

(公社)村山法人会
ニュース

令和4年8月31日

発行 公益社団法人 村山法人会
〒995-0035
村山市中央1丁目3番5号
TEL 0237-55-2555
FAX 0237-55-2444
E-mail: murayama.houjinkai@gmail.com
URL <http://www.murayama-houjinkai.or.jp>

きたむらやま

Vol. 63



写真提供：村山市

ふるさと
ズームアップ

Link MURAYAMA (村山市)

村山市にぎわい創造活性化施設「Link MURAYAMA (りんく むらやま)」は、かつての県立楯岡高校を改修し『にぎわいと経済効果を生む拠点』として7月にオープンしました。校舎の面影を残し、教室の古材を利用した家具が置かれ懐かしい景色は変わらずに新しく生まれ変わりました。

施設にはIT関連・コンサルティング・フィットネス・マッサージ・カフェ・イベント企画・設計事務所・コールセンターなど15の事業者が入居し、それぞれの事業を開始しています。

誰でも利用できる共用部には開放的なカフェ・リビングスペースのほか、コワーキングスペースやシェアキッチンもあります。体育館だった屋内広場では、子どもから大人まで気軽に体を動かせます。

広報委員

委員長	高橋 和功	(株)ワコー
副委員長	加藤 稔	(有)加藤活版所
委員	高橋 利廣	(有)山東楼
委員	藤井 智範	フジクマ
委員	青木 大作	(農法)大石田漬物組合 (青年部会長)
委員	佐藤 智子	(有)佐藤錦 (女性部会長)

令和4年度 第10回 定時総会開催



岡田 誠 会長

5月26日(木)、第10回定時総会が村山市商工会2階会議室に於いて開催されました。

議事では、令和3年度事業報告並びに収支決算が原案のとおり承認され、令和4年度事業計画並びに収支予算が報告されました。

また、役員補選が行われ、理事に松岡信人氏(株)マルハニチロ山形代表取締役社長)、監事に三浦康彦氏(みちのく村山農業協同組合代表理事組合長)両名が選任されました。

本年度は組織の充実強化に力を入れるとともに、適格請求書等保存方式(インボイス制度)についての研修等、税に軸足を置いた社会貢献事業等を引き続き実施いたします。

そして、来年度に開催される「全国青年の集い山形大会」にむけての準備等を県内各法人会と連携し進めてまいります。

青年部会

令和4年5月19日(木)に、第27回定時総会を東根市「旅館さくら湯」に於いて開催。



青木 大作 部会長

女性部会

令和4年4月26日(木)に、第25回定時総会を村山市商工会2F会議室に於いて開催。



佐藤 智子 部会長

税務講演会

青年部会・女性部会の総会後に税務講演会を実施。



講師：前 村山税務署長 宮本浩 氏



おめでとうございます

長年のご功績に敬意を表し、心からお祝い申し上げます。



春の叙勲 旭日単光章 受章

大山建設株式会社 会長 大山 政 美 様

氏は、平成13年に尾花沢市建設業協会会長、平成17年に(株)北村山建設業協会会長を務めるなど、市内の土木・建設業の先駆者として業界をけん引し、道路交通網の整備や農耕地の区画整理事業、災害復旧工事等に力を注ぐとともに、ボランティア活動など地域貢献活動にも尽力されました。また、平成6年より尾花沢市商工会の理事に就任され、その後副会長・会長・顧問を務められ、観光振興や地域経済の振興発展にも大きく貢献されました。

着任挨拶

村山税務署長 酒井 智也 氏



略歴

- 平成22年7月 山形税務署
法人課税第一部門
統括国税調査官
- 平成23年7月 仙台国税局
総務部企画課 課長補佐
- 平成25年7月 秋田南税務署
総務課 総務課長
- 平成27年7月 仙台北税務署
特別国税調査官（法人税等）
- 平成28年7月 仙台国税局
課税第一部国税訟務官
訟務官
- 平成30年7月 仙台国税局
総務部総括税務相談官
主任税務相談官
- 令和1年7月 郡山税務署
副署長
- 令和2年7月 湯沢税務署
署長
- 令和3年7月 仙台国税局
調査査察部
調査第一部門統括官
- 令和4年7月 現職

