SIC かわらばん

-Sagamihara Incubation Center- さがみはら産業創造センター　編集・発行

２０１４年 2月１日(土)

2 月号

No.１１７

入居企業紹介 その107

SIC に入居されている専門家をご紹介します。

ＳＩＣ－２　６０１

木下敦子税理士事務所

親しみやすさをモットーに

【代表プロフィール】

木下　敦子（きのした　あつこ）60歳

愛知県出身、東京都杉並区在住

税理士事務所を立ち上げ１５年、女性税理士として親身な対応で顧客を広げてきた木下さん、「学生の頃は、日本舞踊を習い、ＥＳＳのクラブに参加していました。今は、時間が限られているので、時間を見つけては、東南アジア等へ旅行しています。3人の子どもは、すでに独立していますが、親にとっては、子はいつまでも子なので、心配は尽きませんね。」と笑いながら話される、とても気さくな方です。

【センター入居のきっかけは？】

税理士を目指したきっかけは、地元の進学高に在学中、クラスメートに医者をはじめ自立を希望する女子が多かったこと、更には、大学で経営学を学びながら大原簿記学校（当時）に通い経理の勉強を始めたこと。考えてみると小学生の頃に「そろばん」を習ったことが今に繋がっているのかもしれません。

学校を卒業後Ｕターン就職し、経理の仕事に就きましたが、24歳で結婚、再び東京へ。結婚後は、3人のお子さんを育てながら税理士の資格を取得し、会計事務所に勤めるようになりました。

起業は45歳の時。当時は堀之内（八王子）に住んでいました。堀之内はサラリーマンが多く、企業が少ないため活気を感じられませんでしたが、近隣の相模原は企業や工場が多く活気が溢れていて、知人からＳＩＣの紹介を受け、当時プレハブ事務所のＳＩＣを訪問、2000年（平成12年）のSIC-1オープンと同時にスモールオフィスに入居しました。初期費用があまりかからず、とてもスムーズにスタートする事ができたことを覚えています。

起業から15年、現在7名のスタッフとともに税理士事務所を運営しています。相模原、町田を中心に製造業、サービス業、建設業、小売業など様々な業種の方から仕事をいただいています。また、税理士の業務を通じて他の専門家とのネットワークもできました。

【事業紹介】

当事務所は、税理士資格と行政書士資格を有していますので、、会計業務、各種助成金や給付金の申告、経営コンサルティングなど、多岐に渡りご相談を受け付けています。

お客様からは、「とても親しみやすく、経営内容で言いづらいことも「お母さん」のような存在で見守っていただき、何でも相談できます。」と頼りにしていただいています。

【起業家へアドバイスいただけますか？】

税理士が資金を出し合って制作した会計ソフト『SaaS会計事務所プロジェクト(略称：A-SaaS　アカウントサース)』をご紹介します。顧問先のお客様にご提供している無料の会計ソフトです。

SaaS（Software as a Serviceの略）とは、クラウドコンピューティング（ユーザーが遠隔地のデータセンターにあるソフトウェアをインターネット経由で利用して処理する）の仕組みを使って、インターネット経由でソフトウェアを提供するサービスのことです。

従来は、ユーザーがソフトウェア製品のライセンスを購入して、ユーザーがそのソフトウェアを自らのPCにインストールして使用する形態でした。

一方、SaaSでは、IT企業が使用するデータセンターのコンピュータの中にあるソフトウェアを、多くのユーザーがインターネット経由で共有し、サービスとして使用する形態です。

そのメリットは、ユーザーがソフトウェアを購入するのではなく、使用した期間だけのサービス料を支払うことです。ソフトウェアの管理・保守が全てデータセンター側となるため、ユーザー側での管理・保守が不要となります。会計ソフトが進化しバージョンアップしてもソフトや機械を買い替える手間や出費がかかりません。複数の遠隔地でバックアップされている為、リスクマネジメントにも最適です。企業の皆様にお薦めしています。

いつでもご相談ください。

【これからの夢または目標は？】

税理士協会の相模原支部では、月に1度支部会が開かれ参加しています。特に相模原の女性税理士40人が集まり、女性税理士の会で定期的に勉強会をしています。

これからも相模原の地域振興のため、さらに地元に密着した税理士事務所であり続けたいと思っています。

木下敦子税理士事務所

SIC-2　601号室

Tel.042-770-9464 Fax042-770-9463　URL: http://www.kinoako.com/

≪さがみはら表面技術研究所 須藤 理枝子所長がラジオ出演！！≫

エフエムさがみでは、相模原市中央区魅力発信実行委員会の番組として、相模原市中央区の『隠れた魅力』を発掘・発信して行くラジオ番組「大好き中央区」を放送しています。その中心となるコーナー「愛して中央区」の1月23日放送のゲストとして、SICさがみはら表面技術研究所の須藤理枝子所長と株式会社髙井製作所の髙井成司社長が出演されました。内容は、1月のテーマ「工業」で、「相模原の工業化の歴史」や「地域の潜在力・可能性」について話されました。

1月23日（木）19：00～20：00
放送分の収録風景

入居企業トピックス

○今月の掲載記事紹介○

1月の新聞紙上に掲載された企業をご紹介します。ご紹介する記事は、SIC-1と2に掲示していますので、どうぞご覧ください。

1月10日（金）　サンマルコ（株）
　　相模経済新聞　温暖化対策　寄付金送る
1月20日（月）　サンマルコ（株）
　　相模経済新聞　SIC内に技能者養成所を開設

ほうこくとご案内

♪企業見学会

SICは今年度、企業見学会を開催しました。近隣大学の就職支援担当者が実際に企業を訪問し、現場見学（工場見学）、意見交換会を通じて地域中小企業に対する理解を深めていただきました。

