

6/21

『食の研究会』を開催



研究会の様子

た。しましていくことと改手掛けられました。

本年3月に設立し、地域素材の付加価値を高めた新たな提供策やものづくりに結びつけるための方策について検討を重ねています。

本年度第1回目の研究会では、会の今後の方向性、めざすべき目標について議論を重ねた他、現在取り組んでいる状況について意見交換が行われました。

研究会としては、お互の強みをいかした中で、メンバーの商品を持ち寄って、まちプラ等を利用してサテライト販売を試みる他、各種商品の改良を

平成25年度第1回「食の研究会」を当所において開催しました。

本年3月に設立し、地域素

材の付加価値を高めた新たな提供策やものづくりに結びつけるための方策について検討を重ねています。



5月28日（火）最新の情報端末を学ぶ！ 第2回役員議員情報交換会を開催



実践的な活用法を学ぶ役員

初めてi Padに触れた役員は「話には良く聞くが、実際に使用したことは無かった。実際に説明を聞きながら利用してみると面白い。触っている内に、より高度な利用方法についても知りたくなる」などの感想も見受けられました。

中原会頭は「現在、情報発信のツールとして、様々な多機能携帯端末が普及してきている。FAXや携帯電話、スマートフォン等の登場により、簡単に商品が売買できる世界になってきている。ツールは時代と共に移り変わるものだが、今はこれが最新の機器。様々なステージで活用してほしい」と挨拶しました。



篠原委員長より挨拶

当所では、議員間の情報共有を一層密にし、関係機関との連携を図ることを目的に開催している「役員議員情報交換会」の一環として、情報発信や経済活性化のツール（手段）として注目されるタブレット型コンピューター（多機能携帯端末）の活用法について体験講習会を開催しました。

講師には、日専連オホーツク網走携帯電話販売事業部の大山 司氏を招き、実際に多機能携帯端末「i Pad（アイパッド）」の初步的な利用法やインターネットを活用した取引等、実際に事業所でも利活用できる方策を探りました。

初めてi Padに触れた役員は「話には良く聞くが、実際に使用したことは無かった。実際に説明を聞きながら利用してみると面白い。触っている内に、より高度な利用方法についても知りたくなる」などの感想も見受けられました。

中原会頭は「現在、情報発信のツールとして、様々な多機能携帯端末が普及してきている。FAXや携帯電話、スマートフォン等の登場により、簡単に商品が売買できる世界になってきている。ツールは時代と共に移り変わるものだが、今はこれが最新の機器。様々なステージで活用してほしい」と挨拶しました。

網走TMO事業委員会平成25年度第1回委員会をまちなか交流プラザにおいて開催し、報並びに平成25年度事業計画案及び収支予算（案）について協議されました。

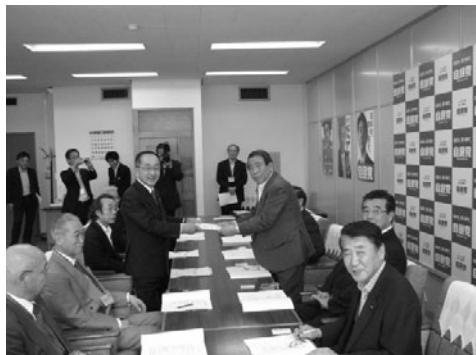
また、同委員会の構成団体である網走中央商店街振興組合より、商店街の集客力や販売力の向上を支援する国の「地域商店街活性化事業」に選ばれたことが報告されました。

5/28

網走TMO事業委員会を開催 網走TMO事業委員会としての

6/6・7

道東地区9商工会議所が 合同で要望活動を実施！



自民党北海道総支部連合への要請

5月10日、紋別市で開催された第93回東北海道商工会議所連絡協議会において決議された各地懸案事項の早期実現に向けて道東地区の9商工会議所（会頭、専務理事）は各関係機関への要請を行つきました。

