

フィスの住所を持って働き始めることで、地元への感心が高まって、タウンミーティングなどにも参加してみようという気持ちになってくるようです。

まちbizは、地元で働くということを通して、若い人たちが地元のコミュニティや政治にも目を向けていくという流れを作り出しているような気がします。

江森…まちづくりの起点になっているということですね。これから起業しようとする人たちの課題になっていることはどんなことですか。

坂佐井…これは地元の議員さんにもお願いしているのですが、社会保障ですよね。サラリーマンのメリットのひとつは社会保険制度に加入できて、しかも会社が半分持つてくれることですが、起業するにはそれを捨てなければならぬわけですよね。しかし収入の後ろ盾を失う起業家にこそ、社会保障が必要なわけで、サービス内容がガクンと落ちてしまう現状の制度には問題があると感じています。そのあたりの支援を地方自治体が独自でやってくれれば、その地域で起業する人が増えるのではないかと思いますね。



江森…確かにそういう面での起業サポート

というのはあまり聞いたことがないですね。ほとんどが融資とか、オフィスを安価で貸してあげるとか、専門家のコンサルが受けられるとか、そんなのばかりですからね。まあ役所に起業家の気持ちになれと言ってもなかなか難しいのじゃないかな。

それでも、すでにひとつの会社に一生勤めるというような時代ではないわけで、起業という選択肢がもっと一般的になっても良いと思うのですが、現場の感覚ではいかがですか。

坂佐井…20代の人たちと話をしている限りでは、まだまだ「就職」ですねえ。もちろん親の影響もあると思います。青葉区という土地柄が、学習塾も多いですし、とにかく一流企業に入れようというような育て方の中にいるので、「就職」という考え方になるのもやむを得ないのかなと。そういう意味では青葉区は他の地域より遅れているかもしれないですね（笑）。

江森…もちろん将来東大出て官僚になったり、大企業の幹部になったりという人もいるし、いないと困るのですが、みんながそうなれるわけじゃないですからね。

坂佐井…だからこそ、江森さんがやられているように、若者たちの中に地域の大人が入っていったって、働くことの楽しさとか、職業の多様性とか、そんなことを教えてあげることが大切なのだと思います。普通の子は「働く」ということについて、親からしか情報が入らないですから。

江森…しかしこれだけ閉塞感があつて、終身雇用なんて遠い過去の話であつて、サラリーマンといわれる人たちがすべてが決して幸せになっているわけではないという現実を、親は知っているわけですね。なのに



自分で自分の子供にそれを勧めちゃうんですね。

坂佐井…うーん、それは難しい問題ですよ。まちbizの会員でアフィリエイトで生計を立てている人がいるのですが、その人に「自分の子供にアフィリエイトやらせる？」と聞いたら「うーん、どうだろう」と、「じゃあサラリーマンになれって言う？」と聞いたら「うーん、どうだろう」と言っていました（笑）。やっぱり親も悩んでいるんですね。それはたぶん僕もそうです。結局答えが出てないんですよ。

江森…それが判断できるようにするために、足りないものは何なのでしょう。

坂佐井…情報は足りてないですよ。だから親ももっと社会参画するとか、地域と交わってNPOの活動などに参加して見る必要がありますよね。私もこういう活動をしてみて、ああ、こういう人もいるんだとか、こういう仕事もあるんだとか、いろいろなることを知りましたから。

江森…一方で、NPOや地域の活動は閉鎖的というか、仲良しグループになっちゃって後から入りにくいという声も聞きますよね。

坂佐井…それはよく聞きますね。私がまちbizと並行してやっている「あざみ野ほろ酔い交流会」などではそういう意見がよく出ます。だからほろ酔い交流会では、毎回半分は新しい参加者に来てもらうように工夫しています。そうしないとどんどん閉鎖的になってしまいますので。

江森…今後の目標を教えてください。

坂佐井…まちbizの目的のひとつに「地域の課題をビジネスで解決したい」という思いがあるんですよ。自分たちの街の課題をビジネスで解決できれば、みんながうれしいし、地域も活性化すると思うのですが、まだまだそういうふうにはなっていません。いまだに「オレたちの街を商売のネタにするのか」といったような、地域にビジネスを持ち込むことへの抵抗感が根強いと感じています。さらに高齢化が進んで、行政の手が地域にまでまわらなくなってくる時代に、地域のためにビジネスをすることはいいことなんだという意識改革をしていけたらと思っています。

