



# ARTNERS

Free Paper

がんばる企業の皆さまを  
応援しています。

今回ご紹介するのは、長野県で大規模に農業を営む「榊栄農人」、富士川町に移住して家具を製作する「スナタ製作所」、昨年甲府市で創業した飲食店「時は、肉なり!〜niku-doki〜」、富士河口湖町にオープンした「石の博物館」です。



皆様のベストパートナーをめざして  
**山梨県民信用組合**



本誌の  
バックナンバーが  
ご覧になれます



# 山梨県民信用組合の働き方改革

日本の社会において働き方改革が大きなテーマとなっております。長時間労働の是正や意欲・能力を存分に発揮できる環境づくりが求められており、山梨県民信用組合においても長時間労働の状況に陥らないよう勤務時間管理の徹底や女性の活躍の場の拡充に取り組んでいます。なかでも10年後には女性職員が過半数を占めることが想定される中で、女性職員が生き生きと働き、活躍できる場を拡充していくことは、組合が将来にわたって継続しその使命を果たしていくためにも欠かせないものとなっております。

このため、組合では新たに営業や融資といった業務に携わるなどキャリアアップを目指す女性職員のサポートや相談に対応し、女性を持つ個性や能力を最大限に発揮し、質の高い金融サービスの提供につなげていくため12名の女性職員によるプロジェクトチーム「椿(かめりあ)の会」を発足させ、女性の活躍の場の拡充に取り組んでいます。

また、「子育てや介護との両立を図るため子育て等のための時差出勤制度を創設し、15分単位で始業時間を繰り下げることなどにより保育園等へ送り迎えする時間を確保しました。1月に制度がスタートし、現在5人の職員が制度を活用して時差出勤を行っています。こうした取り組みにより、男性職員の育児休業の取得者も出てきています。山梨県民信用組合では今後も、積極的に働き方改革を進めていきます。

# 農業を変える (株)栄農人(エナジー)

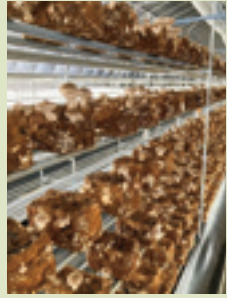
長野県富士見町の(株)栄農人(柳澤孝一代表)は、日本の若者の将来のために農業を変えていきたいという柳澤代表の熱い思いのもと2015年に設立され、農業生産法人として長野、山梨、兵庫、三重などに自社農場を持ち、レタスやキャベツ、ズッキーニ、シャインマスカット、いちごなどのさまざまな野菜と果物、菌床シイタケの生産販売を行っています。生産者が売値を決められないこれまでの農業を変え、注文された農産物を高品質低価格で提供するマーケットイン型農業を経営し、これを実現するため、作る側の責任を果たすことを大切にしています。生産から加工、小売店等への販売の川上から川下まで行う「源流主義」を掲げ、露地栽培、施設栽培を組み合わせ、また全国各地に契約農家を持って、天候異変などでも安定供給ができる体制を整えていて、今までと異なるルートで小売りに届けるシステムは、消費者に届ける期間を短縮し、高収益を上げることに効果をもたらしています。また、作る側の責任を果たすため、栄農人は、食品の安全、労働環境、環境保全に配慮した「持続的な生産活動」を実践する優良企業に与えられるグローバルGAP(農業生産工程管理)認証を取得し、商品の安全だけでなく、農場で働く従業員の安全、地域に生息する動植物の安全に取り組んで、アグリ事業を通じて永続的発展的幸せ社会の創造を目指しています。



栄農人を立ち上げた柳澤代表は、農業系大学を卒業しキノコの研究に従事した後に、起業してキノコの栽培・販売を行い、一度撤退した後に、若者の将来のために農業を魅力的なものに変えたいという強い思いから再度起業をしました。「ださい」「きつい」「儲からない」などマイナスのイメージが強い農業で、現在、日本人正社員40名の平均年齢は約24歳で、若者たちが、パートや研修生とともに価値観を共有し事業に従事していて、年々従事者が増えています。

栄農人では生産するだけでなく、農家が生産した農産物を農家から依頼を受けて栄農人が収穫や出荷するという農業へのかかわり方も増やしていきたいと考えていて、現在委託していただける山梨県内の農家を募集しています。栄農人は、農業と食にかかわる社会的責任を果たしながら、社会とともに事業の発展を志向しています。