要望事項は、中小企業の育成・振興対策の強化をはじめ全28項目となつております。要請場所については次のとおりです。



北海道への要請懇談

6日（木）自民党北海道総支部連合及び他政党、北海道経済産業局から経済産業局への要請懇談、自衛隊北部方面総監部、経済産業局から経済産業局への要請懇談、自衛隊北海道、北海道運輸局、北海道開発局。
7日（金）北海道、北海道経済産業局への要請懇談、自衛隊北部方面総監部。事業の活用について勧められ、具体的な相談にも応じたいとの返答をいたしました。

当所では、懸案事項について早期実現に向けて、今後も継続して要請して参ります。

会員の皆様へお知らせ

当所 共済制度へ是非ご加入下さい！

●当所では会員事業所の役員および従業員の福利厚生制度の充実を図ってもらうことを目的に、当所職員とアクサ生命㈱の職員が帯同して、共済制度の普及のため皆様の事業所を訪問させていただいております。

是非、この機会に各種保険制度の見直しや退職金の積立について相談等がございましたら、お気軽にご連絡下さい。

【推進制度の利点】

○生命共済制度（クリオネ共済）

- ・経営者、役員、従業員の福利厚生制度として、「もしも」や「まさか」に割安な掛金で備えることのできる「会員による会員のための相互扶助制度の生命保険」です。
- ・割安な掛金で大きな保障が得られます。
- ・業務外・業務内を問わず24時間保障します。
- ・掛金は全額損金または必要経費に算入できます。
- ※個人事業主の自身のための掛金は生命保険料控除
- ・1年ごとに収支計算を行い剩余金が生じた場合配当をお支払いします。

○特定退職金制度

- ・従業員の退職金としてご活用いただけます。
- ・企業規模に関係なく加入できます。
- ・掛金は月額1人1千円から3万円まで千円刻みで設定でき、全額損金または必要経費に算入できます。

当所会員の新規募集について

◆会議所では経営・税務・金融など経営上の悩みをサポートし、会員サービス事業を実施しております。この機会に是非、未加入事業所をご紹介願います！

【各種無料相談】

- ・経営、税務、金融、法律、知的財産・技術、年金などの悩みについて専門家がサポートします。

【各種融資制度】

- ・日本政策金融公庫や網走市融資制度の窓口となっており、公庫には当所推薦による保証人・担保不要の融資制度があります。※（一定の要件有）

【各種証明業務】

- ・JAN企業コードの申込みや貿易証明書の発行も行っております。

【労働保険事務代行】

- ・煩雑な労働保険（労災保険・雇用保険）の事務代行や個人事業主の記帳代行も行っています。

【各種共済・保険】

- ・会員ならではの割安な掛け金でクリオネ共済制度や特定退職金共済をはじめライフスタイルにあった保険をご用意しております。

【活気ある街づくりを推進】

- ・あばしりオホーツク夏まつりを始め、様々なイベントに参画し地域振興に力を注いでいます。

会員の皆様へお知らせ

当所では6月20日から9月末までクールビズを実施しております。期間中、職員は軽装にて業務を行っておりますので、会員の皆様のご理解、ご協力をお願い申し上げます。



クールビズを実施中！

東京農業大学生物産業学部と包括連携を締結し、様々な分野での大学の活用をお願いしております。各学部・学科・課程の取り組み内容を紹介した冊子をご用意いたしました。必要な方は当所にてお配りしておりますので、ご連絡又はご来所いただきますようお願い申し上げます。



東京農業大学 学部
・学科・課程紹介表紙

有期契約労働者、短時間労働者および派遣労働者等の企業内でのキャリアアップに取り組む事業主を支援します！ キャリアアップ助成金

厚生労働省では、非正規雇用問題に対する取り組みの一環として、有期契約労働者等の企業内でのキャリアアップ等を支援する事業主に対する包括的な助成制度（有期契約労働者等の正規雇用への転換、人材育成、待遇改善など）を平成25年度から創設しました。

