

《拓の会ニュース》

Vol.41

■拓の会例会予定（12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）

| | | |
|-----|---|--|
| 1G | ■日 時:12月20日(水)19:00~21:00 ■会 場:中村農場 | ■テーマ:私にとってのシェアリングエコノミー ■話題提供者:中村農場 副代表 中村 良子 氏 |
| 2G | ■日 時:12月13日(水)19:00~21:00 ■会 場:とかち館またはZoom ※とかち支部12月例会に参加 | ■テーマ:個性をいかす働く環境づくり ~資質をみがいて雇用の安定化~ ■報告者:㈱北海道健誠社 代表取締役社長 瀧野 雅一 氏 |
| 3G | ■日 時:12月18日(月)19:00~21:00 ■会 場:匂丸亀 | ■テーマ:望年会“拓の会第3グループの原点について” ■話題提供者:㈱進藤鑄造鉄工所 代表取締役 進藤 寛也 氏 |
| 4G | ■日 時:12月14日(木)19:00~21:00 ■会 場:コモドキッチン | ■テーマ:今後の取り組みについて ■話題提供者:参加者全員 |
| 5G | ■日 時:12月13日(水)19:00~21:00 ■会 場:とかち館またはZoom ※とかち支部12月例会に参加 | ■テーマ:個性をいかす働く環境づくり ~資質をみがいて雇用の安定化~ ■報告者:㈱北海道健誠社 代表取締役社長 瀧野 雅一 氏 |
| 6G | ■日 時:12月21日(木)19:00~21:00 ■会 場:調整中 | ■テーマ:「ふじもり(またはインテアン)コラム」の発表 ■話題提供者:参加者全員 |
| 7G | ■日 時:12月22日(金) 設営:14:00 Live配信15:00 ■会 場:焼肉KAGURA | ■テーマ:“焼肉KAGURA”と“めむろワイナリー” 地域の歴史を守り創っていく取り組みの秘話 ■話題提供者:㈱尾藤農産 代表取締役 尾藤 光一 氏 |
| 8G | ■日 時:12月20日(水)19:00~21:00 ■会 場:炭焼き梅酒房 甘味処 鶯 | ■テーマ:中間報告と今後について ■話題提供者:参加者全員 |
| 9G | ■日 時:12月1日(金)19:00~21:00 ■会 場:炭焼き梅酒房 甘味処 鶯 | ■テーマ:望年例会~2023年を振り返って~ ■話題提供者:参加者全員 |
| 10G | ■日 時:12月19日(火)19:00~21:00 ■会 場:同友会事務所 | ■テーマ:次年度に向けてどうするか ■話題提供者:参加者全員 |

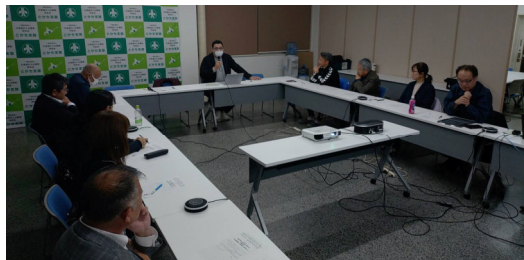
■拓の会例会報告（11月）

<第1グループ>『侃々諤々』

記 録：岡田氏
 ■日 時：11月15日（水）19：00～21：00
 ■場 所：同友会事務所・ZOOM併用
 ■参加者：13名
 ■テーマ：社長が学ぶと会社はどう変わる？
 ■話題提供者：㈱裕信電気 代表取締役 牧野 裕一 氏

【感想・報告】

以下の3つのテーマについてディスカッションしました。
 ①スタッフとの距離感の詰め方 ②聞き方の磨き方 ③どの様な対策で需要と供給(単価)問題点を解決しているか
 若くして起業した牧野代表の、人との出会いのエピソードなども聞くことが出来ました。また、プライスリーダー（価格相場に影響を与える業界リーダー）の立場で、ブルーオーシャン（競争相手のいない未開拓の市場）に位置する牧野代表には、スタッフとの距離感に悩む一面も見られました。
 私も最近「会社のビジョンや目標が、スタッフの目的、目標となるように…」と考え、テーマ②の、聞き方に気を配り、スタッフと接すること、を心掛けているところでした。
 自分の中の余計な「バイアス」を捨てるために、「事実」と「推測」を分けて聞き取ることを心掛けていますが、なかなか実践できない自分を見つめなおすことが出来ました。ある参加者の、『聞く時は「ただきくだけ』』と言う、シンプルな響きが耳に残り、次に活かせる「気づき」の例会となりました。



