

ばんしん

2025
SPRING

No.795

Banshin

特集

明石の海と魚を守り継ぐ 沿岸漁業の取り組み

目の前の海で獲れた活きのいい魚「まえもん」を、
歴史ある漁業を、絶やしてなるか。



見つけよう！ 播州のいろ、彩々

はなだい
ろ
縹色

―ご挨拶― 新年度を迎えて

二〇二五年 四月

日頃より”ばんしん”をご愛顧いただき誠にありがとうございます。新年度を迎えご挨拶申し上げます。

当金庫2024年度の業績は余裕を持って増収増益を確保して期末を迎えられる見込みです。お取引いただいているみなさまのご指導の賜物と心より感謝申し上げます。

春になり、いよいよ大阪万博の開催となります。徐々にマスコットキャラクターであるミyakミyakを載せたCMやポスターなどを見かける機会が多くなってきました。原色の赤と青のイメージカラーが脳に刷り込まれ、同じ配色である駐車禁止の道路標識が目に入っても大阪万博が想起されます。

一方、万博そのもののイメージはど

のように楽しいのか、ワクワクするの
か、今一つ具体的に頭に描けないまま
開催の時期を迎えてしまいそうで、周
囲を見渡しても盛り上がり欠けるよ
うにも感じます。それに比べて前回の
万博、2005年「愛・地球博」は、シ
ベリアの永久凍土から発掘された冷凍
マンモスの展示が話題になるなどそれ
なりに盛り上がりを見せていたように
思われます。

当時はグローバル経済成長の後押し
もあり、長らく続いたバブル崩壊後の
経済が成長基調に戻りつつありまし
た。日経平均株価も1万円割れの状況
から1万5千円を超え、日銀の量的緩
和解除への憶測から金利が上昇しはじ
めた時期です。政治では、小泉政権が

率いる自民党が郵政民営化を掲げ解散
総選挙で圧勝、中国が年率10%の経済
成長を遂げるなど新興国が高度成長で
グローバル経済をけん引していました。

一方、この年から日本は人口減少に
転じ今日に至るまで減少の一途です。
その間、GDPは世界2位から4位に、
一人当たりGDPは韓国にも抜かれて
しまいました。万博への期待感の低さ
もそうした日本の置かれる現状から、
巨額の税金の無駄遣いではないかと冷
めた目で見てしまう一面があるからか
もしれません。

しかしインバウンドに目を向けると
コロナ禍が明け、訪日外国人数は順調
に伸びており、海外から見た日本の魅
力は高いように思えます。東南アジア
では国民の所得格差は依然として大
きいものの、確実に中流階層以上の厚
みが増し、日本の平均所得を上回る層
も増えていきます。国単位で見ればまだ
発展途上国であっても、個人単位で見
た時には日本人よりも教育や所得の水
準が高い人口が確実に増えていって
おり、そういった層も日本に魅力を感じ
て訪日してくれています。人口減少の
日本としては相対的に、追いつかれ追
い抜かれそうになつていくという感
覚にはなりますが、個人単位、一企業

単位では、世界の中、アジアの中の一
員として、成長している他の国の人(企
業)に尊敬されうよう成長、発展し
続けられるかが大切だと思います。

万博は世界各国がパビリオンを構
え、それゆえにその国々の政府や財
界の要人などが日本にやってきて、日
本の企業とも交流が活発になる機会
です。しっかりとお祭りムードを盛り上
げ、魅力ある国としてアピールし、お
もてなしをしたいものです。

”ばんしん”は、地域企業の海外へ
の販路拡大などのご支援もさせていた
だきたく、昨年度は国際協力銀行の協
力を得てインド進出支援セミナーを開
催。また、信金中央金庫を通じて海外
商品展示会への出店サポート、テスト
マーケティングなども行っています。

様々なお役立ちを行うことで、地域企
業のみなさまの事業の発展、ひいては
地域経済の発展に貢献し、地域のみな
さまの「ひろがる夢とたしかな未来」
をサポートしていきたいと考えていま
す。従業員一同、全力を尽くしていま
りますので、今年度も変わらぬご愛顧
のほどよろしくお願い申し上げます。

一、地域の皆様に奉仕すること

一、従業員の幸福を祈念すること

一、金庫の健全な発展を期すること



播州信用金庫
理事長

和田 高広





二見支店 特殊詐欺被害を未然に防止

当金庫では、地域防犯に関する各種活動に積極的に取り組んでおります。この度、適切な対応により架空請求詐欺を未然に防いだとして、2月26日(水) 明石警察署より感謝状を拝受いたしました。窓口でのお声がけやお客さまへの言動への気配り、また警察との連携が特殊詐欺を防止する結果につながりました。社会問題化している特殊詐欺は後を絶ちませんが、当金庫ではみなさまの大切なご預金を犯罪から守るため、今後も細心の注意力をもって被害防止に努めてまいります。



