

ご報告

亀田東小学校  
創立60周年記念事業

# スマイルマルシェに参加しました



〈2023年11月18日(土) 亀田東小学校〉「守る、つなぐ亀田のヒト・モノ・コト」をコンセプトに学校と地域、地域と地域がつながる。また、亀田東小学校の児童が地域と交流し、躍動・発信することで地域活性の一助になることを目的としたこのイベントにお声がけいただき参加いたしました。

## 亀田地区内外から27の店舗が出店!

地域参加者と子どもたちが協力してマルシェの準備をしました。文化祭などの出店(でみせ)とは異なり本物の事業者の出店とあり準備など、携わった子どもたちも、事業者の方々、また、当日来場した大多数のお客様との交流がたくさん持てた素晴らしいイベントとなりました。



## つたえレシピ TSUTAE RECIPE

### 《かんたん美味しい春レシピ》ポテトサラダ レシピ提供：割烹 仕出し やまよし

材 料			
〈具 材〉			
・じゃがいも	5個	・白だし	15g
・にんじん	半分	・マヨネーズ	150g
・きゅうり	1本	・粗挽こしょう	適量
・玉ねぎ	半分	・塩	3g
・ハム	5枚	・砂糖	15g



新生活のおかずに  
ぴったり!

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>1</b> 下ごしらえ ジャがいもと、にんじんの皮をむく。</p> <p><b>2</b> 調理 ジャがいもと、にんじんを4分の1にカットし、水から茹でる。(塩をふたつまみ入れる)</p> <p><b>3</b> 調理 茹でている間にきゅうり、玉ねぎ、ハムをカットする。</p> | <p><b>4</b> 調理 茹でているじゃがいもとにんじんは爪楊枝等で刺し中まで刺さったらザルにあげ粗熱をとる。</p> <p><b>5</b> 調理 粗熱が取れたら、じゃがいもは潰し、にんじんはカットする。</p> <p><b>6</b> 仕上げ 全ての材料を入れ、混ぜる。</p> |
|---|---|



日毎に春らしくなっただけでまいりました  
皆様いかがお過ごしでしょうか

八百傳商店葬祭事業部

セレモニーテーク つたえ

▶ 無料相談・式場見学随時受付中。お気軽にご来館ください。

**0120-404949** 24時間365日対応しております

発行/有限会社 八百傳商店 〒950-0134 新潟県新潟市江南区曙町1丁目6番3号  
【葬祭事業部】 TEL 025-384-8577 FAX 025-384-8375 E-mail info@yaoden.co.jp

セレモニーテークつたえ 検索  
https://www.yaoden.co.jp 2024.04

## Index [目次]

1. 《社長のコラム》葬儀社と働き方改革について『書いてみた』
2. 《食品販売事業部》「越後姫」「笹だんご・ちまき」のご紹介
3. 《ご報告》スマイルマルシェ/つたえレシピ

私が某企業で働き始めた頃、まだ1週あたりの法定所定外労働時間は48時間だったような気がする。当時、半分日給月給のような感じで基本給は非常に低く、「働かないと貰えない」「そんな給与システムだった。」

当時はまだバブルの頃、ちょうど崩壊前のピークだった。週に5日宿直があり25日の出勤。朝に出勤してそのまま宿直。翌日もそのまま勤務して、その翌日に休日がまわってくる。宿直明けは、原則午後5時の定時上がりだが、忙しい時はその後も残業なんて日もザラにあった。

その分手当も多く付いていたのだから、バブルのせいなのだろうか。給料明細はA6くらいの用紙に手書きで書かれていたものが渡されていたが、給料や賞与は今の世の中に比べて非常に良かったように記憶している。

さて、昨今の働き方改革であるが、そんな過去を経験している私としては従業員にとっては余裕ができて非常に良い環境になったと考える。恵まれているなあ……と。過去には社会的にあまり認められていない「葬祭業」だったのっけに思っていた。

社長のコラム

# 葬儀社と働き方改革について「書いてみた」

私自身が葬儀社で働き始めた頃、まだ1週あたりの法定所定外労働時間は48時間だったような気がする。当時、半分日給月給のような感じで基本給は非常に低く、「働かないと貰えない」「そんな給与システムだった。」

当時はまだバブルの頃、ちょうど崩壊前のピークだった。週に5日宿直があり25日の出勤。朝に出勤してそのまま宿直。翌日もそのまま勤務して、その翌日に休日がまわってくる。宿直明けは、原則午後5時の定時上がりだが、忙しい時はその後も残業なんて日もザラにあった。

その分手当も多く付いていたのだから、バブルのせいなのだろうか。給料明細はA6くらいの用紙に手書きで書かれていたものが渡されていたが、給料や賞与は今の世の中に比べて非常に良かったように記憶している。

逆になんか、国民もなんでもかんでも行政の管理監督不行き届きのせいにする事も問題なのである。働く者のほとんどはいい大人であり、大人であるという「責任」と「自由」をもって社会に出ているはずではないのだろうか。何かにおんぶにだっこの世界なんてつまらないような気がしてならない。

働き方改革で休みを増やしましょう、働き過ぎを無くしましょうと言われながら、生産性を上げなさい？最低賃金上昇。

進んで営業が始まったのは冠婚葬祭互助会が葬祭専門業者に追いつき追い越せで幅を利かせ始めた頃であろうか。葬祭ディレクター技能審査もまた現在のようになり厳しい基準がはきりなされていなかった頃である。

しかしながら、会社によって差はあれ、当時は地域柄人口が多いという事もあって余計な事は何も考えなくていいから働けと言わんばかりに仕事が舞い込んでいた。それに比べて週40時間制が採用された今、若い世代にとっては葬儀社に勤めても働く場としては幸せな環境に置かれているとつくづく思う。