<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』
 記 録：井上氏
 ■日 時：11月22日（水）19：00～21：00
 ■場 所：同友会事務所
 ■参加者：9名
 ■テーマ：「教えて松田さんのこと」
 ~仕事・プライベートの流儀~
 ■話題提供者：㈱つながり 生活支援員 松田 敦 氏

【感想・報告】

11月例会は久しぶりに、話題提供をグループ登録メンバーから選出して、自身のことを話してもらった『ザ・拓の会』という内容で開催しました。松田さんとは同じグループになって3年位経ちますが、謎な部分が多いので、今回仕事とプライベートについて包み隠さず話してもらいました。特に社会人になってから十勝に戻るまでの数年分の話が、非常に濃厚すぎて、放送禁止用語ならぬ禁止文章のレベルでした。私がつながりさんの印象は「泰然自若」でしたが、そう思ったのも納得できる内容でした。「経験した事に損はない」「今あることは当たり前ではない」、だから、今しっかり仕事をして趣味にも没頭して生きていることがとても幸せです、という言葉は嘘偽りのないものでした。参加者の40-50代は共感し、20代は予想以上の内容に軽く引いてたのが印象的な楽しい例会でした。



《拓の会ニュース》

Vol.41

■拓の会例会報告（11月）

<第3グループ>『とかちの魅力を考える会』

記録：河村氏

■日時：11月29日（水）19：00～21：00

■場所：かもめスパイス研究所

■参加者：6名

■テーマ：十勝×スパイス&十勝のキッチンカーについて

■話題提供者：かもめスパイス研究所 山中 大輔 氏

【感想・報告】

11月例会はシネマ太陽が入居するビルの1階にある、かもめスパイス研究所で開催されました。ここでは、店主の山中大輔氏から貴重なお話を伺う機会となりました。かもめスパイス研究所は、名前からカレー店と誤解していましたが、実際にはタコスをはじめとするメキシコ料理を提供しています。特に注目すべきは、芽室の川合農場 川合さんの八列とうもろこしを使用した自家製の生地です。この生地は、山中さんが独自に八列とうまびの粉に加工する方法から工夫を重ねて作られました。とても手間をかけているのに驚きました。

山中さんは、とかちフードトラック協会を設立し、健全で安心してイベントに呼んで貰えるように十勝のキッチンカーの会員組織を作りました。いろんなキッチンカーが集まる事で、選ぶ楽しみが増え、十勝の魅力を発信する素晴らしい取り組みだと思いました。



<第4グループ>『会計・財務の超初級』

記録：佐々木氏

■日時：11月8日（水）19：00～21：00

■場所：同友会事務所

■参加者：7名

■テーマ：資金繰表を皆で作ってみよう！実践編

■話題提供者：参加者全員

【感想・報告】

今回は前回の例会で学んだ資金繰表の実践編で、それぞれ作成したものを持ち寄り、不明点やわかりにくい部分、自社にマッチしているか等の疑問を出していき、解決方法を議論してより良いものへとブラッシュアップしていきました。今回から新メンバーの榎創陰の坂本さんが参加。途中参加ということもあり、学びたい内容や疑問点を話していただきました。また各々の疑問・質問のたびに議論があり、内容がかなり脱線しました。脱線と言っても、今までの復習や新たな気づきがあり、今後の例会運営に有意義なものとなりました。資金繰表は、(株)ミドリ機材 小野寺さんのものをサンプルに議論しました。業種や業態によって財務諸表にも違いがあることを改めて学びました。前回の榎あつく 瀬戸さんの時もそうでしたが、業種によって勘定科目の振り分けが難しいと感じました。個々の精度を高めると今後予定している営業分析なども変わってくるので、当社（南防災防センター）の分も質問・議論にて精度をあげようと思います。



