

## 今月のテーマ

## 2021年以降に向けた、コロナに負けない事業体質作りを!

コロナに始まり、コロナの対策に明け暮れた2020年。この一年、政府は特別定額給付金に始まり、雇用調整助成金・持続化給付金/補助金・コロナ枠融資制度・Go To キャンペーンなど、様々な支援制度を展開し、事業者の事業継続をサポートしてきました。また、各自治体もそれに呼応して地域独自の支援制度を展開し、商工会もプレミアム商品券やGo To Eat・Go To 商店街などのキャンペーンで、落ち込んだ消費の引き上げに注力してきました。しかし第3波の襲来は人々の暮らしにさらなる我慢の継続を強いており、この状態が一体いつまで続くのか、誰も予測ができません。また、財政が厳しい中、2年目に入る2021年に、事業者に対して今年と同等の支援が継続的に展開されるのかも極めて不透明です。

この様な状況に、すべての事業者には、コロナを「一時的な特別のこと」としてとらえるのではなく、ある意味「普通に存在すること」と考えて対応していくことが求められているのではないのでしょうか。つまり、この環境の中で、自然に自らが変化し、進化していくことこそが必要とされているのではないかと思います。そういう意味では、政府の支援制度も、事業の継続のために運転資金として提供された持続化給付金のタイプから、サプライチェーン開拓や非対面ビジネスの拡大などのテーマを設定しながら事業者を支援した持続化補助金のタイプに重点化されていくのではと予想されます。

私たち商工会も、皆様が今展開しているビジネスを、withコロナの中でどんな視点で見つめ、自然な形で継続していくことができるか、共に考え、具体的な施策を立案していくお手伝いをしていきたいと思っています。2020年、有難うございました。そして2021年もよろしくお願ひします。

## 2021年以降、私たちはこのようにコロナに向き合う!

森町には、お茶屋さん・和菓子屋さんを始めとして伝統あるお店も多く、それが森町の一つのDNAになっているようにも思えるのですが、伝統を今の時代に合わせて編集しながら、新しいトレンドを創り始めているお店も増えてきているようです。そしてそういった新しいトレンドの創造には、森町の女性が大きな影響力を持っていると感じています。そこで、12月と1月のニュースレターでは、2021年以降に向けて、今注目を集めている女性の皆さんに伺った、コロナとの向き合い方を特集していきます。

## ■ 烏骨鶏苑様

## ● 今が普通になっていくと思って物事を考える!

30年余りに烏骨鶏と出会い、その栄養豊富な卵に魅せられて、自動販売機での卵の販売を始められた烏骨鶏苑さんの直売所は、今では森町の名所の一つとして多くのお客様に愛され、庭の一角では元気な烏骨鶏がお客様を出迎えています。数十羽だった烏骨鶏は3,000羽に近づき、袋井にある養鶏場からは、毎日新鮮な卵が届いていました。しかしコロナ禍が始まり、お客様の外出が少なくなった当初は、来店されるお客様も大幅に減少し、これから先の事業がどうなるのか、不安がとて大きくなったといえます。



育てるのが難しい烏骨鶏

しかし代表の高橋さんは、そんな不安の中でも、お客様が外出を自粛して自宅で料理を作る際、普通の卵ではなく、少し高価でも体に良く、ちょっと豊かな気持ちになれる烏骨鶏の卵を使って下さっていることを知り、これまで拡充してきたネット販売を、さらに充実させることを計画しました。そして、コロナの時代に沿った事業の在り方を考え、安定して入手することが難しい烏骨鶏の肉を使ったハンバーグから、次第に名古屋コーチンの肉を使ったハンバーグに中心を移すための設備投資も検討し始めています。

## うこっけいちゃんテープ

高橋さんのブログには、このコロナの時代、「今が普通になっていくと思って物事を考える」ことで事業の方向を見いだせるかも、とありました。うこっけいちゃんのマスクングテープなど、高橋さんのアイデアで開発された商品も数多く、2021年以降に向けても烏骨鶏を愛する心を持ちながら、時代に寄り添って自然に事業を拡大されていくに違いありません。(完)