なお、重点分野等（健康、環境、農林漁業等）の事業主が実施する人材育成については、より手厚い助成措置を実施しています。

助成内容	助成額（）額は大手企業の額
正規雇用等転換	I. 有期→正規：1人当たり40万円（30万円） II. 有期→無期：1人当たり20万円（15万円） III. 無期→正規：1人当たり20万円（15万円） ※対象者が母子家庭の母等または父子家庭の父の場合、1人当たりI.10万円、II.5万円、III.5万円を加算
人材育成	OFF-JT<1人当たり> ・賃金助成：1h当たり800円（500円） ・経費助成：上限20万円（15万円） OJT<1人当たり> ・実施助成：1h当たり700円（700円）
待遇改善	1人当たり1万円（0.75万円） ※「職務評価」の手法を活用の場合、1事業所当たり10万円（0.75万円）上乗せ
健康管理	1事業所当たり40万円（30万円）
短時間正社員	1人当たり20万円（15万円） ※対象者が母子家庭の母等または父子家庭の父の場合、1人当たり10万円加算
パート労働時間延長	1人当たり10万円（7.5万円）

※詳細につきましては、最寄りの労働局またはハローワークへお問い合わせください

《お問合せ先》<http://krs.bz/roumu/c?c=7102&m=8516&y=37a59423>

網走の『旬』農産物と水産物をご紹介します！

網走は、海、山、湖など、様々な自然環境に恵まれており、この土地でとれる食材は、安心・安全であることは勿論、海や川からなどの自然のミネラルが豊富な栄養が農作物や海や湖の生物たちにも行渡るため、当地でとれる食材は大変美味しく、毎年、旬の味を楽しむためだけに道外から訪れる観光客もいるほどです。

今回、当所では網走オホツク農業協同組合と網走漁業協同組合にご協力をいただき、季節の『旬』の食材をご紹介させていただきます！

今が旬の農産物

ぎょう 行 者 菜



ギョウジャニンニクとニラを交配した野菜で、現在、収穫作業真っ只中です。「行者菜」は滋養強壮効果の高いギョウジャニンニクの特性を持ち、外見はニラに近く、ニンニクの香りがより強く、濃い味が特徴で2つの野菜の栄養をたっぷりと合わせ持っています。

道内でも唯一、網走のみが栽培許可を得ており、収穫した行者菜は市内の農協直売所やスーパーなどで販売されています。



行者菜キャラクター

◆網走を代表する農産物の『旬』の時期

品目	出荷時期	品目	出荷時期
馬鈴薯	9月～11月	アスパラ	5月～6月
キャベツ	7月～9月	いんげん	7月～9月
大根	7月～9月	ニラ	3月～4月
南瓜	9月～12月	わさび	10月～11月
スイートコーン	9月～10月	きぬさや	7月～9月
玉葱	9月～翌4月	オランダエンドウ	7月～9月
ごぼう	9月～12月	行者菜	5月～7月

◆上記以外の農産物（主に市内を中心として販売されています）



きゅうり、花苗、野菜苗、切り花、ほうれんそう、白菜、トマト、ブロッコリー、にんじんねぎ、乾燥豆、ナス、ピーマン、レタス、青しそ、ラテッシュ、なんばん、パプリカニンニク、長芋、えだまめ、いちご、セロリ、カリフラワー、さくらんぼ、ふき、ササギスッキーニ、小ねぎ、わらび、セリ、赤しそ、ししとう、水菜、ヤーコン、チンゲンサイ中玉トマト、春菊、さや豆（モロッコ）、プラム、小松菜、ミツバ、赤かぶ、なし、メロン

※上記食材は7月頃から収穫されるものが多数ございます。

《網走農協から一言》

本年は、天候不順により、例年よりも2週間ほど作業が遅れてしましましたが、ようやく本格生産がスタート致しました。

我々がお奨めする今もっとも『旬』である「行者菜」を是非、味わってみて下さい！

オホーツク・網走を代表する海の幸



キンキ



あぶらがに



標準和名ではキチジという名前ですが、北海道ではキンキ及びメンメと呼ばれています。

通常は仕掛け網で獲るところを網走では、魚体に傷がつかないよう「延縄漁」という漁法でキンキを漁獲しているため、鮮度が良く比較的に大きなものが多く、市場では「網走産の釣きんき」としてブランド化されています。網走の釣きんきは、全国に高級ブランドとして水産物の先頭を走っており、ご当地ならではの食べ方として、キンキの湯煮をソースを掛けて食べる方法が、テレビや雑誌で紹介されています。キンキを食べてなくて網走に訪れる観光客もいるほどです。