<第5グループ>『持ち味を活かす職場づくりを考える』

記録：関口氏

■日時：11月16日（木）19：00～21：00

■場所：同友会事務所

■参加者：6名

■テーマ：エゴグラムと承認についてみんなで考える

■報告者：参加者全員

【感想・報告】

今回の5Gでは、エゴグラム（人のエゴを分類し図表化する心理検査）をベースにした【新ディグラム】（本人も気付いていない深層心理を明らかにする手法）と【承認カード】、【パワハラカード】の三つの指標を使って、自己分析を中心に行いました。

【新ディグラム】では参加した方々が、自分のタイプを発表した後に意見を交換しました。タイプにはライン型や台形型、N型などがありました。皆さん、自分というものを改めて再確認されていました。

【承認カード】については、自己の持つ欲求について分析をし、「存在」「行動」「結果」の大分類の中で、参加者の皆さんが自分のしてほしい事と自分がしたいことが違っていること、また、承認はタイムリーに行う事が大事であるということ学びました。

【パワハラカード】についても、自分がしてほしいことと他者にしてはならないことについて議論しました。

僕（関口）が学んだことは、自分が認識している自己と他者が認識している自己の違いを理解することが、自己理解と他者理解に本当に役立つということ。このことが今回の深い学びになりました。



<第6グループ>『とかちカルチャー発信』

記録：高原氏

■日時：11月16日（木）19：00～21：00

■場所：同友会事務所

■参加者：4名

■テーマ：「今はなき懐かしいお店」コラム

■話題提供者：参加者全員

【感想・報告】

毎月テーマを決めコラムを執筆するようになってから4ヵ月。自ら執筆したコラムを朗読し、感想や補足情報を述べ合うという例会内容でした。参加者それぞれの視点の違いが興味深く、毎回新たな発見があります。11月のテーマは「今はなき懐かしいお店」コラム。自分の記憶だけが頼りとなるテーマで、山崎さんは「あざみ食堂の焼きラーメン」、小野寺さんは「自転車屋さんのスケート研ぎ」、佐々木さんは「24時間営業だったかねのセンター（サン&ムーン24）」、私（高原）は「自分の進路を決定づけた関口カメラ（帯広カメラビル）」について発表しました。それぞれ貴重な時代の証言とも言える内容。このようなコラムを集めていけば、十勝・帯広の知られざるカルチャー史となるかもしれません。さらに今回は、山崎さんがレイアウトした「平和園コラム」（第2回テーマ）のNEWSレターが配布されました。「十勝カルチャー発信」にふさわしい読み応えあるNEWSレターです。

焼肉
コラム

「平和園コラム」NEWSレターは今回の拓の会ニュースと一緒に配信します。ぜひ一読ください！



《拓の会ニュース》

Vol.41

■拓の会例会報告（11月）

<第7グループ>『LiveCommerce（ライブコマース）』

記録：河村氏

■日時：11月8日（水）8：00～9：30

■場所：そば工房ふたば・YouTube Live

■参加者：4名

■テーマ：元力士の打つ手打ちそばのおいしさの秘密に迫る【そば工房ふたば】

■話題提供者：そば工房ふたば 代表 三井 英明 氏

【感想・報告】

今回は貴重なそば打ちの現場をLIVEで中継させていただきました。日々の仕込みや力士時代の体幹の強さからか、所作が美しく、手打ちでありながら、まるで機械で作ったかのような均一な太さのそばが出来上がりました。機械化や合理化が出来る事もあるのでは？と質問した所、自分の手で真心込めて提供したいのだと言う、職人気質の素敵なコメントをいただきました。元力士の縁も生かし、両国国技館で販売している相撲グッズや両国焼き鳥も販売。また、ちゃんこ鍋はテイクアウトも出来ます。年越しちゃんこは、鍋を預けてくれば、それに食材をたっぷり詰めてお持ち帰り出来るのが人気だそうです。食べて貰う喜びを感じさせる職人気質に触れる事の出来た会になりました。