第1回　9月26日（木）　株式会社マルマテクニカ様
第2回11月11日（月）午前　ワッティー株式会社様
　　午後　株式会社シノテスト様
参加大学：12大学　1専門学校

企業見学会から次に繋げるのは、企業と学生です。そこで、「ジョブトーーク！　～企業と学生の交流会～」を開催します。企業は、何を求めているのか。経営者は何を考えているのか。自分はどう動けばいいのか。日頃、なかなか話をしたりする事ができない企業経営者との交流会を地元の学生が主体となって企画しました。

- 開催日時　平成26年2月24日（月）16:00-18:30（開場15:45）
- 会　　場　サン・エールさがみはら　2階　第一研修室
　　（お問い合わせ先：担当　上野まで）

ご案内

≪第3回 ロボットビジネス研究会≫

今回の講演テーマは、「ワーアシストハンドの研究と中小企業との共同研究について」と「福祉用具・介護ロボットの実用化状況と新規参入可能性を探る」です。今後のビジネス展開を考えていきます。

- 開催日時　平成26年2月5日（水）18:00-20:30（開場16:30）
- 会　　場　ユニコムプラザ　セミナールーム1
- 定　　員　50名程度　入場無料

≪第5回 創・蓄・省エネフォーラム≫

燃料電池・水素エネルギーに関わる材料面の技術開発状況と燃料電池システムの導入・普及促進の状況や、産業機器向けリチウムイオン電池製品の開発状況及びその安全性・特性評価方法について講演いただきます。

- 開催日時　平成26年2月19日（水）13:30～17:30
- 会　　場　サン・エールさがみはら　2階　第一研修室
- 講　　演　大和製缶（株）、燃料電池開発情報センター
- 定　　員　80名　　参加費　無料

≪日台 建築・環境ビジネスマッチング≫

- 環境配慮型の建築材料、建築工法、関連機器に関するビジネスマッチングを台北で開催します -

- 開催日時　平成26年3月5日（水）・6日（木）
- 会　　場　台北市
- 募集企業　10社程度

＜対象となる分野＞
・環境配慮型の建築材料・建築工法
・省エネ機器・システム、ＩＣＴ、発電、廃棄物処理などの環境関連機器

詳しくは、SICホームページをご覧ください。

わたしの好きなこと・もの・時間　どんな人ですか？　山本専務編

十数年ぶりで奈良と京都を楽しんできました。天平の息吹を伝える堂々とした金堂が美しい「唐招提寺」を久々に訪ねました。

金堂は8世紀後半、鑑真和上の弟子如宝の尽力により、完成されたといわれています。なんと1300年前なんですね。極彩色に彩られた金堂と金色の仏像の前で我々の祖先はどんなことを祈ったのでしょうか。想像するだけでも心が躍りますよね。

今回一番印象に残ったのは境内の奥まった場所にある鑑真和上の墓所「開山御廟」です。門をくぐると息をのむ美しさでした。

ちょっと気取ったお話はここまでとして「山本のめしやレポート奈良・京都編」の始まりです。

＜田舎料理「草の戸」　平成26年1月25日（土）昼食＞

唐招提寺から徒歩10分、大きな旗が目印の田んぼの中の小さな料理処です。薬草や古代米を使ったヘルシーなお料理がここの自慢。店内もお座敷、テーブル席とも簡素で落ち着いた雰囲気です。店内にはここを訪れた高円宮妃殿下の写真が飾られていました。今回は1,200円の日替わりランチを注文。これが結構いけました。田楽、お刺身、シイタケの煮物、古代米、お漬物、メインは鯨のすき焼き。熱燗を添えてゆったりとした週末の昼食を楽しみました。

＜おでん専門店「べんがらや」　平成26年1月25日（土）夕食＞

酒蔵の町「伏見」にあるおでん屋さん。友人と二人で、糸こんにゃく、大根、ごぼう天、ロールキャベツ、玉子、鶏つくね、牛すじ、麺をそれぞれ二人前＋生ビール2杯、お酒2合で合計4,900円でした。出汁の利いた美味しいおでんをお腹いっぱい食べてこの料金に思わずニッコリ。京都の中心部から離れた伏見には美味しくて手頃なお店が集まっているそうです。この店、冬は予約しないと難しそうです。

＜湯豆腐「奥丹　南禅寺店」　平成26年1月26日（日）昼食＞

京都、南禅寺に隣接する湯豆腐屋さん。人気のあるお店なので、開店時間の午前11時前に並びました。室町時代から続くお店のようです。隣の寺院の見事なお庭を借景に店内は歴史を感じる佇まいです。献立は湯豆腐の膳一種類だけ。湯豆腐、木の芽田楽、ごま豆腐、とろろ汁、ごはんで3,150円。外国からのお客さんも多くこの日もお隣は中国から。そして、仲居さんの流暢な英語にびっくり。友人と「帰国子女かな」「時給は高いのかな」なんて下世話な話題で盛り上がりました。

編集後記

お気づきの方もいらっしゃると思いますが、今月中旬から「ご意見ＢＯＸ」を設置しました。SIC-1は掲示板下、SIC-2はロビー、SIC-3は食堂にご意見シートと共に設置しています。より良いセンターにする為に、皆様からの進言やご不満をお寄せください。週に1度開封し、頂きました内容に真摯にかわらばん等で回答させていただきます。　荻島

★ご意見・ご感想をお待ちしています。　発行：株式会社さがみはら産業創造センター（SIC）　〒252-0131 相模原市緑区西橋本5-4-21
電話:042-770-9119 FAX:042-770-9077 ホームページ：http://www.sic-sagamihara.jp　E-mail: koho@sic-sagamihara.jp