## ■ おやつ屋micoppe様

## ● コロナの時代、家でも楽しいおやつを提供!

店名の「おやつ屋」という部分には、子供と一緒に家族が楽しめるおやつを肩ひし張らずに提供する、「今の時代の駄菓子屋」を目指したいという、店主の山崎さんの願いが込められています。実際、山崎さんには娘さんがいて、学校の帰りに、自宅との間にあるこの店に娘さんが立ち寄り、おやつを食べるそうです。



山崎さんデザインの素敵なお菓子

山崎さんは、デザイン関係の仕事に興味をお持ちでしたが、栗匠あさおかさんと働くようになり、洋菓子の知識を身に付けました。そして妊娠・出産・育児の間は休業していたものの、2014年に袋井でおやつ屋micoppeさんを開業し、2018年2月にご主人の実家のある森町のこの場所に店舗を移転しました。店内にはイトインコーナーもあるため(現在は一時休止中)、コロナ緊急事態宣言のころは一時休業もされましたが、現在は以前の



店内にも見て楽しいツリーが飾られています!

ような、いつもお客様の絶えないお店に戻っています。それでも去年とは違い、お店に入るお客様の数を制限するなどの、心苦しい対応を含めた感染対策も継続していますが、山崎さんは「コロナの中でもステイホームを楽しめるおやつを提供することを目指していきたいとおっしゃいます。そのためには、これまで取り組んできた家族で楽しめるおやつの種類をさらに増やし、どうやったらお客様に、家でもっと楽しんでもらえるかを考えることが必要です。でも、お店のロゴや包装紙のデザインを自ら手掛ける山崎さんですから、これからも豊かな発想で、楽しいおやつや、そしてお店の方向性も、素敵にデザインしてくれることでしょう。(完)

## 2021年以降、私たちはこのようにコロナに向き合う!

### ■森のシロくま堂様

#### ● コロナの中でもいつもお客様と繋がっている!

森のシロくま堂さんは、森町商工会の建物の、以前はカフェだった場所に昨年6月にオープンした、セレクト文具を扱うお店です。

店主の足立さんは、大手の文具店に長く勤めていたこともあり、その経験を生かして、父の故郷である森町でご自分のお店を開きました。店内にあるすべての商品は、自らセレクトしたこだわりのあるものばかりで、「様々な商品を、個々の商品というよりは私の世界観として受け止め、共感してもらうこと」を常に心がけています。



物語りの世界の入り口

確かに、その世界観はお店の外観や入り口からも表現され、店内に足を踏み入れることも、まるで物語の世界に入っていきうように感じるのではないのでしょうか。そして、その世界観は多くの人を惹きつけ、遠くは関東・関西などからもお客様が来てくれるようになり、森のシロくま堂は、瞬くうちに森町の名物店となりました。

しかし今年にはコロナの影響で、4・5月のある時期は店を閉じていたこともあり、最近力を入れ始めたのが、お客様が参加できる、インスタライブによる商品紹介です。毎週土曜日の19:30から、足立さんがライブで商品の紹介をし、見ているお客様が質問をしたり、要望を伝えたりするイベントで、お客様は、家にいながら自分が店内にいるような感じでコミュニケーションでき、商品を選び、注文ができるというわけです。

これまでネットのハンドメイドマーケットであるminneに出店したり、4月の休業時にはInstagramを活用したネット販売を始めましたが、自分の世界観に共感してもらうためには、もっと自分がお客様の手の届くところにいることも重要だと考え、このライブを開始したので。

参加されるお客様の数は、始めた当初は30名程度でしたが、今では総数も3・400名となり、リアルタイムでは常に100名以上のお客様が参加し、商品の注文や問い合わせも30件ほどあります。それでも、この活動での売り上げは全体の10%程度ですが、足立さんは、これ以上回数を増やしたり、他の人に頼んだりして商売を拡大することは考えていないといいます。それは、コロナの時代とはいえ、自分の手に余る広い範囲でお客様と接することを避け、「自分がいつもお客様と繋がる場所にいる」ことを大切に考える、足立さんとこの仕事との向き合い方だからなのでしょう。(完)



