

□□■-----  
□■-----

広島校だより(2016年7月号)

-----Vol.118/2016.7.6-----■□  
-----■□□

中小企業大学校広島校メルマガ担当の仁藤(にとう)です。  
広島校だより7月号をお送りさせていただきます。どうぞご覧ください。

中小企業大学校広島校ホームページ  
<http://www.smrj.go.jp/inst/hiroshima/>

■-----■  
目次 - INDEX -  
■-----■

- ◆1- NEWS ~ 広島校からのお知らせ ~
- ◆2- 研修のご案内(2016年8月開催)
- ◆3- その他のご案内
- ◆4- コラム

=====  
■ 1. NEWS ~ 広島校からのお知らせ ~  
=====

★  
| ■日本最大級のマッチングイベント「新価値創造展2016」出展者募集中!

新価値創造展は、新しいアイデアや製品・技術・サービスを求める企業・バイヤーと、中小企業との出会いの場を提供する販路開拓イベントです。日本の優れた新商品・新サービス・新技術を求め、さまざまな業種の企画開発担当者や出資者などが来場します。ただ今出展者を募集中です。

- ◆開催概要  
日程：平成28年10月31日(月)～11月2日(水)  
会場：東京ビッグサイト 東2・3ホール

- ◆出展申込：平成28年7月14日(木)締切

詳細・申込ページ  
<http://shinkachi.smrj.go.jp/tokyo/2016/outline/>

★  
| ■「経営管理者養成コース(第27期)」が開講しました!

企業経営に必要なマネジメント能力を総合的に養成する「経営管理者養成コース」が7月5日に開講しました。  
第27期となる今年度は、後継者や経営幹部の方などを中心に25名が受講し、来年1月までの日程(全28日間)で、経営管理能力の習得を目指します。

コース詳細(受付終了)  
<http://www.smrj.go.jp/inst/hiroshima/list/details2016/093468.html>

=====  
■ 2. 研修のご案内 (2016年8月開催)  
=====

★

8月8日(月)～10日(水) <3日間>

[16-17] 人材育成・教育計画の立て方・進め方  
～限りある人的資源を最大限に活かすための仕掛けづくり～

<http://www.smrj.go.jp/inst/hiroshima/list/details2016/093451.html>

【研修のポイント】 自社を取り巻く環境や自社の求める人材像を踏まえた教育計画の立て方について、事例や演習を交えて体系的に学習します。

★

8月9日(火)～10日(水)、9月12日(月)～13日(火)  
<※インターバル研修・全4日間>

[16-18] 実践！会社を良くするための利益計画の立て方  
～企業の成長・発展の道標としての利益計画～

<http://www.smrj.go.jp/inst/hiroshima/list/details2016/093452.html>

【研修のポイント】 管理会計の基本的な考え方を理解した上で、短期・中期利益計画の立て方をパソコンソフトを使用しながらマスターします。

★

8月22日(月)～23日(火)、9月26日(月)～27日(火)  
<※インターバル研修・全4日間>

[16-19] 実践！提案営業の進め方  
～身に付けよう！提案営業の実践スキル～

<http://www.smrj.go.jp/inst/hiroshima/list/details2016/093453.html>

【研修のポイント】 顧客の課題解決を図るための提案営業の進め方や、提案内容の企画・立案方法を学び、実践的な提案営業力を養成します。

★

8月29日(月)～31日(水) <3日間>

[16-20] 新規顧客開拓の進め方  
～売上を拡大するための新規顧客開拓の手法を学ぶ～

<http://www.smrj.go.jp/inst/hiroshima/list/details2016/093454.html>

【研修のポイント】 新規顧客開拓の考え方、ビジネスタイプ別のポイント、開拓活動の進め方とマネジメント手法を、事例や演習を通じて習得します。

★

■ その他の広島校研修情報はこちらをご覧ください。

<http://www.smrj.go.jp/inst/hiroshima/list/details2016/index.html>

=====  
■ 3. 其他のご案内  
=====

★  
| ■ 中小機構中国本部からのお知らせ

【ミャンマー地方企業 CEO 商談会 & セミナー】

中小機構では、マンダレーなどのミャンマー地方企業との商談会を開催致します。今回は、国際協力機構 (JICA) 及びミャンマー日本人材開発センター (MJC) との共催により、JICA 及び MJC が実施する「経営管理研修」を卒業したミャンマー企業経営者等との商談会です。  
また、同会場にてミャンマー地方都市の魅力テーマとしたセミナーの開催も予定しております。

◆日時・場所

平成 28 年 7 月 26 日 (火) 東京会場：秋葉原 UDX ビル 4F Gallery

平成 28 年 7 月 28 日 (木) 福岡会場：天神スカイホール (西日本新聞会館 16F)

