

さつきだより



- 株式会社アミックビジネスコンサルティング
- 税理士法人アミック&パートナーズ
- 社会保険労務士法人アミック人事サポート
- 株式会社アミック総研
- アミック行政書士事務所

〒321-0151 栃木県宇都宮市西川田町928-1 TEL:028-908-4411 FAX:028-645-1000

『大変』

優秀な社員を流出させるわけにはいかない。そんな思いからか多くの大企業で賃上げ要求に対して満額回答が続出した今年の春闘でした。コロナ禍以前の日本でも既に人手不足の状態にありましたが、その動きは再燃しています。とりわけ若年労働者の人手不足が顕著で、大卒者の初任給が30万円超という企業も出てきています。

労働市場に企業の大小の別は無く、皆同じ土俵で争うことになります。中小企業においても賃上げは避けて通れない現実となりつつあります。そして、この動きは大きな転換点になるかもしれません。

政府による賃上げ要請、燃料代や食料品をはじめ多くの物価が上昇をしている昨今。世の中の認識も変わり始め、人々の意識も大きく変わり始めています。世の中が動く前兆を感じると共に、『イノベーション』の機会が生まれているとも思います。『イノベーション』とは世の中に新しい価値を提供することです。機会を放置すれば変化に乗り遅れ、大過に至ることもあります。この機会を逃さず新たな事業創出に努めたいものです。

コロナ禍で失われた市場や諸経費の高騰など大変な環境にある中で、賃上げを行いながら経営を続けることは非常に『大変』です。賃上げ要求は今後も続いていくでしょう。それに答えていくためには、事業が生み出す価値を継続的に高めていかなければなりません。中小企業にとっては、『大変』な時代の到来です。しかし『大』きく『変』われる時だそうです。今こそ自社の事業を見直し、リスクリングを図り『イノベーション』すべきです。

仕事に「情熱」と「独創」と「実行」をもって取り組むことにより、人間として成長できるそうです。今こそ覚悟を持って取り組み『大』きく『変』わるチャンスを生かそうではありませんか。

税理士法人 アミック&パートナーズ 代表社員 谷中田 悟

「私のおすすめ」

「旬の魚」

先日、茨城県ひたちなか市の那珂湊おさかな市場で鰯を調達しました。漁港直送の市場というだけあって、切り身6切れ800円程とお手頃な価格でした。鰯は普段スーパーで切り身しか見たことがなかったので、背側が緑、腹側は白となっています。新鮮な鰯の良さは脂身に出るそうですが、脂身は腹側に多いので、切り身を買う際にも皮が白い部分が多い部分を選ぶと良いそうです。また、新鮮なものは血合いが鮮やかな赤で、鮮度が落ちてくると茶色や黒っぽくなるそうなので是非見てみてください。

お刺身と昆布だしのぶりしゃぶ鍋にして頂きましたが、やはり新鮮なものは格別でした。

これから鰯や鰹がおいしい季節です。旬の魚をお手頃で新鮮に味わえる市場で購入してみたいかがでしょうか。

(文：中野)