「あぶらがに」はタラバガニ科のカニで国内では主にオホーツク海網走沖の水深200m～400mのところで獲られます。姿形がタラバガニとよく似ているので間違えられやすいのですが、甲羅の色が獲れたばかりのときは青みがかっており、茹でるとツヤのあるオレンジ色に変わります。タラバガニとの一般的な見分け方は、甲羅中央の突起が「あぶらがに」は4個、タラバガニは6個で、足の裏が白っぽく、爪が長いのが「あぶらがに」です。味は、甘みが強くタラバガニに劣らない旨味があります。

また、北海道で獲られる「あぶらがに」の99.98%は網走で水揚げされております。

◆網走沿岸で獲れる魚介類の『旬』の時期

魚種名	漁獲時期	魚種名	漁獲時期
サケ	9月～11月上旬	タコ	7月～11月
マス	8月～9月上旬	イカ	9月～11月
ニシン	4月～5月	ホタテ	4月～10月
キンキ	2月を除き通年	ウニ	3月～7月
毛ガニ	4月～8月	シジミ	通年（途中2ヶ月程休業）
スワイガニ	4月～6月中旬、10月中旬～12月末	アブラガニ・タラバガニ	4月～12月

◆上記以外（数量が少ないもの又は加工用として、次の魚類が水揚げされています）

すけとうだら、タラ、ホッケ、かれい類（なめたがれい、あさばかれい、すながれい、さめがれい、かわがれい、あかがれい、くろがれい、まつかわ）そい、やなぎのまい、メヌキあぶらこ、カジカ、かすべ、エビ、さより、ハタハタ、ちか、コマイ、ハッカク、ハモ、ボラオヒョウ、つぶ、アサリ、カキ、ホッキ、ひらがい、ばかがい、おおみぞがい、えび、ホヤもずく等

《網走漁協関係者から一言》

網走は沿岸域から知床半島にかけては、世界で最も低緯度で形成される海氷域（流氷域）があり、流氷がもたらす豊かな水産資源により安全で安心な魚介類が豊富に水揚げされています。

近年は健康志向が叫ばれておりますが、網走沿岸で獲れる魚介類は身の縮りや脂のりも良く、それでいて健康増進に優れた栄養が大変多く含まれております。

(網走商工会議所青年部) YEG だより

青年部(YEG)は、6月19日(水)、オホーツク文化・交流センターにおいて6月例会を開催しました。

本例会では、メンバー一人ひとりに「自らの将来」について考え、学んでもらうことを目的にFPオフィス らいふアドバンス株式会社代表取締役 里見哲也氏を講師に招き『年金やセカンドライフ(老後のための積立金制度)について』講演いただきました。

メンバーからは「年金制度の仕組みや社会人、企業人として重要な税制優遇措置が



真剣に耳を傾けるメンバーの様子



氏名 北沢 義人
事業所 (株)北洋銀行網走支店
支店長

当所新監事のご紹介

斎木俊彦監事(㈱北洋銀行網走支店支店長)の転任に伴い次の方が監事に選任されました。

得られる新たな年金などを学ぶことができ、将来を見据え上手にライフプランニングを組み立てる良い機会となり、とても勉強になつた」など、自分自身の将来像を設計する上で、とても勉強になつたとの声を数多くいただきました。

青年部では、会議所活動の一翼を担い、自身の研鑽や地域活性化を志す会員を募集しております。

※詳細については当所(木村)まで

第67回あばしりオホーツク夏まつりスケジュール

7月

◆25日(木) 開会式	18:00~20:00	アパート4
◆26日(金) 流氷おどり	18:30~19:30	"
◆27日(土) 麦稈ロール引き大会(子供の部) ◆" " (大人の部)	11:00~12:30 13:00~15:30	" "
◆" 花火大会	19:30~20:30	道の駅流氷街道網走
◆28日(日) 音楽行進	13:00~14:00	アパート4
◆" あばしり流氷乱舞2013	14:00~15:30	"