YouTubeチャンネルはこちら↓



<第8グループ>

『気軽に話そう！あなたのマーケティング実践会』

記録：東山氏

■日時：11月16日（木）18：30～20：30

■場所：同友会事務所

■参加者：8名

■テーマ：実績と検証・今後に向けてChat GPTの使い方

■話題提供者：参加者全員

【感想・報告】

（株）内山企画会社の山崎美華さんが、11月1日のとかち支部11月例会100名達成までの出来事などを説明してくれました。10月3日から参加者100名を目標に行動を開始し、苦勞した点や不安だった点、嬉しかった事、また多くの方に支えていただいた事に感謝し、当日までの大まかな出来事などを交え発表してくれました。その後、（株）GuGuの坂口愛さんが、Chat GPTの解説としてキーワードを入力し絵を描く機能や、どんな使い方ができるのかを、アップデート内容なども踏まえて、実際にChat GPTを使いながら説明してくださいました。例えば、犬に関するいくつかのキーワードを入力しその場でAIに犬を描かせてイラスト化したり、ロゴにするなどの使い方、またその際の注意点などについても解説。人間の作業時間短縮の色々な可能性を、私（東山）を含めた参加者全員が感じられる内容でした。最後に、今後の活動予定や内容、年明け2月に予定している拓の会フォーラムで第8グループが発表する内容について、これまでの活動で得たノウハウを活かし、さらなる会員数の拡大や、会員の交流の活性化を目指すように話し合いをしました。



<第9グループ>『よろず見聞学（楽）』

記録：近藤氏

■日時：11月2日（木）19：00～21：00

■場所：とかちプラザ403

■参加者：11名

■テーマ：地域の魅力～十勝の穴場探索～

■話題提供者：参加者全員

【感想・報告】

事前に宿題（アンケート）を出し、それについて議論しました。十勝管内において、

1. お気に入り観光・史跡スポット
2. お気に入り飲食店（スナック・バー等は除く）
3. お勧め土産・贈答品 の3項目について意見交換しました。

観光・史跡スポットに関しては、史跡は十勝管内は少ないという意見が多く、観光については、地元の人では大した事が無いと思うような場所が、管外（特に北海道外）からの人には好評との事でした。飲食店に関しては、帯広市外のお店が多いと感じました。カフェブーム、ドライブ途中の食事、コロナ禍から始まった人混みを避けた場所を選ぶなどの要因が関係しているのではないかと思います。土産・贈答品に関しては、十勝管外への土産・贈答品はお菓子等のスイーツが殆どでした。それだけ全国的にも有名になった企業のお菓子が有り、地元のお菓子という事で贈り物として最適だと意見がありました。最後に今回の全員の回答をまとめて、今後グループ内で共有することとなりました。



<第10グループ>『補助金・助成金を考える』

記録：米道氏

■日時：11月21日（火）19：00～21：00

■場所：同友会事務所

■参加者：7名

■テーマ：事業内容から補助金・助成金に繋げる④

■話題提供者：（株）ミドリ機材 代表取締役 小野寺 慎吾 氏

【感想・報告】

（株）ミドリ機材 小野寺社長に講話していただきました。現代表の父が創業され、2代目として35歳にして社長を継承し、現在6名で会社を運営されています。取引先は地場大手から個人までと客層は広く、主として東洋農機（本社帯広）をメインユーザーとしています。ボルト・ナット等を販売しており、それだけでも取り扱い点数は400くらいあり在庫管理は大変とのことです。最近では物価高騰から値上げも幾度となくされ、仕入・販売単価の管理も同じく大変で、こういった管理システムにかかる費用を補助金で賄えれば良いと皆さんと意見を交わしました。バーコード管理をされているグループメンバーもおり費用もそれほどかからないという事でしたが、ボルト・ナットなどはサイズもかなり小さく、細かいものもあり難しいという意見や、そういった細かいものは重量管理が適しているという意見も出ました。補助金対象になるか否かも大事ですが、昨今の管理システムは自分たちが考えもつかないものがあるかもしれないので、そういった展示会（例えば関東）に出向くことも必要であるという話があり、なるほど自分の中の考えや想像しかなかったので気づきがありました。他にも自社課題を申されておりましたが、わたくし（米道）自身の会社課題も同じであると拝聴しておりました。



VOL
02

ここは、帯広市東2条にある中小企業家同友会とかち支部の一室。「とかちカルチャー発信グループ」のメンバーが、十勝のカルチャーってなんだ?!を語り合いました。ばんばだ!?スイーツだ!?いやいや、やっぱり温泉でしょう!と盛り上がりコラムを書くことになりました。(なぜ!?)メンバーの個性溢れた自由すぎるコラムにしばしお付き合いください。

