

鳥取・米子より



かわい
カーバンを
まいたの。
モンパル製
下2。

けえちゃん

(林 桂子さん)

セレン環境共育事務所
代表。
社会人として働いた後、
keep協会へ奥習生として
来清。その後、パートナのり
鳥取へ戻り、起業。

<http://www.daisen-seren.net/>

社会から信用されることも大切な
準備事項。固定電話、FAX、口座
mail、ホームページなどを準備し
ておく必要があります。また印かんを
準備しておくことも良いです。
もし可能なら丸印と角印と両方が
あるといいですが、まずは丸印から！

ちなみに丸印は一般的に

印鑑登録を行います。

角印は認め印的な意味が
あります。



女性 起 業 家。

休日、けえちゃんをお迎えして

「起業する、どういうこと？」のお話会を開催
しました。今日の「ゴミゴカンタイムズ」はこの時のお話の
学びのおすそわけです！

起業したい人は「かりでなく、社会のしくみと
知りたいた方も多く参加していました！ サラリーマンと
している税金も、年金も、身の保障も会社が
守ってくれている。起業するときは社会システムと
ちゃんと知り、自分で自分を守ること。

まず、起業するには...

「私、起業します！」宣言をしなくてはなりません。
そのためには、まずは税務所に行き、「個人事業の
開業届等届出書」、「所得税の青色申告承認申請書」、
「青色事業専従者給与に関する届出書」を必ず提出。
これであなたも専業主！！ 下、たごね！！

というときは、...

契約書などは丸印。

領収書や見積書は角印。

ちなみに山梨県は印かんの産地。



印かん何ぞ
つくる??
角印
柘植?
水戸?
象牙?
若るヒウチウキ。

私が一番印象的だったのは、けえちゃんから
鳥取のあるアランダジには「林さんのや、していることは
社会起業家だね、雇用のない所に自分で社会
に価値のある仕事を作り出している」といわれた
と話してくれたこと。けえちゃんと知りあいてある
ことにホッとしたワタシでした。

醸造研究所所長
「五味」担当の Tatsukun の
(発酵食品専門家) シリーズ

ポポポポ 発酵

A: へー。辰弥。
発酵と腐敗、ど
何がちがいの？

現象は一語なんだよ。
たが、人にヒトで有益なものが発酵。
人にヒトで毒なものが腐敗、というんだ。
しかも、おもしろいんだよー。
あのね、最初についた菌が優位性を保つんだ。
だから、他の雑菌が入る前にいち早く、希望の菌を
付けてあげると。

A: へー。ほー。

A: じゃあさ。
発酵食品、ど
何があるのさ？
身体にいいんだよね

みそ、しょうゆ、つけもの、キムチ。
納豆、ヨーグルト、しょうちゅう、ビール(缶)、
パン、甘酒。 ほかにもいろいろ
あるけどな。

A: やっぱり毎日食べた方がいい
いの？

そうだよー。発酵食品は、
毎日食べた方がいい。 (ま)豆類 (こ)ごま (わ)わかめなど
(や)野菜 (せ)魚 (し)しいたけなど (い)いも類 (こ)酵素
きのこ類
これらを毎日食べた方がいい。

A: 辰弥くんは、発酵食品の中で
何が一番「たまたま」って
ものは何？

うーん。いろいろあるけど、やっぱりしょうゆかな？ グルタミン酸ナトリウムがたまたまね。
うまみ成分があるさあ。あと味噌汁だね。味噌汁は毎日食べた方がいい
いね。 ということで、毎日味噌汁作るとか？
うーん、おかんはる

「五味」担当

「五味」担当

五味五感企画

主宰：五味愛美/マネージャー：五味辰弥

辰弥くんが手作り味噌を
作るのじいじです！

山梨県北杜市高根町村山北割

たぶん
こんなイメージ (笑)

Twitter: (愛美) aimimi (辰弥) GROCK53



作っている様子を
見学に来ませんか？
詳しくは

連絡先: gomigocan@gmail.com

ブログ: <http://blog.ne.jp/aimi-2000>

HP: <http://gomigocan.main.jp/>