

法人会女性部会 広報誌 ふれんず

第22号

公益社団法人 新潟法人会女性部会
〒951-8061 新潟市中央区西堀通3番町258番地24

TEL 025-223-1242 FAX 025-225-5699

新潟法人会女性部会の皆様へ

新潟税務署長 篠田 雅史



新潟法人会女性部会の皆様には、日頃から税務行政に対しまして深いご理解と多大なご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

特に、「税に関する絵はがきコンクール」は、きめ細かな募集活動に加え、「青年部会の租税教室」と連携し、租税教育の機会創設や質的向上に大きく貢献されており、皆様のご尽力と輝かしい成果に改めて敬意と感謝を表する次第であります。

さて、2021年全国女性フォーラムの新潟開催に向け、有益な情報発信に取り組んでおられることと思います。その取組は、女性部会の充実だけでなく、新潟法人会の組織基盤の強化にも及ぶものと期待をしております。

私どもとしましても、引き続き、できる限り支援をして参りたいと思っております。結びに当たり、皆様の益々のご発展を心よりお祈り申し上げます。

ごあいさつ

新潟法人会女性部会

部会長 高橋 尚子



会員の皆様にはおかれましては、益々ご健勝のこととお慶び申し上げます。

平素は新潟税務署ご当局の皆様にご理解とご支援を賜り、改めてお礼申し上げます。

今年は消費税10%、軽減税率と何かと慌ただしい1年となりそうです。

女性部会の大きな活動の一つであります、絵はがきコンクールも今年は例年より約100枚多く集まり、年々学校側にもご理解頂き、子供たちの教育の一環としてご協力頂けることに感謝しております。

早いもので私が部会長をお引き受けして2年が経とうとしております。

全国女性フォーラムに向けて実行委員会も発足し、「新しい新潟の形」を発信すべく県内の女性部会が一丸となり、活動しております。皆様との交わりからは「何かができる！」と力強さを感じています。是非、皆様のご協力をお願い申し上げます。

最後になりましたが、今期も部会員の皆様と親睦をはかり楽しく活動をしていきたいと願っております。



「桜の花びらが風に吹かれて舞う姿は
やさしくもあり、はかなくもあり」

日本人は古くから桜を愛してきました。
歴史上はじめて桜を思わせる記録は、古事記に書かれている「木花之佐久夜毘売」【このはなさくやひめ】という神様でした。
「桜」という言葉がはっきりと出てくるのは、奈良時代に編纂された「万葉集」です。
「サクラ」という名前の由来ですが、「サ」という字は「サ神」を表しており、これは田んぼの神様

とされています。次に「クラ」は神様が鎮座する、「台座」のことです。

桜の花が咲くということは、田んぼの神様が山から下りてこられたと考え、神様を迎えるために、食物や酒をお供えしてお祝いしていました。また当時は桜の花が咲く頃が田植えの時期と考えられていたようです。

桜は神聖なものとされ、信仰の対象だったようです。



第13回法人会 全国女性フォーラム 山梨大会

平成30年4月12日(木) 会場：アイメッセ山梨(山梨県立産業展示交流館)

大会キャッチフレーズ「輝こう!名峰富士のもと~今を創る女性の力~」

【大会日程】

12:00 ~ 受付開始

14:00 ~ 15:10 第一部 記念講演

テーマ 「小さな旅と私」 ~人との出会いと発見~

講師 元 NHK エグゼグティブアナウンサー

NPO 法人日本トレッキング協会会長 くに い まさひこ 国井 雅比古 氏

15:30 ~ 16:45 第二部 式典

17:15 ~ 18:30 第三部 懇親会

2021年4月15日
全国女性フォーラム新潟大会



赤羽さん
お疲れ様でした!
ありがとうございました!

平成30年度女性部会通常総会

日時：平成30年6月21日(木) 会場：ホテル日航新潟

講演会 講師：伊東祐之氏 新潟市歴史博物館 館長
テーマ：『湊町新潟と女たち』

新潟の人は湊と関わって生きてきた
湊の在り方は「支え合い」
湊の女性は自立し大きな労働力であった



第15回県法連女性部会連絡協議会合同セミナー 柏崎大会

平成30年10月18日(木) 会場：メロポリタン松島 担当：公益社団法人 柏崎法人会女性部会

記念講演 「水球によるまちづくり」 ~これからのクラブの役割~
講演者 青柳 勸氏

水球チーム「ブルボンウォーターポロクラブ柏崎」は市民と交流を重ね、
地域全体を盛り上げようと積極的に活動をし、地域に貢献している。



関東信越法人会連絡協議会 第2回女性部会 合同セミナー

日時 平成 29 年 11 月 24 日(金)

