



## TOPICS



- ◇老子「上善の言葉」
- ◇人の輪 数珠つなぎ ～ふかし料理はたごはん 畑和久様 インタビュー～
- ◇長田所長のアメリカ視察報告
- ◇長田会計事務所の〇〇なコト
- ◇お仕事備忘録
- ◇編集後記

## 老子「上善の言葉」

じょうとく  
上徳は徳とせず、  
ここ もつ  
是を以て徳あり。



徳の高い人は徳を意識することがない、だから徳から離れないのだ。

宮下真著「心の疲れがすうっと消える 老子 上善の言葉」より引用

徳の高い人は、周囲からの尊敬を求めたりせず、自分の理念に従って行動します。その結果として成果が表れ、名声や栄誉を得ることができるのではないのでしょうか。

「徳」ではなく、自身の「得」にばかり先に目がいく人は、周囲の共感や協力は得にくいと思います。自分自身を成長させるためには、これまでの考え方や執着を一度手放してみることも必要なのだと感じました。



### 【発行者】

長田会計事務所  
大阪市中央区徳井町2-2-9-701  
TEL 06-6944-2111 FAX 06-6944-2110  
Mail nagata@office-smile.jp  
HP <http://office-smile.jp/>

### 【編集部】

編集長 大江 未咲（おおえみさき）  
部員 遠藤 悦代（えんどうえつよ）  
小倉 優花（おぐらゆうか）  
発行責任者 長田 雅子（ながたまさこ）

☆未来そうぞう塾、開講しています☆  
詳しくは別紙のご案内をご覧ください。



# 人の輪 数珠つなぎ

弊所とお付き合いのある、元気なお客様を紹介するコーナー。

第9回目は、はたごはん 畑和久 オーナーシェフ をご紹介いたします！

畑さんは、長田が以前勤めていた会計事務所の後輩でもあります。現在は独立されて西天満で弟の直幸さんと共に「<sup>うどん</sup>饅頭とふかし料理 はたごはん」を経営されています。

## 税理士事務所から飲食業界へ

畑オーナー（以下 畑）長田さんとは、知り合って20年になりますね。その頃は、まさか自分が会計事務所から飲食業に転職するとは思っていませんでした。今年でお店を初めて丸11年になりました。早いですね。

長田所長（以下 長）昔から飲食業界に興味はあったのですか？

畑 昔から料理は好きで、高校の時に大学受験に失敗した時、周りに調理学校に行く人がいたので自分も親に相談したら、反対されたということがありました。父はサラリーマンでしたし、周りに商売をしている人もいなかったのでもって社員になって欲しかったのだと思います。そこで、浪人することになったのですが、その時通っていた予備校の先生が教えてくれた職業の中に税理士がありました。それから簿記の専門学校に通い、日商簿記1級を取得し、税理士の勉強をしながら会計事務所に就職しました。一生懸命勉強して税理士になれたらいいなと思っていたのですが、色々あってこのまま勉強を続けるのはしんどいと感じ、辞めることにしました。



その後は、飲食関係の一般企業に就職し、本場で経理の仕事をしていました。そこでは、会長が繁忙期は経理も現場もないという考えだったので、年末の忘年会シーズンになると夕方17時まで通常業務をし、そこから各店舗にヘルプに送られました。そこで賄いを食べさせてもらったりしながら皿洗いなどをしていました。大変でしたが、それが楽しく、面白いなあと感じました。

そんなことをやっていた時、たまたま幼馴染みもお店をオープンすることになり、オープン準備や経理を手伝いました。それがまたすごく楽しかったのです。

親には飲食業をやることはまだ反対されていたのですが、前の会社に勤めていた時に結婚して所帯が離れたことで、自由にやっていいということになりました。妻にもやっていいと言ってもらえたので、一念発起して会社を辞めて調理師専門学校に行くことにしました。

## 人の輪に恵まれた、下積み時代

長 おいくつくらいの時ですか？

畑 28歳が29歳くらいだったと思います。初めは色々夢を抱いて割烹なども考えていました。結婚もしていたので、調理学校に通いながらバイトもしていたのですが、そこで15歳からずっと飲食店で働いていた料理人に出会いました。その人は自分より年下でしたが、よく面倒をみてもらいました。

