

公益社団法人 新潟法人会

会報

NIIGATA HOHJINKAI KAIHOH

2022
vol.150

令和4年11月17日



農地で餌をついばむハクチョウ

法人会は「企業の発展を支援し、地域の振興に寄与する経営者の団体」!

消費税期限内納付

法人会 一声運動

会員増強運動実施中

会員の皆様には、是非、1社につき新規会員1社獲得を目標に
あなたのお仲間企業を会員に!

新潟市中央区西堀通
3番町258番地24
にいがた法人会館
電話 (223)-1242
FAX (225)-5699



令和
4年度

優良経理担当職員表彰式

「令和4年度」優良経理担当職員表彰式

令和4年10月19日にホテルイタリヤ軒3階サ
ンマルコで、「令和4年度 優良経理担当職員表
彰式」を開催いたしました。

新潟市内の会員企業から推薦された経理担
当職員20名が表彰されました。当日は16名の受
賞者と企業の役員や上司9名の皆様が出席さ
れ、新潟税務署長の安藤和之氏を来賓にお迎
えして、賞状と記念品の授与式が行われました。

受賞者を代表して、富士運輸株式会社の千田



健太さんが謝
辞を讀上げ、
表彰式は閉会
となりました。

表彰式後には、新潟税務署副署長の宇
鉄広一氏が、「税務行政の現状と将来像」
と題して特別講演を行ってくださいまし
た。さらに、3年振りに受賞祝賀会も開
催されました。



以上

優良経理担当職員表彰式 受彰者名簿

令和4年度

法人名	氏名
(株) 応用電業社	権瓶 克子 様
(有) 亀多商店	阿部 貴子 様
(株) 興和	渡邊 淳子 様
(株) 興和	細野 忍 様
コスモ建設 (株)	大月久美子 様
(株) 佐藤商会	中村 朗子 様
サトウ食品 (株)	藤井 幹子 様
サトウ食品 (株)	渡部 雅喜 様
(株) 重安	小島 涼子 様
(株) 第一印刷所	甲斐 智久 様

法人名	氏名
(株) 千代田設備	熊倉ゆう子 様
弁護士法人 中村・大城国際法律事務所	最所美由紀 様
新潟県電気工事工業組合	岩倉ひろみ 様
富士運輸 (株)	千田 健太 様
北陸保全工業 (株)	鈴木 豊 様
福田道路 (株)	青木 徹 様
福田道路 (株)	高橋 弘樹 様
MGC アドバンス (株)	川村 玉美 様
MGC アドバンス (株)	長島多美子 様
MGC アドバンス (株)	神田 愛子 様

第11回（令和4年度） 税に関する絵はがきコンクール 受賞作品

新潟法人会では、11回目の開催となる「令和4年度税に関する絵はがきコンクール」を開催いたしました。

9月20日の締切りには、新潟市内の小学校18校から684件の作品の応募があり、公正な審査の結果、金賞、銀賞、銅賞、優秀賞、新潟税務署長賞が決定しました。

小学生の皆さんが租税教室の授業を受けて、税について感じたことや考えたことを、絵はがきに明るく、楽しく表現してくださいました。ますます多くの生徒さんの参加を希望しています。



〈銀賞〉 鳥屋野小学校
長谷川舞さん



〈金賞〉 亀田西小学校
川原紗奈さん



〈銅賞〉 曾野木小学校
五十嵐未空さん



〈新潟税務署長賞〉 東中野山小学校 遠藤僚さん



〈新潟税務署長賞〉 内野小学校 早川采杷さん

シリーズ

人にいがた発見

このシリーズは新潟で活躍されている方々をご紹介します。

私たちの資質と強靭さは

海外にも引けを取らない

自信があります

Noism国際活動部門芸術監督

井関 佐和子 さん



撮影：松崎典樹

プロフィール

1978年高知県生まれ。3歳よりクラシックバレエ一の宮咲子に師事。16歳で渡欧。スイス・チューリッヒ国立バレエ学校を経て、ルードラ・ベジャール・ローザンヌにてモリス・ベジャールらに師事。99年ネザーランド・ダンス・シアターII（オランダ）に入団。01年クルベルグ・バレエ（スウェーデン）に移籍。04年4月Noism結成メンバーとなり、現在日本を代表する舞踊家のひとりとして、各方面から高い評価と注目を集めている。22年よりNoism国際活動部門芸術監督を務める。第38回ニムラ舞踊賞受賞。令和2年度（第71回）芸術選奨文部科学大臣賞受賞。