酷暑の折、公益社団法人村山法人会の会員の皆様方におかれましては、益々御清栄のこととお喜び申し上げます。

この度の人事異動により、村山税務署長を拝命しました酒井でございます。前任の宮本同様、よろしくお願いいたします。

岡田会長をはじめ、公益社団法人村山法人会の皆様方には、国と社会の繁栄に貢献する経営者の団体として、研修会や講習会はもとより、租税教室、税を考える週間における街頭広報、税に関する絵はがきコンクールの開催などの地域に根ざした社会貢献活動等を通じて、申告納税制度の健全な発展と納税道義の高揚に大変な御尽力をいただいております。

皆様方の活動に心から敬意を表しますとともに、厚く御礼申し上げる次第でございます。今後とも、税務行政全般にわたり御理解と御支援を賜りますようお願い申し上げます。

さて、税務行政を取り巻く環境は、長引く新型コロナウイルス感染症の影響や経済取引のデジタル化・グローバル化の進展により、これまで以上に急速に変化しております。

こうした環境の中で、私どもに課せられた「納税者の自発的な納税義務の履行を適正かつ円滑に実現する」という使命を着実に実現してまいりますためには、デジタルの活用により納税者の皆様方の利便性を向上しながら、サービスや仕事の在り方を抜本的に変革する必要があると考えております。

現在、その一環として、納税者の皆様方の御理解を得て、スマホ申告やキャッシュレス納付をはじめとするe-Taxを推進しておりますほか、税務署の内部事務を専担部署で集約処理する「内部事務のセンター化」などの各種施策に取り組んでいるところです。

また、令和5年10月に導入されるインボイス制度につきましては、制度開始時からインボイス発行事業者となるための原則的な申請期限である令和5年3月末まで、あと数か月を残すところです。インボイス制度は、すべての事業者の皆様が十分に制度を理解した上で、事業者自身の準備はもとより、取引先を含めて準備を進める必要がありますため、当局では、「インボイス制度特設サイト」（国税庁HP）開設のほか、説明会の開催などを通じ、事業者の方々や税理士の皆様に早めのご準備を呼びかけております。制度開始に向け登録予定の方は、早期にe-Taxで申請を行い、まずはご自身の登録番号を取得していただきますようお願いいたします。

なお、新型コロナウイルス感染症につきましては、署といたしまして、引き続き、基本的な拡大防止策の徹底はもとより、地域住民の皆様方の実情に耳を傾け、柔軟かつ丁寧な対応に取り組んでまいりますので、御理解と御支援を賜りますようお願い申し上げます。

最後に、公益社団法人村山法人会の益々の御発展と会員企業の皆様方の御健勝並びに御繁栄を御祈念申し上げ、着任の挨拶とさせていただきます。

村山税務署人事異動情報

（令和4年7月10日発令）

村山税務署長 酒井 智也
（仙台国税局調査査察部 調査第一部門統括国税調査官）
総務課
総務課長 小関 賀子
（仙台国税局総務部 人事第二課専門官）
総務係長 佐藤 奏
（青森税務署 国税調査官）
（管理運営担当）
上席国税徴収官 安保 靖子
（新庄税務署 上席国税徴収官）

個人課税部門
統括国税調査官 藤原 征二
（寒河江税務署 統括国税調査官）
国税調査官 高橋 徹
（村山税務署 総務係長）
法人課税部門
統括国税調査官 太 齋 道
（仙台中税務署 国際税務専門官）
上席国税調査官 佐藤 友加里
（山形税務署 上席国税調査官）
事務官 佐々木 祐介
（仙台北税務署 事務官）

事業活動フォト

■ 租税教育活動

● 令和4年5月9日(月)

村山市立富並小学校 対象：6年生 14名
講師：女性部会 佐藤智子氏・星川美代子氏



● 令和4年5月18日(水)

尾花沢市立常盤小学校 対象：6年生 9名
講師：青年部会 青木大作氏・高橋 堅氏



● 令和4年5月20日(金)