午後 3 時 00 分より

会場 プリランテ武蔵野

講師 石坂産業株式会社
代表取締役 石坂典子 氏

演題 マイナスからプラスへ
「見せる五感経営」
-女性の感性を仕事に
活かす方法とは-

「自然と地域と共生する企業」
を目指し、共に育み共に栄える
100年先の企業づくりに挑戦。
“見せる・見られる”五感経営を
実践し、世界中から見学者が訪
れる先進的な環境配慮型企業に
変革させた。

関東信越法人会連絡協議会 女性部会連絡協議会発足式

平成31年3月1日(金) 会場：ホテル プリランテ武蔵野

【関東信越法人会連絡協議会女性部会連絡協議会設立経緯】

全国初の女性部会設立は昭和42年2月東京・江東東法人であった。
全国各地で女性部会が設立されてくると、県連組織をつくる気運が出てきた。
昭和57年4月、岐阜県連で全国初の女性部会連絡協議会が設立されるとそ
の後群馬・栃木と設立された。平成15年5月福井県連の結成により全国41
県連に女性部会が誕生し全国436単位会に女性部会ができた。
平成16年に全法連女性部会連絡協議会が発足。
この度発足した、関東信越連絡協議会女性部会連絡協議会は局連組織とし
て福岡局連に次ぎ全国二番目の設立となる。

【記念講演】

赤城乳業(株) 元常務取締役開発本部長 鈴木 政次 氏

演題：「ガリガリ君誕生秘話~商品開発の極意~」

経営者とは… ①会社の大方針を示し ②解かり易く夢を語り ③決済をし ④結果をだす
経営は… 「解かる人より 出来る人を求める」

平成30年度 絵はがきコンクール

子供たちに税のことを知ってもらいたい…
大切な税金がどのように使われているか…
学ぶ良い機会にしてほしい…

＊ ということで絵はがきコンクールを開催 ＊

〈金賞〉

亀田小学校
飯塚里桜さん



〈銀賞〉

亀田小学校
吉田陽夏里さん



〈新潟税務署長賞〉

紫竹山小学校 小泉凜さん
鏡淵小学校 親松究さん



〈銀賞〉

紫竹山小学校
佐藤友さん



表彰のようす

3月6日
紫竹山小学校 表彰式

絵はがきコンクールで夢を!!

新潟法人会 事務局 小林みゆき

今回で7回目となる絵はがきコンクール。毎年応募枚数が増えて、今回は過去の最多枚数を100枚上回る748枚の応募がありました。ひとえに女性部会の皆様が多忙の中、小学校でPR活動をお行ってくれたおかげと感謝いたします。1,000枚へあとひと踏ん張りです。

ある小学校での表彰式「僕は将来、お医者さんになってたくさんの税金を納めます」とコメントしたそうです。嬉しいこと言ってくれますね！小学生が税金の意味を理解してくれていると実感いたしました。

絵はがきコンクールがたくさんの小学校に浸透して、たくさんの応募をいただけるよう事務局も努力してまいります。

企業訪問

平成29年度企業訪問 「(株)タカヨシ」

平成29年10月26日 (木)

91歳現役・高橋春義会長の講和
題「タカヨシ・フォロソフィー」

タカヨシの社是「至誠通天」のもと社会に貢献し、社員の幸せを考え経営。2020年創業100年迎えます。

独自のスタンスで社員・BPとコミュニケーションをとる

- ・「ニコニコ手帳」個々人の長所20個
- ・毎月の誕生会等
- ・「あすなる会」BPとの会



平成30年度企業訪問 「(株)欧州ぶどう栽培研究所」

平成30年11月19日 (月)

代表取締役 掛川千恵子氏 (新潟法人会会員) の講和

参加者11名。ぶどう畑とワイン製造工場を見学。その後、講和は創業からの物語で、「発想の転換」「人との関わり」などの前向きな素晴らしいお話でした。

ディナーはワイナリーのレストランで。シャンパンで乾杯の後、フランス料理とワインを楽しみました。



にいがたの郷土料理

吉田 育子 (新潟調理師専門学校学院長)

そろそろ地場の旬が出始めました。新潟の郷土料理でもある旬の筍を使った“筍と干しかぶの煮物”をご紹介します。保存食の干しかぶと身欠きにしんを一緒に煮込みます。たまにはこのようなお惣菜も良いものです。この時期にしか食べられない旬のお料理、ぜひお試しください。