諏訪郡富士見町落合9984-826  
Tel.0266-61-2202



## プロモーション動画を作成しました。

山梨県民信用組合では採用活動などのツールとしてプロモーション動画を作成しました。ご覧ください。



こちらからご覧になれます。



皆様のベストパートナーをめざして  
山梨県民信用組合



甲府市大里町2154-138  
[Tel]055-209-2186

## ベーカリーポノ

お店に一步足を踏み入れるとオシャレな雰囲気に旬の食材や果物をふんだんに取り入れた季節を感じさせるパンが目を引きまします。甲府市大里町に2017年7月にオープンした「ベーカリーポノ」さん。他のパン屋さんにはない食材を使って、味はもちろん見た目もきれいなパンを作っていて、小さいお子様にも大人気です。パンに対する愛情がとても深いご主人様と奥様で数多くの種類のパンをつくり、1回では選びきれないワクワク感を感じる品揃えとなっています。是非度々足を運んで味わっていただきたいです。



営業時間/7:00~18:30  
(商品が無くなり次第終了)  
定休日/土・日曜日、祝日



本店営業部 高木係長

甲府市小曲町85-4  
[Tel]055-241-9708

## 寿司うまいもん処 せんりゅう(千隆)

甲府市小曲町にある「寿司うまいもん処 せんりゅう(千隆)」では、毎朝市場より仕入れる活きの良い鮮魚を使ったおいしい料理を味わえます。お寿司を始め旬の食材を使った小鉢の手作りお惣菜も人気です。ランチメニューはリーズナブルな価格でおなかいっぱい。お酒の種類も焼酎、カクテル、日本酒、ワインと豊富にあります。店内は落ち着いた雰囲気でカウンター席、テーブル席、離れには座敷もあり、多くの方にお楽しみいただけます。お近くをお通りの際には是非お立ち寄りいただきたいお店です。



営業時間/11:30~14:00 17:00~22:00  
[日・祝] 17:00~22:00  
定休日/月曜日



後援支店 深沢副調査役

## 椿(かめりあ)の会

## 私の♡おし店



# おいしい食卓

## とんかつは蒸し物 とんかつ勝 ミートデリおおた



肉の老舗ミートデリおおた(オオタ総合食品)が甲斐市内のスーパー店舗内で運営するテイクアウトのとんかつ専門店「とんかつ勝」。

「とんかつ勝」の「勝」は社長の名前にあやかっていますが、実は社長は、スーパーなどで販売している油っぽくて重いとんかつが苦手な食べ物でした。そこで上品なとんかつ専門店の味を追求し、「とんかつは揚げ物ではない!蒸し物だ!」をテーマに商品開発を進めました。1つ1つ丁寧にパン粉を付け調理方法にこだわった、ミートデリおおたオリジナルブランド豚「甲州信玄豚®」のとんかつや、特殊製法により柔らかくジューシーな鶏のから揚げなど美味しさにこだわった商品を取り揃えています。お弁当や揚げたての商品も承りますので、お気軽に注文を頂きたいと思ひます。スタッフ一同お待ちしております。



甲斐市富竹新田1714-1  
アマノパークス甲府バイパス店内  
[Tel]055-276-0055

## 天然酵母のパン なごみ



バス通りのパン屋さんとして親しまれている「なごみ」は、ホシノ天然酵母を使って毎日おいしいパンを焼いています。ホシノ天然酵母は、イーストに比べて発酵に時間はかかりますが、小麦の旨さを感じられる食べ応えのあるパンを作ることができます。金子店主が、ホシノ天然酵母に出会ったパンがクロワッサンで、研究を重ね、外はサクサク、中はモチっとした食感の大変美味しいパンに仕上げました。そのほか店内には各種調理パンが並ぶほか、お客様から世界一おいしいと言われたメロンパン、大人気のためごパン、手づくりカスタードのクリームパンなど焼きたてのおいしさがいっぱいです。



甲斐市万才82  
[Tel]055-279-8033  
営業時間/8:30~19:00  
定休日/水・日曜日、祝日

## 夜のパフェ Parfait Bouquet



甲府市中心部の飲食店街オリンピック通りでテイクアウト専門のパフェを提供する「Parfait Bouquet(パフェ ブーケ)」。開店時間は夜9時で、食後のデザートやお酒のしめにいただき、1日のリフレッシュと明日のエネルギーの補充にと人気の夜パフェです。人気は生クリームにカットフルーツ、ベリーソースの上にスペイン発祥といわれるスイーツ「カタラーナ」を乗せ、キャラメリゼして仕上げた贅沢な「カタラーナパフェ」です。りんごやマンゴーを花のようにカットして乗せたおしゃれな「お花のパフェ」はパフェのブーケです。また、フルーツの盛り合わせや県内洋菓子店のスイーツも提供しています。