2023年
11月15日

平和園コラムの巻

十勝のソウルフードとも云える焼肉レストラン「平和園」は、帯広市内を中心に、9店舗を展開する。こだわりの「肉の手切り」と「一丁付け」を創業（昭和34年）以来続けている。今回は2013年に代表となった新田隆教社長を囲み平和園秘話に触れコラムに挑みました。



我が家の救世主「平和園」

私の息子は幼児期から食物アレルギーがあり、我が家にとって外食はまったくの無縁で、家庭内での食事にも苦労しておりました。女房の努力もあり年齢と共に食べられる食材も徐々に増えていき息子が初めて茶碗によそったご飯（米）を食べた時の光景は今でも忘れられません。（それまでは米も小麦も食べられなく主食はイモかオートミールでした。）

そんな中、我が子を外食に連れていくにはどうしたらよいか？調理をされた料理には調味料も含め何が入っているのかわからない為、二の足を踏んでおりました。そこで思いついたのが焼肉！タレにさえアレルギーがなければいいのです！我が家の初外食は焼肉に決定！事前に電話でアレルギーの確認をし、いざ「平和園」へ！

それ以来、外食の頻度は少なかったですが、大会の祝勝会等、子供たちのお祝い事は平和園さんにお世話になり、我が家にとって思い出深いお店となりました。

そんな息子も東京に進学し21歳になった今...アレルギーもほぼ改善。私が飲んでいたお酒の匂いだけで顔をしかめていた我が息子。今や東京で楽しく宴を繰り返しているようです...いつか息子と平和園さんでビール片手に美味しい焼肉をいただけたらと思っております！（小野寺）



「平和園と我が家の掟」

ジンギスカンは「鍋」であって「焼肉」ではないとの説もあるが、ジンギスカン鍋で食べるだけがジンギスカンではない。十勝には平和園があるおかげで、実に豊かなジンギスカン文化が存在する。屋外で食べるジンギスカン鍋と平和園で食べる焼肉としてのジンギスカン。ジンギスカン文化は「味付け」「後付け」の2派に大別されると言われるが、平和園は「両付け」だ。多くの十勝人は屋外では「味付け」、店では「両付け」でジンギスカンを味わう。「後付け」の生ラムジンギスカンは札幌へ行ったときに、「これもアリかもしれない」と思う程度である。

僕はこと焼肉に関しては「厳格な」家庭に育った。平和園では「ジンギスカン5：ミノ3」の比率で注文する。追加する場合は「ジンギスカン2：ミノ1」。他に選択肢はない。皿に盛り付けられた赤と白のコントラストが美しい。これを焦がさぬよう、各自自己責任で注意深く焼く。焼肉は常に真剣勝負である。帯広にUターンし、会社の仲間と平和園に行くと、みんな話に夢になって肉を焦がしている。信じられない。さらに言うと、ジンギスカン、ミノ以外の肉を注文している。僕は目玉が飛び出すほど驚いた。平和園に他の肉があることを初めて知った。それまで僕はメニュー表を見たことがなかったのだ。

昔も今も、平和園にはジンギスカンとミノの2種類があれば僕は満足だ。あとはご飯と卵スープのみ。注文に迷うことはない。ただひたすらベストな焼き加減を保ち、最良のタイミングで口に運び、舌先に神経を集中させ最大限に味わう。だから、子供の頃、僕は平和園で会話をした記憶がほぼない。たぶん口から言葉が出たのは、コアップガラナカローヤルクラウコンローラを飲んだタイミングだろう。焼肉による至福に包まれた口内に強烈な炭酸飲料を流し込み、再びジンギスカン&ミノに真剣勝負を挑む。平和園本店は僕にとって食の聖地のような存在である。（高原）



「平和園に行こう」

「平和園」と聞いて最初に思い出すのは、かつて緑ヶ丘店のすぐ隣に牛角がオープンしたのち、ほどなく撤退したという出来事でしょうか。牛角といえば国内最大の焼肉チェーンであり、当時はカルビ1皿490円などで話題となり飛ぶ鳥を落とす勢いで全国に多店舗展開を進めていました。牛角オープンの知らせを聞いて、「さすがの平和園も敵しいのでは」と思っていた人も多はずです。しかし予想は見事に裏切られ、気がつくとも牛角は撤退。この経緯は多くの人に「平和園はただの焼肉屋ではない」という印象を植え付けたのではないのでしょうか。