地区別総代懇談会の開催

3月13日(木)・19日(水)の2日間、当金庫本店および神戸本部において、地区別総代懇談会を開催しました。

当日は、2024年度決算予想や2025年度のイベントについてご報告した後、総代のみなさまと意見交換を行いました。総代のみなさまから出されたご意見を経営に反映できるよう努めてまいります。



お利息繰り入れのお知らせ

普通預金(総合口座を含む)、貯蓄預金ならびに納税準備預金のお利息を3月17日(月)付けでご預金に繰り入れさせていただきました。

人事異動

(3月3日(月)付)

執行役員 研修部長兼企業革新部長	森田 栄作	監査部監査課代理	酒居 知子	青山支店代理	瀧口 一平
本店営業部長	沖谷 晋	総合資金部資金運用課代理	山本 和弘	西明石支店代理	内藤 亜紀子
駅前支店長	石見 陽三	営業統括部営業統括課代理	中根 慎也	荒井支店代理	亀岡 梓
加古川支店長兼野口支店長	小野 寛司	事務部事務集中課代理	菅生 貴仁	別府支店代理	中川 清恵
相生支店長兼上郡支店長	吉田 征勇	事務部事務集中課代理	大野 渉	別府支店代理	石本 敦史
北条支店長	松田 徹	本店営業部預金課代理	木場 美紀代	三木支店代理	石田 純平
福崎支店長	鳴瀧 誠二	本店営業部営業課代理	關岡 奈央	大久保支店代理	山本 恭子
広畑支店長	松末 尚史	駅前支店代理	井上 佑樹	御立支店代理	森田 佳子
保城支店長	高橋 宏	加古川支店代理	溝口 貴美子	宝殿支店代理	橋口 嵯耶香
二見支店長	衛藤 史彦	高砂支店代理	齋明寺 麻奈美	飾磨西支店代理	天野 友訓
宝殿支店長	石井 洋市	相生支店代理	福岡 伸二	野口支店代理	村上 将之
飾磨西支店長	佐伯 宣之	野里支店代理	大島 優美	稲美支店代理	米田 有佳
灘支店長	荒川 知樹	野里支店代理	高島 彰浩	三宮支店代理	西谷 和男
六甲道支店長	久永 公博	兵庫支店代理	田中 淳子	三宮支店代理	竹中 大治
尼崎支店長	本庄 将人	東支店代理	金澤 希	垂水支店代理	勝 優也
今津支店長	山口 忍	飾磨支店代理	西田 啓子	花田支店代理	高永 和美
伊丹支店長	長井 一樹	飾磨支店代理	太田 真吾	灘支店代理	安積 晴美
西神南支店長	三原 圭太	網干支店代理	丸一 佑也	三宮北支店代理	藤井 千裕
小野支店長	水内 浩司	明石支店代理	北川 拓磨	西支店代理	稗田 正代
営業統括部営業統括課、課長	森本 祐也	福崎支店代理	神月 雅子	小野支店代理	常塚 俊輔
審査部審査第三課、課長	栄藤 俊哉	揖保川支店代理	後藤 綾	塚口支店代理	中野 瞬
事務部業務課、課長	牧野 喜代美	英賀保支店代理	赤松 美保	立花支店代理	高谷 真由子
経営企画部次長	久保田 薫之	英賀保支店代理	高田 洋二	淀川支店代理	中津 裕敬
播信保証(株)出向(総務部付次長)	佐伯 文利	今宿支店代理	玉越 正美	豊中支店代理	内藤 梨恵
営業統括部営業推進第三課次長	湯浅 圭介	平野支店代理	辰巳 美香	豊中支店代理	小玉 一貴
審査部次長	鍋野 明也	広畑支店代理	中原 加代	本店営業部営業課代理補	田島 鋼治
審査部審査第二課次長	白神 隆男	赤穂支店代理	山本 めぐみ	船場支店代理補	原田 雅春
北支店次長	岡本 一郎	太子支店代理	山下 洋史	尼崎支店代理補	石川 大武
香寺支店 店舗長	松田 哲弥	白浜支店代理	青木 太司	東西興業(株)出向(総務部付書記)	山口 和樹
経営企画部代理	石井 彰	二見支店代理	中居 聖子		

