



# 月刊税理士事務所チャンネル CHANNEL

2019  
6  
No.454

シリーズ企画

## あらためて「防災」を考える…………… 2

第43回全国統一研修会 沖縄大会  
物産展出展企業特集…………… 6

MJSからのお知らせ  
& ミロク会計人会からのお知らせ…………… 9

ご当地自慢…………… 10

業界ウォッチャーのトレンド情報NOW…………… 13

エヌエヌ生命の商品を活用した  
顧問先のリスクマネジメント強化…………… 14

ミロクシステムQ&A  
『かんたんクラウド会計』…………… 15

会計人のリレーエッセイ  
沖縄ミロク会計人会 友利 博明…………… 19

今月の表紙:コントラスト鮮やかなハテの浜  
場所:沖縄県島尻郡久米島町

日本の未来—  
企業を支える



ミロク会計人会

<https://www.mirokukai.ne.jp/>

# あらためて「防災」を考える

北海道胆振東部地震や大阪府北部地震、さらには平成30年7月豪雨などに見舞われた2018年。

地域を守るためにも、企業の持続可能性を高めるためにも、防災への意識を高め、積極的に取り組んでいく必要があります。

そこで、数多くの災害を調査し、独自のノウハウを蓄積されている防災システム研究所の山村 武彦氏に、日本の防災と災害の現状、そして平素から企業や事業者が災害に備えておくべきポイントなどを伺いました。

災害はいつ・どこで  
発生してもおかしくない

日本は世界屈指の火山大国であり、さらに台風の通り道に位置することから、地震や台風、豪雨などの災害が発生するリスクが他国に比べて高い状況にあります。現に日本には全世界の活火山の約10%が存在しており、マグニチュード6以上の地震が発生する割合は全世界の約20%にも上っています。そして、台風に関しては年に約11個の台風が300km以内に接近し、平均3・5回も上陸しています。しかも、近年は地球温暖化の影響で気温や海面温度が上昇し、スーパー台風や集中



やまむら たけひこ  
山村 武彦 氏  
防災システム研究所 所長

1943年、東京都出身。新潟地震(1964)でのボランティア活動を契機に、防災・危機管理のシンクタンク「防災システム研究所」を設立。以来50年以上にわたり、世界中で発生する災害(250カ所以上)の現地調査を実施。日本各地での講演、テレビ解説、執筆などを通じた防災意識啓発活動に取り組む。また、多くの企業や自治体の防災アドバイザー(顧問)を歴任。BCP(Business Continuity Plan: 事業継続計画)マニュアルや防災・危機管理マニュアルの策定など、災害に強い企業、社会、まちづくりに携わる。実践的防災・危機管理の第一人者、防災・危機管理アドバイザー。著書多数。

豪雨が発生する頻度が増えています。日本は全世界の0・3%ほどの面積しか有しませんが、それにもかかわらずこれだけの災害リスクを抱えているのです。例えば地震に焦点を絞ってみると、政府の地震調査研究推進本部は東北から関東地方沖の日本海溝沿いの海域を震源とするマグニチュード7〜8の大地震が今後30年間で発生する可能性が高いと公表しています。また、静岡県から九州沖合にかけての南海トラフ沿いでは30年以内にマグニチュード8〜9の巨大地震が起こる確率が70〜80%に上るとし、北海道東部の千島海溝沿いに関しても震度6弱以上の地震が30年以内に釧路市で約70%、根室

市で約80%の確率で発生するとしています。つまり、日本はいつ・どこで大規模な地震が発生してもおかしくない状況にあるのです。

にもかかわらず、多くの日本人は自分の地域は大丈夫だろうという楽観的な考えを抱きがちです。例えば、熊本県庁はかつて企業誘致の際に「この120年間にマグニチュード7以上の地震が発生したことがない」ということをアピールしていましたが、3年前には熊本地震が発生し、立地企業も大きな被害を受けました。長年にわたって災害が発生していないような地域であっても、いつ何が起こるか分らないということをしつかりと認識しておくべきなのです。まさにその意識こそが防災対策の大きな一歩となります。

## 大企業と中小企業における 防災対策の実態

では、企業は災害に対してどの程度備えをしているのでしょうか。東日本大震災を契機に多くの大企業はBCP(事業継続計画)を作成しましたが、中小企業は目の前の業務に手一杯で、依然としてBCPの作成率は20%程度にとどまっています。

しかし、実際に災害が発生すると、大企業以上に体力のない中小企業のは

## 防災に関するチェックリスト

### ■事前対策／自社・リスクの洗い出し・チェックシート(例)

項目	本社	支社	工場	倉庫
施設立地リスク	○	×	×	○
ロジスティックリスク	○	○	△	○
施設耐震リスク	○	△	△	○
設備耐震リスク	○	○	○	◎
什器備品災害リスク	◎	△	×	◎
長期停電リスク	◎	○	○	○
通信回線災害リスク	○	×	×	△
その他インフラリスク	◎	×	×	○
防災用品備蓄リスク	○	○	×	○
重要部品災害リスク	◎	×	×	○
社員防災カリスク	○	△	○	○

### ■事前対策／取引先・リスクの洗い出し・チェックシート(例)

項目	仕入先A	仕入先B	顧客A	顧客B
立地リスク	◎	×	×	○
ロジスティックリスク	○	○	△	○
財政不健全リスク	○	△	△	○
下請け関係リスク	◎	○	○	◎
インフラ関係リスク	◎	△	×	◎
取引先関係リスク	◎	○	○	○
施設関係リスク	○	×	×	△
設備関係リスク	◎	×	×	○
防災対策リスク	○	○	×	○
BCPリスク	◎	×	×	○
社員関係リスク	○	△	○	○

### ■発災直後／拠点・部署社員ごとの防災チェックシート(例)

項目	オフィス	工場	顧客A	顧客B
社員等安否確認				
被災状況確認				
施設の安全確認				
設備の安全確認				
近隣安全確認				
災害情報収集				
インフラ被害確認				
二次災害防止体制				
家族安否確認				
取引先被災状況				
BCP発動状況				

うが存続の危機に立たされてしまいがちです。東京商工リサーチのデータによると、東日本大震災の関連倒産は全国で1903件にも上っていますが、その多くが中小企業であると考えられます。中には補助金が支給されるまで体力が

もたず、倒産してしまった例もあるようです。ちなみに、倒産企業の業種に関してはサービス業が全体の4分の1を占め、次いで製造業、卸売業、小売業となっています。また、事務所や工場などが直接損壊を受けた直接型倒産