◆セミナーテーマ 「ミャンマー地方都市の経済と魅力について」

詳細・申込ページ

<http://www.smrj.go.jp/ceo/myanmar/>

お問い合わせ先 ミャンマー地方企業 CEO 商談会 & セミナー事務局

TEL：080-9286-6818 E-mail：[myanmar-ceo@shinnwa.jp](mailto:myanmar-ceo@shinnwa.jp)

-----  
【海外ビジネス定期相談会】

中小企業の皆様の海外ビジネスに関するお悩みについて相談できる相談会を開催します。7月の相談会は次のとおりです。

◆広島会場 (中小機構中国本部) 7月8日 (金) 12日 (火) 19日 (火) 25日 (月)

◆岡山会場 (岡山商工会議所) 7月21日 (木)

<http://www.smrj.go.jp/chugoku/manage/window/exceptional/034215.html>

-----  
【事業承継に関する相談窓口】

事業承継にお悩みの中小企業の皆様のための相談窓口を開設します。7月の相談会は次のとおりです。

◆7月8日 (金) 12日 (火) 19日 (火) 26日 (火)

<http://www.smrj.go.jp/chugoku/manage/window/exceptional/059988.html>

-----  
【技術・ものづくりに関する相談窓口】

産業技術総合研究所中国センターと連携して、中小企業の皆様の研究開発・ものづくりにアドバイスを行う相談窓口を開設します。

◆お申込みの都度、相談日を調整します

<http://www.smrj.go.jp/chugoku/manage/window/exceptional/059998.html>

---

【金融に関する相談窓口】

日本政策金融公庫広島支店国民生活事業と連携して融資に関する相談窓口を開設します。

◆お申込みの都度、相談日を調整します

<http://www.smrj.go.jp/chugoku/manage/window/exceptional/060006.html>

---

【エンジェル税制に関する相談窓口】

エンジェル税制による資金調達を検討中のベンチャー企業の皆様への支援として、税理士、公認会計士がキャッシュフロー計算書作成のアドバイスを行う相談窓口を開設します。6月の相談会は次のとおりです。

◆7月8日(金) 12日(火) 19日(火)

<http://www.smrj.go.jp/chugoku/manage/window/exceptional/035583.html>

---

【岡山大インキュベータ入居者募集】

岡山大インキュベータの入居者を募集しています。岡山大学など地域の大学・研究機関が保有する研究シーズや地域資源を活用し、地元企業との連携により、起業意欲の醸成から事業化まで様々なステージで、新しいビジネスの創出・成長・発展を支援します。

<http://www.smrj.go.jp/incubation/od-plus/>

★

---

■広島市産業振興センターからのお知らせ

---

【平成28年度「いい店ひろしま顕彰事業」審査対象店舗の募集】

店舗演出や接客などが優秀と認められ、地域に根づき親しまれている小売店舗を「いい店ひろしま」として表彰します。ただいま審査対象店舗を募集しています。(平成18年度創設/今年度で11回目)

◆対象店舗

広島市内の中小企業者が広島市内で営む小売店舗  
(飲食・サービス業の店舗は対象外)

自薦店舗：店舗経営者が自ら応募

他薦店舗：消費者が「いい店ひろしま」にふさわしいと思う店舗を推薦

◆募集期間

平成28年6月15日(水)～7月29日(金)

詳細ページ

<http://www.assist.ipc.city.hiroshima.jp/iimise/>

応募受付・お問い合わせ先  
公益財団法人広島市産業振興センター 中小企業支援センター  
(いい店ひろしま顕彰事業実行委員会事務局)  
〒733-0834 広島市西区草津新町一丁目 21 番 35 号  
TEL : 082-278-8032 FAX : 082-278-8570

★

■よろず支援拠点出張相談会のご案内

◆鳥取県よろず支援拠点 ビジネス情報相談会 (鳥取県立図書館連携)  
<http://www.library.pref.tottori.jp/event/2016/06/-616.html>

◆岡山県よろず支援拠点 出前よろず支援拠点  
[http://www.optic.or.jp/yorozu/?page\\_id=385](http://www.optic.or.jp/yorozu/?page_id=385)

◆広島県よろず支援拠点 福山サテライト  
<https://www.hiwave.or.jp/news/8547/>

広島県よろず支援拠点 出張相談会 (もみじ銀行共催)  
<https://www.hiwave.or.jp/event/8543/>

広島県よろず支援拠点 出張相談会 (呉信用金庫共催)  
<https://www.hiwave.or.jp/event/8535/>

◆山口県よろず支援拠点 出張相談会  
<http://yg-yorozu.jp/index.php>

=====

#### ■ 4. コラム

=====

「梅干し」

この原稿を書いているこの季節、昔からご近所さんから梅を沢山頂きます。梅干しを作っていますが、昨年減塩梅干しに挑戦し失敗しました。漬けてから10日くらい経過してカメを見ると液面上の梅の表面にカビが発生していたのです。それまで15%くらいの食塩で漬けていたのですが、高血圧が気になるので8%の減塩に挑戦した結果がこれでした。