甲府市中央1-20-23  
[Tel]090-3098-3135  
営業時間/21:00~26:00  
定休日/日・月曜日

## 西島和紙フィルターで淹れたコーヒー (有)山十製紙



400年の歴史を誇る西島和紙。特徴は「にじみ」にあり、その独特のにじみで全国の書道愛好家に好まれています。西島和紙を寛永年間から作り続けている(有)山十製紙の笠井伸二代表は、卓越したすき込みの技術により、和紙プリント用紙や金箔を作るのに使う澄うち紙、お札の端切れを混ぜたカレンダー用の和紙などを開発し、書道用紙以外にも和紙の用途を広げていて、外国からも観光客が見学に訪れています。富士山をひっくり返したような和紙のコーヒーフィルターは、和紙の伝統的な原料である楮(こうぞ)や三椏(みつまた)を使用し、細い繊維で苦みを抑えた味わいの中に楮や三椏のフレーバーの不思議な香りが広がり、家庭で使用しているフィルターと大きな違いが感じられます。フィルターには杉やマニラ麻、赤・白のワインの絞りカス、バラの剪定枝などの繊維を漉すき込み、それぞれのフレーバーを感じられるものを用意しています。



身延町西嶋1212  
[Tel]0556-42-2511

事業承継の必要が無い旨を告げられ、音楽大学を卒業しパリにも留学し、国際コンクールで1位入賞と異色の経歴を持つ藤井代表は、目指す組織を、洗練されたオーケストラに例えます。数回の演奏者は各パートの部分最適化を図り、指揮者は全体最適化を図り結果責任を負うものです。全体を平均に聞けるのは指揮者のみで、御用聞き指揮者では良い演奏はできません。指揮者は自己の主張を通さなければ意味がないと言います。

音楽家を目指していた時に得たことは、自分自身の強みを発揮しなければいけないということであり、マネせずマネされず、余計なお金は稼がない、全ては社会貢献のために、経営方針・守るべきものとして会社を経営しているということです。

現在、(株)龍角散はノド薬・ノド飴では販売金額、販売量ともに大手総合メーカーを凌駕し、自社ブランドで勝負できる一般用の薬は、一定の広告量がなければ経営安定が望めると、秋田県知事を起用するなど出色の広告を行い、売り上げは専門メーカーではトップの位置を占めています。

「龍角散」は、先頭に立って店頭展開力を強化し、社会性の高い嚆下製品の創出などに取り組みました。もし、「龍角散」の使命が終わっていたら廃業する覚悟で取り組んだそうです。

明治4年(1871年)に創業し、「龍角散」の名前で一般向け販売を開始し、現在の売上高約240億円を誇る老舗企業の(株)龍角散は、国の家庭薬排斥の方針、スペイン風邪の流行、第2次世界大戦の戦禍など幾多の経営危機を乗り越えてきましたが、最大の危機は藤井代表が社長に就任の頃の業績低迷で、40億円もの負債を抱え、廃業の危機に瀕していたといわれています。しかし社内には危機感はなく、「龍角散」は使命を終えた製品であるとして、事業の多角化や風邪薬・胃腸薬等への展開が検討されていたそうです。藤井代表は、古臭い、遅れている、新薬開発とは無縁という(株)龍角散の企業イメージを、歴史がある、伝統を守る(安心安全)、生薬・漢方の専門性と捉え、「選択と集中」によりノド専門メーカーへの回帰、安心、信頼のブランドイメージの再構築を図ることにしました。反対勢力もありましたが、同族経営企業の特長を發揮し、役員7名の非再任を断行して、オーナー体制を再確立し、優良子会社株を売却、肥大化した事業を整理し工場生産品目数を50品目から4品目に絞りました。さらに、ノド飴事業を自販化し、営業本部長を兼務して先頭に立って店頭展開力を強化し、社会性の高い嚆下製品の創出などに取り組みました。もし、「龍角散」の使命が終わっていたら廃業する覚悟で取り組んだそうです。

「けんみん信組経営者クラブ」令和6年度第1回経営塾が開催され、「老舗企業に学ぶ!龍角散の経営革新」と題して、(株)龍角散の藤井隆太代表取締役社長の講演がありました。



### けんみん信組経営者クラブ

### ゴホン!といえ龍角散の経営革新

# 時は、肉なり! ~niku-doki~

# 若林克友スナント製作所

甲府市下石田の「時は、肉なり! ~niku-doki~」は、裏路地に佇む隠れ家的な一軒。レンガと木々を基調としたスタイリッシュな店内は、オーブンキッチンや囲むカウンター席とテーブル席があり、五感でこだわりの肉料理を堪能できる。

名物ポテサラモンブランは目の前で作りあげSNS映え間違いなし! 中からはとろろり半熟卵が♪

肉料理では、赤字覚悟の炙りハラミ、1日数量限定: 極み厚タン焼きは、是非食べて欲しい一品!

他にもたくさん一品メニューやご飯のままで、種類豊富に楽しめるのも嬉しい。

また、月火金土(祝日前)は23時からBARとなり違った雰囲気を楽しむ方ができる!