が10・6%であるのに対し、取引先・仕入先の被災による販路縮小などが影響した間接型倒産が89・3%と圧倒的に多いことにも注目しなければなりません。こうしたことから、体力のない中小企業こそ、災害時に備えて一定

の内部留保を確保しておくこと、主要な取引先・仕入先の災害リスクも視野に入れておくことが肝要なのです。

BCPや防災対策を行ったとする企業についても、あらためてその状況をチェックすると、決して十分な対策でないこともしばしばあります。熊本地震を機にサーバーラックを固定するなどの対策を講じたという中小企業を視察したことがあります。実際に現場を見てみると床とラックを固定しているだけで、震度6強以上の地震に対応できていませんでした。震度6強以上の地震に備えるのであれば、天井や壁なども同時に固定しなければなりません。サーバーラックに限らず、棚類は震災時に人を下敷きにしてしまうリスクがあるので、確実に複数箇所をしつかりとボルトなどで固定しておいてほしいと思います。また、できることなら重要なデータや書類に関しては、バックアップオフィスを設置するなどしてリスクヘッジしておくことをお勧めしたいところです。

また、BCPに関して落とし穴となっているのが、出勤・帰宅中の従業員の行動マニュアルです。昨年の大阪府北部地震では発生時刻が午前7時58分だったこともあり、多くの人たちが出勤すべきかどうかで混乱してしまったり、

交通機関がパニックに陥ったりしてしまいました。あらかじめ企業が「震度5以上の地震の際は安全な場所待機すること」などのマニュアルを作成していれば、こういった混乱を招くことはなかったはず。休日や夜間の際の災害対策マニュアルを準備しているような大企業ですら出勤・帰宅中の対策マニュアルを用意できていなかったようなので、今後はそのあたりの整備も急務となるでしょう。

### 持続可能な防災対策は企業の利益につながる

防災というと、企業の利益につながる投資だと思われがちなのですが、決してそのようなことはありません。防災はリスクヘッジにつながるだけでなく、CSR(企業の社会的責任)にもつながり、地域住民から信頼を得るのにも一役買うことができます。時にはその信頼が売り上げにつながることもあるでしょう。だからこそ、私は講演会などの機会を頂戴するたびに、「少しでも利益が出たら、防災対策や備蓄の充実などに投資してほしい」と話すようにしています。また、そうした企業活動が地域の防災においては要になってくるはずなので、政府には企業の防災投資に税制優遇などの措置を与えて

ほしいと思います。

ただし、こうした取り組みは依然として大企業が中心となっており、中小企業の参画は今一つという印象が拭えません。自治体や商工会議所などはより積極的に企業に働きかけ、一社でも多くの企業に参画してもらえるようにしていただきたいものです。とはいえ、多くの中小企業は目の前の仕事に手一杯でしょうから、私は簡易的な防災マニュアルの作成をお勧めするようにしています。防災マニュアルというと分厚いものを想定しがちですが、中小企業の場合はポイントを絞って、A4用紙10枚程度の簡単なマニュアルを準備しておくだけでも、災害対策に十分な効果を発揮することができます。

というわけで、そのポイントについて紹介していきます。一つ目はリスクを浮き彫りにした上で対策とコストの限界を定めることです。リスクについては、自治体が提供しているハザードマップなどで自分たちの会社の立地などを確認し、どのようなリスクや脆弱性があるのかを把握してください。その上でチェックリスト(前ページ図参照)のうちどの程度の対策を講じるべきなのかを検討すると同時に、利益のうち何%を投資に回すといった基準を定め、取り組んでいくといいでしょう。

う。

二つ目のポイントは、人的被害ゼロを第一の目標とすることです。防災の範囲は実に広く、全てに取り組みしようと膨大なマニュアルになってしまいます。なので、まずはとにかく従業員とその家族、そして、来訪(店)客の命を守ることを念頭に置いた対策を練り上げ、どんなに大規模な災害が発生しても、従業員やその家族がスムーズかつ安全に避難できるような体制を構築するとともに、そのための情報収集などに取り組んでほしいと思います。

三つ目のポイントは、あらかじめ災害時にキーパーソンとなる人物を定めておく、災害直後に連絡を取れるような仕組みを設けておくことです。災害時の経営リスクには直接型倒産だけでなく、関連型倒産もあるので、社内や主要な取引先・仕入先のキーパーソンを選定しておく、メーリングリストなどで災害直後に自社の状況を一齐配信できるように仕組みを整えておくことが重要です。電話やメールは災害が発生してしばらくするとつながりづらくなってしまうますが、実は災害発生直後はいづれもつながりやすい状況にあります。まさに時間が勝負となりますので、文面に関しては事前に文案を用意しておく、必要事項のみを追記して

## セイコーマートの取り組み

2018年の北海道胆振東部地震においては、多くのコンビニチェーンや商店が営業停止を余儀なくされましたが、地場のコンビニチェーンであるセイコーマートは昼夜を問わず営業を続けました。もちろん、それは決して簡単なことではありませんでした。東日本大震災を教訓として、ハイブリッドカーの電源を利用し、レジなどを稼働できるブースターケーブルを準備していたからこそ成しえたことだったのです。また、同社は各店舗に予備のプロパンガスも準備しており、地元住民におにぎりや温かい飲み物を提供するなどのサービスも実施しました。こうした取り組みは地域住民からも高く評価され、今も同社の売り上げは順調に推移しています。防災対策が地域に貢献できること、そしてそれが巡り巡って利益にもつながっていくことを象徴するような事例です。

## ブルボンの取り組み

2004年の新潟県中越地震、2007年の新潟県中越沖地震で、新潟県周辺は甚大な被害を受けました。その際に復興活動の一翼を担ったのが、新潟県柏崎市に本社を置く製菓メーカーのブルボンでした。当然、ブルボンの本社や工場も被害を受けていましたが、同社は地域住民に物資を届けることを即決し、倉庫にあった在庫品などを100カ所以上の避難所に届けました。配送する人員が足りず、社長自ら軽トラックを運転し、物資をピストン輸送したりしたそうです。その後も同社では被災地における炊き出しや清掃活動など、さまざまな復興活動を展開していきました。企業と地域が丸となって防災、そして復興に取り組むCCPのあり方を示した事例と言えるでしょう。

