

新年あけましておめでとうございます

皆様方にはご家族おそろいで、今年も希望を持って新年を迎えられたと思います。慶びの年を迎えられましたこと、まことにおめでとうございます。

さて大阪府は橋本市長が誕生し、大阪の都市構想が始まろうとしております。全国で一番住みやすい街に、大阪を改革していただきたいし、事業をする我々においても、希望の持てる街造りに期待をしたいものと思います。大阪に活気を求めます。人々の元気を求めます。不景気風を吹き飛ばすような明るさを求めます。今あることに感謝をして、喜び、日々の活動にひたすら打ち込む努力を忘れないようにしたいと思います。

人口の波が経済を動かしていると先月も述べました。団塊の世代がセカンドステージに入り、消費の動向が大きく変化している現在に提言をしたいと思います。

- ①日本の女性の就労率は45%です。これは世界的にみても低いです。オランダでは70%ほどあると聞きます。彼女らも昔からそうだったわけではなく人口の高齢化により女性就労率が上がって行きました。高齢者を再雇用するより現役世代の女性活用の方がはるかに良いと思われまます。女性が働くと、家計収入が増えて税金が増え、年金も安定し、元気に働くことで医療福祉の支出も下がるでしょう。女の人が自分で稼いでお金をもっていた方がモノも売れ、外食も増え、街に元気が回復することでしょう。
- ②今の若者は給与の要求が低いです。金額の多さより休暇を求める傾向にあります。企業も経済の弱さに多くを出せないまま抑えてきました。正社員からパートへ、派遣へと。しかし結局企業の首を絞めています。一番使いたい人に給与を抑えていて経済が良くなるはずがありません。高齢富裕層のひとは消費に回さず、金で金を回してバーチャルな所にいますからこれも良くなりません。高額な給与をとっていた人が退職したら、そのまま利益にせず若い人に回すようにしましょう。消費の動きが経済を、また企業を良くするのです。
- ③外国人の社員を使おうと外国人を入れるより、富裕層の外国人に来てもらい観光に、また短期定住してもらうことでの国内の消費を促進してほしいと思います。

最後に、企業を守るのは社長の心がけです。希望を持ち、常に前向き、よく考え、努力する。できることからひとつづつやっていくことです。皆様と、社員一同、お取引各社の繁栄を祈念しております。

大阪府製麺商工業協同組合 理事長 太田年明

全麺連より

全麺連より多くの書類案内等が届いています。
お気軽に、事務局にお越しご覧下さい。

- 香川県 → うどん県に“改名”
香川県 PR にアクセス殺到
- シカゴ小麦が下落
在庫見直し上方修正受け
- セルフ式そば店倍増 『ゆで太郎システム』
3年で100店…首都圏軸に攻勢
- 平成23年度第2回職業訓練指導員講習について
大阪府職業能力開発協会より案内
- NOODLE WORLD KANSAI 2012
5月22日～25日 西日本最大！
外食・小売産業活性化のための専門展示会
出展社募集の案内
- 労働認定事業場名の公表に関する意見
大阪労働局労働基準部長
- 工場生産責任者・工場品質管理担当者向け勉強会の案内
全国製麺協同組合連合会

理事会報告

12月8日(木曜)

午後3時～5時 事務局に於いて

出席理事	8名・委任状3名 欠席1名
出席者	監事、相談役、事務局 計10名
組合員の動向	組合員 57社 賛助会員 58社

■ 開会挨拶 理事長 太田年明

■ 報告事項

- 1・公正取引協議会地方ブロック連絡会議の件
- 2・職業能力開発協会 感謝状贈呈の件
- 3・忘年会収支報告の件
- 4・破産者(株)大黒屋の件
- 5・事務局 年末年始の件 12/29(木)～1/5(木)

■ 上程議案事項

- 1・新年会開催の件 可決
- 2・①稲荷祭開催の件 可決
②祭壇老朽化の見直しの件 継続審議
- 3・新年度事業計画 研修・情報PRの件
- 4・①会館の7階奥 事務所水漏れ修理済のため報告
②会館タイル面改修工事の件 継続審議

■ 稲荷祭は、2月15日(水)

案内は後日発送します。
多数の参加をお待ちしています。

多田製麺所

城北支部

代表 **多田 克司**



■ なにも考えてないよ、なぜか出会いがあってよかったような気がする。営業に来た人に勧められたままホームページを作ったら売れるようになった。多田さんは気さくに話してくれたが、聞くうちに奥の深さが見えてきました。

旭区の今市商店街の中で製造販売をされている多田さんですが、現在の販売の多くは東京、関東地区に送られています。きっかけといえばホームページ、チャンポン麺を作って欲しいとの出会いが開発のきっかけとなり、「作るならよそにない旨さ」「どこにも負けんもの」と試行錯誤のうえ商品化して売り出した。現在の麺は生100gで80円で売っている。

■ ホームページを見て、お客さんが相談に来る、ネット世代は若いから、商品にほれ込んでくれると店舗で使う麺として2店、3店と増やしてくれる。元気のある若者が引っ張ってくれるのが嬉しい。

