

めざします。企業の繁栄と社会への貢献

法人会だより

2023年
冬

公益社団法人 沖縄北部法人会 広報委員会
名護市宇茂佐の森5-2-7 電話 (0980) 54-3120/FAX (0980) 50-9053
MAIL info@okihokuhoujin.com URL <http://www.okihokuhoujin.com>

No.28

令和5年度 会員増強運動集計会議 及び会員交流忘年会開催!!



会員増強目標達成!

令和5年12月18日(月)午後6時よりホテルゆがふいんおきなわに於いて、「令和5年度会員増強運動集計会議及び会員交流忘年会」が開催された。

伊波組織委員長は、支部役員の方々のご尽力により、目標達成できたことへのお礼を述べ議題に移った。

委員長の進行により、事務局から会員増強実績を報告の後、各支部から会員増強運動の現状について報告がなされた。

令和5年度の会員増強は、目標法人30社以上に対して、法人33社、個人6名となり11年連続会員増強目標を達成し、39社が仲間入りした。

会議終了後は、会員交流忘年会が開かれ目標達成を祝うとともに、新会員の皆さんにもお声掛けしたところ39社の内、6社の新会員が参加され、新会員の紹介・会社のPRと抱負が述べられ、交流が終始和やかに行われた。

【年末調整実務研修会】

日時：令和5年12月5日（火）14:00～16:00
 場所：名護市産業支援センター会議室
 講師：名護税務署 源泉担当官



【決算法人説明会】

日時：令和5年11月24日（金）14:00～16:00
 場所：北部会館 3階会議室
 講師：税理士 原田泰人 氏



【雇用関係助成金活用セミナー】

日時：令和5年10月26日（火）14:00～16:00
 場所：北部会館 3階会議室
 内容：令和5年度最新情報&活用しやすい助成金
 講師：社会保険労務士 前里 久誌 氏



【電子帳簿保存法研修会】

日時：令和5年12月11・12日（月・火）14:00～16:00
 場所：北部会館 3階会議室
 講師：税理士 古河 晃洋氏



【令和5年度会員増強運動推進会議】

日時：令和5年10月11日（水）18:00～20:00
 場所：名護市産業支援センター会議室



第5回 **税に関する**
絵はがきコンクール
 税に関する絵はがきコンクール審査会

女性部会では、令和5年10月24日、北部会館3階会議室において、第15回税に関する絵はがきコンクールの審査会を、大城担当副会長、城間名護税務署総務課長、美術見識者の田仲氏を外部審査員に迎え、厳選なる審査の結果応募数384点から入選作品14点を選定した。
 なお、入選作品は、広報誌「ほくぶ第36号」にて紹介致します。

○応募小学校・応募数

学校名	屋部	稲田	羽地	大宮	安和	東江	本部	上本部	瀬底	天底	金武	中川	宜野座	恩納	伊平屋	合計
応募数	92	15	33	10	8	1	47	38	10	21	77	13	6	5	8	384

沖法連青連協 情報交換会(忘年会)

令和5年11月22日/ケニス プラザ 3階



和酒をめぐる/沖縄県・有限会社山川酒造 度数を感じさせないなめらかな舌触り 100年古酒を目指して「珊瑚礁」

和酒探訪家 池田一郎

夏になると必ず飲みたくなる酒があります。沖縄の酒、泡盛。ご存じない方のために説明すると、米を原料に黒麹菌で麴を造り、発酵、蒸留したお酒です。その歴史は古く、15世紀、琉球王国時代にさかのぼります。また、同じく麴を用いる蒸留酒、九州地方の焼酎のルーツではないかとも考えられています。

沖縄の地酒であり、今もなお沖縄諸島40数蔵で造られています。日常酒として楽しめるのは蒸留して3年未満の新酒と呼ばれる若い酒。水割りでよくのび、すっきりした甘みと独特のビターさを感じながら、ゴーヤチャンプルーなどと一緒にクイクイ飲むのもとてもよし。ですが、泡盛の魅力を語る時に欠かせないはその熟成力。すなわち古酒（コースと呼ぶ）の魅力です。時を経て熟成することで、よりまろやかに味わい深く、香り高い美酒になるからです。

そこで今回紹介したいのは、「古酒のやまかわ」とも呼ばれる山川酒造の泡盛「珊瑚礁」。創業は終戦翌年の昭和21（1946）年。「戦争でほとんど失われた古酒文化を復興しようという思いで酒造所をつくった」という初代の教えは、「どんな時でもとにかく頑張ってお酒を寝かせておきなさい。いずれ古酒の時代が来るから」。そう語るの4代目にあたる山川宗邦社長。古酒を育てるということは、造ってもすぐには売らず、手間暇をかけて見守るとのことだから、もちろんそれだけの忍耐と決意を要するわけです。