すぐに送信できるような状態にしておくといいでしよう。そうやって、社内外のキーパーソンたちに必要な状況や支援要請を迅速に伝えることができれば、従業員の安否確認や取引先・仕入先への連絡などをスムーズに行うことができ、関連型倒産などのリスクを最小限に抑えることができます。私がアドバイスをしている会社ではこのやり方を実践し、災害発生直後に主要取引先・仕入先に対して一斉メールを配信しました。そして、文中にて自分たちの現況や必要としている物資について詳細に記述したところ、事業リスクを最小限に抑えることができたほか、主要取引先・仕入先から効率的に支援を受けることもできたそうです。まさに備えあれば憂いなし、ぜひとも税理士の先生方、そしてその顧問先の皆さんにも実践いただきたいと思います。

そして、最後に注意しておきたいのは、防災マニュアルを作成して満足するのではなく、それをきちんと運用できるような体制を整えておく必要があるということです。そのためにも、年に数回は防災用品点検の日を設け、防災マニュアルの確認をしたり、非常食を消費し、新しいものに買い替えるといった機会を設けていただきたいと思います。これは企業においても、家庭

においても導入していただきたい手法の一つです。

### 「近助」の意識を大切に！ 地域一丸となった防災対策を

ところで、近年はBCPだけでなく、CCP(Community Continuity Plan: 地域の持続可能計画)という考え方が広がりつつあります。これは企業やグループだけでなく、地域や自治体、周辺住民も含めた災害対策を練り上げていこうというものです。おかげで、最近では地域との連携を図ったり、地域住民と一緒に防災訓練を実施したりする企業が少しずつ増えていきます。特に東京においては東日本大震災を機に東京都帰宅困難者対策条例を施行したこともあって、多くの大企業がCSRの一環として災害時に避難所や備蓄品を提供する準備を整えています。例えば、六本木ヒルズは5000人の帰宅困難者受け入れを表明しているほか、10万食の非常食を備蓄しているといえます。

また、よく防災において大切なのは「自助」「共助」「公助」だと言われますが、災害大国である日本では、それらに加えて向こう三軒両隣で助け合う「近助」の意識を養うことが大切です。災害で亡くなられた方の実に84%が災

害発生から15分以内に亡くなっているとのデータがありますが、この「近助」の意識が普及し素早い救助・避難活動ができれば、災害時にもっと多くの人命を救うことができるはずです。それは地域住民一人ひとりにとっても重要な考え方であるとともに、地域の企業においても大切な考え方だと思います。中小企業がこうした対策に取り組むには、何よりもまず防災対策に関する意識改革をしなければなりません。税理士の皆様方には日本において、いつ・どこで災害が起きてもおかしくなっていくことをあらためてご認識いただくとともに、顧問先に防災マニュアルの作成や持続的な運用の徹底をご指導いただければと思います。

本誌アンケートに答えた方に毎月抽選で

**2,000円分を  
プレゼント!**



QRコードからアクセスし、  
ぜひお答えください!

# 第43回全国統一研修会 沖縄大会 物産展出展企業特集

昨年開催された「第43回 全国統一研修会 沖縄大会」で人気を博した沖縄の物産展。  
ここではその参加企業にあらためて注目し、それぞれのオススメ商品を紹介したいと思います。



## 1 OBN

### 沖縄の食材を存分に味わえるフレンチ&イタリアン

物産展でパッションフルーツ・ドレッシングを販売していたOBN。同社は料理研究家の那須 秋幸氏とTAKEHO氏によるフレンチ&イタリアンレストラン「皿の上の自然 il Gastro Sara」を展開しています。ちなみに、代表の那須氏はホテルコンサルタントとして来沖し、その後、沖縄に移住して2005年に恩納村山田にレストラン「皿の上の自然 Cuisine and Sante」を開業、数年後に読谷村に姉妹店「丘の上の料理工房Sara」と「aura@Sara」を立ち上げたそうです。そして2016年に恩納村前兼久にこ

れまでのレストランを集結して「皿の上の自然 il Gastro Sara」を開業し、県内外の皆さんに愛されています。その特徴は、とことん沖縄の食材にこだわったフレンチ&イタリアンのコース料理を提供していること。厳選された島野菜や県内産の肉や魚といった地元の食材を最大限生かした料理は、目にも舌にもおいしい芸術品です。コースは5500円、7500円、1万円、1万5000円の4種類となっています。沖縄の食材を存分に味わってみたいという方はぜひレストランに足を運んでみてください。



沖縄県国頭郡恩納村前兼久466-7 1F  
☎098-987-7688 <http://www.obn-sara.com>

## 2 ドリームワークそてつの森

### ハンドメイドにこだわった繊細で丈夫なオリジナルステッカー

社会福祉法人そてつの会の就労継続支援B型事業所ドリームワークそてつの森は、知的障がい者などの雇用と技能教育に取り組んでおり、利用者はそれぞれの能力に応じて生産活動に従事し、労働を通して社会性を学んでいます。そうすることで、障がい者の地域・社会参加と自立を促進するとともにノーマライゼーションの推進を図っているのです。利用者たちが生産しているアイテムの中で特にオススメなのはドロップステッカー。透明のポリウレタン樹脂を手作業でカットし、立体的に加工・コー

ティングして完成するオリジナルステッカーで、価格は小サイズ(7.5×6.0cm)が540円、大サイズ(11.5×9.5cm)が1080円。ハンドメイドにこだわり、一つひとつに繊細な加工が施されているので高級感もありますし、工業用素材であるポリウレタン樹脂を使用しているため色あせや傷に強いという特長もあります。1点からの小ロット生産にも対応しているとのことなので、世界に一つしかないオリジナルステッカーをオーダーしてみるのもいいかもしれません。



沖縄県那覇市古波蔵3-16-11 ☎098-995-7020  
<http://www.sotetsunokai.com>

## 3 Jardan! (ジャーダン)

### コーヒーとの相性がバツグンの絶品スコーン

宜野湾市に本店、那覇市に那覇新都心店を構える洋菓子店「Jardan!(ジャーダン)」。スコーンの専門店として起業し、現在は定番8種(プレーン、クリームチーズ、チェダーチーズ、カマンベールチーズ、チョコチップ、レーズン、クランベリー、キャラメル)に加え、季節限定商品2種を販売しています。スコーン1個の単価は162円とリーズナブルで、種類ごとにさまざまなフレーバーと味を楽しむことができるので、何も塗らずにそのまま食べるのがオススメ。一般的にスコーンといえばアフタヌーンティ