以下、総合職は省略します

見つけよう！播州のいろ、^{いろいろ}彩々

四季折々の自然を繊細な色で表し、染織物や工芸品、文学などに取り入れられてきた「和の色」。ここでは、地域の「今」を表す色を一つ取り上げてご紹介します。

HANADA IRO

縹色

は
な
だ
い
ろ

「縹色」は古くから使われてきた藍染めの色の一つ。藍染めの色には48の青があり、そのなかで縹色は明度の高い青を指します。「藍色」は藍と黄蘗^{きはだ}を用いて染めますが、縹色は藍だけを原料としているのが特徴です。

表紙の写真は、縹色の海にカラフルなブイがいくつも浮かぶ海苔養殖場の景色。海は季節や天候によって様々な色を見せますが、この時期の深く明るい青と漁船の航跡^{こうせき}が描く白が爽やかな風を運んでくれます。



特集

明石の海と魚を守り継ぐ

長期にわたる沿岸漁業の取り組み

大阪湾と瀬戸内海をつなぐ明石海峡は、古くからの好漁場。複雑な地形によって形成された漁礁が数多くあり、魚の産卵場や育成場となっています。また、この辺りで獲れる魚は、速い潮流にもまれて育つことから、身が締まって活きがいいことで全国的に知られています。

しかし、日本における沿岸漁業の漁獲量は1984年をピークに減少傾向が続いており、魚のまち明石も例外ではありません。

そこで、明石の海と魚を守り継ぐため、近辺の漁業者はこの課題に正面から向き合い、様々に取り組んでいます。

その詳細について、明石浦漁業協同組合の土井祐介さんにお話を伺いました。

海を前にして明石港に立つと、左に橋長3,911mの明石海峡大橋が見える。この巨大な吊り橋をくぐると大阪湾に出る。

目の前の海で獲れた活きのいい魚「まえもん」を、 歴史ある漁業を、絶やしてなるか。



魚が棲める環境を取り戻す！

長期にわたる、対策に次ぐ対策

日本の標準時となる東経135度子午線上に位置することから、「時のまち」と言われる明石市。その東部沿岸に、今回お話を伺った明石浦漁業協同組合（以下、明石浦漁協）があります。

この辺りの漁業の歴史は古く、約2300〜1800年前（弥生時代）の遺跡からタコ壺や土製のおもりが出土しており、当時すでにタコ漁が行われていたことが示唆されています。約300年前の文献にも「漁船数が九百隻あまりあった」と記録されているほど。現在でも、地名を冠する「明石鯛」や「明石だこ」をはじめ、年間約100種類の魚が水揚げされています。

ここ明石は、活きのいい魚が豊富に獲れる「魚のまち」としてもよく知



明石浦漁業協同組合
広報担当 土井祐介さん

られているのです。それでも、近年では日本全国の漁獲量が激減しており、明石も例外ではありません。とりわけ顕著に現れているのが、この地域の春の風物詩である「いかなご新子漁」です。昨年は大阪湾で自主休漁、播磨灘海域ではわずか1日で終漁しました。

「3、4年前まではいかなご新子漁の時期になると、明石駅を降りた途端にあちこちの民家から新子のくぎ煮を作る醤油の甘辛い匂いがしたのですが、最近はなくなりました」と、明石浦漁協の土井祐介さん。

なぜこんなにも魚がいなくなってしまったのか。瀬戸内海では昭和40年代、工業排水や生活排水による富栄養化が進み、赤潮が頻発しました。これを防ぐため、昭和48年に「瀬戸内海環境保全特別措置法」が制定され、排水規制が強化されました。しかし、その結果水質はかなり改善

されたものの、魚は思うように戻ってこなかったそうです。乱獲^{らんかく}も原因しているとも考え、漁師たちは漁に出る日を少なくする、獲る魚に体長制限をかける、稚魚^{ちぎょ}を放流するなど様々に取り組んだそうですが、それでも漁獲量が増えない。そこで初めて、海にエサや栄養が足りないのではないかと考えるようになりました。なぜなら、魚の数が減っているだけではなく、獲れた魚を見ると体長が小さく、やせた魚も目立ちはじめ、海苔が黄色くなる「色落ち」も見られるようになったからです。



「もともと明石は海苔の産地としても有名です。この辺りで育った海苔は香り豊かで黒々としています。昭和60年代に入ると色落ちし、香りも少ない海苔が生産されはじめました」

調査によってわかったのは、公害対策として行った排水規制によって海中のリンや窒素が少なくなり、海に栄養が足りなくなったこと。魚のエサとなるプランクトンなどは、このリンや窒素をエサとしています。その答えに辿り着いたのは、最初の取り組みから30年ほど経った2000年前後のことでした。