かといって若い酒を軽視することはありません。よい古酒を造るためにはよい新酒でなくてはならないと考えるからです。

実際「珊瑚礁」の新酒は、すっきり系というよりコクがあってまろやかな味わいで、これも格別。「熟成に必要な成分を多く残し、飲みやすさより飲み応えを追求している」ゆえとのこと。

そして古酒。たとえば10年古酒を口に含めば、口いっぱい広がる甘みや香ばしさ、そして長い余韻に驚くはず。度数を感じさせず舌触りはとてもなめらか。熟成によるカカオやチョコレートのような香り。さらに熟成が進んでいけばバニラやメープルシロップのような香りが現れるといいます。

100年古酒を目指す山川酒造。「現在は昭和42（1967）年に仕込んだ古酒が最も古く、去年は50年の古酒を販売できました」と山川社長。さらに近年では、琉球王国時代からの伝統的な熟成方法、年代物の古酒にそれより若い古酒をつぎ足しながら熟成する「仕次ぎ」による古酒造りも進めています。琉球王国ではこの方法により、200年古酒、300年古酒も存在したとか。古酒をちびりとやりながら、ロマンあふれる挑戦を応援したいと思います。



【筆者紹介】池田一郎(いけだ・いちろう) 編集者・ライター。和酒については、日本酒や焼酎から泡盛、ワイン、ビール、ウイスキーまで…ジャンルや飲み方を問わず愛好。蔵元やブリュワリーめぐりを楽しんでいる。

誰が食べるか50万円のおせち

フリーランスライター 藤木順平

令和4年度の税収が過去最高だったらしい。「らしい」というのは実感がないから。企業はそんなに儲かったの？ 庶民の懐は温かいの？ とはいえ、コロナ禍でのさまざまな制限から解放されるなど、これまでより「浮かれ気分」で新年を迎えることができそう。

「おせち料理」が好きな人は、世の中は必ずしも「おせち料理」が好きな人ばかりとは限らない。昆布巻きが「喜ぶ」につながり、数の子が「子孫繁栄」を願うなどの「縁起物」だとしても、ある調査によると「おせち料理が好き？」との問いに、「そうでもない」と答えたのが45%以上という。理由は「飽きる」「おいしくない」「味が甘すぎる」など。たしかに古

飯はよいものと気のつく松の内…という古川柳を見つけた。高温や豪雨に見舞われ、野菜や果物などの農作物がおしなべて不作だった日本列島の、なんと、米の作柄は例年どおりだという。高温多湿向きの作物。飯はよいものだ！

【筆者紹介】

藤木順平(ふしき・じゅんぺい)
ライター。日本笑い学会会員。



フリーランス

法人会のご案内

「経営支援サービス」



法人会自主点検 チェックシート (国税庁後援)

企業の税務コンプライアンス向上のための取組みとして、企業における内部統制面や経理面に関する自主点検を推奨しています。



金利優遇 制度

地元3銀行との提携により、事業資金を調達する際に基準金利より優遇された条件で融資を受けることができます。
取扱金融機関：琉球銀行・沖縄銀行・沖縄海邦銀行



[\[詳細はこちら\]](#)



インターネット セミナー

一流の講師陣によるインターネットセミナーを各会のホームページから、無料で視聴できます。仕事に役立つ情報やホットな経営情報の入手など豊富なコンテンツが随時更新されます。



会員活用 掲示板

沖縄法人会連合会では、県内6法人会のネットワークを活用して、会員相互の活用を推進しています。掲載無料で自社をアピールでき、県内全域、全業種が対象です。



[\[詳細はこちら\]](#)



会員企業 広告チラシ同封 サービス

県内法人会事務局からの発送物に会員企業の製品、商品情報や新たな事業、キャンペーンのチラシを同封し、会員企業へPRできます。



[\[詳細はこちら\]](#)



法人会PET 検診制度

県内の法人会会員企業の役員、従業員を対象に豊崎クリニックで、法人会会員料金で検診できます。



[\[詳細はこちら\]](#)



AED (自動体外式除細動器) 会員割引制度

AEDを通常より割安で導入(リース)することができます。



[\[詳細はこちら\]](#)

他にもこんな特典が

特典
01

研修会で税務相談が出来ます。

特典
02

新規設立法人説明会、決算法人説明会に参加できます