■ 息子が手伝ってくれるようになった。商売をしていると忙しいが、時間の融通がきくのが利点だ。それが良いらしい。私も父の手伝いから始めて、41才の時に、この場所に出店した。以来27年頑張ってきたが、息子の手伝いは希望をもらってありがたい。

これからも、「あまり考えない、お客様が言ってくれる。それを作る、作る限りはお客様の予想を上回る旨いものにする」これで全国を相手に商売する。

多田さんの秘めたる闘志を聞かせていただいたインタビューになりました。



有限会社 八尾梅ヶ枝製麺所

東支部

代表取締役 **中浦 清治**



■ 石川県生まれの中浦さんは中学卒業と同時に大阪に出てこられました。15才の時です。

以来うどん、麺の道一筋。梅ヶ枝さんから独立し、八尾の現在の地に開業、親方から教えられた「中華の麺」に取り組み、生ラーメンをはじめ、餃子の皮、ワンタンの皮、焼きそば麺等を積極的に製造販売して伸ばしてこられました。現在も早朝3時よりはじめられ、遅い時は夜8時まで製造をされているとのこと。 「忙しいがなかなか儲からない」と中浦さんですが、明るい笑顔からは仕事大好きな親父の顔がにじみ出て、こちらまで嬉しくなってきました。

■ 精根こめて良いものを作る、うどんは美味しいものにする。安いものがほしい時はよそでどうぞ、仕事一筋の親父は、笑顔の奥に一筋の芯が通った感じを受けました。聞いていると、そこまでするのと思えるような製造の工程がありました。製造に時間がかかっているのは訳がありました。ここまでして作っている麺の価格が安いのはどうしたものかとインタビューをしている私自身も思うところです。

■ 現在62才の中浦さんは健康そのものですが、41才の時にたいへん苦しんだことがありました。そのことで以後10年ほど人間ドックなどの検査はしなかったのです。それは誤診です。

41才の検査の折に肺がんと宣告されたのです。すぐ入院しなさいと医者に言われましたが仕事を任せる人がなくて困ったのです。心配で眠れない、酒を飲んでも酔うこともできない、好きな煙草もやめました。

そんな父をみて息子さんと娘さんが仕事を手伝ってくれるようになりました。仕事を教えて、やっとのことで病院に行き再検査すると治っているというのです。嬉しかったです、とても喜びましたが、どうやら誤診だったようです。あの悩みは何だったかと腹立たしい思いでした。だから検査を止めたのです。でも以来、仕事ができることが喜びとなりました。朝起きて仕事があるというだけで楽しみです。元気であることを感謝していますと中浦さんが最高の笑顔を見せてくれました。

■ 息子さんに期待をしているとのこと。長男さんは地域の消防団でも活躍をされています。消防団は長男で自営業でないといれませぬ。地域の為にていく息子が頼もしいという気持ちと、早く嫁を貰えと期待する気持ちが今の心境とのこと。

最後に駐車場にとこ狭しと植えられている柿の木、きんかん、梅の木は石川県の田舎育ちの趣味とのことで実のなるのが楽しみな中浦さんでした。



今月ご紹介の賛助研修会員様

賛助研修会員の企業紹介ページです。

組合員の皆様、賛助会員の皆様、新年明けましておめでとうございます。
平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

本年も昨年と変わらぬお付き合いの程宜しくお願い致します。

弊社は昭和 20 年(1945 年)より大阪市生野区にて、小麦・そばの製粉工場を稼働させ、小麦粉・そば粉及びそばミックス粉の製造販売をさせて頂いております。

『大自然の恵みを食卓に』をテーマに日々安全で安心な食材料の安定供給を目指し、平成 11 年に国際品質規格 ISO 9001 の認証を取得。平成 13 年には有機農産加工食品工場の認定を取得いたしました。

近年は安心安全の意識がより一層高まる中、国内産そば産地と致しまして滋賀県多賀町の契約栽培の拡大、新たに北海道。また国外におきましても中国内蒙古地区のそば農場と長期契約を結びました。製品管理におきましても定温倉庫にて保管管理を行い安心・安全な製品提供に努めております。

さていささか恐縮ではありますがこの場をお借りして当社製品のご案内をさせて頂きたいと思っております。

信州奈川在来種を北海道で栽培し石臼にて丁寧に挽きました『奈川在来石臼挽きそば粉』一粒、一粒の中に濃厚な香りが立ち上がり、風味・色目が兼ね備わったそば粉ですので是非一度ご賞味下さい。

弊社はこれからも組合員の皆様のお役に立てる様精一杯頑張りますので今後とも宜しくお願い致します。

三宅製粉株式会社

〒544-0034

大阪府大阪市生野区桃谷3-2-5

電話 06-6731-0095

FAX 06-6731-0094

<http://www.miyakeseifun.co.jp/>

代表取締役 三宅 成幸

営業 三浦



鴨方町小坂では、江戸時代の頃より手延べ素麺造りが栄えていました。今なお、かも川手延素麺は百有余年の時を経て、小坂の地で職人の技を守り、受け継ぎ、伝統の手延べの麺を造り続けています。その長い時間と手間をかけて造られた手延べ麺の食感プリプリもっちりとしており、特に生麺は格別の美味しさ。種好きにはたまらない逸品です。