ある時、その人に「今の年齢で割烹に入っても遅い。30歳から追い回し、焼き場、揚げ場などの経験を積んで20年たったらもう50歳になる。そこで花板になれるかも分からない。」と言われました。そして、自分でよければ教えてやると言ってもらったので、そのままそのバイト先に就職しました。やはり自分でお店をやりたいという思いがあったので、色々教えてもらいたかったのです。

長 とてもいい出会いですね。

畑 そうですね。面白かったのが、その会社を創った社長は自分が以前勤めていた会社の出身の人だったことです。さらに、私が本場で経理をやっていた頃、電話でやり取りをしていた地方本部におられた方が、引き抜きで入って来られていたのです。本社に面接に行った際に、一番最後に「私のこと分かりますか？」と聞かれて、電話で聞いたことのある声だと気づきました。会うのは初めてだったのでとても驚きました。その他にも前の会社から入社してきた人がいて、色々とよくしていただいたこともあり、人の輪ってすごいなあと感じました。

2年くらいして料理長が変わったのですが、新しい料理長が突然来なくなってしまうことがあったんです。大変だからと入った店長が料理のできる人ではなかったのでもう一人でお店をどうにか盛り上げないといけなくなりました。役職はなかったのですが、ほとんど料理長扱いでした。仕事のできる店長だったので、色々無理難題も言われましたが、お店も盛り上がり、なんとかあったという経験がありました。

そうこうしているうちに会社の健康診断で膀胱癌だということが分かりました。幸い、初期でみつかったのできれいに治りました。しかしその後、通勤中にバイクで事故をして脾臓を摘出し生死をさまよったこともあり、このままずっと雇われたままは嫌だなあという思いが強くなりました。



# 人の輪 数珠つなぎ

## いよいよ自分のお店をオープン！

畑 その頃からお店を探し始めたのですが、たまたまうちの弟が私よりも1年先に会社を辞めて調理師専門学校に通い、そのまま老舗のうどん屋さん就職しました。そこで出汁の勉強をさせてもらって、その後、別のうどん屋さんでも出汁の勉強をしていました。

そして、そろそろ自分の店をもとうかと考えはじめたタイミングと、私がお店をやりたいと考え始めたタイミングが合い、弟のうどんの出汁と私の居酒屋で培った経験を合わせてやろうとなったのです。私も弟もオフィス街のお店で働いていたので、どこか地方でやるというよりはオフィス街でやるうとなりました。そしてたまたま見つけたのが今の場所です。平成18年10月3日にオープンしました。



長 オープンする上で、一番考えられたことは何ですか？

畑 以前勤めていた時に店長に、「お店をやるうえで、おいしい料理をつくるという仕事は3割くらいだ」と言われたことがあります。後の7割は料理以外のことで、経理やお店の雰囲気づくり、掃除などもしなければいけないということです。料理をするよりも他の仕事のほうが多いと言われ、その言葉が今でも心に残っています。自分が辞める前にその店長が先に辞められたので、次の店長の時に色々やらせてもらうことにしました。それまではずっと料理をつくるのと、メニューの開発しかしていなかったのですが、色々勉強させてもらおうと思い、ダイレクトメールを出したり、接客やドリンクを作ったりということも経験しました。

長 では、どんな思いでお店作りをされていますか？

畑 病気になったこともあり、自分のやりたいことをしたいと思っています。後悔はしたくないので、自分の出したい料理を出したいと思っています。やっと自分の城を手に入れたという気持ちがあるので、成功するか失敗するか分からないですが、後悔がないように、やりたいことをしていきたいですね。

長 それは弟さんとはどのように共有されているのですか？

畑 多分兄の特権ではじめに私が強めに言ったのだと思います（笑）

でもうどんに関してはすべて弟に一任しています。11年間毎朝、出汁をひいており、他の料理にもその出汁を使っています。ブレないのは出汁があるからかもしれません。和食なので、出汁は重要です。

## やっぱり”料理”が好き

長 お店のメニューも改めて見るとすごいですよね。

畑 季節もので年に1回しかやらないものもありますが、100種類くらいはあります。一番人気のあるメニューでも1年に3回くらいしかやっていません。だから毎週メニューを変えても回していけます。固定のお客が多いので、やはり何か変えていかないとしんどいですね。季節ものも頑張っているようにしています。

