、各社の商標または登録商標です。

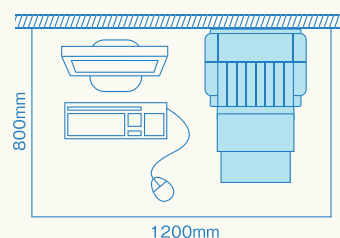


あらゆる業界が待ち望んだ、 小型高性能OCR。

ハイエンド機に迫るスピードと機能を、 業界最小クラスで実現しました。

最大約85枚/分^{*1}の高速読み取りをはじめ、ハイエンド機^{*2}に匹敵するスピードと機能を、業界最小クラスの小型機で実現しました。幅広い用紙サイズ・厚みに対応し、多種類帳票の混在入力や仕分け排出も可能。表裏選べるナンバーリング機能など、業種特有のニーズにも対応します。実績豊富な日立だからできた、小型高性能OCRの誕生です。

^{*1} A4横サイズで高速オプション時 ^{*2} HT-4139Uモデル



日立OCRソリューション Imaging OCR HT-4161シリーズ



2スタッカモデル



1スタッカモデル

◎ 株式会社 日立製作所 情報・通信システム社 ITプラットフォーム事業本部

■ お問い合わせは、イメージソリューションセンタ
(03)5753-6871 (土、日、祝日を除く 9:00~17:00)

HITACHI
Inspire the Next