キャッチーなチラシや動画を通じて活動を伝えている。動画「豊かな海へ 海底耕耘プロジェクト」は「サステナワールド2021」で農林水産大臣賞を受賞した。



明石の海と魚を守る取り組みをダイジェストで紹介

かいいていこうらん 海底耕耘

取り組み①



作業船



耕耘桁

ロープに結んだ幅1.5m、長さ1mの耕耘桁^{こうらんけい}を船で引っ張り、海底を耕す。桁についている鋭い爪で海の底を掻き出して、リンや窒素などを海中に放出させる仕組み。海底耕耘は自己資金と補助金を使って、明石市漁連や近隣の漁協も行っている。

かいぼり

取り組み②



降水量の少ない明石には農業用ため池が多い。この取り組みはため池をさらい、リンや窒素など栄養分を多く含んだ土^{まつかげ}を水とともに海へ流すというもの。明石市漁連と松陰ため池協議会が中心となって活動している。

取材当日、大きな真鯛が水揚げされた。この後、鯛は海水を引き込んだプールに移され、競りにかかるまでストレスなく過ごす。



漁協と漁師、地域、観光客も
できることは全部やる

「いざ、耕す！」

これは明石市漁業組合連合会（以下、明石市漁連）が取り組んでいる海底耕耘プロジェクト（p7取り組み①参照）を広く知ってもらうために明石浦漁協がPR動画を制作した際につけた合言葉です。その言葉通り、船で耕耘機を引っ張り海底を耕し、硬くなった土や泥、砂を掘り起こして堆積物に含まれるリンや窒素などを放出させるというものです。

「海底耕耘はいろんな地域で行われていますが、明石でも実施しています。兵庫県では2008年から本格化。2018年には延べ2300隻が作業しました。地球環境も刻々と変化していますので、できることは全部やる、その意気込みで取り組んでいます」と土井さん。

実際に海底耕耘のほか、ため池の土や水を海に放出する「かいばり」（p7取り組み②参照）、タコ資源の保護・回復活動（下段取り組み③参照）など、地域や観光客を巻き込みながら、様々な手法で海の保全に努めています。

「明石は歴史ある魚のまち。資源の保護と回復は私たちの使命です。そして獲った魚をいち早くみなさんに届けておいしく食べていただく。そのためには、粘り強く取り組んでいかねばと思っています」

環境変動と追いかけてこしながらも、多角的かつ継続的な取り組みによって、いまも明石港にはたくさん魚が水揚げされます。しかも、この競りにかかる魚の多くが活魚です。仲買人の手に渡るまで、魚にストレスをかけず、生きたまま渡すための工夫と努力も惜しみません。次ページでは、その詳細をご紹介します。

タコ資源の保護・回復活動

取り組み③

タコもまた大幅に減少している。タコ漁の名所、ここ明石でも以前は1千トンほどあった漁獲量が、この10年で5分の1ほどに激減。そこで明石市漁連では子持ちダコや産卵用タコ壺の放流、タコのエサとなる二枚貝の投入など多角的に活動している。これらの成果により、少しずつ漁獲量が増えてきている。



卵を抱いた親ダコは海に戻す。母ダコ1匹で10万個ほど産卵するとされている。

釣ったタコを海に戻すと「タコマイレージ」が貯まる!

明石沖はタコ釣りで人気のポイント。そこで明石市漁連遊漁船業部会では、乱獲を避けるためタコ釣りのルールを定めている。また、遊漁船に乗船し、釣ったタコをリリースした場合は「タコマイレージ」が付与される。ポイントが貯まったらオリジナルステッカーなどがもらえる。



放流するタコ壺には地域の子どもたちに絵やメッセージを描いてもらうことも。これも明石の海に親しんでもらうための活動。

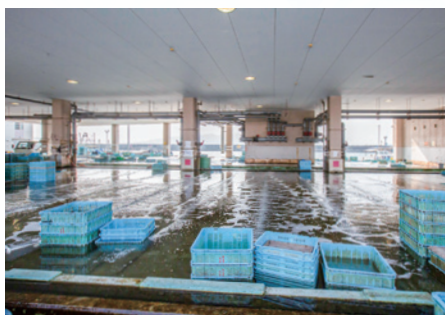
生きた魚を競りにかける！

明石浦漁協の^{ひる}^{いち}昼市

全国でもめずらしい、昼に行われる明石の競り「昼市」。水揚げされた魚は巨大な海水プールに移され、ほとんどが生きたまま競りにかけられます。活魚にとことんこだわる明石浦漁協の技や工夫をご紹介します。