——今回はNoismの国際活動

部門の芸術監督、井関佐和子さんにお話を伺います。よろしくお願ひします。早速ですが3歳からクラシックバレエをなさっていたそうですね？

はい、母が習わせたかったと聞いていますが、私もいろいろ習い事の中でバレエだけは特別で10歳の頃にはバレリーナになると決めていましたね。

——その後、本格的なバレリーナへの道はどうやって？

コンクールに出場する様になると、バレエ雑誌に載っている海外のバレリーナへの憧れが一層強くなり、自分も海外へ行つてあなりたいと思っていました。15歳の時に2週間、ヨーロッパバレエ学校の見学に行きました。その時、両親には何の相談もしていないのですが向この学校の校長先生に直訴して入学の許可を取り付けて帰国しました。帰ってから両親に「海外に留学します」と話し、16歳でスイスに行きました。

——その後はずっとヨーロッパで？

スイスでは2つの学校に、合わせて2年半通っていました。その後、19歳の時にオランダのカンパニーのオーディションに合格してプロの舞



Noism『お菊の結婚』撮影：篠山紀信

踊家になりました。その後もヨーロッパを拠点にいくつかのカンパニーに移籍して踊っていました。

——日本とはずいぶん違っているようですね。

そうですね。日本ですと公演毎に人を集め、出演料をいただくシステムですが、ヨーロッパの舞踊団ではオーディションに合格すると、その舞踊団のメンバーとして契約し、給料をもらって踊ります。社会保障もしっかりしているんです。ですから上演している作品も魅力的なカンパニーのオーディションになると競争も厳しく、私が受けたオランダのカンパニーは1/300名の競争率で



No i s m『夏の名残のバラ』撮影：篠山紀信

した。運も必要ですね。又、自分自身がそのカンパニー、舞踊団と合うかどうかも大切な事です。
——日本に戻ってこられたのはいつ頃ですか？
22歳の時に戻ってきました。ヨーロッパの舞踊団に所属していると、ものすごい公演数をこなさないといけないんです。そこでもう自分が何をしているか判らなくなり、踊るところは嫌いではないのですが一旦舞踊から離れようと思いついてきたのです。普通の女の子がする様に東京でアルバイトでもしたいと本気で思っていましたよ。でも3ヶ月後には踊っていましたね。「私には踊りしか

ないんだ」と見極めるにはいい期間だったかもしれません。しかし日本のシステムでは公演毎に舞踊家が必要となったら呼ばれてという寄せ集めスタイルですからヨーロッパとは大きく違います。私にとってはなかなか情熱の湧かない2年間でした。
——その後、いよいよNo i s mができるのですか？
そうです。25歳の時でした。それ迄日本に無かった劇場専属舞踊団が新潟にできる。年間契約で報酬をいただいて踊りに専念できる環境、海外では当たり前ですが、これが日本でも叶う、驚きの中でオーディションを受けました。
——No i s mのやり方はそれ迄の日本のスタイルと違いましたか？
設立メンバーは10名でした。ヨーロッパの舞踊団と同じ様に、朝から夜まで時間と場所が確保されて一日中稽古します。身体を鍛えたり、新しい作品を作る為です。バイトする時間も、その必要ありません。日本で初めて舞踊家が踊りに専念できる場所ができたのです。それから18年、残念ですが現在も日本でここだけなのです。コロナ禍でも私達が稽古を休んだのは一週間だけでした。舞踊団があり、場所もあり、生活も保障され、稽古もできる。日本でそ



No i s m×鼓童『鬼』撮影：篠山紀信

んな環境は唯一私達だけだったでしょうね。
——そんなNo i s mの芸術監督として、これだけは負けないとの強味は何ですか？
専属舞踊団だからこそできるので、一つの作品にもものすごい時間をかけて向き合い、皆で同じ稽古をして作りあげます。その一人一人の資質と強靭さは海外のカンパニーにも引けを取らない自信があります。
——井関さんのこれからの夢、やりたい事は何ですか？
地元新潟ではNo i s mの事を知ってくださっている方が増えて、世代も多様になってきていると思



No i s m0+No i s m1 新作
『Der Wanderer -さすらい人』

ます。これから、新潟から全国に、更に世界にNo i s mの名が届く様になる事が夢ですね。新潟にこれほどの舞踊団があるぞと世界各地から足を運んでくださる。そして新潟のまちも賑わうとうれしいですね。
——最後にこれから予定されているNo i s mの公演について教えてください。
創作が始まったばかりなのですが「Der Wanderer」という作品が年明け1月から新潟でスタジオ11公演、2月に東京世田谷パブリックシアターで3公演の予定です。
——スタジオ公演というのは？
100名位のキャパシティのスタジオでの公演です。劇場での公演と違って、すぐ目の前で舞踊家が踊ります。観客もその世界に入り込むかの様な不思議な体験ができるとファンも多いのです。
——それは楽しみです。更なるご活躍を期待しております。本日はありがとうございました。

