

保険総研

2013
Vol.13

なび



イメージキャラクター
SOKEN 君

株式会社 保険総合研究所。

特別企画



保険総合研究所 代表取締役

清岡 義教

春日大社 宮司

花山院 弘匡

保険総合研究所 オーナー

清岡 正教

～次世代の子どもたちに、素晴らしい未来を届けよう～ Special session

清岡(オーナー):今回対談させていただきにあたり、改めて歴史を勉強させていただいたのですが、知っているようで知らないものですね。

花山院:みなさんそうですよ。春日大社は、今から1300年ほど前、日本の国の繁栄と国民の幸せを願って建てられました。当時の日本は、唐の都をモデルに平城京をつくるなど外交対策に熱心で、日本国の威厳を保つため命がけで唐に渡る遣唐使のために、安全祈願を行なったお社でもあります。

清岡(代表):先日、私たちが朝拝に参加させていただきました。

花山院:ありがとうございました。東日本大震災を始めとする様々な国難へも全ての祭典にて復興の祝詞を奏上し、さらに、一般の方々にもお手伝いをいただきながら大祓を奏上しております。神職だけでも千度祓い、万度祓いはできませんが、みなさんのお力をお借りできれば、その力は何倍にもなり、さらに神様の御加護をいただけます。常に他人を思い何かをできる心、これは世界に誇る日本の精神だと言えるでしょう。

花山院 弘匡 (かさんのいん、ひろただ)

1962年9月7日生れ、佐賀県出身。1985年國學院大學文学部神道学科卒業。1987年より奈良の県立高校の教師として、教鞭を執る。2008年春日大社宮司就任、現在に至る。花山院家は藤原道長の孫で関白師範の二男家忠を祖に11世紀末に創立。五摂家に次ぐ九清華家の一つで日伯壽家。宮司は花山院家の第33代目当主として、春日大社宮司としては明治以降で第11代目。



清岡(オーナー):若い頃は私も会社を大きくしたい、そんなことばかり考えていたのですが、仕事をしていくうちに利益よりもお客様のニーズを大切にしたいと意識が変わりました。

花山院:「お客様をどう喜ばせようか、助けたいこうか」日本の企業の在り方そのものですよ。お金儲けを前提に考える欧米にはない、独特の精神だと思います。でもお金もちゃんと後からついてくる、そうやって日本は豊かになってきたんです。昔は口うるさいおっちゃんやおばちゃんがあちこちにいる、親以外の人にいっぱい叱られたものです。本当の優しさって難しいものなんです。嫌われものになるっていうのは実は非常にエネルギーのいることで、自分の中にこれだけ大切にしなればという信念があるからできる。なんでもいいいよいよと、優しい親では子どもたちに伝えられないことがある。大きくなってからでは間に合わないことがある。将来、大きな過ちや負を子どもたちが背負わないために親はあえて子どもたちにきつく接する時もある。それが愛情なんですよ。

清岡(代表):お話が身にしみます。社長という立場になって初めて、父親が言っていたことの意味を理解することもできますし、また言いたくないことも社員に言わなければならぬときがあります。人間の成長には、地域や人とのかわり方がとても大切なことですね。

花山院:そうですね、その中で日本人の美徳が磨かれていきました。正直であること、清浄であること、勤勉であることは神道の徳目です。その心が今の豊かな日本をつくりあげてきたんです。一生懸命働く人々、ゴミが落ちていない道、秒単位の正確さまで到着する鉄道。外国からみたら奇跡とも言えるこの光景を、日本人は当たり前だと思って日々過ごしています。それがどれほどすごいことなのか、日本人が一番よくわかっていないのです。

清岡(オーナー):確かに、どれも当たり前のごとばかりですね。

花山院:面白い話があって、80年代に貿易摩擦によって日本の自動車メーカーがアメリカに現地工場を造ることになったんです。アメリカの自動車メーカーの労働者は真面目に働いていますが、工場が汚れていても、飲食しながらでも、タバコを吸いながらでも、決められた仕事通りに規格を守りポルトをしっかり締めればいいんです。給料分はさっさと働きます。でもこれでは日本の製品は売れない、日本の工場はきれいに掃除され、飲食しながらなんてもってのほか、在庫管理・生産管理の改善を常に行い、ポルトの締め方で美学があります。どちらも新車のうちは同じように壊れませんが、3年、5年と経つにつれてこの仕事の差は大きく品質に現れます。そのため日本のメーカーはこの日本人の考え方のシステム全体をアメリカに持ち込んだんです。どんどん業績は上がりました。面白いのはここからで、欧米の企業はこのシステムがお金儲けになる方法と判るとどんどん取り入れていきました。違いがわかりますか?同じシステムを使っている、心のあり方が日本と欧米では全く違っていますよね。そこが、資源のない日本がこれほどまでに豊かになった理由なのです。