01 活魚のための工夫

大きいの獲れたよ〜



明石浦漁協には海水とエアーを24時間流し続けるプールがあり、水揚げされた魚はここに一旦移される。プールの大きさはテニスコート2面分！



02

魚の選別作業



競りの前に、活きのいい魚、弱った魚などをより分ける。この作業に携わるのは、漁師の家族など女性も多い。

03

競り

午前11時、昼市スタート！
競り人の威勢のいい歌いのリズムに乗って、次々と魚が運び込まれては値がつけられる。



昼市の紹介動画「The Seri」は、「CJPF アワード2025」のムービー部門で準グランプリを受賞した。



04

伝統の技、明石浦締め

競りで落とされた魚は活魚のまま仲買人に渡される。配送となる場合などは、鮮度と旨味を保つため伝統の技が施される。

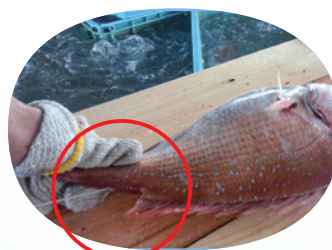


明石駅近くには、約400年続く市場「魚の棚」がある。昼市で競り落とされた魚はすぐにこの市場や飲食店などに届けられ、新鮮な状態で消費者の口に入る。



てかぎし 手鉤締め

眉間や脳天から手鉤を入れて魚を脳死させる。一瞬の一撃のため魚は暴れず、筋肉も動かない。これによって魚が「おいしい状態」に保たれる。



神経抜き

魚の脊髄神経に針金を通して抜き、脳から細胞へと伝わる「絶命した」という情報の伝達を遅らせて鮮度を保つ。

明石の魚を活きのいい状態で届けるため、競り、締め、梱包などすべての作業が猛スピードで行われる。

まえもんの代表選手

明石鯛と明石だこ

明石海峡の最狭部は3・6kmと狭く、潮の流れは時速15kmを超えるほど速い。そんななかを泳ぐ明石の魚は、身が締まっていることで知られます。ここでは、まえもんの代表選手、明石鯛と明石だこの特徴をご紹介します。

明石鯛の骨にはコブがよく見られる。潮の流れの速いなかを泳ぐため、疲労骨折した跡と言われる。

明石鯛

明石で水揚げされるマダイの総称。そのなかでも春に水揚げされたものは「桜鯛」、秋に獲れたものは「紅葉鯛」と呼ばれて珍重されます。桜鯛はあっさりとした味、紅葉鯛は脂を蓄え、甘みと旨みが感じられるのが特徴。

目の淵に青いアイシャドーのようなラインが入っている。



800g以上の明石鯛には「地域団体商標」のタグが付く。



明石で水揚げされるマダコの総称。エサとなるエビやカニを食べて育つため栄養豊富。引き締まった身は歯応えがあり、旨みが多いのが人気の理由です。明石だこの旬は6～8月。麦の収穫期でもあり、麦わら帽子をかぶる時期でもあるため、「麦わらダコ」とも呼ばれています。

明石だこ

体色が濃い。

潮流が速い海で流されまいと踏ん張るため、足が短くて太い。「明石のタコは立って歩く」と言われ、魚屋の店先から逃げ出すこともあるとか。

明石の魚を堪能できる店

漁師寿司 海蓮丸 明石店



競りにかけられた明石の魚介類を直接仕入れて提供している。

数量限定の寿司ランチ(2,000円/税別)は、握り寿司に小鉢3品とお椀がついてくる。

兵庫県明石市大明町1-13-5 榎屋ビル1F

TEL: 078-918-0141 ※ランチは11時から14時30分(水曜日は定休)



Recipe

明石だこは軽く茹でただけで抜群においしい。刺し身のほか、アヒージョもおすすめ!



ぜひ作ってみてください♪



土井さんが担当する明石浦漁協のcookpadはこちら。



ニ ー サ

NISAっておトクなの？

最近「NISA」ってよく聞くけど、どんなものかBanくん教えて！

NISAは、個人の投資家に向けた税制優遇制度のことだよ。通常、投資信託などの金融商品に投資をした場合、受け取った分配金や売却して得た利益には税金がかかるけど、「NISA口座」で取引することで**非課税**になるんだ。

「非課税」って、どういうこと？

たとえば、投資した商品を売却して10万円の利益がでた場合、通常なら約20%の税金がかかるので、受け取れる金額は約8万円。だけど、NISAなら10万円を**そのまま受け取ることができる**んだよ。

それは大きな違いだわ！

Banくん

NISAには**成長投資枠**と**つみたて投資枠**の2つの枠があって、年間の上限額や対象となる商品が異なるんだ。それぞれの特性に合わせて選べるし、2つを併用することもできるから、効率よく資産形成に役立てるといいよね。