と一緒にいただくというイメージがありますが、ジャーダンのスコーンは紅茶以上にコーヒーとの相性がバツグン。リピーターからも「しっとりしてて、コーヒーによく合う」と評判だとか。ちなみに、焼き立てではなく、焼いた翌日に食べたほうがスコーンの味や風味がより引き立つそうです。もちろん、スコーンだけでなく、パウンドケーキやパーレルラスク、田イモパイといった焼き菓子やケーキも充実。通販ショップを活用し、いろいろと食べ比べ自分好みのスイーツを探してみてください。



沖縄県宜野湾市大謝名200番地(本店)、沖縄県那覇市おもろまち4-9-9 1F(那覇新都心店)  
☎098-988-3944(本店)、098-988-4373(那覇新都心店)  
<http://www.jardan.co.jp>

## 4 新垣陶苑

### 伝統と革新が融合した唯一無二の壺屋焼

長年にわたって壺屋焼の製造・販売を手掛けてきた新垣陶苑。代表の新垣 修氏が国内外で高く評価されている他、在籍している新垣 初子氏、新垣 寛氏、新垣 智氏もそれぞれ陶芸に関してさまざまな賞を獲得しています。そして全員が、うるま市具志川にある登り窯で伝統と革新を重んじた作陶に取り組んでいます。数ある作品の中でもイチオシの逸品は、美ら海シリーズの美ら海皿(7寸:1万8000円、8寸:2万1600円、9寸:5万4000円、7寸蓋物:3万2400円)と、掻き落としシリーズの掻き落とし皿(7寸:

5400円)、赤絵組鉢「春夏秋冬」(約13cm角×3cm高の4枚組:1万2960円)など。ちなみに、美ら海シリーズは西日本陶芸美術展で2年連続受賞した新垣 修氏の代表作、そして掻き落としシリーズは日本民芸公募展で経済産業大臣賞などを受賞した新垣 寛氏の代表作、赤絵組皿は西部工芸展で受賞した新垣 寛氏の赤絵組皿「春夏秋冬」を、それぞれ普段使いしやすいサイズにアレンジしたもの。那覇市壺屋「やちむん通り」直売店で、実際にご自身の目でその素晴らしさを確かめてみてはどうでしょうか。



沖縄県那覇市壺屋1-30-7 ☎098-864-1713  
<https://arakakitouen.ti-da.net>

## 5 沖縄ホームル

### 気軽に家庭で楽しめるらふてーとタコライス

1959年に創業し、66年に自社工場の操業をスタートした沖縄ホームル。以来、同社は総合食肉加工製造業として沖縄の食卓を支え続けてきました。現在は缶詰をはじめ、ハム・ソーセージ製品、レトルトパック、惣菜など、さまざまな商品を製造していますが、その中から今回はレンジアップらふてー(432円)とレトルトタコライス(2食入・324円)を紹介します。レンジアップらふてーの豚ばら肉はじっくりと醤油ベースで甘辛に煮込まれており、やわらかくて旨味タップリ。しかも、袋のまま電子レンジで

温めるだけでOKなので、忙しくて料理の時間がとれない時などにも役立ちます。もう一つのレトルトタコライスは独自のスパイス配合で調理されたタコスミートでご飯との相性がバツグン、湯煎して熱いご飯にかけ、その上にチーズやレタス、トマトをのせれば、すぐに絶品のタコライスができます。なお、この二つの商品はいずれも常温で長期保存可能(製造から1年)とのことなので、お土産や贈り物にも最適です。沖縄ならではの味をご家庭で楽しんでみてはいかがでしょうか。



沖縄県中頭郡中城村字当間758 ☎098-895-3311  
<http://okinawahormel.co.jp>

## 6 仲善

### 「奇跡の果実」と呼ばれるノニの100%ジュース

1968年に創業して以来、ノニやウコン、グァバ、クミスクチンなど、アジアンハーブを生かした健康食品を全国に販売してきた仲善は、沖縄の健康食品ブームの火付け役としても有名です。そんな同社の健康食品の中からオススメするのはミラクルノニ(720ml、3780円)。大地と太陽の恵み、そして140種類もの栄養素やミラクルパワーがぎゅっ詰まったノニの果実から生まれたノニ果汁100%のジュースです。ちなみに、原料となるノニの果実は美しい環境・大自然に恵まれた東南アジアの島々で収穫

されたもので、果実一つひとつに大地と太陽のパワーが凝縮されています。収穫されたノニ果実は南城市知念にある「くるくまの森」の自社工場に直送された後、3カ月以上にわたる熟成発酵を経て、飲みやすく身体にやさしいミラクルノニ100%となります。もちろん、添加物なども一切使用していないので、大人も子どもも安心していただくことができます。その他にも、同社の健康食品は多彩なラインアップとなっているので、ぜひともホームページをチェックしてみてください。



沖縄県南城市知念1190 ☎098-949-1188  
<http://www.nakazen.co.jp>

## 7 瑞泉酒造

### 蔵人の仕事と想いを堪能できる最高級のお酒

1887年に創業した瑞泉酒造は、琉球王府時代、首里3箇(崎山、赤田、鳥堀と呼ばれる地域)でしか泡盛造りが許されていなかった当時と同じ場所で伝統的な泡盛造りに邁進。泡盛鑑評会でも平成において最高賞の県知事賞を21回、優等賞を30年連続で受賞するなど高く評価されています。また、新たな商品開発、新製造方法の開発、市場開拓を進めるための大学生との意見交換会、LGBT市場開拓、海外への販路拡大、ブライダル市場への提案、異業種やアーティストとのコラボなどにも取り組んでいます。

そんな同社の数あるラインアップの中でもオススメしたいのが、月間200本限定販売の「おもろ21年 35度」(720ml、1万3025円)。商品名の「おもろ」の語源は「うむい(思い)」であり、祭祀における祝詞だと考えられているそうです。甕で長期熟成した商品で、泡盛の持つ最高レベルのkokoroと香りを存分に味わうことができます。21年もの貯蔵期間を経た泡盛には、蔵人たちの素晴らしい仕事と想いが詰まっています。ぜひおちょこでその長い年月と余韻を堪能してみてください。



沖縄県那覇市首里崎山町1-35 ☎098-884-1968  
<https://shop.zuisen.co.jp>

## ミロク会計人会の活動を支援するため 「MJS 販促支援金」を新たに拠出します

MJSでは2019年度より、ミロク会計人会の収益事業のより大きな柱となるべく、そして車の両輪としてさらなる共存共栄の関係構築を目指し、販促支援金を新たに拠出させていただくこととなりました。

