

やまと

民商しんぶん

中小業者が希望の持てる 新時代を切り開こう

発行者 **大和民主商工会**
 〒 242-0006 神奈川県大和市南林間1-7-7
 TEL 046-274-3361 FAX 046-274-7129
 E-Mail info@yamatominsho.jp
 HP http://www.yamatominsho.jp

会費の15日納入にご協力下さい

大和民主商工会 第60回定期総会 開催！！

「会員1名の会員紹介運動にご協力下さい！」

7月15日シリウス内大和市生涯学習センター610大会議室で大和民商第60回定期総会が開催されました。
 鈴木普会長から、一年間の活動報告と活動方針案が読み上げられ、大和民主商工会は来年、創立60周年の記念総会を迎えます。大和市・綾瀬市・座間市・海老名市の地域を草の根で支えている中小業者の皆が大和民商です。
 私たちの諸先輩方が60年間守り続けた中小業者の営業と生活、築きあげた組織を後退させてはなりません。
 会員1名の会員紹介運動を積極的にすすめ、全会員の知恵と力で500名の会員現勢を達成して、60周年の記念の総会を迎えましょう。』と提案されました。



鈴木普会長と選出された新二役

代表発言では「自主計算活動」、「強権的な税金の取立てと闘って」のテーマで中央林間支部の会員の方、「共済会活動」で共済会理事長、婦人部活動」で婦人部役員の方、「青年部活動」で青年部長、副部長の方が思い民商での活動を発言されました。
 今回の総会では若い方の代表発言が注目を集め、今後の若い力の活躍に期待出来る総会となりました。



婦人部の南谷梨絵さん



中央林間支部の内田沙織さん



青年部の田中さん、四條さん



共済会理事長の稲垣正光さん

告知コーナー

簿記学校の開催

来年2月の日商3級の試験に向けて開催していきます。
 9月から来年の2月までの毎週火曜日1時30分から3時30分、会場は大和シリウス6階会議室。費用は教材費込みで五千円、受験料は別途個人負担となります。

簿記を学ぶことによって、普段の記帳がより一層理解出来るようになり、経営内容を数字できちんと掴むことが出来ます。みんなで学びましょう！
 お申し込みは8月末日までに事務局まで

無料法律相談

大和民商では毎月一回、弁護士による無料の法律相談を行っています。ご希望の方は大和民商までお気軽にご連絡下さい。
 9月18日（火）19時から
 （大和民商 事務所）

記帳学習会のお知らせ

9月14日（金）
 13時00分～15時00分
 9月21日（金）
 19時00分～21時00分
 （大和 勤労福祉会館）

選出された新三役

会長	鈴木 普	（鶴間支部）
副会長	葉沢 明和	（鶴間支部）
副会長	加藤 貞一	（中央林間支部）
副会長	今井 裕次	（中央林間支部）
事務局長	小林 あけみ	（綾瀬支部）

築地の名店で40年間 自慢の魚料理、是非ご堪能下さい！

新会員紹介コーナー



創作家庭料理のお店「うつけ」さんがこの7月に大和市南林間にオープンしました。

酒処うつけ「OPEN」!

酒処 うつけ さん

電話 046 (211) 6240

住所 南林間1-17-19

山口 洋一 さん

(中央林間支部)



店内の様子① カウンター

南林間駅西口の改札を出て商店街を抜けると景色は一変し田園都市を思わせる住宅街が見えてきます、その住宅街の入り口の閑静な場所にこの度「酒処うつけ」さんが開店しました。
早速ご主人の山口さんに取材の申し込みをさせていただきました。最初に会った雰囲気は鋭い眼光でちょっとたじろいでしまいました、お話をうかがうとそれもそのはず築地の名店である「玉寿司」で40年間修業したとの事です、これは職人中の職人ですね！築地の市場ではその「目」で新鮮でおいしい魚を見分け仕入っていたんでしょう。



店内の様子② お座敷 - 掘りごたつ形式

屋号「うつけ」の由来について

まず私が気になってお店の屋号である「うつけ」の由来をお聞きすると眉間にしわを寄せて「瞬」「は？」という表情になったのでこれはまずいことを聞いてしまったかと思っただとところ「イメージ」私は「……」となってしまうましたが気を取り直して「イメージですか？」と聞くと、「ひらめきかな？」との意外な答えが。お客さんが覚えてくれる名前を考えていたらひらめいた」との事でした。私はこの人は天才か？と本気で思いました。

仕入れへこだわり

お店の自慢はやはり魚料理、毎日市場に足を運び自分で目利きをする、「ダメなもの返しちゃう」との事。私が返せるんですかと？問抜けな質問をすると「ダメなんだから返すでしょ」とここでも天才的お答えがさすがです！

お子さん連れでも安心

続いてお店の一番の売りはなんでしょう？とお聞きすると「腕」との事でした。やはり私の印象は正しかった！メニューは魚料理に限らず自家製の合わせみそで煮込んだ「白」の口のもつ煮や肉や、季節の野菜を用いた家庭料理もお出しできるとの事、ランチも日替わりで750円で食べる事が出来ます。私は握りのお寿司はやっていないんですか？とお聞きすると握りはお任せになります。自信ありますよと、うれしいお言葉。最近は大子チェーンの回転寿司が一般的かもしれませんが少し前までは住宅地に必ずと言っていいほど個人経営のお寿司屋さんがありました。

私も子供の頃、親戚や来客があるとなじみの寿司屋さんに出前を頼んだり、たまに家族で行く近所のお寿司屋さんには心躍らせるほどの魅力と味がありました。そんな良き時代を思い出させてくれるのがこの「うつけ」さんです。しかも現代のニーズに合う様々なバリエーションの家庭料理と豊富な種類の日本酒も楽しめます、お子さん連れでも掘りごたつ形式のお座敷があるので安心して行くことが出来ると思います。またご宴会も承るとの事なので「一度お問い合わせをしてみたいかがでしょうか？私玉寿司」直伝のおまかせ握り一度は食べてみようと思えました。