



## 第48回全国統一研修会 大阪大会 報告

2023年11月9日（木）大阪大会がリーガロイヤルホテル大阪で開催されました。当会から59事務所96名の方にご参加頂きました。基調講演はタレントで元参議院議員の西川きよし師匠、第1分科会はシステム開発委員会の企画によるインボイスと電帳法のセミナー、第2分科会は日本一明るい経済新聞編集長の竹原信夫氏、第3分科会は京都精華大学前学長のウスビ・サコ氏にご講演頂きました。



懇親パーティー



式典




会場外観

★ ご参加頂きました皆様、ありがとうございました!! ★

第49回  
全国統一研修会  
東京大会（仮称）

2024年11月14日(木)  
ホテルニューオータニ東京




長野地区会長  
牧内 秀幸 氏



市田柿

定期総会開催地である長野県を代表し、長野地区会長より地元グルメをご紹介頂きました。

私の生まれた南信州にはいろいろな食文化があります。特に霜の降りる11月になると干し柿作りが始まります。「市田柿」は南信州の地域団体商標に認定され高級贈答品として注目を集め、ふるさと納税の返礼品としても扱われています。「市田柿」の味は表面は糖分の結晶に白く覆われ、ひとくち食べれば目に鮮やかな透明感のある果肉、独特のもっちりとした触感、他種類の干し柿には出せない上品な甘みを感じさせてくれます。是非召し上がってみてください。

また、南信州飯田と言えば人口1万人あたりの焼肉店舗数が全国一位の焼肉激戦区として有名です。特に関西方面で高い評価を得ている「南信州牛」は霜降り肉のまろやかさと白く粘りのある脂肪が美味しさの秘密と言われており、地元で人気のサガリや黒モツマトンもなかなかです。

なお、珍味と言えば「蜂の子の缶詰」も珍しい食材かもしれません。まだまだ珍しい食材がありますので、一度飯田に足を運んでいただきご所望ください。

### 編集後記

『2023年を振り返ってみると、デジタルトランスフォーメーション（DX）がビジネスや社会に革新をもたらした年でした。新型コロナウイルスの影響から立ち直りつつある中、様々な分野での進化が見られました。』この文章は、今年注目のChatGPTに作成させた編集後記です!!生成AIは会計事務所の業務を大きく前進させる可能性があるといわれておりますので、事務所の効率化を進めるためには、最新テクノロジーを積極的に取り入れる必要性を痛感しました。

広報委員長/立岡幸江



## 長野県で開催致しました



### 第47期定期総会報告

第47期定期総会を7月13日（木）ホテルメトロポリタン長野で開催されました。これまで関東信越ミロク会計人会の定期総会はさいたま市で開催してきましたが、今回は長野市での地方開催となりました。当日は総勢82名の方にご参加頂き、過去最高の参加者を記録しました。

菅原一禎理事の司会により来賓紹介、物故会員3名への黙とう、吉田起男副会長の開会のことば、今井彰会長よりあいさつ、田中正夫会員より定足数の報告の後、議長に渡辺岩雄会員を選任し議事に入りました。

- 第1号議案 第47期事業報告承認の件
- 第2号議案 第47期財務諸表及び収支計算書承認の件
- 第3号議案 第48期事業計画(案)承認の件
- 第4号議案 第48期収支予算(案)承認の件
- 第5号議案 会則改定(案)承認の件

以上、執行部提案の議案は全て承認可決され、続いて来賓を代表して株式会社ミロク情報サービス代表取締役社長 是枝周樹様、同社取締役常務執行役員 石川哲士様よりお言葉を頂戴し、新井政雄会員より祝電および祝金が披露され、山田祐司副会長の閉会のことばで総会は無事終了しました。



善光寺

### 記念講演会

企業再生のカリスマ・ゴルフ場支配人が語る  
企業再生の要諦  
～社会のために事業価値を守る～



日成観光(株)代表取締役社長  
長野国際CC総支配人  
古木 惣一郎 氏



記念講演会 受講の様子

長野県を代表するゴルフ場、長野国際カントリークラブの代表取締役社長を務めている古木氏をお招きし記念講演会を開催しました。若くして多額の借金を引き受けどのように企業を立て直したのか、実体験を語って頂きました。古木社長の講演は興味深く、また人を引き付ける魅力的な人柄もあり、大変貴重な時間となりました。参加者は70名となり大盛況で終えました。

### 総会翌日…

翌日は、ゴルフコンペ・日帰り旅行を企画し、それぞれ楽しみました。



ゴルフコンペin長野京急CC



日帰り旅行in小布施



# 我が県のワイン紹介します



## 埼玉県

完全無農薬、化学肥料未使用のお酒です。ワインの色は鮮やかなガーネット色で、香りも強くエレガントな印象を受けます。気象条件が悪い年でしたが、シュールリー製法により旨味を引き出すことで、通常収穫で糖度22度をキープ出来たワインとなります。またこのワインを冷やして飲むのは厳禁、20°C以上がお勧めです。

実際に飲んだ感想は、そこまで苦味はないですが、濃厚で深く独特な味わいが心地よく感じられるのが特長です。

チーズ、肉料理、カルパス、ビターチョコレートが合うと思います。料理との相性は、幅広く、一般的な赤ワインの合う料理はもちろんのこと、繊細な和食やこってりとした中華でも合わせやすいでしょう。

