

Check!!

定期総会 記念講演会を スポーツ評論家の玉木正之氏に ご講演いただきました!



「2021年東京オリンピックの意義～なぜ日本のスポーツ界は東京五輪開催にこだわったのか?」と題し、オリンピック直前の7月14日(水)に玉木正之氏にご講演いただきました。

講演会は、会場およびオンラインのどちらからも受講できるハイブリット型で開催しました。

会場には16名オンラインでは28名の皆様に受講頂きました。初めてのハイブリット型開催ということもあり、トラブルのため開催時刻が遅れてしまいましたが、何とかご講演いただくことができました。受講頂いた皆様にはご迷惑おかけし申し訳ありませんでした。

研修活動報告

今期予定していた研修会はほぼオンライン開催としていましたが、ワクチン接種が始まりコロナウイルス感染症の収まりも見えてきたことから、途中会場型の研修会も増やして運営しました。

研修会はオンラインで受講できるようになり、全国の様々な研修会が受講できるようになりました。関東信越ミロク会計人会では、他の単位会と比較し数多くの研修会を開催しております。

他の単位会でも受講できますが、会員の皆様には36時間研修を全て当会主催の研修で消化できるような研修会を開催しました。

関東信越ミロク会計人会ではこれからも研修活動を活発に開催し、研修だけでなく会員皆様それぞれのご要望にお応えできるよう模索し、実行できるよう努めていきたいと思っております。

入会状況のご報告

2021年3月末 438事務所504名

入会 21事務所 23名

退会 12事務所 18名

2021年11月末 447事務所509名

会費還元を 行いました

2020年からコロナウイルス感染症の広がりにより当初予定していた通りに事業を遂行することができませんでした。新生活様式に対応すべく急遽所長職員研修をWeb型に変更し開催させていただきましたが、顔を合わせられないことや慣れないWebでの受講は皆様にとって大変だったかと思っております。

そこで、会員の皆様の苦労を労うべく、今期会費のうち4千円を還元する案を定期総会へ上程し承認を受けたことにより、実行いたしました。

わずかではありましたが、少しでも会員の皆様の負担を軽減できていれば幸いです。

畔上会長より

本年を振り返ると「新型コロナウイルス感染症対応」と「東京オリンピック開催」に明け暮れた年であって、日々一喜一憂して過ごし、あっという間に年の瀬を迎えてしまった感じがします。会計会の運営は行動が制限され、何も出来ずに申し訳ない気持ちでいっぱいです。

来年は皆様方にとって素晴らしい年となるようご祈念申し上げます。

編集後記

昨年に引き続き、今年もコロナに翻弄された1年となってしまった為、旅に出かける機会は少なかったのではないのでしょうか。そこで、今回ご紹介した地酒を飲みながら、関東信越6県を旅した気分を味わってみてはいかがでしょうか。



〒330-0802
埼玉県さいたま市大宮区宮町2-35
大宮MTビル10F ☎048-647-3091
🏠 <https://www.mirokukai.ne.jp/>

分水嶺

第10号

2021.12



発行責任者/会長 畔上 洋
編集責任者/広報委員長 立岡 幸江

第45回全国統一研修会「熊本大会」を1年遅れで開催! 初のオンライン開催となりました。

昨年より延期をしておりました「第45回全国統一研修会 熊本大会」を2021年11月18日(木)に開催しました。新型コロナウイルス感染症が拡大する中、開催に向け検討を重ねて参りましたが、初の試みとなりますオンラインにて全国統一研修会が開催されました。配信は当初開催予定だったホテル日航熊本より行われました。

流動する時代に対応した新たな専門技能と視座の獲得こそ職業会計人には求められています。第45回全国統一研修会はコロナ時代、IT・AI時代に必要とされる税務の専門性及び企業体質強化のための研修がメインとなりました。また、～蘇る熊本! 復興からの新たな発展～の副題の通り、復興した熊本城に新たな時代の生き方を学ぶこともテーマとされました。

大会は、全国より778名のご参加がありました。当会からは86名の方にご参加いただき、熊本大会主催の九州会を除いて1番の集客となりました。ご参加いただきました皆様には感謝申し上げます。

来年は下記の通り開催を予定しております。現地で皆さまにお会いできることを楽しみにしておりますので、ぜひお申し込みください。



第46回全国統一研修会いわて盛岡大会

2022年10月13日(木)