長 私もいつもいただいています。蒸し料理も色々ありますよね。蒸し料理は野菜も入っていてヘルシーですよ。

畑 初めは、「蒸し料理屋さんってないよね」という気づきから始まりました。

11年前にお店をオープンした当時は大阪で検索しても2件くらいしかありませんでした。それで、これはいいかもしれないと思い、始めました。セイロで蒸すだけではなく、お皿で蒸したりもしています。また蒸した野菜を味噌だれやオリーブオイルのたれで食べてもらいます。

それから蒸し鍋というのも作りました。以前働いていた頃、料理長から中国でウーロン茶で海老を蒸す料理があると聞いたことがあったので、色々試してみました。ウーロン茶や紅茶、ほうじ茶など色々試した結果、ほうじ茶が一番香ばしい香りがしてよかったので、それで蒸し鍋にしました。それが話題になって、テレビや新聞などで取材してもらいました。

長 お店を始められて11年経ちましたが、今後はどうしていきたいですか？

畑 やはり1軒ずつお店を持ちたいということは、一番初めに弟と話していました。2号店になるのか、別のお店になるのかは分かりませんが、そうなればいいなと思っています。あとは、もっとメニューを開発していきたいですね。やっぱり料理が好きなので。私たちが提供するものはA級グルメではないですが、お客様からの「この素材でこんな料理ができるの？」という驚きが嬉しいですね。

長 常に新しいことを取り入れられていることが、11年間続けてこられた秘訣かもしれないですね。これからも美味しいお料理を楽しみにしています。ありがとうございました。

黒毛和牛のせいろ蒸し



うどん

饅頭とふかし料理 はたごはん

(所在地) 〒530-0047 大阪市北区西天満1丁目7-12

TEL: 06-6311-0014 HP: <http://www.hatagohan.com/>

営業時間: [月 ~ 金] 11:30~14:00 / 18:00~23:00

[土・日・祝] 11:30~14:00 / 18:00~22:00

# 長田所長のアメリカ視察報告

## 今、会計業界を取り巻く状況

技術の進化は産業革命を起こしました。第一次は蒸気機関、第二次は電力、第三次はコンピュータ化、そして現在はAI（人工知能）が主役の第四次の中にいるといわれています。

会計業界では、そろばんから始まって大きな電算機、デスクトップパソコンから現在はクラウド会計が注目されています。私たちの仕事のやり方も、紙資料を基に手作業での入力から、フィンテックやAIの活用することによる会計データの自動作成へと変化しています。

弊所でも経済や技術の外部環境の変化とともに、ハード面、ソフト面を整えながら対応しています。

## なぜ、アメリカなのか？

会計事務所のITをサポートしているコンサルタントの方から「サンフランシスコに視察に行ってみませんか？」と提案を受けました。「アメリカは日本の10年先を行っている」と言われてきました。ということは、10年先の（今は5年くらいかもしれません）の私たちの姿を見られるチャンスだと思います。私は行くことに決めました。

期間は、平成29年9月12日（火）～18日（月）、関空から飛行機で飛ぶこと9時間、初めて日付変更線を超える体験をし、アメリカ大陸に上陸しました。視察に参加したのは、税理士2名、会計事務所職員4名とコーディネートのコンサルタントの8名でした。

## 何を見、何を感じたのか？

サンフランシスコでは30年在住しているCPA（注1）の北川さんが通訳として同行してくださいました。視察先ではそれぞれ、代表者や担当者の方に会社の概要を聞き、事前に日本で考えてきた質問をしながら、1～2時間のミーティングを行いました。視察先には、事前に視察の目的や日本の会計事務所の現状を伝えていたので、資料も用意をしておいていただけるなどスムーズに受け入れていただきました。今後、いろいろな場面で活用したい準備意識です。