清岡(代表):私は社長になって3年、親になって4年。本当に変化が激しいときなんですね。自分の考えはあるものの、正しいかどうかはわからない。会話していく中で教わることで、伝えることで正しかったんだと理解する毎日です。その中でも父との会話は一番大事で、まだまだ父に及ばないことばかりで自分を恥ずかしく思うこともあります。見習うべき人が傍に居ることを幸に思います。今私は、たくさんの方々にお会いしながら教わっていくこと、そして継続していくことが大切だと思ひ、それを次に伝えてお客様の幸せ、家族の幸せ、社員の幸せに繋がるように仕事に邁進していこうと思っています。

花山院:そのお気持ちは、素晴らしいですね。こういうお話をさせていただくと、ではどうしたら日本の大切な精神が受け継がれていくの?と聞かれます。私は神主ですから、毎日神棚と仏壇を拝みましようとお伝えしています。昔は田畑を耕す親の姿を見て、また手伝うことで、いかに親が自分たちのために働いてくれたのか身を持って知ることができました。そうできない現代では、分り合っていない親子が多し。例え、面と向かっては示せなくても、受験の時、何かあった時、もちろん毎日でもかまいません。神棚や仏壇に向かって自分のことを一生懸命に祈んできてくれている親の後姿を子どもは見るだけで、親が自分をどんなに大切に思っているのかを感じることが出来ます。そうすればきっと、子どもたちにその精神は受け継がれていくことでしょう。

清岡(オーナー):それに、日本には素晴らしい若者が本当は溢れています。私たちは、一部の放送に感わずに若者をしっかり育てていきたいと思いますよ。

花山院:昔のように多様な能力の人を含みみんなで生きていく、その精神を今の競争社会に溶け込ませることができれば、豊かな日本の社会を実現できると思います。

清岡(代表):希望が見えてきましたね。本日は、ありがとうございました。

対談の完全版は、保険総研ホームページで▶▶▶
<http://www.hokensoken.com/>



保険総研ニュース

なら国際映画祭2012に協賛



奈良に根ざした一企業として、2012年9月14日(金)~17日(祝)に開催された「なら国際映画祭2012」に協賛させていただきました。HOKEN SOKENのロゴマークが、猿沢池五十二段で行なわれた「ならアートナイト2012」で映写されましたよ!

保険クリニック大阪本町店



2012年7月1日にオープンした保険クリニック大阪本町店。立地がオフィス街ですので、お仕事帰りに保険のご相談に来られる方が多いです。ぜひ、保険の相談・見直しをされる際は、保険クリニック大阪本町店へお越し下さい!

好評頂いてます!

新しい仲間がふえました



井上(敬)

体を動かすことが大好きな、コンサルティング1課の井上敬です。年齢にちなんで、「39=サンキュー」をモットーに「熱意」と「誠意」を持って頑張っております。

好きな言葉:「精力善用」

趣味:ソフトボール・ウォーキング



上野

生損保で培った40年のキャリアを活かして、少しでもみなさまのお役にたてたいと思います。いつでも保険のことなら安心してご相談ください。

好きな言葉:「至誠」

趣味:クラシック音楽(娘がピアニスト)



小橋

ロードバイクと宝塚歌劇をこよよ愛するTRM事業部の小橋です。何事をするにもロードバイクの如く機軸とてきたらと思っています。

好きな言葉:「世の中は気楽に暮らせ何事も」

趣味:ロードバイク

総研ファーム

昨年から場所を変え土を入れ替えたせいか、残念ながら豊作にはなりませんでしたが、来年の収穫に乞うご期待!



今年は孫と収穫に行きました

詳細は総研ブログで▶▶▶ <http://www.hokensoken.com/blog.html>

総研クッキング -La crema stufa del pollo-

鶏もも肉のクリーム煮込み

食材(4人分)

- 鶏もも肉 2枚
- じゃがいも 2個
- ブロッコリー 1パック
- プロック 1個
- 人参 1本
- チキンブイヨン 600cc
- 生クリーム 200cc
- 塩こしょう 適量
- オリーブオイル 適量
- 白ワイン 200cc
- 小麦粉 適量



- 鶏もも肉の筋を取り除き、1枚を4等分にカット。塩こしょうをした後、小麦粉をまぶす。
- フライパンにオリーブオイルをひき、鶏肉の表面から皮目を焼き固めていく(弱火)。反対面も同様。
- 2と別のフライパンで、一口大の乱切りにカットした人参と玉ねぎをオリーブオイルで炒め、玉ねぎがしんなりしてきたらしめじを投入し、しんなりするまで炒め、2の鶏肉を入れる。
- 鶏肉を焼いていたフライパンに白ワインを注ぎ、中火でうま味を揮発させ取り込む。
- 4を野菜と鶏肉が入っている鍋に移しチキンブイヨンを入れフタをして30分程度煮込む(弱火)。下茹でしたじゃがいもを入れ、さらに10分程度煮込む。
- 生クリームを入れ煮詰め、煮詰まる5分前位に下茹でしたプロックリーを入れ、煮詰まったら盛りつけて出来上がり!