平和園のウェブサイトを見ると「会社概要」ページの充実ぶりに驚きます。創業以来の味へのこだわりやお客さん・従業員への想いが熱く語られていて、店としての強さの源を感じることができます。なかでも印象的だったのが『きれいごと』に聞こえるかもしれないが『きれいごと』こそが大切と考えているというくだり。「正々堂々と商売をしています」という誇りと、ライバル店の存在を気にしないふれない芯を感じられます。「焼肉屋」ではなく「平和園」。今日も多くの十勝人が「焼肉屋に行こう」ではなく「平和園に行こう」と思っ出てかけていくのでしょうか。（松久）

焼肉 コラム

「焼肉平和園は、ご褒美です。」



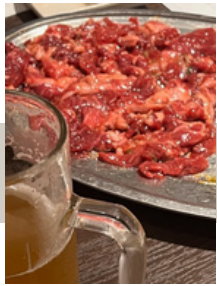
「おふくろの味」 新田 隆教

四人兄弟の気楽な三男坊の私だけが平和園でアルバイトをしていない。それがお客様の一人として、ファンの一人として平和園を見る自分となっているのだろう。だからこ幼少期のジンギスカンはご馳走であり、おふくろの味であり、社長となった今でもそれは変わらない。

常務であった母がこんな話をしてくれたことがある。「昔はお客様が残ってしまったお肉をもったいないから閉店後にフライパンで炒めて食べたのね。それがとても楽しみで、また食べたくてね。でも、もしまた食べたいと思わなくなったらこの商売をやめた方が良くも思っていたのね」

羊の頭買いや手切り、もみダレの一丁付けなど食べ飽きない理由はいくらでも並べられる。でも「おふくろの味」に理由なんていない。

知性は文明を作り、感性は文化を生み出していく。感じるままに、働き物だった両親の思い出と共に、平和園のジンギスカンをまた食べたくなった。



大好物の タピオカゴマアイス!

ココナッツミルクが
たまらない一品です



「平和園のワンコイン定食」

「これでも十分だよな。」

子供たちが幼い頃、ワンコインで食べられるジンギスカン定食を食べに行った。教えてくれたのは仲良しのママ友。確か500円でご飯、ジンギスカン、みそ汁、フルーツまで付いてきた。もう少しお肉が食べたい、とは思うものの、これで済まそうと思えば十分な量。

今から15,6年前、子供3人を抱えて日々を暮らすにはお昼に散財する余裕は私たちにはなかったのだ。それでも私も子供も、ひもじい気持ちが全くなかったのは、明るく愉快的なママ友とその子供たちとの子育てのおかげだろう。敷物を持って公園に行きみんなでおやつを食べたり、家でウィンナーや餅入り、チョコ、なんでもアリのたこ焼きパーティーをしたり！子供たちの持て余すエネルギーを発散させ、いかにお腹いっぱいにするか、それが日々のミッションだった懐かしいあの時期。時代の流れで現在はワンコイン定食もすこし値上がりをしているはずですが、たまに頼みたくなるメニューです。「ほらほら、こんなに付いておトクなんだよ！」得意げに話す私がそこにいます。(山崎)

「平和園は、十勝文化」

平和園と言えば小さな頃からある札内の憩いの場という認識である。焼肉屋というより十勝の文化である。小学生くらいのときから平和園イコール待ち時間がある。毎回待つ時は肉のいい匂いがしていた。

今の札内の平和園はあまり待つこともなくなり すぐに入店できてしまう。これは嬉しいことだけど少し寂しく感じるのは、待つことが自分の満腹中枢のタメだったような気はします。今でも札内に住む住民として平和園文化を息子達に伝承していきたいと強く思います。

インディアン、マサヤパン、平和園、美珍楼、十勝毎日新聞、悠々館？この十勝文化にザン屋さん文化創造し、生き残りをかけて次世代と繋ぎます。(高橋)



ジンギスカン…!?



編集・発行

とかちカルチャー
発信グループ

「うちの会社も話題にしてほしい」
というご依頼、お待ちしております!(^^)/

tch20230720@gmail.com