視察先は8ヶ所、大手会計事務所、中堅CPA事務所（日系）、JETRO（注2）、コワーキングスペース、人材派遣会社（日系）、一般小企業（日系）です。

その中で印象的だった3カ所をご紹介します。

サンフランシスコはベンチャー企業が集まるシリコンバレーに近い場所です。視察先のJETROでは、なぜシリコンバレーにベンチャー企業が集まるのか、なぜ起業家が生まれるのかを詳しく教えていただきました。アメリカという国の文化、集まる人種や特許件数、そして意外ですが気候も関係していると聞いて、地域性の面白さを感じました。また、日本からシリコンバレーでの起業を目指して米国にやってくる起業家が思い描いているアイデアや想いをみえる化し、ビジネスモデル構築・投資家の募集・ビジネスマッチングなど、現実にビジネスにしていくことをサポートするプログラムも作られています。日本ではあまり知られておらず、もったいないと感じました。



9月14日AM JETROで集合写真

コワーキングスペースは2カ所を視察しました。コワーキングスペースは起業家が集まる場所です。自由な雰囲気的空間でたくさんの方が集い、ビジネスの話や情報交換をしていました。日本でも最近増えてきているコミュニティスペースですが、安価な利用料でコストを抑えながら起業できるのは、これからビジネスをはじめようとする人にとってよい環境だと思いました。



9月15日 Impact HUB（コワーキングスペース）



9月16日 WE WORK（コワーキングスペース）

# 長田所長のアメリカ視察報告

いくつかあった視察先の中で一番驚いたのは、大手会計事務所のH&R Block（1955年設立）です。会計のルールである簿記を知らない人が多いことをビジネスチャンスととらえ、FC展開で顧客のニーズに合わせて会計・税務情報を提供することで事業を拡大していきました。また、ネットを利用した確定申告ソフトなどの開発や、AI技術を使って納税者が簡単に税務判断できるソフトの開発などを行って、アメリカの会計業界にイノベーションを起こしてきました。システムを利用して事業展開しながら、さらに付加価値の高いサービスを提供しています。会計事務所といっても、一般企業と同じような経営手法を使って経営をしていることに日本との違いを感じました。



9月12日  
H&R Block



9月15日  
Visit USA

## 「これからのありかた」へのヒント

最後に、米国視察で気づいたことをまとめてみます。

- ① サービス業としてのビジネスモデルを確立する  
サービスのメニュー化、マーケティング、所内の体制構築が必要である。
  - ② AIをツールとしてうまく取り入れる  
AIを使ってできること、得られるデータを使って私たちが提供できるサービスを明確にする。
  - ③ 異業種間のつながりを活かす  
異業種や起業家が集まるコミュニティなどで、国、業種を超えた情報を集める。
- これらの気づきを基に、よりよいサービスや情報の提供、皆さまと共に永く歩み続ける事務所づくりを進めてまいります。

所長・税理士 長田雅子



(注1) CPAは、米国公認会計士で、米国各州が認定する公認会計士資格です。日本では公認会計士の多くが大手監査法人（Big4）での監査業務を中心に活動していますが、米国では大企業や政府に所属して会計・財務・経営計画などの中核メンバーとして働いている者の方が多いようです。

(注2) JETROは、独立行政法人日本貿易振興機構（英語: Japan External Trade Organization; JETRO、ジェトロ）で経済産業省所轄の独立行政法人です。日本の貿易の振興に関する事業、開発途上国・地域に関する研究を幅広く実施しています。

## 視察の合間で観光もしました！



9月13日  
ジャイアンツスタジアムに行ってきました。  
ダルビッシュ有投手が投げていました！



9月14日  
フェリーターミナル



9月15日  
フィッシャーマンズワーフ  
ケーブルカーからの眺め



9月16日  
ヨセミテ国立公園

## 視察スケジュール（5日間）

9月12日（火）

12：00 サンフランシスコ空港  
15：00 ①H&R Block 見学

9月13日（水）

10：00 ②EOS Accountants LLP Santa clara 見学  
13：00 ③PASONA San jone オフィス 見学  
15：00 ④シリコンバレー（3社を外から見学）  
Apple社  
Apple park  
Googleマーチャндаイスセンター

9月14日（木）

10：00 ⑤JETRO サンフランシスコ事務所 見学  
14：00 ⑥VISIT USA Bureau,INC 見学

9月15日（金）

10：00 ミーティング（視察で気づいたことをシェア）  
13：00 ⑦We Work（コワーキングスペース）見学  
15：00 ⑧IMPACT HUB San Francisco 見学