東根市立長瀬小学校 対象：6年生 19名
講師：本会理事 奥山浩哉氏



● 令和4年5月24日(火)

村山市立西郷小学校 対象：6年生 23名
講師：女性部会 松田美紀氏・藤田富美代氏



● 令和4年5月31日(火)

村山市立楯岡小学校 対象：3年生 89名
講師：青年部会 青木大作氏・高橋 堅氏



● 令和4年6月15日(水)

尾花沢市立尾花沢小学校 対象：6年生 63名
講師：青年部会 青木大作氏・高橋 堅氏



● 令和4年6月9日(木) **村山市 ふれあい・いきいきサロン(於：東笛田公民館)** 対象：大人 11名
講師：女性部会 藤田富美代氏



租税教室終了後に部会員 松田美紀氏より「大黒舞」が披露されました。

事業活動フォト

■ 会員親睦 チャリティゴルフ大会並びに懇親会

● 令和4年6月16日(木)

村山市「さくらんぼカントリークラブ」にて実施。
チャリティでいただいた支援金はタオル購入代に
あて、支援活動に活用させていただきます。



■ 第14回「税に関する絵はがきコンクール」(令和3年度)作品展

● 期間：令和4年3月24日(木)～4月28日(木)

● 会場：村山駅2F ふるさとふれあい学習館(展示ギャラリー)



第14回(令和3年度)上位入賞作品

✿ 東北六県法人会連合会

✿ 一般社団法人山形県法人会連合会

✿ 北村山地区税務関係団体協議会

優秀賞

優秀賞

会長賞



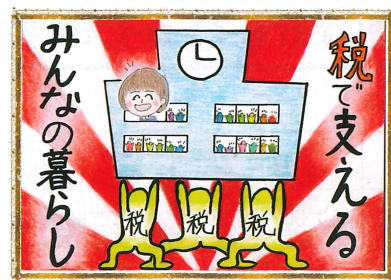
東根市立大富小学校 高梨 愛彩さん

✿ 東北六県法人会連合会

✿ 一般社団法人山形県法人会連合会

優秀賞

優秀賞



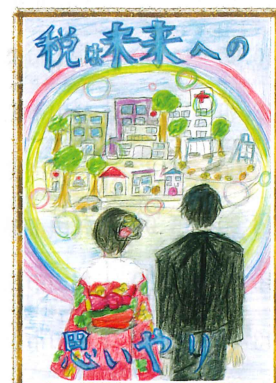
村山市立榎岡小学校 山崎 日向さん

✿ 村山税務署 署長賞



東根市立大森小学校 佐藤 海里さん

✿ 公益社団法人村山法人会 会長賞



東根市立東根中部小学校 門脇 文菜さん

《消費税のインボイス制度（適格請求書等保存方式）に関するお知らせ》

登録申請手続きはお済みですか？登録申請手続きは、電子申請（e-Tax）でお早めに！

- 令和5年10月1日からインボイス制度が始まります。
- 制度開始の令和5年10月1日から登録を希望される方は、原則令和5年3月31日が提出期限です。登録を予定されている方には早めのご準備をお勧めしております（申請は、**電子申請（e-Tax）が便利**です。）。
- インボイス制度の内容等の詳細については、国税庁ホームページ「**インボイス制度特設サイト**」をご覧ください。

インボイス制度
特設サイト



税務署ではインボイス制度に関する説明会及び登録申請相談会を開催しております！！

- 税務署では、説明をお聞きになりたい方・登録申請手続きのサポートをご要望の方に向けて、以下の日程で説明会等を開催しております。事前予約の上、来署いただきますようお願いいたします。
各開催日とも午後の回（13:30～）は消費税の仕組みから知りたい方向けとなります。