この「MJS 販促支援金」とは、MJSシステムの販売促進を行うことで、ミロク会計人会の活動をさらに発展させていくことができるよう事業活動費として、MJSより拠出するものです。この支援金では、従来の販売手数料の対象製品の他に、月額使用料製品、ハードウェア製品、小規模事業者向けクラウドサービス

を対象に追加致します。なお、現行の会計人会販売紹介手数料については、変更ございません。

会員の皆様方におかれましては、MJSシステムの販売促進をより積極的に行っていただきたくお願い致します。もちろん、MJSも全面的にバックアップするべく、表のような施策をご用意しております。MJSは今後もミロク会計人会と共に発展し続けるため、さまざまな方面からご支援をさせていただきま

### 主な販促支援策

タイトル	内容
出前プレゼン研修会サポート	顧問先様向け製品のご案内、導入事例、業種・業界向け説明
販促セミナー	IT導入補助金対策 消費税・軽減税率対策 人事総務効率化 経理業務効率化 など
顧問先向け製品動画 (プロモーション、導入事例、デモ)	Galileopt NX-Plus、MJSLINK NX-Plus、Edge Tracker、かんたんクラウド、お金の管理のプロモーションビデオの提供
会計事務所様 掲示用ポスター提供	顧問先様向けシステムポスター IT導入補助金ポスター など
かんたんクラウド キャンペーン	3カ月無料キャンペーン

## ミロク会計人会からのお知らせ

### ミロク会計人会ホームページ 「ACELINK NX-Pro」機能追加・改良一覧を更新

システム開発委員会では、単位会ごとにMJSシステムに関する会員からの要望や意見を収集し、システム改善について検討・提案しています。改善提案が反映された「ACELINK NX-Pro」の機能追加・改良一覧をミロク会計人会ホームページの「会員部屋」に掲載しましたので、ご紹介いたします。本内容はTVSホームページからも閲覧できます。システムサポートのソフトウェア運用情報を選択し、分類「機能追加・改良一覧」を検索してください。

今回掲載された機能の一部をご紹介します。

#### ●会計大將

レシートや入出金明細、WebサイトからダウンロードしたCSVファイルなどからの仕訳取込みにおいて、科目を自動セットするための仕訳辞書機能を強化しました。

また、他社のクラウドサービスから取引明細を取得して仕訳を作成する機能を追加しました。

●法人税申告書  
市町村民税率の自動

### 追加機能一覧の閲覧方法

TOPページ

 右上「会員の部屋」をクリック

ログインページ

 IDとパスワードを入力して「ログイン」をクリック

会員の部屋

 左から3番目「会員向け情報」をクリック

会員の部屋

 左サイドメニュー「ACELINK機能追加・改良一覧」をクリック

#### ●ホームウィンドウ

システム起動時に表示される「MJSからのお知らせ」を改良して、お知らせ内容をより把握しやすいように表示可能になりました。

#### ●業務日報

「ToDo」の「完了」にチェックを付けたとき、「進捗」欄に100%を自動セットする機能を追加しました。

#### ●顧問先管理

対応履歴の印刷に一覧印刷を追加しました。表示画面と同様のイメージで印刷できますので、チェックリストとして印刷やファイル出力によりご利用ください。



# 沖縄諸島最西端、久米島

那覇の西100kmに位置する久米島は、広大なバリアリーフに囲まれた周囲47.6kmの島です。かつて中国との海上交易の拠点として栄えた琉球王朝時代には、琉球列島で最も美しい「球美の島」とたたえられました。もちろん今もその魅力は健在。久米島ならではの絶景やグルメをたっぷりご案内いたします。



奥武島の南西側海岸にある量石。沖縄県の天然記念物に指定されている



美しい白砂が評判のイーフビーチ



砂浜とコバルトブルーの海、青空が広がるハテの浜

まず紹介したいのが「球美の島」の名にふさわしい久米島一の絶景スポット、「ハテの浜」です(①)。島の東側、奥武島とオーハ島の沖合に浮かぶ長さ約7kmの3つの砂州(メーヌ浜、ナカノ浜、ハテの浜)の総称で、港から船に揺られること数十分で渡ることができます。そこはまさに「砂浜だけの島」。パラソルの下でのんびり過ごすもよし、シュノーケルやダイビングを楽しむもよし。真っ白な砂と透き通るようなコバルトブルーの海が広がる絶景の世界を、ぜひ時間を忘れて堪能してみてくださいと思います。

もちろん、久米島にはこのハテの浜以外にも素晴らしいビーチが点在しています。その筆頭が、東部にある長さ約2kmのイーフビーチ(②)。「日本の渚100選」にも選ばれているこのビ

「球美の島」ならではの美しい海の絶景スポット

ご案内人



野原 信男 代表  
税理士法人エヌズ

ーチは久米島イーフビーチホテルと直結しており、ホテル内にはマリンスヨップもあるので、気軽にさまざまなマリンスポーツを楽しむことができます。

一方、美しい砂浜のみならず、海岸の地形も魅力的です。久米島は数千年〜数百年前の活発な火山活動によって形成された島であり、各所にその痕跡が残っているのです。例えば久米島と橋でつながった奥武島には「量石」という国指定天然記念物があり、海岸に亀の甲羅のような形状の岩が多数連なっています(③)。これは600万年ほど前の新第三紀中新世末期に安山岩のマグマが海底近くの地下で冷えて固まってできたものだとか。「ミーフガー」も独特な地形がくり出した景勝地です(④)。別名「女岩」とも呼ばれ、一見すると崖壁に巨大な穴が開いたように感じられますが、実は海側は石灰岩、陸側は凝灰角礫岩と異なる岩によって構成されています。