	成長投資枠	併用可	つみたて投資枠
年間投資枠	240万円	合計360万円	120万円
非課税保有期間	無期限		
非課税保有限度額(総枠)	1,800万円※簿価残高方式で管理		
	うち成長投資枠 1,200万円		
口座開設期間	恒久化		
投資対象商品	上場株式・投資信託等※1		長期の積立・分散投資に適した一定の投資信託
購入方法	一括・積立		積立
対象年齢	18歳以上※2		

※1 対象外商品：整理・監理銘柄、信託期間20年未満、毎月分配型の投資信託およびデリバティブ取引を用いた一定の投資信託等

※2 NISA口座を開設する年の1月1日現在で18歳以上の国内居住者が対象

ありがとう！私も挑戦してみるわ。

押さえておきたい**NISA**3つのポイント

✓ 選べる2つの投資枠

✓ 年間の投資枠は最大360万円まで

✓ ずっと続く非課税制度

お気軽に“ばんしん”へお問い合わせください

「NISA」は少額投資非課税制度の略称です。家計の安定的な資産形成を支援するための制度で、一定の金額を限度に、投資で得た利益にかかる税金が非課税になります。日本国内に住む18歳以上の人なら誰でも、1人につき1口座を開設することができます。

詳しくはこちらまで



驚かせる。 楽しませる。喜ばせる。 提供するのは エンターテインメント!

代表取締役／エンターティナー

うらさき まさかつ

浦崎 正勝さん

1999年、「有限会社ひまわり造園土木」を創業。2006年には株式会社へ移行し、2009年に社名を「株式会社ひまわりライフ」に変更。現在、エクステリアやカーポートなどの設計・施工を行う「ひまわりエクステリア」をはじめ、プールを中心としたリゾート風ガーデンをプロデュースする「ひまわりリゾート」、イベントや撮影向けのレンタルスペース「ひまわりキッチン」を運営。

株式会社ひまわりライフ

兵庫県神戸市西区井吹台西町6丁目49-4

ひまわりファンメル 2F

フリーダイヤル：0120-511-286



反対されても前に進む
どうすればできるかを考える

神戸市西区にある「株式会社ひまわりライフ」は、浦崎正勝さんが23歳のときに興した会社です。設立のきっかけはその数年前、高校時代に初めてアルバイトをし、お金を稼ぐことのおもしろさに目覚めたこと。そしてもう一つ、アルバイトをした造園会社の親方の人となりに憧れたこと。「一日も早く自分の会社を持ちたい」と高校を中退し、親方のもとで数年間修行を積んだ後、起業したのでそうです。

浦崎さんがその次に憧れたのは「デザイナー」。お客さまの要望をおしゃれかつ安全で使い勝手のいい意匠へと落とし込んでいく技を手に入れたくて、またしても修行と勉強の日々。そしていま、会社で扱うほぼすべての案件において、デザインは浦崎さんが担当しています。こんなふうに、思い込んだらまっしぐら。おもしろいほうへ、興味のあるほうへ突き進んできたのだとか。

同社が運営する事業の一つに「ひまわりリゾート」がありますが、これは2015年にフランス製家庭用プールをビジネスアイテムとして導入したことが始まりです。

「ひまわりエクステリア」のホームページには、プールやガーデンなどたくさんの施工事例が掲載されている。



「造園だけでは物足りなくなってしまうんです。もっと視野を広げて、まだ誰もやっていないことにチャレンジしたいと思いました」

とはいえ、商材は家庭用プールです。日本文化にはあまり馴染みのないものだけに、周囲からは反対の声も多くありました。ですが、浦崎さんには「反対されたから止める」という選択はありません。その代わり、自宅の庭にプールを設置し、展示場として機能させました。実際に使ってみて、実体験からくるプールのあつ生活の楽しさをお客さまに伝えたのです。その結果、プール事業は驚

くほどの実績をあげ、現在ではB to Cだけでなく、B to Bでの展開も多いのだそうです。

そんな浦崎さんに仕事をするうえで大切にしていることをお聞きすると、間髪を入れずに「エンターテインメント」と返ってきました。

「目の前の人にどれだけ驚いてもらえるか、喜んでもらえるか。もちろん安全性や質の高さは基本としてありますが、それだけでは足りない。プーラスで心を踊らせてほしいんです」と浦崎さん。そういえば名刺の肩書には、「代表取締役」の隣に「エンターテイナー」の文字も並んでいます。この言葉は、仕事だけでなく人生にも当てはまる重要なキーワード。浦崎さんは相手をワクワクさせたい一心で、会社をここまで育ててきたのです。若くして起業したことで苦労も人一倍あったそう。