江森…私もOICHIの起業支援プログラムのひとつである「協同起業塾」に講師として参画させていただき、「スモールビジネス」の可能性を拡げるべく挑戦しているところですよ。今後もそれぞれの立場で「ビジネスで地域課題を解決」できる自立した地域社会を目指してがんばっていきましょう。

坂佐井…「協同起業塾」は単なるお金儲けということではなく、「誰かのために」自分が何をすることができているのか？そしてそれをビジネスとして継続させていくためにはどうすれば良いのか？を体系的に学ぶことができる大変良いプログラムです。今後とも塾長としてよろしくお願ひします。



弊社代表江森がワインにあうレシピをご紹介します。

EMO's ビーフストロガノフ



代表的なロシア料理でありながら、日本でも馴染み深いビーフストロガノフ。決め手はなんといっても「サワークリーム」。でも日本では手に入りにくいので、なんちゃってで代用。本来トマトは使わないようですが、ご飯やパスタにかけるにはこれが一番！

●材料(4人分) 牛バラ肉(細切れで十分)…400g、玉ねぎ…2個、マッシュルーム…5、6個(1パック)、ホールトマト…1缶、生クリーム…200cc、小麦粉…大さじ1、酢…大さじ3、赤ワイン…200cc、砂糖…大さじ1、トマトケチャップ…大さじ2、ナツメグ…少々、バター…小さじ1、塩、コショウ…適量

●作り方

- ①牛バラ肉はひと口大に切って、塩、コショウ、ナツメグ、小麦粉を揉み込む。玉ねぎ、マッシュルームは薄切り。
 - ②なんちゃってサワークリームを作る。生クリームに酢を入れ、15秒ぐらいかきまぜて置いておく。
 - ③フライパンで玉ねぎをきつね色になるまで炒める。最低15分!
 - ④別の煮込み用鍋で牛バラ肉を炒め、全体に焼き色がついたら赤ワインを入れ強火にしてアルコールを飛ばし、ホールトマトを入れる。③の玉ねぎと砂糖を加え、蓋をして弱火で20分煮込む。
 - ⑤玉ねぎを炒めたフライパンにバターを溶かし、マッシュルームを炒める。
 - ⑥20分後④に②、⑤、トマトケチャップを加え、さらに10分煮込む。
 - ⑦塩コショウで味を整えて完成
- パラーライス、パスタ、白ごはん お好きなものと一緒どうぞ!

●この料理にはこのワイン!

コノスル ヴァラエタル ピノ・ノワール

自転車のイラストでおなじみチリワインメーカー「コノスル」。スーパーでよく見かけるのはシャルドネですが、実はとてもたくさんの品種のワインを製造しています。その中で秀逸なのがピノ・ノワール。価格的にブルゴーニュのような複雑さや繊細さは求めるべくもありませんが、素直で嫌味のないコストパフォーマンスのワインです。

原産国：チリ
品種：ピノ・ノワール
価格：700円前後



横浜市のキャリア教育「はまっ子未来カンパニープロジェクト」始動!

横浜市では、横浜で学ぶ子どもたちが未来を生きていく力をつけるために、学校と社会が一丸となった横浜らしいキャリア教育「自分づくり教育」に取り組んでいます。

今回、学校と企業等の外部機関の連携のもと、子どもたちが自分たちで社会課題を解決する「はまっ子未来カンパニープロジェクト」(起業家コンテスト)が始動しました。8月29日(月)、プロジェクトの始動に向けて、「はまっ子未来カンパニープロジェクト」の参加校と連携外部機関等の総勢80名余りが集い、今後子どもたちとどのような学習を行っていくのかを協議し、相互の

理解を深める拡大推進委員会を開催しました。

拡大推進委員会では、横浜の子どもたちがこれからの社会で生きていく力を育むにはどのような活動をしていくのがよいか、熱い議論が交わされました。

弊社代表の江森克治が昨年度より横浜市の「地域キャリア教育支援協議会」委員として、「自分づくり教育」の支援をして参りましたが、今年度「はまっ子未来カンパニープロジェクト」という形で事業化されたことに伴い、弊社として当プロジェクトに参加・協力することになりました。

弊社の連携先は地元の大口台小学校。テーマは「地域防災」です。10月より少しずつ導入学習が始めることになっており、これからどうなるのか?どんな成果が得られるのか?私たちもとても楽しみにしています。未来を担う子供たちの教育を学校だけに押し付けるのではなく、企業も市民も地域一丸となって支えていくことが、これからの社会には必要です。