海ぶどうから化粧品まで  
多彩な海洋深層水ビジネス

さて、久米島の海の魅力といえば、忘れてはいけないのが「海洋深層水」です。島東部にある沖縄県海洋深層水研究所は取水量日本一。研究所周辺に



⑥ 海ぶどう養殖場の様子



⑤ 久米島産の海ぶどう



④ 大きな穴の向こうに海が見える奇岩、ミーフガー



⑨ いまや生産量日本一、久米島産の車海老



⑧ ポイントピュールのイチオシは、沖縄本島南部でとれた「クチャ(海泥)」を原料とした洗顔剤やパック



⑦ ポイントピュール直営店内の様子

### 沖縄県初の養殖に成功 生産量日本一の車海老

そして、海洋深層水の恵みとしてこ

は、この清浄な水によるビジネスを手掛ける事業者が集積しており、島の産業を支えているのです。久米島海洋深層水開発(株)の海ぶどう養殖場もその一つ(⑤⑥)。場内の養殖池の数は全部で1000カ所以上もあり、県全体で年間400t生産される海ぶどうのうちの実に半分以上を久米島産が占めているといえます。海洋深層水と表層海水とを混ぜ、適正水温に合わせてゆっくり育てるので、粒がぎつりと密集しており、プチプチの食感と自然な塩気が最高です。養殖場を訪れば場内の見学や試食ができるので、島めぐりの際にはぜひ立ち寄り寄ってみてください(要予約)。

化粧品メーカー(株)ポイントピュールは、化粧品用に精製した海洋深層水を主成分としています。一切、外気に触れることなく自社工場内まで運ばれてきた海洋深層水は、脱塩・精製を経てさまざまな化粧品に生まれ変わります。工場に隣接する直営店では沖縄の天然素材を配合した化粧品を数多く取り揃えているので、じっくり商品を選べるのもうれしいところです(⑦⑧)。

こ数年、特に人気が高まっているのが生産量日本一の車海老です(⑨)。久米島で沖縄県初の車海老養殖業がスタートしたのは1970年代。さまざまな試行錯誤を経て、2000年に沖縄県海洋深層水研究所が設立されて以降は、無菌に近い海洋深層水を利用した親海老の養殖技術を確立、その親からの種苗生産にも成功しました。そして02年に海洋深層水種苗供給センターが稼働、ウイルス感染の心配がなく、安心・安全、高品質な車海老を生産する体制が確立されたそうです。この高品質な車海老は全国に出荷されている他、久米島内でも流通しており、各所で食べることができます。居酒屋などでは車海老の塩焼(⑩)が定番メニューですが、近年では新たな加工品や名物も誕生しています。イチオシは16年2月オープンの「ユナミファクトリー」(株)與那嶺商会)の看板メニュー、ガーリックシュリンプ(⑪)。オリーブオイルとニンニク、バジル、島産シークアースー、海洋深層水の塩、香辛料などで作られたオリジナルソースが車海老の旨みをよく引き立てており、実に美味しいです。持ち運びやすいフタ付ケースに入っているのが、ビーチでビールとともにいただくのもオツなものです。

ぜひとも味わいたい  
久米島グルメ

「ユナミファクトリー」の他にも、久米島ならではの食が味わえる名店をいくつか紹介します。人気店の「やん小」は、島内外にファンの多い沖縄そば店です。看板メニュー「肉もやしそば」はまさに絶品(12)。久米島産のネギ、島の地下水で無農薬栽培した惣慶もやし、海洋深層水で仕込んだ自家製麺など、素材に島のを多く使っているのも魅力です。

島の東側、リゾート客の多いイーフビーチエリアの「南島食楽園」は、地元客にも観光客にも愛される名物居酒屋。定番の沖縄料理から定食、井もの、島産素材を生かした創作メニューまで多彩な料理がそろっていますが、ぜひ注文したいのが「海ぶどうの卵焼」。うすく焼いた卵の間に海ぶどうが挟まっでいて、プチプチの食感と絶妙な塩気がなんともいえない味わい。泡盛のアテにピッタリです。久米島赤鶏の握りもオススメの逸品。島の自然の中でストレスなく育った地鶏のほどよい歯ごたえと濃厚なうまみを堪能することができます(13)。島内にはほかにもたくさんの居酒屋や定食屋、レストランなどが点在しているので、現地を訪れる

際にはぜひ観光協会などでオススメを聞いてみてください。

宇江城城跡から久米島を一望

最後に、島の歴史にも少し触れておきましょう。かつて、グスク時代(12〜15世紀)の久米島は伊敷索按司によって統治されていました。彼が3人の子どもたちに任せた3つの城、宇江城城と具志川城、登武那覇城それぞれの城跡には、現在も石垣などの遺構が残っています(14)。16世紀初頭、琉球統一の過程で陥落してしまいましたが、沖縄グスク時代の政治・軍事の様相を今に伝える重要な史跡です。いずれも高台にあり、天然の要塞といった感じで眺望も抜群。特に宇江城城跡からは久米島を一望することができます(15)。より詳しく久米島の歴史や文化について知りたいなら、島内にある久米島博物館に立ち寄り、島の成り立ちやそれぞれのグスクについての詳しい展示で理解を深めるのもよいでしょう。

絶景やマリンアクティビティー、グルメ、そして史跡と、駆け足で「球美の島」のさまざまな側面を紹介しました。久米島にはまだまだ尽きせぬ魅力がありますので、お越しの際にはぜひゆっくりと島めぐりを楽しんでほしいと思います。



12 やん小への「肉もやしそば」。だしはしっかりした味わいながら肉類のくさみが感じられず、カツオの香りがよくたっついて上質のスープのよう



11 ユナミファクトリーの「ガーリックシュリンプ」



10 車海老の塩焼



15 宇江城城跡は高台にあり、眺望抜群



14 宇江城城跡の石垣



13 南島食楽園の「海ぶどうの卵焼」(奥)と、同じく人気メニューの「久米島赤鶏の握り」

# 業界ウオッチャーの トレンド情報 NOW

元税金専門紙・税理士業界紙の編集長である業界ウオッチャーが伝える、会計事務所業界関連の最新情報！旬な話題を読み、事務所経営や顧問先へのアドバイスにご活用ください。

## File 6 スタッフの 定着率を上げるには どうしたら良いか



宮口 貴志 氏

税金・会計ニュースを他では読めない切り口で伝えるメディア「KaikaiZine」の編集長。税金の専門紙「納税通信」、税理士業界紙「税理士新聞」の元編集長で、現在は租税調査研究会の事務局長の傍ら、会計事務所ウオッチャーとしても活動。

「KaikaiZine」ホームページ ● <https://kaikeizine.jp/>

重要な要素です。半径5m程度の、自分の仕事に影響する範囲で人間関係が良ければ、その人にとって居心地のいい職場環境であり、離職率はかなり低くなります。

次に、「多様な働き方」ですが、最近では在宅勤務、テレワークなど注目されていますが、まず取り組むべきは長時間労働からの脱却です。

残業は決して「悪」ではありません。考えるべきは、なぜ残業を減らさなくてはならないのか、それによって自分

たちにどんなメリットがあるのか、残業を減らすためにどう取り組むことが効果的なのか、スタッフ全員で考え、実行させる意識改革が不可欠です。どうしても長く働くことを評価してしま