鴨方町小坂では、江戸時代の頃より手延べ素麺造りが栄えていました。今なお、かも川手延素麺は百有余年の時を経て、小坂の地で職人の技を守り、受け継ぎ、伝統の手延べの麺を造り続けています。その長い時間と手間をかけて造られた手延べ麺の食感プリプリもっちりとしており、特に生麺は格別の美味しさ。種好きにはたまらない逸品です。

岡山県で造っています。

手打ち製法ではありません。手延べ製法です。
機械製法でもありません。

岡山県鴨方町小坂では、江戸時代後半より水車による小麦の製粉が行われるようになり、農家の農閑期には手延べ素麺造りが大変栄えていました。気候にも恵まれていた為、「小坂そうめん」としてその地位を築いてきました。昭和に入り、太い麺の美味しさに人気が出始め弊社は、手延べうどんの大量生産に成功し、現在では県内のシェア40%の生産量を誇っております。

▲岡山県鴨方町小坂東にある弊社工場

▲弊社を代表する『一番のばし手延べうどん 生』

かも川手延素麺株式会社 〒719-0241 岡山県浅口市鴨方町小坂東1719-1 電話(0865)44-7777 FAX(0865)44-6758

このページは、賛助研修会員さまのご紹介ページです。掲載は、研修担当理事よりお願い申し上げますが、会員さまよりの要望も承りますので、ご希望の方は、事務局までご連絡ください。また案内パンフ等も同封して、組合員様に送りますので、60部ほどをご用意いただければ幸いです。

<税務情報>

マイカー通勤者等の通勤手当にかかる非課税限度額の改正

給与やボーナスの呼び方は、給料、賃金、賞与、期末手当など様々ですが、これらは税務上、すべて給与所得として扱われ、所得税の対象とされています。ただし、その中でも一定の要件を満たした通勤手当、旅費、宿日直料等については、非課税として扱うことができるとされています。今回は、この非課税の取扱いに関連し、平成24年1月1日より変更となるマイカー通勤者等の通勤手当非課税限度の変更について取り上げましょう。

1. 非課税として取扱われる通勤手当の範囲

通勤手当の非課税範囲は、通勤手段や通勤距離数に応じて限度額が定められています。

まず、電車やバス等の交通機関を利用している場合には、通勤のための運賃・時間・距離等の情報に照らして、最も経済的かつ合理的な経路および方法で通勤した場合の通勤定期券等の額が非課税限度額（1ヶ月当りの最高限度額10万円）となります。

一方、自転車や自動車等の交通用具を使用して通勤する場合には、表のとおり、その片道の通勤距離に応じ、1ヶ月当り一定の金額（距離比例額）までが非課税として扱われます。さらに、この通勤距離が片道15キロメートル以上の者については、距離比例額より運賃相当額（※）が高い場合は運賃相当額までが非課税とされる措置が設けられていました。

※運賃相当額

交通用具を使用して通勤する者が電車やバス等の交通機関を利用したときに負担することとなるべき運賃等。通勤に必要な運賃、時間、距離等の事情に照らし、最も経済的かつ合理的と認められる通常の通勤の経路および方法による運賃または料金の額に相当する金額をいう。

2. 運賃相当額の廃止

今回の改正では、1.の自転車や自動車等の交通用具を使用して通勤する場合における運賃相当額が距離比例額を超える際の措置が廃止されました。これにより、通勤手当を、距離比例額を超え運賃相当額まで支給している者には、距離比例額を超える金額について改めて課税する必要があります。なお、この改正は、平成24年1月1日以降に支給される通勤手当から対象となります。

3. 改正の影響

通勤手当については、賃金規程等により各企業によってその支給額が定められています。マイカー通勤者がいる企業においては、今回の改正により新たに課税となる者がいないかを確認の上、給与計算ソフトの設定をするなどの対策を取っておく必要があります。

<賃金情報>

全都道府県で引き上げとなった最低賃金

最低賃金は毎年秋に改定が行われていますが、今年も10月からその引き上げが実施されています。

ここでは関西の改定状況をご紹介します。

大阪	779円から786円に	滋賀	706円から709円に
京都	749円から751円に	兵庫	734円から739円に
奈良	691円から693円に	和歌山	684円から685円に
ちなみに東京は、821円から837円に			
神奈川 818円から836円と大幅に上がっています。			

■チェック■ 自社の賃金、規定等を確認しておきましょう。

◇今月は、松原市にある「たわだ社会保険労務士事務所」のNews Letterよりご紹介させていただきました。

組合員ならびに賛助研修会員は常に増強補充中です。
ともに助け合い、情報の共有を進め、麺の普及に努めましょう。
皆様方のご発展に組合は協力をおしませぬ。
加入は事務局までご連絡ください。

大阪府製麺商工業協同組合

事務局 柳 美千子

〒550-0012 大阪府大阪市西区立売堀1丁目12番14号

電話 06-6532-1715 FAX 06-6532-1719

Email seimen@titan.ocn.ne.jp

掲載誤り等は事務局まで連絡ください