新事業訪問

小麦から育てるパン屋

— N-Crops —

新潟市東区新松崎1-7-19

(丸榮製粉株式会社)



丸榮製粉 佐藤社長

—— 今回は製粉会社が直接パン屋さんをオープンした丸榮製粉の佐藤様にお話を伺います。早速ですがお店の名前はどのような意味が？

Nには新潟、日本、ナチュラル、ネイチャーの4つの意味が、そしてCropsには産物とか収穫物といった意味があります。4つのNの産物という意味です。

N-Cropsの原材料は出来るだけ「N」新潟の小麦や食材を使用し、足りないものは北海道小麦など「N」日本のものを主に使用しています。また、天然酵母を使用していますので「N」ナチュラル、小麦粉の熟成の為に自然エネルギーを使った雪室を利用していますので「N」ネイチャー、これらが「N」の由来です。

—— このお店にはどんな想いをもちでしょうか？

私共は小麦製粉が本業です。日清製粉の様な大手企業と我々地方の小さな企業との差別化を図ろうとすると原料の小麦になります。しかし小麦のほとんどは輸入品で、輸入品は主食管理法の中で国からの払い下げですので大手も我々も原料に違いはありません。

では、どうやって原料で差をつけるのか？国産の小麦です。新潟県は米どころではありますが以前より小麦も作っていました。しかし一九九七年の米不作の年以降小麦栽培をやめて米へ移行し、以降約15年間は小麦生産ゼロが続きました。いろいろ働きかけをして10年前ようやく再開し、ある程度の量になった今、新潟小麦の活用方法としてこんなにおいしいパンを提供できる事を消費者の皆様にお伝えしたい想いでこのお店をオープンしました。更に、私共には農業生産法人のマルエイファームという会社があり、そこで収穫した小麦を自社製粉し自社の店舗でパンにする、6次産業を実現しました。

—— こちらのお店をオープンされたのは5月ですね？

はい、5月25日でした。カフェスペースを充実させて、お客様におい



店内カフェスペース

しいものをゆっくり味わっていただける様にしました。おいしいパンはもちろん、コーヒーは雪室コーヒーを、サラダに使う野菜も地元の野菜を届けてもらって出来るだけ地産地消を心がけています。

—— インテリアがとてもステキですよね？

「イケア」の家具を使っています。店舗のデザインをして下さった方から店内カフェスペースへのアドバイスです。お客様の評判もなかなか良いですよ。また、お店で使っているイケアの食器、カトラリーの他、小物、雑貨等も販売しています。

—— パンは現在何種類位販売されていますか？また、イチ押しを教えてください。

はい、焼き菓子まで入れますと100種類位になりますね。イチ押し



しは新潟小麦の食パンです。新潟産小麦粉100%で焼いています。輸入小麦のパンとの違いはトーストすると表面がサクサクと軽く焼き上がります。でも、中はもっちりしっとりした旨味のある生地でもとてもおいしいです。その他ではカレーパンの改良バージョンを考えています。にいがた和牛を使ったカレーパン、コスト度外視の目玉商品になりますよ。

——いつ頃から買えるのでしょうか

か？

10月1日にリフレッシュオープンをして商品の大幅入れ替えをしました。この一押しがにいがた和牛のカレーパンになりますね。また、N-Cropsの前身の店舗ではシニア層、ファミリー層のお客様が多いお店でしたが、新店舗のターゲットはこれまでのお客様に加えてもう少し若い世代、20〜30代の方々にもご来店していただきたくて、カフェメニューも充実させていきます。

——米粉や米粉を使ったパンの製造はしていないのですか？

はい、お客様の要望もあり本体の丸榮製粉でコシヒカリ米粉の販売としてはおりますが、弊社のパン店では使っていません。小麦粉で作るパン本来の生い立ち、歴史、文化と米粉パンは別物と想っています。当店にはにいがた小麦のパンの美味しさを伝えるのが目的だからです。ただ