う風潮が、管理職だけでなく事務所全体で抜けない限り、残業は減らせないどころか、多様な働き方を考えていく上でも障害になります。長時間労働からの脱却として、時間の使い方を人事

評価に入れるのも一つです。生産性をアップさせ、ワークライフバランスを保ちながら、「働きがい」のある職場環境をつくっていく。総論的

になってしまいましたが、上記ポイントを具体的に実行できればスタッフの定着率は高まるでしょう。

どうしたらスタッフが定着するの

か。人材採用と並んで会計事務所の大きな課題の一つです。答えは簡単、「在籍している価値がある職場である」こと。ただ、それを実現するのがなんとも難しい。

私は「在籍している価値がある職場」か否かは、「働きがい」「多様な働き方」が提供されているかが大きな要素だと思っています。給与や待遇も含まれますが、それは「働きがい」の一つであって、「働きがい」の構成要素として意識すべきポイントは「ビジョン（経営理念）」「成長」「仲間」が大きいと考えられます。

「働きがい」は、「働きやすい職場」とは違います。「働きやすさ」も素晴らしいことですが、それはあくまで会計

事務所の成長があつてこそ話。事務所が成長していないのに、スタッフが働きやすさだけを求めては、会計事務所の経営が成り立ちません。毎年の売り上げが上がらなければ、昇給も期待できないので、スタッフも長く働こうとは考えません。ですから、「働きがい」は、所長だけでなくスタッフも含めて考えていくことが重要です。

それを実現するために必要な「ビジョン」ですが、事務所として「誰のため、何をするのか」を明確にすることです。事務所の進む方向性が明確ならば、所長とスタッフが働く目標を共有できます。事務所全体で目標が一緒でなければ、きつと働いていて違和感を感じ、長く勤めてくれません。

二つ目の「成長」は、仕事を通じて

自分の成長を感じられるかどうか。3年、5年、10年後のキャリアをイメージできるかどうかです。長いこと勤務し、役職は上がっても、手掛けている仕事はスタッフとほとんど変わらなければ将来に夢が持てません。成長は、やりがいにつながり、働きがいにつながります。

そのためには、キャリアステージを明確にするため評価制度を設けることが重要です。評価制度を通じて上司と部下は、コミュニケーションを取り、お互いの認識のズレを確認できる他、何を仕事で望んでいるのか、スタッフも理解できます。

最後は「仲間」。規模の大小関係なく、スタッフが定着している事務所は、「何をするのか」より「誰とするのか」も

# エヌエヌ生命の商品を活用した 顧問先のリスクマネジメント強化

ミロク会計人会連合会とエヌエヌ生命保険株式会社(以下、エヌエヌ生命)は、業務提携契約を結んでいます。  
今回は、事業を安心して長期継続するために有用な、「無解約返戻金型定期保険」をご紹介します。

図1 生命保険の機能と役割



「やめる理由」「やめない理由」

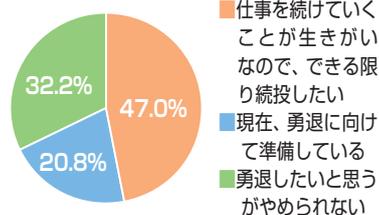
企業を経営している方であれば、転ばぬ先の杖、将来に備えて生命保険を契約したり、検討していると思います。ただ、保険を契約していると、それを継続するか否かの判断を迫られることがあります。

保険を「やめる理由」としては、解約返戻金の活用が挙げられます。業績不振による資金繰りの悪化、取引先の倒産による損失の補てん、多額の退職金支払いなど、急な資金需要が生じ

た場合には、保険を解約してその返戻金を充てるといった対処法も有効です。

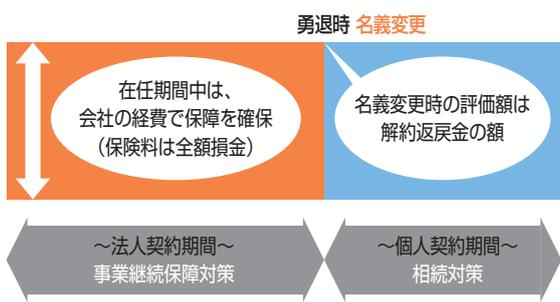
一方の保険を「やめない理由」には、経営者に万が一のことがあった場合の資金需要への備えとすることが挙げられます。会社の大黒柱である経営者が不在になると、信用力の低下や売上の減少が生じたり、借入金の返済を迫られたりするリスクがあります。また、至急後継者を決め、事業承継をする必要も出てきます。エヌエヌ生命の調査によると、「生涯現役でいたい」「まだ勇退できない」と考える経営者が全体の約8割に及ぶそうです。もし、「やめる理由」にあつたようなケースで保険を解約すると、その後の保障はなくなり、事業を継続する限り、常にリス

図2 経営者の仕事を継続する意向



注記:単数回答  
出所:エヌエヌ生命保険株式会社「中小企業の経営者が考える 経営情報予測・意識調査(2016年11月)」

図3 「無解約返戻金型定期保険」切り替えのイメージ



長期にわたって経営を保障

クを抱えた状態となります。その意味で、多くの経営者が事業を継続する上では、リスクマネジメントの観点から、「やめない理由」を意識せざるを得ません。

保険を「やめない」ことが重要だとお考えの方に、エヌエヌ生命は「無解約返戻金型定期保険」をご用意しています。

この商品の主な特長は、最長90歳までの長期保障であること、解約返戻金がないため割安な保険料であること、保険料が全額損金算入できることなどです。さらに、経営者の方が90歳を過ぎ

ても現役を続けたい場合、一定の条件で保険期間を100歳まで延長することもできます。反対に、予定より早く勇退する場合は、法人契約から個人契約に切り替えることができます。在任中は事業継続のための備えとして、勇退後は相続対策資金として活用ができるので、非常に便利です。なお、本商品は、75歳まで加入することができます。

エヌエヌ生命では、先に述べた「やめる理由」、「やめない理由」の考え方を分かりやすく解説する動画をインターネット上に公開しています。一度ご覧になり、会社のリスクマネジメント強化に生命保険をどう活用するか、改めて検討してみたいかがでしょうか。

お問い合わせは、ミロク会計人会連合会事務局またはエヌエヌ生命保険(株)プロテクション推進部(03・5210・5980)まで。

ぜひご覧ください!