山口 隆彦シェフ

イタリア料理「アクアピアノ」のオーナーシェフ。「安心」「安全」「体に優しい」をテーマに食材にこだわり、ゆっくりに楽しんでいただけるお店作りをされています。

生駒市生駒台南160番地
TEL:0743-73-0350(要予約)
定休日:毎週月曜日(祝日の場合は翌日)Pあり
<http://acquapiano.com>

HOKEN SOKEN

株式会社 保険総合研究所。

本社 〒630-8014 奈良市四条大路2-2-12
電話0742-33-2377(代) FAX 0742-35-3412
大阪 〒541-0056 大阪府中央区久太郎町4-2-12 本町TDビル3F
電話06-6241-8686(代) FAX 06-6241-6611

フリーダイヤル ☎ 0120-35-8755 フリーファックス ☎ 0120-35-8756

www.hokensoken.com 総研ブログ随時更新中!



ご存知ですか?来年の春から保険料が値上がりする可能性があります!
知って得する生命保険

～金融庁が12年ぶりに標準利率を引き下げへ～

どうして保険料が値上がりする可能性があるの?

Q.もし予定利率が下がれば...

A. 運用利回りも低くなるため、**保険料は高くなる傾向にあります。**

Q.契約者にどのくらいの影響があるかというところ...

A. 一般的には掛け捨てタイプの保険はさほど影響はなさそうですが、**年金保険 や 終身保険 など、長年にわたって積立していく貯蓄型の保険は影響が大きくなる可能性大。**

保険会社は標準利率をベースに予定利率を決めるからだ!

保険の見直し・相談は保険クリニックへ!!

保険料の改定は今のところ、**2013年4月からの見込み**だよ。
見直しや、新たに加入を考えている人は早めに検討してね!!

早速電話しなくっちゃ!

保険料がどのくらい値上がりするのは、各保険会社の判断によりますが、**貯蓄性の高い保険ほど影響は大きい**と言われております。

また、2012年から**生命保険料控除が改定**されました。この機会にあわせてご相談下さい。

まずはご予約ください!!

保険クリニック 奈良店・大阪本町店へ

● 駐車場完備 ● キッズルーム完備 ● 完全個室制

通話料無料のクリニック

0120-917-929

※ 駐車場とキッズルームは保険クリニック奈良店のみとなります。

上記内容は2012年11月末現在のニュース等に基づき、当社にてまとめました。正確な内容は、ご加入時にご確認をお願い致します。

自動車保険改定のお知らせとポイント!
知って得する損害保険

社会環境の変化や直近の交通事故状況等を踏まえ、平成24年10月1日以降のご契約、ご継続分より保険料水準等の見直しが行われました。

SOKEN君、等級制度が改定になったんだって?

以前は、前契約事故の有無に関係なく、同じ等級では同じ割増引率だったんだ。でも、改定後は事故歴の有無で同じ等級でも違う割増引率になるんだよ。

割増引率表	ご契約期間の初日/等級	割増+			割引-																	
		1	2	3	4	5	6(F)	7(F)	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
現行制度	平成24年10月1日~	52%	26%	10%	1%	10%	17%	23%	28%	33%	37%	40%	44%	47%	50%	52%	55%	57%	59%	61%	63%	
新制度	平成25年10月1日~																					
	無事故	平成26年10月1日~	64%	28%	12%	2%	13%	19%	28%	40%	41%	43%	46%	47%	48%	49%	50%	52%	55%	57%	59%	63%
	事故有	平成27年10月1日~								29%	40%	42%	44%	46%	48%	49%	50%	51%	52%	53%	55%	63%
	平成25年10月1日~								20%	21%	22%	23%	25%	27%	29%	31%	33%	36%	38%	40%	42%	44%

えー!事故を起こすと等級が下がるだけじゃないんだ。

事故の種類によっても変わるけど、通常事故後3年間は「ペナルティ期間」として保険料が割高になるんだ。でも、無事故を続ければ4年後には通常の保険料に戻れるよ。



事故の種類はどう変わる?

事故例	改定前	改定後
※ 車との衝突	3等級ダウン事故	3等級ダウン事故
※ あて逃げ	3等級ダウン事故	3等級ダウン事故
※ 盗難事故	3等級ダウン事故	3等級ダウン事故
※ 火災・爆発	等級すえおき事故	1等級ダウン事故
※ 台風・洪水・高潮	等級すえおき事故	1等級ダウン事故

じゃあ、事故を起こしたら今の保険を解約して、別の保険会社に替えようかな。

保険会社間では情報交換しているから、他社に替えてもペナルティ期間は引き継がなきゃダメだよ。

商品やお見積りのお問い合わせ

詳しい内容につきましてはお客様センターまで

通話料無料の

お客様センター 0120-35-8755

※ 上記の事故例は一部です。詳細はパンフレット等をご確認ください。

お座敷でほっこりできるレストラン
心も体もあたたまるおもてなしの名店へ、是非お立ち寄りください!