毎週土曜日の  
インスタライブ

### ■土屋製菓様

#### ● あるがままの姿でコロナと向き合う!

梅衣や生クリーム大福などと並んで、森町を代表する和菓子の一つに栗蒸し羊羹があり、栗のシーズンには森町の和菓子屋さん競って栗蒸し羊羹を販売するため、私たちににとっては至福の時を過ごせる時期になるのですが、土屋製菓さんはその中でも最も人気がある栗蒸し羊羹の一つを作っている和菓子屋さんで、その名前は森町だけでなく、近隣の地域でも知れ渡っています。

意外かもしれませんが、この栗蒸し羊羹だけでなく、販売する全ての商品は、女性である今泉さんが手がけていらっしゃいます。元々、お祖父さまが別の場所でこの店を経営していたことから、今泉さんもお菓子作りに興味を持ち、専門学校で洋菓子・和菓子などの勉強をしていたのですが、卒業後、店の手伝いをするようになって、伝統の和菓子の作り方などを引き継ぎました。そして、お祖父さまの後を継いで店を切り盛りするようになり、現在の場所にお店を開いたのです。

土屋製菓さんの栗蒸し羊羹の特徴の一つは、「真空パックがなく、生しかない」ことなのですが、今泉さんは、「だって真空パックは味気ないから」とおっしゃいます。そして、量が作れなくても



こちらは抹茶と  
しろ餡のスコーン

機械を使わず、絶対に人の手で作ることを守っているのです。また、店の特徴が出る羊羹の作り方も、使っている塩を変えたこと（これも意外です!）以外は、伝統の作り方を守っているということでした。しかし、その他のお菓子では、伝統のものと、オリジナルなものを組み合わせるものをトライするなど、自由な発想で新しい味を産み出しています。今買えるあんこのスコーンなどは、土屋製菓伝統のあんこの味と、スコーンを組み合わせたオリジナルのお菓子で、新しい美味しさを感ずることが出来ます。今泉さんは、こうしたお店の毎日には、コロナだからといって、感染対策以外に特別なことをする必要はないのではないかと考え、「気負わないで、あるがままの姿でやっていく」ことを心がけ、SNSの活用も、「これまで普通に行ってきたことだけど、コロナの時代に自然に役立っているのかも」、とおっしゃっています。確かにコロナは存在していますが、これまでやってきた事や、これからやろうとしている事を信じて継続することが、一番大事なことなのだ、と今泉さんは教えてくれています。(完)



大人気の栗蒸し羊羹

## 持続化給付金の申請は1月15日締切りです! 申請がお済みでない方はお早めに!

持続化給付金とは、新型コロナウイルス感染症拡大により、事業に大きな影響を受けている事業者に対して給付される、事業全般に幅広く使える給付金です。申請の要件は、基本的に「新型コロナウイルス感染症の影響で、2020年1月以降の月間売上、前年同月比50%以上減少した月がひと月でもあること」で、個人事業主、中小法人のみならず、農業の方、開業届を出していないフリーランスの方も、確定申告さえ行っていれば対象となります。

給付額は、最大で個人事業100万円、中小法人200万円で、給付金の用途には特に制約がない事が特徴です。

- 申請に必要な書類は以下の通りで(青色申告の場合)、Web申請となりますのでご自分のメールアドレスが必要です。
- ①2019年分の確定申告第1表の控え
  - ②所得税青色申告決算書の控え(2枚)
  - ③納税証明書(確定申告第1表に収受日付印のない場合)
  - ④売上減少月の月間事業収入がわかるもの
  - ⑤申請者本人名義の振込先口座の通帳の写し
  - ⑥本人確認書類(免許証など)

### 白色申告でも申請可能です。

白色申告の場合、前年の月別売上は、実際の売上金額ではなく年間売り上げの12カ月平均の数字を使用します。

**森町商工会では申請のお手伝いをしています(無料です)。 お気軽にご相談ください!**