＜連絡先＞ 村山税務署法人課税部門 0237-53-3726（ダイヤルイン）

村山税務署におけるインボイス制度説明会・登録申請相談会の開催日程

開催日	時間	場所	定員	留意事項
令和 4. 9. 9	10:00～11:30	村山市榎岡笛田 1-9-34 村山税務署 1階会議室	15名	9/8(木)16時まで要予約
令和 4. 9. 9	13:30～15:00	村山市榎岡笛田 1-9-34 村山税務署 1階会議室	15名	9/8(木)16時まで要予約
令和 4. 9. 21	10:00～11:30	村山市榎岡笛田 1-9-34 村山税務署 1階会議室	15名	9/20(火)16時まで要予約
令和 4. 9. 21	13:30～15:00	村山市榎岡笛田 1-9-34 村山税務署 1階会議室	15名	9/20(火)16時まで要予約
令和 4. 10. 26	10:00～11:30	村山市榎岡笛田 1-9-34 村山税務署 1階会議室	15名	10/25(火)16時まで要予約
令和 4. 10. 26	13:30～15:00	村山市榎岡笛田 1-9-34 村山税務署 1階会議室	15名	10/25(火)16時まで要予約
令和 4. 11. 22	10:00～11:30	村山市榎岡笛田 1-9-34 村山税務署 1階会議室	15名	11/21(月)16時まで要予約
令和 4. 11. 22	13:30～15:00	村山市榎岡笛田 1-9-34 村山税務署 1階会議室	15名	11/21(月)16時まで要予約
令和 4. 12. 12	10:00～11:30	村山市榎岡笛田 1-9-34 村山税務署 1階会議室	15名	12/9(金)16時まで要予約
令和 4. 12. 12	13:30～15:00	村山市榎岡笛田 1-9-34 村山税務署 1階会議室	15名	12/9(金)16時まで要予約

会員さんからこんにちは

有限会社 青柳不動産

- 代表者 代表取締役 青柳 初夫
代表取締役 青柳 知義
- 住所 〒999-3705 東根市宮崎三丁目1-1
- TEL 0237-43-4511
- FAX 0237-42-2418
- URL [https:// www.aoyagi-f.com](https://www.aoyagi-f.com)
- e-mail info@aoyagi-f.com
- 営業時間 平日 9:00～18:00 土・日 9:00～17:00
- 休業日 水曜日・祝日・ゴールデンウィーク・お盆・年末年始



●どんな仕事をする会社ですか？

当社は、不動産の取引の仲介業、具体的には、土地・建物を売ったり買ったりするときやアパート・テナント等を貸したり借りたりするときに、売主と買主の間、賃貸人と賃借人の間を取り持つ業務を主な業務としています。それ以外に、賃貸人の方から委託を受けて、アパートなど賃貸物件のメンテナンスや家賃の管理などを行う管理業務も行っています。

●フリートーク

当社は、昭和54年に妻と創業し、平成2年に法人化しました。現在は、長男夫婦と一緒に4人で、皆様のご協力を得ながら、営業しています。

現在は、建物の賃貸業務(管理を含む)に力を入れています。最近では、オンライン面談で賃貸契約が行えるようになりました。いずれ不動産売買の場合でも、オンラインでの面談での契約が認められる方向に進むようですので、長男に協力してもらいながら、新しい方法も取り入れていきたいと考えています。

土地・建物などの不動産に関する相談を無償にて行っていますので気軽にお立ち寄りください。



有限会社 まつもと

- 代表者 松本 良一
- 住所 〒999-4224 尾花沢市新町1-16-14
- TEL 0237-22-0279
- FAX 0237-22-0295
- 営業時間 AM9:00～PM7:00



●どんな仕事をする会社ですか？

当店は野菜、果物を中心に一般食品、日配品、雑貨の小売業です。

初代は村山の出身で、行商から始め、尾花沢に店舗を構えました。二代目、現在の社長の時、道路拡張に伴い、現在の店舗にして34年になります。長男が三代目を継ぎ、家族や従業員と共に頑張っております。

●フリートーク

明るく元気をモットーにしております。地元にも愛される店として商品だけでなく「へら」も売ります。是非、尾花沢にいらっしゃって頂き「へら」も買って下さい。「へら」は、ただ(無料)です。お待ちしております。



ぺそら漬け(ぺちよら)