梅干しには抗菌性があるはずなのになぜ？

この経験を踏まえ、1年かけて(?)仮説を立て対策案を練りました。

- ①カビの原因菌は梅の表面に付着している
- ②食塩は梅の果肉や菌を構成している水分を吸い出し、梅は脱水し、菌は食塩濃度5%以上の水溶液で失活する  
(食塩濃度が約3%の海水の中では腐りにくいことを根拠にし、少し下駄をはかせました)

③梅の果肉から吸い出された水分は食塩を溶解し(クエン酸も含む)、5%以上の食塩濃度となって梅の表面を広がり、抗菌層を形成してゆく

④梅に塩をまぶした時点から食塩水の広がりや菌の繁殖は競争する  
食塩が行き渡っていない部分は菌が繁殖しコロニーを作って顕在化する

仕込んだ時の状況を分析します。

食塩の比重は2.17ですから重量比15%は体積比に直すと8%弱になります。塩粒の大きさを5mm角とすると、約30cc位(直径約4cm)の梅一粒に約15粒が付着します。

表面積が約50平方cmですから3平方cmに5mm角の食塩が一粒付着しているという状態です。一昨年まではこの状況から菌の繁殖と食塩水の広がりや陣取り合戦を繰り返していましたが、菌のコロニーが顕在化せずに梅漬けは成功していました。昨年は減塩しました。梅漬けの時期は同じですから菌の繁殖速度は同じはずだった。

また、食塩量は半減しましたがカビの原因菌が付着している面積が拡大したわけではありません。この状況で、カビの発生をなくすには食塩水の広がり速度を2倍早くしてやらなければならなかった、ということになります。

減塩しているのに食塩水の広がり速度を早くすることはできるのか？

分析結果を踏まえ、今年は次のような取り組みをしました。

梅の表面積当りに分散させている食塩粒の数が少ないけれど食塩水の広がり速度を早めるための方策として、果肉から浸透圧によって吸い出された水をカメ全体に循環させてみました。頻繁にカメをゆする操作を行いました。梅の表面に接触している部分の食塩濃度を高くしておけば浸透圧によって吸い出されてくる水の量は多くなるはずですから。

梅漬けの初期のころ、梅の表面の濃度は高いのですが浸みだしてくる水の量も多いので食塩濃度はすぐ低下します。食塩水の広がり速度が低下することになります。そこで、カメをゆすることによって、未溶解の食塩を早く溶かして梅の実の表面付近の食塩濃度が高濃度に保たれるようにしようという目論見です。

ここでは余談になりますが、漬ける前に我が家では梅をアルコール濃度が一番高い、即ち除菌効果の高いブランデーに浸し除菌します。食べるときまで香りが残っているように感じています。

梅漬けてそろそろ3週間になりますが、カビは見られません。  
仮説の検証が出来たと思っています。

漬ける量が大きくなるとカメは大きくなり操作が難しくなりますので、もっとスマートな方法はないかと、漬物の得意な先輩に相談しました。彼は食塩を白菜にまぶすのではなく、その濃度の食塩水に漬け込みます。カビの発生の心配は全くないと云ってます。同じ方法で梅漬けもできるはずですが、来年はこの方法を一部取り入れようと考えています。1年後になりますが、ご希望の方には結果を報告します。

ご参考

あまり参考書を読まず自己流でやっていたのですがこの記事執筆するにあ

たり調べてみると、

○梅干しの種類としては、伝統的製法によって製造された梅干しを「梅干」、調味されたものを「調味梅干」と表示するよう JAS 法で義務付けられている。5 訂日本食品標準成分表によれば、塩分は梅干が 22.1%、調味梅干が 7.6% となっている。

○梅を塩漬けにした後 3 日ほど日干しにする。これを「土用干し」という。この状態のものを「白干し」と呼び、これは保存性に優れており、塩分が 20%前後となる。土用干しののち本漬けしたものが伝統的な梅干しである。

○近年市販されている梅干しは、減塩調味を施したものが多く、これらは商品のラベルに「調味梅干」と記載されている。これは、白干しのものを水につけ、塩分を減少させ味付けをしたものである。

などの情報が出てきました。

参考資料：<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%A2%85%E5%B9%B2%E3%81%97>

中小機構中国本部 ものづくり支援コーディネーター 大村卓一

=====

■当メールを、お知り合いの方などに転送し広めていただくと幸いです。皆様のご受講を心よりお待ちしております。

■「広島校だより」の 配信解除・お問い合わせはこちらからお願いします。  
<http://www.smrj.go.jp/inst/hiroshima/form/003995.html>

\*\*\*\*\*

編集・発行：中小企業大学校 広島校  
〒733-0834 広島県広島市西区草津新町 1-21-5  
TEL 082-278-4955 FAX 082-278-7201

\*\*\*\*\*