9月16日（土） 自由行動 ヨセミテ国立公園

## 長田 雅子

『劔岳<点の記>』 新田次郎 著



点の記とは、三角点設定の記録です。前人未踏の霊峰といわれ、決して登ってはいけない山と恐れられた劔岳に、明治時代末期に三角点埋設の至上命令を国の機関の地測量部が請けます。それに対して、近代登山技術を持ちながら未知の自然に近づこうという山岳会が出現しました。劔岳に対する両者の使命感の違いとともに、自然が生み出す困難に立ち向かう姿に引き込まれます。さらに、立山信仰の思想が織り込まれ、日本的な神秘さが表現されています。

2009年に映画化され、映像とともに



劔岳の魅力が引き出されています。是非小説を読んで、映画を見て、劔岳に登ってみてください。

## 遠藤 悦代 (スタッフ)

『夜のピクニック』 恩田陸 著



舞台は高校の行事「夜間歩行」。一晩で80キロを歩く名物行事。その道中、高校生たちに起こるできごと、恋と友情、勘違いに喧嘩、家庭、家族のこと、それぞれの一晩が静かな文章で綴られています。

私の母校にも昼間ですが「ひたすら歩く」行事があって、友達といろいろ話しながら歩きました。大人になって読むと、「ああ、こんな気持ちがあったなあ」と懐かしいような、甘酸っぱいような、友達に会いたくなるような、そんな気持ちになる作品です。



## 長田会計事務所の 〇〇なコト

### 今月のお題： 「オススメの本」

来月のお題は、  
「プレゼントの選び方」です。

## 岡 拓海

(インターンシップ生)



『100年法』 山田宗樹 著

舞台は近未来の日本。医学が進歩し、不老不死が現実になった世界です。20歳を超えると世界中の人々は「手術」を受け、不老不死の肉体を手にすることができます。若さを永遠に保てる理想郷ですが、手術を受けてから100年後には施設で死ぬことが必須とされています。そして初めて「死刑」が実施される年、権力者は100年法をねじまげ抜け道を作りだし、世の秩序は壊れ始めます。

独創的な設定のもとで人間が泥臭くも必死に生を求める描写に嫌悪と共に共感を覚えました。単なるSF作品ではない、権力をもった人間の怖さや醜さをリアルに描いたこの作品を是非ご一読ください。



## 玉川 晃基

(インターンシップ生)

『スーパーデジタル麻雀』

小林剛 著



私がお勧めする本は「スーパーデジタル麻雀」という麻雀の勉強本です。

この本はプロ麻雀士の小林剛さんが書かれた本で、ネットテレビなどでは“コバゴ”や“ロボット”と呼ばれています。

私は友人と麻雀を頻繁にするのですが、最初の頃は負けてばかりでした。負けが続き悔しくて、どうにかしたいと思いこの本を読みました。本に書かれている内容はとても難しく感じましたが、ネット麻雀や友人らと麻雀をやる時に本で読んだことを実践し少しずつ理解できるようになりました。最近は私が勝ちすぎてしまったせいか、友人との集まる頻度が減り寂しいです…。

麻雀はルールを覚えるのが大変で、良いイメージを持たれない方もいます。しかし最近では認知症予防に麻雀はとても有効で、“健康麻雀”という言葉も耳にします。家族や友人と一緒に出来るようになると楽しいのでぜひ！！



年末の行事や年初の備品発注などの準備に追われます。スケジュールの確認を徹底し、もれないようにしましょう。

2017年11月

## お仕事備忘録

1. 年末調整の準備
2. 年末賞与の支払準備
3. 所得税の予定納税額の減額申請 (第2期分のみ)
4. 翌年のカレンダーの作成
5. 忘年会の準備
6. 防火対策

### 編集後記

毎月「長田会計事務所の〇〇なコト」のお題と書いてもらう人を編集部で決めています。書いてもらう人は、できるだけ順番になるように決めているのですが、毎回苦手なお題に限って当たるという人もいます。

今回のお題は本を読む習慣がないと、なかなか難しかったかもしれませんが、でもどれも面白そうです。読書の秋ということで、私も一冊くらい何か読もうかなあと考えています。