「当然失敗もたくさんしましたよ。でも同時に、出会った人々からたくさん学んでもきました。たとえば、僕はむやみに値切りません。値切ることには何の価値もなく、むしろ失うことのほうが多いと気づきました」

価値を正當に認めると、相手は絶対対応しようとしてくれる。そのことを実体験から確信したのだそうです。

次の世代にも大輪のひまわりを咲かせてほしい

社名に使われている「ひまわり」は、阪神淡路大震災の復興のシンボルとなった花です。震災が起きた当時、造園の修行中だった浦崎さんは、毎日ユニボで瓦礫撤去を行いました。あれから30年が経ち、いま浦崎さんの会社では「ひまわり」と名づく事業がいくつも誕生しています。

ひまわりライフでは、会社に聴き



Topic

ひまわりライフが本社をおく複合施設

ひまわりファンメル「himawari Fanmär」

中庭にはプールと巨大なモニターがあり、イベントにも使用される。建物の中にはレストランや美容室などが展開できるテナント用スペース、奥にはサウナやオーナーズクラブも。現在テナント募集中！



方講座の専門講師を呼んで、従業員のみなさんに受講してもらっています。どんなときも相手の話にしっかりと耳を傾けて、いろんなことを学んでほしいのだそうです。経験を積んで、人間力をつけて、自分もお客さまもワクワクする提案をたくさんして、次のひまわりを咲かせてほしいと浦崎さんは思っています。

日本の食卓とともに80年 目指すは日本一の「味付け屋」



代表取締役

きど かず ゆき

木戸一之さん（写真中央）

1991年、木戸食品合資会社に入社。2005年11月、同社第3代目の代表取締役就任。2010年には木戸食品株式会社に社名変更を行う。現在、同社で取り扱っている製品は、和・洋・中の料理の素や食酢、ソースなど350以上。多様な調味料の研究開発を続け、製品を通して「家庭の味」の提案に力を注いでいる。

木戸食品株式会社

兵庫県明石市西新町1丁目17-5

TEL: 078-927-5505



時代のニーズに応えて 様々な調味料を開発

木戸食品株式会社の歴史は、木戸幸太郎、廣治、千代司の三兄弟が、終戦直後に明石市で事業を興したことに始まりま。

「兄弟が木戸商店を立ち上げたのが昭和21年のことです。とにかくものがない時代でしたから、人が生きるために絶対必要な『食』を取り扱うことにしたそうです。ちょうど次男の廣治が大阪のソース会社で酢とソースの作り方を覚えてきたこともあって、まずは食酢の製造販売からスタートしました」と、現社長の木戸一之さんは話します。

木戸商店の食酢は売れ行きが好調で、翌年からはソースの製造販売にも着手。さらに事業を拡大し、昭和25年には木戸食品合資会社として法人化しました。それが現在の木戸食品です。その後、日本は高度成長期に突入し、人々の暮らしが豊かになるにしたがって、食生活にも様々なニーズが生まれました。木戸食品が昭和40年代に中華料理の調味料開発に乗り出したのも、こうした時代が背景にあったのでしょう。

「当時、私はまだ子どもでしたが、チャーハンの味付けはウスターソー

スだった記憶があります。日本の家庭で使われている調味料はまだ種類が少なかったのです。それで中華料理がおいしくできる『フーチャン 中華料理の素』が、多くの家庭の支持を得られたのだと思います」と木戸社長は振り返ります。

おいしい味付けと食の安全・安心に こだわった製品づくり

「当社では、業務用と家庭用の製品を扱っていますが、どちらの場合も特に重視していることが二つあります。まず一つ目が『味付け』です。業務用製品は、飲食店チェーンなどで使われるものだから、誰が作っても同じようにおいしい料理ができることが求められます。一方、家庭用製品では、味付けが簡単というだけでなく、お子さんが食べやすい味に仕上がるように心がけています。当社の商品開発は女性が担当しているのですが、それもお母さんが作るようなやさしい味付けに関係しているかもしれません」と木戸社長。そして、製品づくりで重視している二つ目が「安全性の確保」だと話します。

「当社は小さい会社ですが、社内には品質管理部と品質保証部を設置し、

Topic

おいしすぎて売れない!?

料理店に 反感を買った 「中華料理の素」



いろんな味が
これ1本で!

