

現在地と将来を考えてみよう

今は亡き一倉先生からは常に「社長一人の考え方」が経営を大きく左右すると教えられました。どんな厳しい状況の中でも、ある社は優秀な成績を収め、別の社は多くの社と同じように苦しんでいます。社長は、何を見て、何を考え、どのような手を打つのでしょうか？

都道府県別統計とランキングを見ました。うどん屋店舗数では香川県が1位(人口10万あたり)で66軒、2位福井、3位山梨で41軒、東京は27.5軒で12位、京都15位、三重23位で21.5軒、大阪が28位で18.74軒、兵庫32位、和歌山41位で13.5軒、奈良43位、滋賀45位11軒、最下位は沖縄3.6軒でした。分布が似ているのはうどん、そば消費量で香川がやはり1位(2008年)でした。

そば屋店舗数とみると少し変わってきて、山形が1位で54.5軒、2位栃木、3位福井、東京は10位で30軒、京都が17位で23.6軒、大阪は32位で15軒、兵庫34位、和歌山40位で11軒、滋賀43位、高知が最下位47位で5.8軒です。

ラーメン店舗数はなんと、大阪が最下位で47位、10万人あたり11.9軒です。奈良46位、兵庫45位、沖縄44位、43位が滋賀、42位が和歌山、京都が40位と近畿ブロックは全てワースト10に入りました。全体に東日本に多く、トップは山形の70.4軒、2位栃木、3位富山、4位青森、5位新潟42.8軒と上位を占めています。

ちなみに東京は20位で30.75軒で店舗総数は3,957軒でトップ、大阪の店舗総数は1,050軒で10位でした。

もっと驚いたのは、日本に来る外国人旅行客数の少なさです。07年の統計ですが、日本は834万人で28位です。1位のフランスが8194万、人口6000万のフランスと1億2000万の日本と比べると実に20倍近くの観光客を受け入れています。2位アメリカ5,598万、3位スペイン、4位中国5,400万、タイは18位で1,450万、あの狭いシンガポールでさえ790万を受けています。

日本の経済の不況、特に大阪の飲食業の厳しさを見たとき、観光客の誘致が必要に思えるのは私だけでしょうか？団塊の世代が定年を迎え、就労人口の減少にある時、すぐに増えない人口を埋めるのは、外国人観光客でしかありません。今は金持ちしか来ていないのでホテルで食事しブランドを買って帰っています。多くの訪れる人が来たとき、様々な業種に行くと思います。そんな時、我々は準備ができているでしょうか？メニューに中国語、韓国語、英語、その他の用意が出来ているでしょうか？看板も、社員教育も、…。大阪に行ったら行きたいと思わしめる店舗情報を発信しませんか？

現在、大阪製麺組合のホームページを作成中ですが、ここにお勧めのお得意先様店舗の情報を掲載する予定です。外国に行くのも良いが、外国人に来てもらうのも良いと思いませんか？

橋本市長、私は原発より消費低迷、デフレが恐いです。観光客を誘致してください、お願いします。

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。

- 中小企業円金融滑化法 来年3月終了
不良債権化の恐れ、中小の再生支援急ぐ
- どうなる？食品表示
知りたい消費者、戸惑う事業者
- 穀物国際価格が上昇
天候不順で不作観測
- 消費増税…中小企業の価格転嫁
下請けいじめ防止が課題に
- Noodle WORLD KANSAI 2012 盛況のうち終わる
来年は5月21日(火)から23日(木)の3日間

理事会 報告

6月14日(木曜)
午後3時～5時 事務局に於いて

出席理事支部長	7名・委任状4名 欠席 0名
出席者	相談役、事務局 計10名
組合員の動向	組合員 55社 賛助会員 56社

- | | |
|-------------------|----------|
| ■ 開会挨拶 | 理事長 太田年明 |
| ■ 報告事項 | |
| 1・総会収支報告の件 | |
| 2・全麺連総会報告の件 | |
| 3・賛助会員脱退者報告の件 | |
| ■ 上程議案事項 | |
| 1・新年度事業計画の件 | 可決 |
| 2・稻荷祭の(御靈)移動の件 | 継続審議 |
| 3・配当金の件 | 可決 |
| 4・製麺会館補修工事、テナントの件 | 継続審議 |

組合員インタビュー

《組合員さんの人柄を知っていただくコーナーを目指してます》

株式会社 丸 美

東支部



旬の特製レシピとして、
ギョー皮の使用方法を教えてくれる
ホームページ

樺本潔

■「人の行く裏に道あり花の山」今日、株式会社丸美 横本社長との面談で感じたことだ。時代に合わせ、先を観て商売の花の山を求め続けたことが、今の丸美を作り上げてきた。

■戦後まもなく徳島県出身の父親が始めた仕事は「うどん製造」、配給の小麦粉を使っての製造は忙しく、また儲かったようである。時代はまだまだうどん中心の麺業界にあった昭和40年、生ラーメンの商圈に目をつけた。北海道の西山製麺はじめ10社で全国生ラーメン協会を発足して、麺の品質改良、研究開発を行った。ここでの成果である常温で長期保存のできる麺が完成し、丸大ハムで採用いただいて量販に売り場を頂いた。飛躍の始まりであった。