ホテルメトロポリタン盛岡

〒020-0034岩手県盛岡市盛岡駅前通1-44 ☎019-625-1211

懇親ゴルフ大会

2022年10月14日(金)メイプルカントリークラブ

〒020-0709岩手県滝沢市大沢外山野1-1 ☎019-684-5111



我が県の地酒をご紹介します

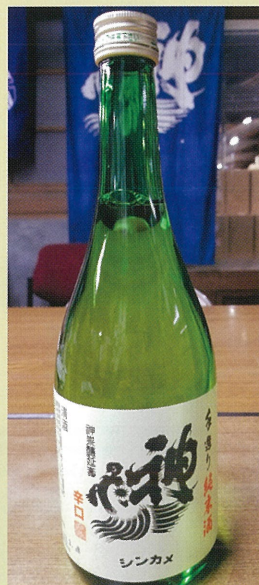


埼玉県

神亀 純米清酒

神亀酒造
埼玉県蓮田市馬込3-74
TEL:048-768-0115

アルコール分 15~16度未満
精米歩合 60%
日本酒度 +5~+6
酸度1.7 辛口
熱燗◎ ぬる燗◎ 常温○ 冷や△



山田錦を60%まで精米して仕込んだその味は、蔵元が
目指している「口にしたらときやわらかく、最後にすうっと
切れがよく」といった言葉がピッタリとあてはまる。
熟成された濃厚な旨味とボリューム感が、口の中でふわっと
溶けてなくなるような感じ。濃醇な酒だが、切れ味が鋭いため
くどさは感じない。濃い目の味付けの料理と相性が良い。

オススメおつまみ

お米感の強い「芳醇系」のこちらの日本酒は肉料理や鍋料
理と相性がいいと言われております。
実際飲んだ感想としては「日本酒～」という印象です。
人気のお酒ということがよくわかりました。
こちらのお酒らしいお酒に合う
おつまみはやはり焼き牡蠣です!!
身に凝縮されたうま味と磯の
香りを酒の甘い米の香りと酸
味が包み込みます。牡蠣の殻
に残った汁との相性も抜群でしょう。



群馬県

赤城山

近藤酒造
群馬県みどり市大間々町大間々1002
TEL:0277-72-2221

アルコール分 15~16度
精米歩合 50%
日本酒度 +3
酸度1.3 淡麗辛口
熱燗× ぬる燗△ 常温○ 冷や◎

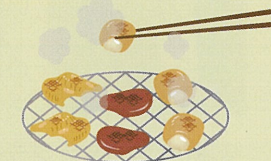


「からくち」という名前の通り、ピュアで真っ直ぐな
辛口の日本酒という印象です。非常に飲みやすく、日本
酒初心者にもお勧めしたい銘柄です。その一方、長く日
本酒を飲まれている方にも飽きのこない辛口の定番として
永く楽しんで欲しい銘柄でもあります。

群馬のシンボル・上毛三山の一つ「赤城山」を名前に冠
したこの銘柄は控え目だけど気の強い群馬の県民性をどこ
となく映し出している気がします。

オススメおつまみ

ホルモン焼き。熱く油の強いホルモン焼きは
スッカリとしたビールや
サワーを合わせがちですが、
火照った胃袋に刺すような
辛口のお冷が想像
以上にマッチします。



茨城県

マルサンプレミアム 純米大吟醸

吉久保酒造
茨城県水戸市3丁目9-5
TEL:029-224-4111

アルコール分 15度
精米歩合 48%
日本酒度 ??
酸度? 甘口
熱燗× ぬる燗△ 常温◎ 冷や◎



茨城県河内町の酒米五百万石を48%まで磨き、
笠原水源の軟水を使った純米大吟醸です。スッカリ
とした飲み口の後に立ち上る芳香をお楽しみ下さい。
フレンチや懐石料理に合わせてゆっくりと味わって
頂きたい逸品です。