三嶋亭 — みしまてい —

創業明治6年、130年を越える歴史。京都三条寺町、すき焼きの老舗。

明治、大正、昭和、平成。4つの時代を経て、なお愛され続ける、京都三条寺町、すき焼きの老舗 三嶋亭。創業以来、厳しい目で選び抜いた牛肉を独自の方法で熟成させ、伝統の調理法で最高の状態に仕上げられたお料理の数々は、名店ならではの味です。

5代目のご主人が自信を持って供されるコースは、すき焼き・オイル焼き・水だし(しゃぶしゃぶ)それぞれ、8,085円(税込)～お楽しみいただけます。

創業時から変わらぬ建物や行灯は、華やかだし文明開化の行いを感ずられます。

三嶋亭
〒604-8035 京都府京都市中京区寺町三条下ル桜之町405
TEL/075-221-0003
営業時間/11:30~22:00 定休日/水曜日(不定休)
HP: www.mishima-tei.co.jp

倭膳 たまゆら — わぜん たまゆら —

体に優しく、目に美しく、舌にじわっと。総本家平宗がおくる、倭膳 たまゆら。

業師寺近くの、奈良の古き良きのかなロケーションで、地産地消にこだわった日本料理をご提供されている。倭膳 たまゆら。奈良県民なら知らない人はいない柿の葉ずしの老舗、総本家平宗が運営されています。

大阪の名店で修行された総料理長が、手間ひまかけて作るお料理は、法事や慶事はもちろん、普段使いもできるくらいリーズナブル。テーブル席や個室、30名様まで対応可能な大広間などで、至福の時を運ぶ滋味あふれる日本料理をお楽しみください。

行き届いたサービス。張りごたつや高座椅子などもご用意。安心して大切な時間を過ごすことができます!

倭膳 たまゆら
〒630-8052 奈良県奈良市七条東町4-25
TEL/0742-35-2300 営業時間/昼11:30~14:30(L.O.)夜17:30~21:00(L.O.)
※平日夜は完全予約制です。 定休日/月曜日
HP: www.kakinoha.co.jp/tamayura

花隈 鈴江 — はなくま すずえ —

オリジナルの豊鈴鍋や神戸ビーフが評判!使い勝手の良い日本料理の名店。

昭和21年長田神社の参道で創業された日本料理の名店、花隈 鈴江は、平成17年に神戸三宮に移転されました。会席料理としては珍しいお肉中心のコースを設けたり、全国から天然魚(天上ぶりや釣りキンキ、生ニン、香住がに、桜えびなど)を直送しており、こだわりの美味を心ゆくまで堪能いただけます。気さくなカウンターや小部屋、大広間を人数や用途にあわせて使えるのももちろん、飲み放題付き一万円のコースや、多彩な仕出し料理もご用意されており、ニーズに応じた極上の時間を過ごせること間違い無しの名店です。

メディアにも多く登場。数年前に選んで、週5日~6日通い続けられる常連さんもおられます。

花隈 鈴江
〒650-0001 兵庫県神戸市中央区加納町4-8-17
TEL/078-393-1411 営業時間/昼11:30~13:30(L.O.)夜17:00~22:30(L.O.) 定休日/日曜日・祝日
HP: www.gnavi.co.jp/k029701

ぎをん 桃庭 — ぎをん たおてい —

谷崎潤一郎なじみのお茶屋「吉初」。絶品中国料理の数々を越える雰囲気。

作家・谷崎潤一郎が最原にしていたお茶屋「吉初」。その貴重な建物を当時の雰囲気そのままに楽しめる名店が、中国料理 ぎをん桃庭です。格子づくりのお茶屋と竹矢来の風情が、いかにも京都を感じさせぬ艶やかな花見小路にあり、名物の「カニのピリカラ」を始めとする数々のお料理では、桃庭の技をご堪能いただけること間違い無し。ソムリエの資格を持つマネージャーが選りぬいた数々のワインは、女性グループに大人気なもの納得です。

調度品も開けりもそのまま。大正時代のお茶屋の風情が残るお座敷は、隠れ家としてっていい!

ぎをん 桃庭
〒605-0074 京都市東山区祇園町南側 祇園甲部歌舞練場前
TEL/075-531-2357 営業時間/昼11:30~14:00(L.O.)夜17:30~21:00(L.O.)
定休日/月曜日(祝日の場合翌日)
HP: www.gion-taotai.com