しかし、人間にとって非常に便利になった時代に居ながら、ふと不安に襲われることがある。政治行政主導で働き過ぎ防止の風潮が強くなり学校教育から既に週休二日制になって、さらに前述の働き方改革等による働く事が「悪」のように取り扱われる風潮が益々国民をダメにしていくように思えてならない。中には残業が多過ぎながらも手当を満足に支給しない問題のある会社の存在も耳にするが、あまりにも法律が過保護過ぎて「ゆるい会社」を作ってしまう原因になっているのも事実である。

一つだけ言える事はこのマイナスのサイクルから抜け出るためには、国民一人一人のエネルギーが国民一人一人の意思で燃やされなければならないと考えるが、はてさて、この働き方改革に影響されている風潮の下ではどうなる事やら。

なんだか、徒然なるままに筆をとって見たが、なににせよ諦めたら終わりである故、あきらめず前を向いて「生きる」だけである。そんな精神が我が国で働く者(私も含め)の頭から無くないよう祈る事にしよう。

しばらく前に書いた原稿でしたが最後までお読み頂きありがとうございます。尚、あくまで持論ですので、他人に同意を求めめるものではないとさせていただきます。乱文失礼いたしました。では、機会がありましたらまた。

消費増税。一つは良いのだがどこか矛盾している。生き残りをかけてAー導入？「人が商品のサービス業においてどこまでクールになって効率を追求せねばならないのか？」

死に直面した方々の最後の思い出作りのお手伝いをする仕事。精神論に基づいて少し無理をして働いてはいけないのでしょうか？36協定を結ばねば、残って働く事は「悪」と捉えられるのです。それは葬儀の仕事だけでなく他の仕事も同じはず。それぞれに働く思いがあり創り出す商品やサービスを提供して働く者の糧にしているのです。

給料の事にも言及してみよう。都会の事は定かではないが、地方でもっと働いてお金を稼ぎ出したい人々は多く存在するのではないかと感じる。非常に精神的金銭的貧困で悩んでいる人も実際に居る。働きたいが働かせてもらえない人も存在する。

人それぞれに悩みがあり、法律で皆同じにしてしまうのは社会共産主義に傾いてきている証ではないだろうか？資本主義社会において、昨今わが国が死ぬほど努力してきたこの国民性をいかにしてしまおうような政策は部において間違っているのではないかと考えてしまっている。

消費増税。一つは良いのだがどこか矛盾している。生き残りをかけてAー導入？「人が商品のサービス業においてどこまでクールになって効率を追求せねばならないのか？」

死に直面した方々の最後の思い出作りのお手伝いをする仕事。精神論に基づいて少し無理をして働いてはいけないのでしょうか？36協定を結ばねば、残って働く事は「悪」と捉えられるのです。それは葬儀の仕事だけでなく他の仕事も同じはず。それぞれに働く思いがあり創り出す商品やサービスを提供して働く者の糧にしているのです。



新潟生まれのお姫様  
**越後姫** ご贈答にも大変喜んでいただけます！

可憐でみずみずしい新潟のオリジナルブランド「越後姫」。鮮やかなツヤのある赤いおむすびのような可愛い苺は、香りがよく酸味が少ない甘さ！果肉は柔らかく、ジューシー。八百傳では江南区のいちご農家 小飯塚さんが育てた新鮮な苺を今年もご用意いたしております。

2月~6月 毎週 月曜日 水曜日 土曜日 朝採り入荷!

※画像はイメージです。

※朝採りは、午後1時30分からの販売となりますのでご了承ください。 ※都合により入荷日が変更になる場合がございますので、スタッフへお問い合わせください。



新潟の味。手作りのおいしさ。毎年好評の味  
**笹だんご・ちまき**

取扱期間：4月~5月 商品には保存方法やお召し上がり方法を記した参考メモを封入いたします。

品名	一般価格	つたえ会員様
笹だんご (つぶあん)	各1個 170円	一般価格より
ちまき	1個 170円	5%OFF
国産 青きな粉	1袋 170円	

箱代を別途頂戴いたします。

	一般価格	つたえ会員様
小 (20個サイズ)	120円	一般価格より
大 (30~50個サイズ)	160円	5%OFF

当店の笹だんごは、原料に徹底的にこだわり、新潟市西区 太吉農園の「もち米」、新潟県産の「よもぎ」、北海道産の「小豆」を使用しております。ベテランの職人達が一つ一つ丁寧に笹で包んだ、手作りのおいしさをお届けします。

※ご注文は各10個単位で承ります。 ※ご注文方法に関して、詳しくはお問い合わせください。

笹だんご・ちまき 全国発送承ります! 商品の入荷・価格につきましては、店頭及び、お電話にてお問い合わせください。



Yaoden 八百傳商店

八百傳では、季節折々のご進物の他、慶弔用かご盛、ゴルフコンペ他、イベント景品など、各種ご予算ご用途に合わせ、商品の詰め合わせもおこなっております。お気軽にお問い合わせください。

お問合せは 有限会社 八百傳商店 【食品販売事業部】

TEL 025-384-8801 FAX 025-384-8216  
http://www.yaoden.net

〒950-0134 新潟市江南区曙町1-6-3(駐車場完備) | 営業時間 9:00~18:30(日曜・祝日のみ18:00) | 定休日 元日

ご登録ください!

LINE@ Yaoden 八百傳商店 LINE公式アカウント

友だち登録で、八百傳商店の耳より情報をお届け!

- 野菜お買得情報
- 旬の美味しい果物情報
- お得なクーポンの発行 (不定期)

登録方法 右のQRコードを、LINEアプリ「友だち追加」のQRコードリーダーで読み込んで登録! または、「ID検索」で @jet4190l を検索! ※最後の文字は小文字のLです