網走商工会議所7月の事業スケジュール

- ◆ 7日(日) 第30回福祉住環境コーディネーター検定(3・2級)
- ◆ 13日(土) 日本商工会議所販売士検定試験(3級)
- ◆ 19日(金) 音楽行進部会
- ◆ 25日(木) 第67回あばしりオホーツク夏まつり(28日まで)



会員事業所紹介



飲食宿泊部会

今回紹介するお店は、店主が、いつかは自分の店を持ちたいと思いつく。昨年の6月、念願叶つて洋食店をオープンさせて、本年で丸一年を迎える「アルカディア」さんをご紹介します。

お店は駅前の網走交通ビル内の1階にあり、洋食を中心とした数多くのメニューが用意されており、その中でもシェフお奨めのメニューは、そば粉100%で作ったガレットがお奨めだそうです。薄くパリパリとした食感はお店の企業秘密だそうで来店するお客様には一度は食べていただきたいとのこと。

また、お店で手作りしているクレープは数量に応じて配達もしてくれるそうで、もうすでに多くのファンがいるそうです。店主曰く「自分のお店を持つまでは苦労も多かったが、好きな仕事なので辛いと感じたことはない。これからも市民に親しんでいただけるようにイベント等にも出店していきたい」と語られました。

アルカディア
代表者 佐藤 清史さん

住所 網走市新町2-3-1
網走交通ビル1F

TEL・FAX 44-2152
営業時間:11:00~22:00
定休日:無し



飲食宿泊部会

一品料理 梅花木
代表者 梅次ひとみさん

住所 網走市北6条西2-14
-1

TEL・FAX 61-6667
営業時間:17:00~22:00
定休日:土日・祝日
ご予約の場合は開店いたしますのでご連絡お待ちしております。



網走は私にとって大変思い出のある地です。

今から30年ほど前私は大学で、

動物生態学を専攻しており、キツネの生態調査を能取岬で行っていました。当時、能取岬の売店に来ていたキタキツネは「岬の花子」として話題になりましたのでご記憶の方もいらつしやるかもしれません。

お店を持ちたかった理由についてお聞きしたところ、店主は、はずかしそうに「生ビールを飲むのが好きなのでお店を持てば大好き

なビールを毎日飲むことができる」と思い、お店を始めたそうです。

お店は網走総合振興局の隣りにあることから、和食を中心とする健康的な家庭料理は、単身赴任の方々にも大変喜ばれているそうでした。

また、長髪・ひげ面の

なお、お店自慢のメニューは「一つ一つ丁寧に作られた手作り餃子や健康に気を使う女性のことを考えて考案された納豆焼きがお奨めであること。

最後に店主に今後の目標についてお聞きしたところ、「いつも楽しくお客様と一緒に20周年を迎えるなら本望です」と話されました。

風の人(転勤族)からみた網走(16)

日本航空北見支店

支店長 德中 利安 さん

物館などの施設が充実し「楽しめる街」になつていました。
あばしりファン俱楽部にて体験させていただいた、ネイチャークルーズ、網走郷土博物館の米村館長の講話、豊郷神楽、また、あつたか網走のイベントで参加した網走湖わかさぎ氷下漁見学などは大変面白く、もっと深く知りたくなるものでした。

特に米村館長の講話で知った「オホーツク文化」については常呂遺跡の森や紋別オムサロ遺跡、白滝埋蔵文化センターへ行つたり司馬遼太郎著「街道を行く・オホーツク街道」を購入したりと興味が拡大しているところです。

もちろん新装オーブンしたモヨロ貝塚館も行きました。

今後は「風の人」としてこういった網走の魅力を公私ともに機会あるごとに宣伝していくことを。

それが、昔そして今も大変お世話になつてゐる「網走」へのささやかな恩返しかと思料しています。