同時にラーメンブーム、熊五郎、どさんこ等の札幌ラーメンブームに乗り業務用にも進出していった。大阪王将の創業社長にも可愛がっていただいた。

■即席麺の大手が生めんに乗り出そうとしたので、全麺連の力を借りて、「中小企業を守ろう」と議員団も使っての陳情を行い、いったん阻止効果はでたが3年は続かなかった。やがて市場に大手参入するようになると、売り場は確保できなくなってしまった。業務用大手の取引先も、販売数が増大すると自社製麺へと方向転換され、取引が無くなってしまうのである。

■厳しい時代のなか、目をつけたのが「餃子の皮」である。大手が手を出さない商品、隙間を狙ったギョー皮が株式会社丸美の看板商品となってゆく。当時人気絶好調であった島田紳助さんが大手ラーメンチェーンの社長に「大阪にこんなうまい餃子がある」と紹介してくれた縁で出会えた社長、チェーン全体のギョー皮を任せられるようになった。大手量販ともギョー皮で取引が復活し、今や全製造の70%が皮製造の麺屋になった。

■学校の先生をしていた息子が帰ってきてくれた。私も7月で75才になる、これからに期待したい。ただ業界は非常に厳しい、淘汰されつつある。魅力ある企業を創る必要がある。組合も同様だと思う。頑張ってほしい。



ニシコウ
有限会社 西孝製麺所

北支部

田邊 稔

■吹田駅の近くにある西孝製麺所にお伺いしました。

駅から近くですが地元幹線の道路沿いに位置し解りやすい場所でした。息子さんの秀昭さんと奥様、そして今も社長でご健在の田邊稔様が迎えて頂きました。稔様は11月で84才になります。今もお元気で昼は店番をされているとのことで、大先輩にお会いして楽しいインタビューをさせていただきました。

■今年で60年と言いますから稔様24才の時、豊中「西孝」で修行をしていた折に叔父から「吹田で廃業する所がある」と紹介を受けて購入し独立した。以来休みなしで働いた。市場にも出店してパンとうどんを売った。働いて働いて、この地で60年仕事ができて喜ばしい。

■息子、秀昭が手伝ってくれて喜んでいる。互いに頑張ってきて、表を2階に裏を3階に建て直したことが嬉しい。今は息子に2人、娘に2人の孫がいる。

■息子さんに今後の目標を聞くと、「自然体でいけたらいいな」「お客様から必要とされる麺屋であり、魅力のある商品を作つて行きたい」と答えられた。時間のある時は、読書を楽しんでいるそうです、居ながらにして別の世界へ行けるのが楽しいとのこと。

■今のおいしさは生ラーメンが50%を超えていたこと。ここでもうどん、そばの減少がみられ、少し寂しい感じがした。大阪から大阪でしか食べれないうどんが消えていくのは寂しい。しかし事業は前向きに進むべきだ。新しいお客様に「西孝」でしかない麺を提供し、それがラーメンであれば喜んで、魅力あふれる商品としてお奨めしてもらいたい。益々発展され、ご健康でお過ごしください。

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、平素は、格別のお引き立てを賜りありがとうございます。昭和26年、食糧統制撤廃と同時に黒田隆治が設立した大阪食糧卸は、皆様のお陰をもちまして創立60年を超えて活動しております。これも偏にお引き立ていただきましたお客様、よりよい商品を安定供給していただいた仕入先様、そして弊社に携わる様々な業種のお取引先様のおかげと感謝いたし社員を代表して御礼申し上げます。

平成19年から小麦に関する国のルールが毎年のように変化し、それにともない、外国産原料の小麦粉、国内産原料の小麦粉がそれぞれの払い下げ、売り渡しの方法や回数が変化し、また、主要食糧である小麦の備蓄も国から民間である製粉会社へと移管されました。様々なファクターにより小麦粉の流通の方法も価格も目まぐるしく、日々変化する時代が始まっています。弊社はこのような環境の中、お客様への主要食糧の安定供給という、創業の精神を再認識すると共に、問屋の基本、原点である情報、物流、金融をより強化しお客様、仕入先様と進んで行きたいと考えております。

ここ数年の間に新しい時代に即すべく、物流網の整備と情報の発信基地としての営業所の再整備を兵庫営業所、和歌山営業所、名古屋営業所、京阪営業所と順次、建設、移転を推進し関西を中心とした物流ネットワークのハード面は、ほぼ完成しました。今後はこのネットワークを生かすべくソフト面をより充実させ迅速、正確かつローコストな物流体制を目指してまいります。和歌山、名古屋、京阪にはお客様といっしょに小麦粉二次加工品の試作、開発ができるテスティッキンも整備し製粉メーカー様の講習会をはじめ、お客様の社内研修等にご利用いただいております。リテイル部門では、ギフトの兵庫ファクトリーを活かしたWEB SHOP“粉やの息子”も順調に成長しており『1Kgからローリーまで』のすべてのお客様の要望にお応えするかたちが少しづつ形になってきました。

