

《拓の会ニュース》

Vol.18

■拓の会例会予定（1月）

☆オブザーバー参加のお申し込みは事務局まで。（TEL: 0155-22-3611）

- | | | |
|------------|--|--|
| 第1G | ■日 時:1月19日(水)19:00~21:00
■会 場:同友会会議室またはZOOMでの参加 | ■テーマ:調整中
■話題提供者:(有)藤森工業 代表取締役 藤森 素代 氏 |
| 第2G | ■日 時:1月27日(木)19:00~21:00
■会 場:同友会会議室またはZOOMでの参加 | ■テーマ:アンガーマネジメント ~カードゲームを通じて怒りのツボを当ててみよう~
■話題提供者:参加者全員 |
| 第3G | ■日 時:1月26日(水)AM予定
■会 場:(株)十勝野フロマージュ | ■テーマ:チーズ工場見学(仮)
■話題提供者:(株)十勝野フロマージュ 代表取締役社長 赤部 順哉 氏 |
| 第4G | ■日 時:1月12日(水)19:00~21:00
■会 場:同友会会議室またはZOOMでの参加 | ■テーマ:経営コンサルから学んだ事
■話題提供者:(有)裕信電気 代表取締役 牧野 裕一 氏 |

■拓の会例会報告（12月）

＜第1グループ＞『侃々諤々』グループ 記 録：谷氏

- 日 時：12月15日(水) 19:00~21:00
- 場 所：同友会会議室とZOOM参加
- 参加者：11名
- テーマ：これが私の生きる道！～この道より我を生かす道なし～
- 話題提供者：徳江労務行政事務所 社会保険労務士 徳江 孝一 氏

【感想・報告】

徳江代表の生い立ちから私たちの今後の生きる道を模索した。徳江氏は帯広市で生まれ、野球一筋の学生時代、当時名門だった三条高校野球部に入部、甲子園を目指したが地区大会準決勝で敗退した。しかし、中でも、集中力、忍耐力、向上心を学ぶ。大学生時代は京都の大学へ進学、夏の暑さは想像を超えていた。東京の百貨店に入社し、男性でありながら接客をする。そこで接客スキルがついた。28歳の時に帯広へもどり、学習塾を開塾する。平成7年、労務行政事務所を開所する。同友会に入会し、人生大学に参加し、多くの学びを得る。

徳江氏の報告では、司法・行政・社労の違いも学びことが出来た。また、保護司とは何か、どのような人がなれるか、社労士の金額についての質問がありました。学んだ事は、各士業には特徴があり、よく理解して、すみやかに物事がおきたら、手続きをする。最後に徳江氏から、同友会で学んだ経営者スキルの力は大変な学びになったと語っていた、との発言があった。



＜第2グループ＞『多様な労働環境・働き方を知り、考え、学びあう』グループ 記 録：井上氏

- 日 時：12月17日(金) 19:00~21:30
- 場 所：(株)chips
- 参加者：10名
- テーマ：活動の振り返り及び次月以降の運営についてフリートーク
- 話題提供者：参加者全員

【感想・報告】

12月例会は、chips及川さんの事務所にて開催。冒頭30分程度で、先月まで実施した例会についての振り返り、1・2・3月の例会内容の方向性を説明。その後は、軽食を取りながら、普段の業務・プライベートなこと等、フリートーク開催。例会だけでは知る事のない、メンバーの意外な一面を垣間見ることが出来たのが収穫でした。

予想以上に盛り上がり、予定時間を大きく超過。例会運営に関して、参加・不参加者を含め感謝と来年以降の協力をお願いし終了。

改めて5月からスタートした例会において『相互理解』そして『リラックスできる環境』は運営を継続していく上で重要であると痛感。今後もそういった点を考慮しながら実施していきたい。



＜第3グループ＞『とかちの魅力を考える会』グループ 記 録：高島氏

- 日 時：12月21日(火) 19:00~21:00
- 場 所：旬丸亀
- 参加者：7名
- テーマ：旬の料理、食材のこだわりについて
- 話題提供者：旬丸亀 店主 西村 京子 氏

【感想・報告】

旬の食材にこだわり、全国各地から店主ご自身が目利きした食材を使った料理が味わえるお店です。提供時にその料理、特に食材の産地などのストーリーも教えて頂け、ただ味わうだけでなく頭でも楽しめます。

ただただ作って売るだけでなく、その商品が持つストーリーの訴求も大切だという事に気づかされます。コップは磁器のものに家紋を入れて特注で焼いてもらっているなど器にも気を遣われているとの事。

そして食材は全国各地で店主ご自身の足で実際に見聞きして品定めされた商品を季節ごと、その日のご予約に合わせて調達されているとの事。本日は、十勝広尾産のたらちり、たち等をご用意いただきましたが、帯広市内でなかなかお目にかかれない食材なども多数あります。

高単価なお店ですが宣伝も一切することなく、自分の料理に対するこだわりを気に入ってくれる常連客だけ中心にほぼ一人で今までご商売されてきているとの事ですから、感心させられました。



＜第4グループ＞『経営者の財務』グループ 記 録：牧野氏

- 日 時：12月8日(水) 19:00~21:00
- 場 所：同友会会議室
- 参加者：10名
- テーマ：『松田経営塾』～ネオプロセスの人が生きる経営を学ぶ～
- 話題提供者：(株)ネオプロセス 代表取締役 松田 英明 氏

【感想・報告】

今回のテーマは『松田経営塾』～ネオプロセスの人が生きる経営を学ぶ～と言う事で、ネオプロセス社の社歴に絡めて年度ごとの売上高の推移、派遣業・請負業の割合を見ながら事業展開のターニングポイントを伺いました。事業拡大の為に初期投資を行わない事でスピード感・フットワークの軽さを武器にする事が出来『困った時にすぐに対応してくれる会社』を実現できた経緯をご説明頂きました。

派遣さんやパートさんに労働時間の柔軟さ、信じ切る対応でトラブル処理を行うなど現在行っている働き方改革を進めているそうです。また、派遣さん・パートさんは社員が守る⇒社員は社長が守る、家族と思い行動する社風の実現には『相手の為に手間を惜しまない』を実際に合った話を交えて学ばせて頂きました。

経営者の財務としては『利益を求めから仕事楽しくない』先義後利の重要性を伺う事が出来、参加者の皆さんから、数字だけを追い求めない経営者の形に共感を抱き、多数の質問も上がり、楽しいディスカッションもする事が出来ました。