## 小川 小公子 2021

ぶどう種：小公子100%  
種類：赤  
ワイナリー：武蔵ワイナリー  
埼玉県比企郡小川町高谷104-1



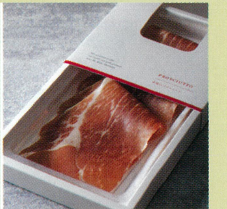
## l' mピノ・ノアール～樽熟～



ぶどう品種：ピノ・ノアール  
原産国：群馬県利根郡昭和村  
種類：赤  
アルコール度数：12.0%  
味：辛口  
ワイナリー：奥利根ワイナリー  
群馬県利根郡昭和村大字糸井字大日向6843

ストロベリーやチェリー、フランボワーズなどの赤い果実系のチャーミングな香りと味わいが次々と現れ、渋味が少なくシャキッとした酸が特徴、華やかな味わいの余韻が長いワインです。

赤城プロシュートと良く合います。



## 群馬県

## 茨城県

茨城県つくば市Bee's Knees Vinyardsのぶどう100%で醸造されたお酒です。合同酒精株式会社の元社員が、茨城県牛久市にある「牛久シャトー」の飲食部門からの撤退を機に立ち上げたワイナリーで醸造されました。「牛久シャトー」は、日本最古の観光ワイナリーであり、日本ワインの歴史を残す貴重な施設として、国指定重要文化財や日本遺産に認定されています。実際に飲んだ感想としては、渋みがなくさっぱりフルーティな味わいで、後味も甘味を感じます。軽くて飲みやすいので、アルコールを飲んでいる感覚があまりなく、ワインが苦手な方でも楽しめると思います。冷やしすぎず15~20°Cくらいで、香りを楽しみながらゆっくりお召し上がりいただくのがおすすめです。

ぶどう品種：シャルドネ・セミヨン (Ch86%・Se14%)  
原産国：茨城県つくば市  
Bee's Knees Vinyards  
種類：白  
アルコール度数：13%  
ワイナリー：株式会社麦と葡萄  
茨城県牛久市南1丁目3-48

このワインには、チーズ、甘めのチョコレート、あっさり味のせんべい、白身魚の酒蒸しがよく合うと思います。

## ことり 樽



## ファンキーシャトーシャルドネ2020



収穫年：2020年  
舞踏品種：シャルドネ100%  
原産国：日本  
種類：白  
アルコール度数：13.0%  
味：辛口  
ワイナリー：ファンキー・シャトー  
長野県小県郡青木村村松1491-1

約1ヶ月の樽内自然発酵の後、10ヶ月の熟成を経て瓶詰されたワインを2023年11月に1本飲みました。シャルドネらしいトロピカルな風味とほんのり微かなオーク樽の香りで、とても優しい味わいに仕上がっています。例えて言うなら、日本の軟水のミネラルウォーターを飲んでる感じです。ブルゴーニュの有名な作り手と言われても、全く疑いもせず飲んでしまおうと思います。惜しむらくは、何で今飲んでしまったのか。あと2~3年寝かせておけば良かったです。ワインが全く主張しませんので、洋食はもちろん和食(焼き魚・煮物等)にも合うと思います。インターネットでは販売してないので、酒屋さんで見かけたら買うべき1本です。価格もブルゴーニュの有名な作り手の半額以下です。

## 長野県

## 栃木県

日本産の高品質ワインとして人気の高いココ・ファーム・ワイナリーのワイン。原材料である葡萄は、知的障害者更生施設「こころみ学園」の園生や職員の方々方が丁寧に育てています。「出る月を待つべし、散る花を追うことなかれ」という江戸時代の中根東里の言葉から名付けました。JAL国際線ファーストクラス、G20愛知・名古屋外相会合、駐日ローマ法王庁大使館昼食会で採用された銘柄となります。実際に飲んだ感想としては、口当たりは日本酒の様なキリッとした味わいで酸味を感じますが、クラフトビール(フルーツビール)の様な苦味が余韻として残ります。

収穫年：2021年10月~2022年11月  
ぶどう品種：ケルナー 91%、  
ソーヴィニオン・ブラン 8%、  
シャルドネ1%  
種類：白  
アルコール度数：12.8%  
ワイナリー：ココ・ファーム・ワイナリー  
栃木県足利市田島町611

このワインには、チーズ、魚の塩焼き、ペペロンチーノがよく合うと思います。

## 2022 月を待つ



## ツヴァイゲルト



収穫年：2019年  
ぶどう品種：ツヴァイゲルトレーベ100%  
原産国：新潟県胎内市  
種類：赤  
アルコール度数：12.5%  
ワイナリー：胎内高原ワイナリー  
新潟県胎内市新和田2-10 (売店・レストラン・見学スペース等なし)

新潟でのおもてなしの一本といえは「日本酒」を思い浮かべますが、当ワイナリーのツヴァイゲルトレーベは、抜栓後、時間とともに変化する香りを楽しみながら、ゆっくり味わっていただけのことから、おもてなしの一本としても最適といえます。ツヴァイゲルトレーベのエレガントさの中に、山でたくましく育ったことから感じることが出来る溢れる果実味と野性味、端正で力強い酸が一体となった、旨味のある非常にバランスのよい味わいが特徴。

スパイスやハーブを練りこんだサラミやソーセージ。また、照り焼きのような和風の味付けや中華料理にもよく合います。

## 新潟県