わが国の穀物を取り巻く環境は、食糧自給率の問題と併せ予断を許さない状況で大きく変化していくと思われますが、新たな時代に対応できる企業への進化をより進めてまいりますので、一層のご愛顧、ご指導、ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

大阪食糧卸 株式会社

〒537-0025

大阪市東成区中道1-7-30

電話 06-6973-7330

FAX 06-6973-7345

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

代表取締役 黒田 厚



おいしいがうれしい。
正田醤油株式会社

●問い合わせ先
正田醤油株式会社
西部営業部
〒532-0011
大阪市淀川区西中島
新大阪ブライムタワー6
3307-1711
FAX 06-6660-0000
<http://www.shoda.co.jp>

組合員の皆様、賛助会員の皆様には平素より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。弊社は明治6年、群馬県館林市で創業した醤油メーカーでございます。創業以来、時代の趨勢に流されることなく、伝統のワザを大切にする頑固なまでの職人気質と、常に新しい技術を求める研究精神で、時代を見据えました。

昭和60年には、関西以西の営業拠点として、大阪出張所(現在の西部営業部)を設立し、平成2年には、主に小袋製品を製造する(株)正田食品伊勢工場を三重県に開業いたしました。

昭和2年に設立した研究所では、醤油を中心とした発酵醸造技術向上に真摯に取り組んでまいりました。弊社独自の発酵調味技術を活かした発酵調味料から加工調味料に至るまで、お客様のこだわりを「素早く、確かな品質」で形にすべく、約60名の技術スタッフを擁し対応させていただいております。

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。

情報アラカルト

組合青年部設立 40 周年記念式典＆講演会

青年部運営につき格別のご支援、ご協力を賜り有難うございます。
青年部設立 40 周年記念式典及び記念講演会を下記の通り開催いたしますので
公私ご多忙のところご迷惑とは存じますが万障繰り合わせて
ご出席くださいますようお願い申し上げます。

大阪府製麺商工業協同組合

理 事 長 太田 年明
青年部部長 沖 至 規
実行委員長 山田 啓方

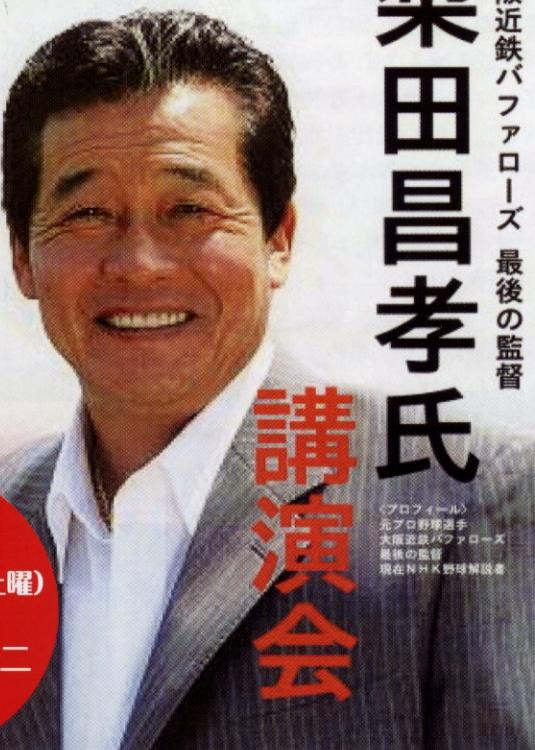
皆さん、今の自分に満足していますか？
55年の歴史に幕を閉じた近鉄最後の監督が語る、

「長所を見抜いて個性を伸ばせ」

是非、ご拝聴あれ！

みんな胸を張ってプレーしろ!
お前たちが付けている
背番号は、すべて
近鉄バファローズの永久欠番だ!!

平成 24 年
7月 28 日 (土曜)
ホテル
ニューオオタニ



日時	平成 24 年 7 月 28 日 (土) 午後 3 時 30 分受付
場所	ホテルニューオオタニ TEL : 06-6941-1111
会費	1名 15,000 円 (当日受付にて)
タイムスケジュール	4 時～ 記念式典 4 時 30 分～ 講演会 6 時～ 記念パーティー

お願い

講演会とパーティはセットでの料金です。
講演会のみは受け付けておりません。
お席を用意しますので、最終受付締切は 7 月 20 日です。
なお以後のキャンセルは費用負担をお願い申し上げます。

組合員 意見 要望書 受付

組合員様、賛助研修会員様からの意見、要望をもっとお聞きしたいと思います。

常時受け付けします。事務局まで電話、FAX、メールで、まもなくホームページでも可です。

1・こんなことをしてはどうか? 1・こんな調査をしてほしい 1・わたしは、このように思う

お願いします。建設的な意見を求めています。

我々は褒められたら嬉しく、もっともっと頑張ります。

指摘、お叱りも前向きに受け取りますが、出来ないときは許して教えてください。

理事一同は大阪製麺組合を日本一の素晴らしい組合にしたいと考え目指しています。

ご指導、ご協力をお願いします。

理事長 太田 年明

大阪府製麺商工業協同組合

事務局 柳 美千子・前外間 直美

〒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

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みません。

加入は事務局までご連絡ください。