下のQRコードからアクセスすることで、動画を視聴できます。





沖繩ミロク会計人会  
 沖繩県浦添市 友利 博明

## 「沖繩から4000km圏の市場」



琉球王国時代の首里城見学者。昼は世界遺産の史跡名所巡り

日銀那覇支店が4月に発表した「県内金融経済概況」によると、県内景気は全体として拡大しており、同判断は67カ月連続になる。その要因は個人消費、観光、公共投資、設備投資の増加、そして住宅投資の高水準での推移によるもので、短観における「良い」超は28四半期連続となり、バブル期を超えたという。

人口増も顕著である。県の推計人口は3月1日現在145万1392人、前年同月比で4258人増加、平成27年国勢調査（確報値）人口比で1万7826人（1・24%）

の増加となっている。人の動きは観光入域者数においても増加の一途をたどる。本年3月は88万4000人と前年同月比5・6%増、3月単月では過去最高を更新したという。世界遺産の「琉球王国のグスク及び関連遺産群」で沖繩の歴史や文化に触れ、年間500万人の入園者が訪れる海洋博公園では、1月末に「美ら海花まつり」が大規模に開催される。真冬の2月は桜の花を愛で、ゴルフに興じ（地元メンバーはゴルフの予約が困難）、沖繩を存分に味わえる時節である。

平成30年度には国内外から999万9000人、前年比4・4%（41万9100人）増の観光客が訪れ、巷ではハワイを超えたとの評判である。

沖繩の活況は、20年後のGDPが世界の52%を占め、世界の工場から市場へと変革することが予測されるアジアの発展と無縁ではない。沖繩県は、半径4000km圏のアジア市



夜は遅くまで国際通りの散策。お土産品店の並ぶ国際通りは遅くまで多くの観光客で賑わいを見せる

場に着目し、沖繩の地理的特性や自然、文化のソフトパワーを生かして物流、情報通信、観光リゾート産業を中心とする「沖繩県アジア経済戦略構想」の実現に取り組んでいる。こうした動きは、日本政府の「経済財政運営と改革の基本方針2018（骨太方針）」における沖繩の優位性や潜在力を生かした日本経済再生の牽引役となるべく、施策の推進とも呼応するものである。

アジア経済発展の背景には、積極的な経済特区の活用がある。沖繩が歴史的にも深く関わってきたアジア市場と向き合っていく上で、わが国が二制度にどこまで踏み込むのか、強い関心が持たれる。

### 表紙の写真



「コントラスト鮮やかなハテの浜」  
 （沖繩県島尻郡久米島町）

今号の「ご当地自慢」でもご紹介した「ハテの浜」。久米島の東部にあるこの「砂浜だけの島」は、東洋一美しいとも言われる無人島です。真っ白な砂浜に、さまざまなブルーのコントラスト、さながら映画のワンシーンを感じさせる風景です。ハテの浜には渡船会社を利用するのが一般的で、事前に予約をすることをおすすめします。

### MJSより

製品解説から経理体操まで  
 YouTubeで動画を配信！



MJS YouTube  
 公式チャンネル

## 税理士事務所 CHANNEL

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. 03-5361-6309  
 （経営企画・広報IRグループ）

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、  
 経営企画・広報IRグループ

監修 ミロク会計人会連合会広報委員会

配信制作 東方通信社

印刷 耕文社

※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。禁無断転載

### 【お申し込み先変更のご案内】

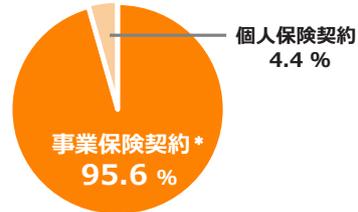
毎月募集しております歌舞伎座のペアチケットのお申し込み先につきまして、従来ご案内しているFAX番号に変更がございました。ご不便をおかけしました。（従来）0120-369-711 ⇒（変更後）03-5360-3430



# エヌエヌ生命が選ばれる理由

事業保険に強い  
歴史と特徴があります!

事業保険占有率



\* 2017年1月～12月の新契約件数  
(一時払変額年金保険、一時払終身入院保険を除く)

## ◆ エヌエヌ生命について

エヌエヌ生命は、ヨーロッパに170年の伝統を持つNNグループの一員です

### NNグループの拠点

本社所在地：オランダ ハーグ

18ヶ国

### NNグループの社員

約15,000人

### NNグループの総資産※1

約30兆円

### NNグループのネットワーク

オランダ	ハンガリー	ルーマニア	スイス※2
ベルギー	チェコ	ブルガリア	ドイツ※2
スペイン	ルクセンブルク※2	トルコ	フランス※2
ギリシャ	ポーランド	イタリア※2	
日本	スロバキア	英国※2	



※1 2,270億ユーロ。2017年度決算より。円換算については、2017年12月末の為替レート(1ユーロ=134.350円)にて計算。  
※2 資産運用事業のみ展開。

## ◆ エヌエヌ生命の業績

エヌエヌ生命は、日本で営業を開始して30年以上※3にわたります

### 保険料等収入※4

2017年度

4,760 億円

### ソルベンシー・マージン比率

2018年度第2四半期末

838.3%

#### ソルベンシー・マージン比率とは

例えば大災害や株価の大暴落など、通常の予測を超えて発生するリスクに対応できる「支払余力」を有しているかどうかを判断するための行政監督上の指標のひとつです。法令により定められた早期是正措置(業務改善命令等)の発動基準は200%となっています。

### 保険財務力格付け※5

スタンダード&プアーズ社 2018年7月1日時点

A-

AAA	極めて強い
AA	非常に強い
A	強い
BBB	良い
BB	限外的である
B	弱い
CCC	非常に弱い
CC	極めて弱い

- ※3 1986年、ナショナル・ネーデルランデン生命保険会社N.V.日本支社として営業開始。
- ※4 保険料等収入は、ご契約者から実際に払込まれた保険料収入及び再保険料収入が計上されます。
- ※5 格付けは、格付け機関の意見であり、保険金支払などについて保証するものではありません。格付けは、格付け機関によりいつでも変更される可能性があります。

### 【連絡先】

エヌエヌ生命保険株式会社

〒102-0094 東京都千代田区紀尾井町4-1 ニューオータニガーデンコート26F

プロテクション推進部 Tel : 03-5210-5980