若い人向きに牛肉も少量加え 車麩の煮物

材料(4人分)

- 車麩 ……………大4個
- 干椎茸……………5~6枚
- 牛肉(薄切り) ……120g
- にんじん ……………少々
- いんげん ……………少々
- 煮汁
椎茸のつけ汁とだし汁
……………2カップ
- サラダ油 ……………大さじ3
- 砂糖 ……………大さじ2½~3
- 酒 ……………大さじ1
- 醤油 ……………大さじ4

作り方

- ①車麩は水に10~15分つけて柔らかく戻し、両手にはさんで押すようにして水分を出し、食べやすい大きさ(6等分位)に切ります。
- ②干し椎茸は表面のごみをさっと洗い、水に半日つけて充分戻し、4等分位にそぎ切りにし、つけ汁は煮汁として使います。
- ③牛肉は3~4cmに切り、にんじんは型に切って、さっと茹でておきます。いんげんも塩茹でにして4cm位に切っておきます。
- ④鍋を火にかけ、熱くなったら油を



入れて全体に回して牛肉を炒め、椎茸、麩の順に加えてさっと炒めたら、だしと椎茸の戻し汁を合わせて2カップにして入れ、落とし蓋をして4~5分中火で煮ます。
⑤調味料の砂糖と酒を加えてしばらく煮てから、醤油は2回に分けて加え、汁気が少し残る位まで、落とし蓋をして静かに煮て火を止め、にんじん、いんげんをさっと混ぜ合わせてしばらく味をなじませてから器に盛ります。

心温まる雪国のお惣菜 干しかぶの煮物

材料(4~5人分)

- 干しかぶ……………50g
- 身欠きにしん……………3~4本
- じゃがいも……………2~3個
- 茹でたけのこ ……(中)1本
- にんじん……………適宜
- だし汁(かぶる程度) ……適量
- 調味料
砂糖……………大さじ1½~2
- 酒 ……………大さじ2
- みそ ……………80g
- 醤油 ……………大さじ1

作り方

- ①身欠きにしんは皮側を洗い、米のとぎ汁に一晩つけて、にしん特有の渋味をとり、柔らかく戻して、更にウロコやゴミを洗い3cm位に切ります。
- ②干しかぶは、ごみを払ってぬるま湯に10分位つけて戻します。
- ③じゃがいもは皮をむき、一口大の乱切りにし、水につけてアクを取り、にんじん、茹でたけのこも乱切りにします。
- ④鍋に干しかぶを入れ、その上にじゃがいも、にんじん、たけのこを入れ、かぶる位のだしを注ぎ入れて火にかけ、柔らかく煮えたら、酒と砂糖を加え、煮えたらみそをだしでゆるめて加え、しばらく煮て味をなじませ、最後に醤油を加えて香りづけします。
※干しかぶは長時間水につけると、甘味が抜けてしまいますので注意。
※砂糖は、干しかぶの甘味が相当強いので少量にします。



お知らせ

消費税の軽減税率制度への対応には準備が必要です!



2019年10月1日から、消費税及び地方消費税の税率が8%から10%に引き上げられるのと同時に、軽減税率制度が実施されます。軽減税率制度への対応には、事前準備に相応の時間が必要な場合があります。早めの準備をご検討ください。

標準税率10%と、飲食料品に係る軽減税率8%について

- 帳簿・請求書等を税率ごとに区分して記載することが必要となります。
- レジや受発注システム・会計システム等の導入・改修・入替えが必要になることがあります。

軽減税率制度に関する情報

国税庁
ホームページ内



軽減税率制度の説明会を全国で開催しています。ぜひご参加ください。



開催日時、場所については [軽減税率説明会](#) 

軽減税率制度に関するお問合せ先

消費税軽減税率電話相談センター **【専用ダイヤル】0570-030-456**
(軽減コールセンター) 《受付時間》9:00~17:00(土日祝除く)

軽減税率対策補助金に関するお問合せ先

軽減税率対策補助金事務局 **【専用ダイヤル】0570-081-222**
URL <http://kzt-hojo.jp/> 《受付時間》9:00~17:00(土日祝除く)

編集後記

5月に令和に元号が変わりました。万葉集の歌にあるように「梅の花のように花を咲かせる日本でありたい」という意味をうけ、希望に満ち溢れた時代を切り開いていきたいものです。
(広報委員会)