○ぺそら漬け(ぺちよら)をご存知ですか？

ぺそら(ぺちよら)とは大石田町横山地区が発祥とされ大石田町・尾花沢市の家々で広く漬けられている茄子のお漬物です。採れたての茄子に唐辛子を入れ塩漬けし茄子の紫色が落ちるほどに何度も漬け替え手間を掛けることから「まめ漬け」とも言われています。漬け替えを繰り返すことにより保存性を高め乳酸発酵を促し、唐辛子の辛味とほどよい酸味のぺそら漬けが漬けあがります。尾花沢市では茗荷入れたり茗荷の葉を茄子の上に敷き詰め漬けたりする家もある様です。近年は食べやすくする為に醤油を加えることや、辛さを求めハバネロなどの激辛唐辛子で漬けたもの、茄子の代わりにトマトを使うなど多種多様な漬け方がある様です。

「ぺそら」「ぺちよら」と呼び方が有りますが漬け方は一緒に大石田町の多くでは「ぺそら」、大石田町北部と尾花沢市では「ぺちよら」と呼ぶ方が多いようです。

ぺそら漬けは大石田町・尾花沢市の家々で地域自慢の漬物として楽しまれていましたが10年ほど前に全国版のTV番組に取り上げられ広く知られるようになりました。

○ぺそら漬け(ぺちよら)の発祥と名の由来

発祥と名の由来は詳しくわかっておらず諸説ありますが、発祥の一説として最上川舟運で栄えた頃にぺそら漬けは山形県内陸地域で生産された紅を大石田より最上川を使い川船で酒田へ運ぶ船乗り達のご飯の友として保存の効く様に茄子を塩と唐辛子で確り漬けたのが始まりとされるそうです。

余談となりますが酒田まで運ばれた紅は北前船に載せられ京都・関西に運ばれ良質の紅として重宝されたそうです。そして大石田では川船を作る船大工の技術も卓越していたそうで、その技術を活かし多くの大工がおり職人の町と評されたとの事です。

発祥の由来は他にも、「夏に採れた茄子を大量に漬け込み食べきれずに桶の中の水に放り込んだままにしておいたところ色が抜け、独特の味わいになっていた」や「最上川が氾濫して水に浸かり色が抜け、もったいないので唐辛子などを入れて漬けた」などの説もあります。

名「ぺそら(ぺちよら)」の由来も諸説あり一説では方言の軟らかい食感を「ぺちら」「ぺちよら」と言い変化しぺそらと呼ぶようになったとされていたり「水が浸みこみ軟らかくなること」をぺそらと言ったや「しなびた茄子の食感」を地元の方でぺそらと表したなど食感からの説が数多くあるようです。他に山形北部の方言で

「ぺそら」はあっさりしたとか、薄味や素っ気ないという意味があるそうでこの方言からの説もあるようです。

多くの説があり「ぺそら」と「ぺちよら」の名の由来は違うのかも知れません。

○ぺそらコンテスト(大石田町)

大石田町ではぺそら発祥の地として毎年コンテストが開催されています。家々自慢のぺそらが30品ほど出品され大賞を選ぶ審査が行われます。昔ながらの唐辛子の辛さが効く乳酸菌の酸味が程よいぺそらや醤油の旨味を加えた近年人気のぺちよら、個性のある激辛ハバネロで漬けたものや乳酸発酵を進め酸味が強いものなど多種に出品され審査員を悩ませている様です。

厳選な審査により大賞に選ばれますと秋に行われる大石田そば祭りにて大賞受賞品として来場者に振る舞われています。



○ぺそら漬けのアレンジレシピ

山形県内の漬物屋にて組織されます山形県漬物協同組合では漬物を使ったアレンジ料理レシピを有名料理人とコラボにて紹介しており一品としてぺそらを使ったパスタ料理「ペソランチーノ」が紹介されています。

■材料(2人分)

- ・ぺそら漬け 1～2個
- ・ニンニク 1かけら
- ・オリーブオイル 大さじ3
- ・スパゲッティ 200g
- ・小ネギ 1本
- ・塩、黒あらびきコショウ 各少々

■作り方

1. フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れて加熱し、刻んだぺそら漬けを加える。
2. 茹で上がったスパゲッティを加え、ぺそら漬けの汁大さじ2も加え、塩、黒あらびきコショウで味を調える。
3. 皿に盛って、小ネギを散らす。