若林克友スナント製作所は、富士川町小室の6世帯が居住する砂袋(すなだ)地区にある家具と彫刻を作る個人工房で、椅子やテーブルなどの住居の家具、店舗の調度品、施設に展示する彫刻などを注文によって製作するほか隣接する古民家のギャラリーで製品の展示販売を行っています。

樹が大好きな若林代表は、大学卒業後、福島や札幌で家具や彫刻の製作を手掛け、2015年に、一生ものづくりが続けられることができる場所として、祖父の故郷でもある山梨に移住してきました。森と暮らしと社会の健康な循環を目指す若林代表は、家具などの材料を地元や木材関係者の方々と一緒に山に入って丸太のまま仕入れ、製材して1年以上の自家乾燥の期間を過ぎて家具にしていきます。家具に使える板にならないものは、掛け時計や木皿などの木工製品にし、節穴があるなど癖の強い木は、癖を生かした家具や彫刻となり、丸ごとすべて使い切ります。

若林代表の木への思いは切り出したものだけではなく、既に住居に使われている古民家にも向かい、若林代表は古民家は「宝の山」だと言います。取り壊さず、造作工事やリフォーム工事をして使いやすいにし、取り壊さなければならぬものは、使用されている鴨居や床柱を削り直し、椅子やオブジェに作り直します。取り壊しが検討される空き家が増えていますが、若林代表は、身延町下田原にある築100年の祖父の生家を、スナント製作所の家具、建具、彫刻ほか樹と若林代表の技が感じられる自らの仕事のショールームにもなる宿泊施設「中富別棟」として改修し、未来につながる新しい空き家利用のモデルを提案しています。



さらに、こうした古民家を増やすことにより新たな地域づくりにつなげていきたいと考えています。

富士川町小室4227  
Tel.0556-22-0676



甲府市下石田2-30-3  
コーポ保坂101  
Tel 055-269-5393



営業時間: 月~水・日・祝日/18:00~翌0:00  
金・土・祝日前/18:00~翌1:00  
※23:00~LastまでBARになります  
定休日: 毎週木曜・第1水曜日



## 「いずみ会」様に寄付金を贈呈しました。

山梨県民信用組合と山梨県信用組合協会では、しんくみピーターパンカードの収益金の一部を「障がいを持つ子どもとその家族の支援」の趣旨に合致した活動を行っている団体に毎年寄付を行っております。

今回は、甲府市で児童発達支援サービスを提供する「いずみ園」を運営する社会福祉法人いずみ会(上嶋准嗣理事長)様に寄付金を贈呈しました。



## 補助金の活用

令和6年度キックオフ経営塾が開催され、国や県等の担当者による補助金・税制施策活用策についての紹介がありました。

現在の施策の方向は、省力化、省エネ、IT導入等であり、これらの設備整備には手厚い補助金が用意されています。補助金の活用を思い立つたらお気軽に営業担当者にご相談ください。



令和6年度キックオフ経営塾が開催され、国や県等の担当者による補助金・税制施策活用策についての紹介がありました。

現在の施策の方向は、省力化、省エネ、IT導入等であり、これらの設備整備には手厚い補助金が用意されています。補助金の活用を思い立つたらお気軽に営業担当者にご相談ください。



富士河口湖町船津1200-1  
Tel. 0555-25-6553

支援策へのアクセスはこちら



## 富士河口湖 石の博物館

(株)日食(英雅堂グループ)

2023年7月、富士河口湖湖畔津にオープンした「石」を楽しむ施設! その名も、「石の博物館」。非日常の世界観!

約500坪の屋外採掘場は砂漠、川、遺跡、暗闇、ジャングルエリアでパワーストーンやキラキラする宝石・天然石を発掘! さらに豪華商品と交換できる「トレジャーコイン」が隠れていて、大当たりは天然ダイヤモンド。一攫千金のチャンスです! 宝石もコインもたくさんGETしよう!



屋内採掘場の「オトナの宝石探し」では、専用の発掘箱の中から美しくカットされた宝石やクラフトされた宝飾品などが発掘できます。「わんぱく宝石探し」では、宇宙の神秘を体感することができます。館内にはトレジャーハンティングをテーマとした射的のエリアや、探検家のジブヤやデスクなどのフォトスポットもあり、気分はもうペーランハンター!



石が展示されていて、これまでに見たことも聞いたこともないような天然石など、ワクワクとドキドキが待っています。なかでも高さ3m、重さ1.6トンの巨大アメジストは必見! 迫力満点で、一緒に記念撮影ができます。また、巨大



ご意見・ご感想をお聞かせください



ちかづくに在るから、いそぐに在る。

当組合は、持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。



私たちは緑の募金に参加しています。