横浜市では企業と学校の連携のための基盤が整いつつあります。企業の皆さまも横浜の「自分づくり教育」に積極的に参加し、子供たちの学びをサポートしてみませんか。

連携企業と学校(25連携先より抜粋)

連携企業	学校
(株) AOKIホールディングス	いずみ野小(泉区)
IKEA港北	折本小(都筑区)
石井造園(株)	笠間小(栄区)
(株) 協進印刷	大口台小(神奈川区)
プチ・フルール	日枝小(南区)
横浜マリノス(株)	城郷小(港北区)
(株) 丸加	横浜商業高校(南区)
横浜にぎわい座	老松中(西区)

八百惣

大口の魅力を紹介する「大口自慢」。今回ご紹介するのは、あけぼの通りにある八百惣さん。創業43年、原さん親子が経営されている八百屋さんです。



スーパーでの買い物も便利ですが、お客さんで賑わう人気専門店がいくつもあるのが大口のいいところ。「いらっしゃーい」と明るい声で出迎えてくれるのは、息子さんの吉利さん。店内には、野菜や果物の他に、手作りお惣菜、自家製の漬物やジャムも売られています。どれも保存料などの添加物は一切なしで安心です。奥では、ご主人の光利さんがお惣菜を勧めてくれます。試食をしながら、料理のコツを聞いたり、椅子に腰かけて休憩したり、小さいお子さんも一緒に世間話をして、ほっこりとしたひとときが流れています。

近隣の小学校のお店体験の受け入れもしており、自分の言葉で勧められるように、子供たちにはいつも試食をさせるのだそう。「初めて食べた！美味しい！」とびきりの笑顔を見せて、苦手だった野菜が食べられるようになる、「お母さんやおばあちゃんを連れてまたお店に来てくれるんだよ、嬉しいよね」とご主人が目を細めて話してくれました。季節の野菜に果物、そしてお袋の味！食欲の秋の食卓にいかがですか？



大口自慢

八百惣（やおそ）
横浜市神奈川区大口仲町23の1
☎045(432)9180
営業時間：午前10時～午後6時
定休日：日曜、祝祭日

Kyoshin TODAY

女子カレッジで「漢字のお勉強」

女子カレッジとは、パートタイマー向けに子育て中のママさんたちが参加しやすいように午前中に行っている社内勉強会のことで、7月からの3か月間、J016号の対談に登場した道村静江先生と漢字カードを使った勉強会を実施しました。当社では全従業員が「日本語のプロ」を目指し、漢字検定合格を必須としており、まずは基礎から学ぶことにしました。



先生が考案した漢字学習法は目から鱗で、それぞれ感心しながら漢字に触れていました。小学1年生をもつママさんは、自宅でお子さんと一緒に勉強したり、漢字の覚え方を教えるなど家庭内のコミュニケーションにも一役買ったようです。11月の検定でこの成果を発揮できると楽しみです。

高校・短大生のインターンシップ実施



今年もキャリア教育支援の一環として、夏休み期間中に市立横浜総合高校と県立産業技術短期大学から2名を受け入れました。インターンの受け入れて下さる学生さんを担当し感じたことは、学生さんはもちろんのこと私達も普段意識していな

かった仕事一つ一つの意味や相手への伝え方等、普段の業務では得られないことを学び、互いに成長できる機会だということでした。

横浜総合高校のUさんの学内報告会での発表では、アルバイトでも「誰かのために」と意識するようになったと話してくれ、とても嬉しい気持ちになりました。一週間という短い期間でしたが、学生さんも私たちもインターン実施で得たことを活かし、それぞれの夢に向かって飛躍できたらと思います。

2016年度全体研修実施

10月8日土曜出勤日の丸一日を使い、横浜市の万国橋会議センターにて、年に一度の全体研修を実施しました。

午前中は講師にラーニング・クエスト学習センター代表の天田武志様を招いて、ブレインジムというエクササイズを体験し、脳と身体の連携を良くすることで、集中力を高めたり、目の疲れを解消したりできることを学びました。



午後は横浜市資源リサイクル事業協同組合の戸川孝則様から、分別のワークショップなどを通じて3Rの本質について学びました。

どちらのセミナーも、多くの気付きと驚きに満ちていて、社員一同、とても有意義な時間となりました。課題解決のヒントをたくさん学び、明日から踏み出す新しい一歩に大きな自信ができました。

J0（ジェイ・オー）2016年10月号（第17号）
発行者：株式会社協進印刷
横浜市神奈川区大口仲町108番地
TEL：045(431)6611
FAX：0450(3730)6273
URL：http://www.kyoshin-pint.co.jp