現代において小麦アレルギーの方がいらっしやいますので、その方々向けにはグルテンフリーのパンも大切な食品だと思います。

——小麦粉の貯蔵に雪室を考えたのはどんな観点から？

もともと越後雪室屋から小麦粉の貯蔵熟成を考えて欲しいと依頼されていきました。新潟県立大学の曾根教授のグループがコーヒーや小麦粉の研究をされて効果は判っていたのですが、雪室で貯蔵すると小麦粉はどうしても水分量が高くなってしまいうという課題がありました。この課題を解決するために3層紙袋から紙2層とビニール1層の袋に変更して、何とか水分出荷基準値内に抑える事ができました。

——一時期、新潟では小麦の栽培がゼロの頃があったとお話を伺いましたが、大体新潟の気候、土壌は小麦の栽培に向いているのでしょうか？

はい、昔の品種、ユキチャボは新潟の気候では難しかったです。でも今の栽培品種のゆきちからや夏小金は違います。何が違うのかというと収穫期と梅雨の降雨期のタイミングです。新潟の梅雨は7月に雨量が多い中、昔の品種は7月が収穫期でしたが、現在の品種は6月が収穫期です。せっかく実った麦穂に雨がかかるとカビが発生してダメになってし



にいがた小麦

まいますが、今は雨が降る前に収穫してしまいます。また、パンに使う小麦粉はたん白質が多く必要になります。寒い冬を越す品種の方がたんぱく質を蓄える傾向があるのでこの面でも適しているといえます。

更に農家さんに良い情報として小麦と大豆の二毛作に成功した方がいらっしやいます。二毛作ですと同面積で得られる収入がお米よりも上になるそうです。コメの価格が下降して需要も下がる中、新潟の農地は小麦の生産が増えることによって、米と小麦の日本の主食生産基地として大成できると思います。

——そうですか？先が楽しみなお話ですね。本日は本当にありがとうございました。ステキなお店とおいしいパン、更に期待しております。

随想

夕やけこやけ



「幻のスイマー」



一般社団法人
新潟県自動車整備振興会
専務理事
白井 一止

屋浜での海水浴授業?でした。定置網のようなものを海中に設置し、その区域内で「海水につかっているだけ」の授業だったような気がします。当然、まとも泳げる児童は、ほとんど居なかったのですが、私はなんとか泳ぐことができました。

皆様、初めまして。先の法人会総会で理事を拝命いたしました、白井一止と申します。どうぞよろしく願います。

本年は新潟市の「関屋分水」通水50周年ですが、私の生家(実家)は関屋分水右岸の越後線鉄橋付近にあります。

さて、新潟地震の翌年、私は小学校へ上がりましたが、当時小学校にはプールが無く、水泳授業とは無縁でした。プールが完成したのは5年生の秋頃だったと思いますが、それまでは関

プール完成後、小学校では新潟市の水泳記録会に参加することとなり、6年生になった私は、ただ「泳げる」という理由で学校代表に選出されてしまいました。

8月末の記録会に向け、夏休み中は、ほぼ毎日小学校のプールに通いましたが、指導して下さる方もおらず、非合理的な練習の積み重ねでした。

ところが奇跡が起きました。100M自由形で8位、50M自由形で6位の成績を得ることができたのです。この記録会の

情報は、入学予定の中学校にも共有されていたようで、翌春には、水泳部の顧問先生から入部のお誘いがありました。

でも、足は柔道部の方へ向かっていました。昭和大桥西詰にあった新潟市営武道場(柔道、剣道、弓道)に小学5年生から通っていた私は、帯の色が黒になるまでは、ヤワラの道を進むことにしていたからです。

そして今、あの頃の引き締まった体に少しでも近づこう、近距離移動は極力徒歩の毎日です。

編 集 後 記

新事業訪問、シリーズ人にいがた発見で、インタビュースさせていただいた、お二方は、ある意味「チャレンジャー」NoCrossの佐藤社長は、耕作放棄地を新品種の小麦栽培で挑戦、イ活動部門芸術監督になられ、会報の校正中もNoism Company Niigataとして国外活動中、Noismを国外に広めていただいているようで、新潟もんとでは、ちょっとうれしい気持ちです。今号で会報は150号になりましたが、多くの会報を作ってこられたプレスメディア柳沢茂社長が、この度、広報委員会を卒業、広報委員会は151号から、不安の中の「チャレンジャー」となります。今後ともよろしく願います。

特別講演会および年末懇親パーティーのご案内

- 日 時
令和4年12月5日(月)
特別講演会 午後2時30分～
年末懇親パーティー 午後4時15分～
- 会 場
ANAクラウンプラザホテル新潟
新潟市中央区万代5-11-20 ☎025-245-3333
- 参加料
1名 5,000円
- 講 師
村尾 信尚 氏
テーマ
「コロナ後の世界と日本」