昭和48年に製造を開始した「中華料理の素」は、最初は業務用として開発されたものでした。味もよく、当時の社員たちは自信をもって数千軒の中華料理店などに売り込みに走ったそうです。しかし、料理はおいしくできるのに、なぜか料理店の反応はよくありません。実は、あまりに簡単においしい料理ができてしまうため、お店の調理人が自分たちの経験や勘を否定されたように感じてしまったというのです。業務用として料理店に受け入れられなかった「中華料理の素」は、量販店に「フーチャン 中華料理の素」として販売されることになりました。結果的に、多くのご家庭にプロの味をお届けすることになったのです。

原料の確認、製造中の菌検査・品質検査など、安全・安心な製品づくりを徹底しています。また、お客さまに安心してお使いいただけるよう、商品の製造から販売までの過程を明確にするなど、業界として行うべきことはしっかり行っているという自負がありますね」



製造中は各工程で念入りにチェックを行う。製品の安全・安心のため、社内の品質管理体制も徹底している。

「タレ屋」ではなく「味付け屋」 社員とともに成長を続けたい

日々多様な製品と向き合う木戸社長には、大きな目標があるそうです。それが「日本一の味付け屋」になること。「私は、自分たちのことを『味付け屋』と呼んでいます。業界ではソースや酢を作っている会社のことを『タレ屋』と呼んだりしますが、当社は様々な料理の味付けができる調味料を扱っているので『味付け屋』なんです。大企業に売上は及ばなくても、味付けでは日本一になる。その気概は持ち続けていたいと思っています」と木戸社長。さらに、日本一を目指すことには、社員が誇れる会社でありたいという気持ちも込められていると言葉を続けます。

「私たちの仕事の要はあくまでも人です。生産はオートメーション化できても、研究開発、営業、品質管理など、人でなければできない重要な部分がたくさんあります。魅力の多い会社となつて、社員たちに『ここで働いてよかった』と思ってもらえたらうれしいですね。日本のご家族の団らんに貢献する製品を提供している会社ですから、社内もアットホームな雰囲気を大事に、目標達成を目指したいと思います」

三兄弟が手を取り合ってはじめた木戸商店は、現在も社員みんなで協力しながらこだわりの製品づくりに取り組む会社として成長を続けています。



家庭用製品の一例。中華料理の素やソース・酢以外にも、沖縄料理、韓国料理、パスタ料理に対応したものなど様々な種類があります。

年金をお受取りのみなさまへ

★★★★ ばんしんの ★★★★★ 年金定期預金

預入
限度額

10万円以上 **3,000**万円まで

※既預入金額を含む

3年もの

固定
金利

年 **0.55**%

(税引き後は0.438%になります)

1年もの

年 **0.40**%

(税引き後は0.318%になります)

3年ものはスーパー定期[半年複利型]、1年ものはスーパー定期[単利型]の利払式自動継続定期預金のみとします。

2013年1月1日から2037年12月31日までの間に支払われる利息には復興特別所得税が追加課税されるため、20.315%(国税15.315%、地方税5%)の税金(源泉分離課税)がかかります(ただし、マル優を利用の場合は除きます)

取扱期間

2025年4月1日(火)~2026年3月31日(火)

この定期預金の預金期間を通じて、当金庫で公的年金等※をお受け取りいただくお客様に限りです。

※対象となる年金：公的年金(国民年金・厚生年金(船員保険含む)・共済年金)、企業年金、労災年金

- 預入期間中、年金が振込にならない場合は対象外となります。
- この定期預金の名義は、年金受取りされているお客様の名義に限りです。
- この定期預金のお預入れ及びお支払いは、年金の受取りを指定されている店舗でのみお取扱いします。
- 原則通帳式のみのお取扱いとなります。
- 解約金・利息は所定のご解約手続き後に、一括して振替指定口座に入金します。現金でのお支払いはいたしません。
- 原則中途解約は出来ません。やむをえず満期日前に解約される場合は、預金日当日の各期間別スーパー定期の店頭表示金利を適用し、かつ預入期間に応じた中途解約利率の適用となります。
- マル優の利用ができます。ただし、マル優の改定がある場合はそれを適用します。
- 預金保険制度の付保対象預金です。預金保険によって元本1,000万円までとその利息が保護の対象となります(当金庫に複数の口座がある場合には、それらの預金元本を合計して1,000万円までとその利息が保護されます)。
- 金利情勢等により内容変更又は取扱いを中止させて頂くことがあります。

[2025年4月1日現在]

詳しくは、本支店窓口までお問い合わせください。窓口の商品概要説明書をご用意しています。

ひろがる夢とたしかな未来



播州信用金庫

機関紙「ばんしん」No.795

2025年4月10日発行(年4回発行)

<https://www.shinkin.jp/banshin>

発行／播州信用金庫 姫路市南駅前町110番地 TEL：079-280-3398

■企画：播州信用金庫経営企画部 ■取材・制作：アルピン株式会社

*機関紙「ばんしん」の送付が不要な方は「アルピン株式会社」までご連絡ください。

E-mail：banshin@alupin.co.jp TEL：03-3251-7071