実際飲んだ感想は、重厚ですがスッカリしており、
まるでワインのような味わいで、非常に美味し
かったです。特に、女性におすすめです。

オススメおつまみ

冬の時期、マルサンプレミアムに
ぜひとも合わせて頂きたいのが
鍋料理です。吉久保酒造熟練の
技術によって仕上げられた大吟醸
が温かい豆腐や魚を引き立てます。



長野県

御湖鶴 純米吟醸 金紋錦

諏訪御湖鶴酒造場
長野県諏訪郡下諏訪町3205番地17
TEL:0266-75-1172

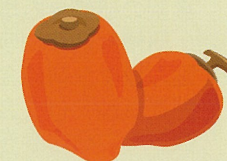
アルコール分 16度未満
精米歩合 50%
日本酒度 ±0
酸度1.8 甘口 微発泡
熱燗× ぬる燗○ 常温○ 冷や◎



世界最大級のワイン品評会において、日本酒
部門の世界一位を受賞した『御湖鶴 純米吟醸 山
恵錦』をご紹介したかったのですが、残念ながら
入手困難で手に入らなかった為、『御湖鶴純米吟
醸 金紋錦』を紹介します。
これは、長野県松川村の契約農家栽培による金紋錦
を使用したお酒です。
果実味溢れる優しくフルーティな味わいで、女性に
ぴったりな純米吟醸です。

オススメおつまみ

フルーティな日本酒には「干し柿のクリームチーズ
のせ」などいかがでしょうか。
干し柿の優しい甘さと濃厚な
クリームチーズの組み合わせ
は絶品で、お酒のすすむ
一品です。下伊那郡高森町の
特産「市田柿」で試してみ
てはいかがでしょうか。

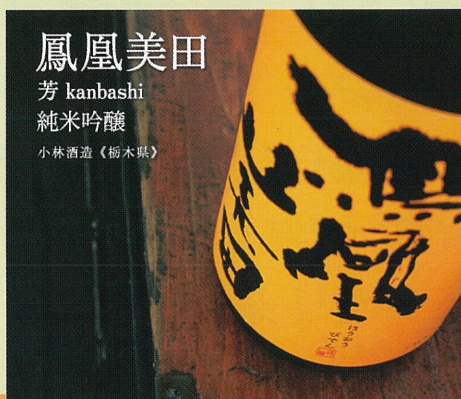


栃木県

鳳凰美田 芳 純米吟醸

小林酒造
栃木県小山市卒島743
TEL:0285-37-0005

アルコール分 16度
精米歩合 55%
日本酒度 ±0
酸度1.6 甘口
熱燗× ぬる燗△ 常温◎ 冷や◎



完全無農薬若水米使用のお酒です。
生産地は栃木県芳賀郡益子町、酒米生産者の
「藤田芳（ふじたかんばし）」さんから名前を
とっています。藤田さんはJAS法制定以前より
無農薬認定歴20年余りの経験者で、第一回の
農産物品評会では第1位を獲得されました。
この藤田さんの造る酒米からできた『芳』は、
零搾り→斗瓶取りを採用。
目をつぶって飲むと、そこだけ黄色いミモザ
の花が咲き誇っているかのような華やかな風味。
フレッシュでジューシー感のある味わいです。

オススメおつまみ

スッカリとした甘口のこちらのお酒には白身魚のお刺身
や鮎など相性がいい。一方で深い味わいもあるので、
私はチーズと併せてお試しいたきたいです。



新潟県

純米吟醸 鶴齢

青木酒造
新潟県南魚沼市塩沢1214
TEL:025-782-0023

アルコール分 15~16度未満
精米歩合 70%
日本酒度 +3.5
酸度1.3 淡麗辛口
熱燗○ ぬる燗◎ 常温◎ 冷や◎



冬には3メートルもの積雪がある新潟県魚沼地方に位置する
青木酒造。看板商品の「鶴齢 純米吟醸」は米のほのかな香りと
と柔らかい味わいが特徴です。

「淡麗辛口」が多い新潟のお酒の中では珍しく、米本来の味を
残した「淡麗旨口」を楽しめます。冷酒で頂くのはもちろん、
これからの季節は熱燗もお勧めです。キリリとした味わいと、
飲んだ瞬間のふわっと香る米の香りがより一層楽しめます。

オススメおつまみ

日本酒のお供と言ったらお刺身や煮物…と思われがちですが、
鶴齢には多少脂身のあるお肉や
味が濃い目のものもよく合います。
個人的には、レアのステーキと合わ
せるのがお勧めです。
ぜひ一度、一緒にお試しいたください。

