

保険 総研 よひ

2014 vol.15

株式会社 保険総合研究所®

特別企画

清岡 義教

増尾 朗

マスオ グループ
専務取締役
代表取締役
保険総合研究所

「イノベーション発祥の地」という誇りが奈良の新時代を切り開く

清岡：増尾さんとじっくりお話るのは初めてですね。私の兄が親しくさせていただいていたので、ご活躍のお噂は色々伺っていました。2013年は奈良青年会議所の理事長も担われて、しかも全国から1万5,000人のJC会員が集まる全国大会が奈良で開催されるという巡り合わせの中、大会を大成功に収められましたよね。今日は、そんな奈良の若きリーダーともいえる増尾さんと色々お話をさせていただけるとあって、楽しみにしてきました。増尾さんといえば、奈良自動車学校というイメージですが、お砂糖も販売されていますよね？

増尾：そうなんです。うちは安政元年に砂糖問屋として商いをはじめまして、今年で創業160年を迎えます。私で6代目ですが、祖父の代で自動車学校を、父の代でガソリンスタンドを事業を拡大してきました。

清岡：160年ですか、素晴らしいですね。異業種にも果敢にチャレンジされて、しかもどれもが未だに続いているらっしゃる。

増尾：これほど長く続けてこられたのは、うちがしっかりしていたというより、周りの方々にとても恵まれて非常に運が良かったからだと思います。

清岡：奈良はとても人付き合いを大切にするまちですからね。ここで生まれ育つて本当に良かったと思う大好きな部分です。でも、それとは別に周りの方々に助けていただける人徳や先見の明もおありだったんだと思いますよ。

増尾：ありがとうございます。私もね、奈良の人の優しさやまじめさが大好きなんですよ。狭いまちですから、自分の商売だけうまくいけばいい

増尾 朗 (ますお あきら)

安政元年創業の老舗企業株式会社砂糖 増尾商店をはじめ、奈良自動車学校やマスオ商事など、幅広い事業を展開するマスオグループの6代目。コロナ大学(アメリカ)を卒業後、一般企業に勤めたのち、家業を引き継ぐ。学生時代に身についた国際感覚を武器に、2013年には奈良青年会議所の第54代理事長としても活躍。若き青年実業家のリーダーとして地元奈良の地域活性に日々尽力している。

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



利にならなければなりません。1300年の歴史があるからこそ、そうそう奈良の個性は潰されません。日本にある国宝の仏像128体のうち、半数以上の72体が奈良にあるというデータを見るだけでも、奈良って本当に素晴らしい歴史や文化に囲まれていることが分かりますよね。何も恐れることはないんですよ！

清岡：

私は、経済的な発展もまだまだ十分望めると思っているのですが、増尾さんは、そのあたりをどのようにお考えですか？

増尾：

これは伸びしろのあるまちは他にないと思っています。奈良が経済成長するためには、本気で観光に取り組み、奈良を発展させたいと望む人が増えるような人材教育に力を入れる、この2点を早急に進めることができ一番の近道だと思いますね！

清岡：

私は、大好きな故郷でもっとたくさんの人が働けるよう、奈良を「世界の観光地」としてアピールしたいですね。それこそ英語教育に力を入れて、外国の方に誰が声をかけられても答えられるようにするとか、インフォメーションを整えるとか。結果、奈良の魅力が世界に広がれば、関空からのインフラ整備やリニアモーターカーの議論も活性化されて、まち全体の発展にも繋がっていくと思います。

増尾：

同感ですね。あと、ご当地グルメも増やしたいですね。今開発したものも、何十年後にはれっきとした名物になるわけですから、もっともっと多方面で盛り立てて行きたいですよね！

清岡：

いやあ、増尾さんで奈良のことめちゃめちゃ愛しておられますね。イイ男ですね(笑)。奈良は、「イノベーション発祥の地」という言葉も、グッと胸に来ました。実は私の会社では、理念以外に、毎年のスローガンがあります。奈良1300年祭の時の会社のスローガンが“マインドイノベーション”だったんですよ。気持ちから変えていかないと何も始まらないということを社員に伝えたかったんですが、まさに今日の増尾さんのお話と同じでしたね。“奈良は、イノベーション発祥の地”、さっそく朝礼で使わせていただきます(笑)。

増尾：

そのとおり！ 例えば、「奈良らしい魅力を発信しましょう！」と言うと、奈良の人は「それ、面白いからやってみよう！」と、とりあえず踏み出しますのではなく、「長い歴史の中で積み上げられてきたものに恥じないようにはどうしたらいいんだ…」と考え込んでしまう。奈良の素晴らしさって、噛めば噛むほど味わい深いというか、裏をかえれば勉強をしてこないといづらいものだけたりするじゃないですか。ぱっと見て、ああ楽しいな、気持ちいいなと思ってもらえるようなものを、もっとインスピレーションで発信してみてもいいのかなと思うんです。

清岡：

確かに、そうですね。私も東京や大阪で働いた経験がありますが、奈良には独特の「守りの文化」がありますもんね。

増尾：

でも実は、1300年前の奈良はイノベーションの塊だったんですよ！ 当時の若者たちがやる気や意欲を持って頑張ったからこそ、こんなに素晴らしい歴史が残る都になったわけですから。だからこそ私たちも、“日本でもっとも早くイノベーションを起こしたまち”としての誇りを持ち、時代時代の先人たちが少しでも前に進もうとしてきたように、イノベーションを起こして新時代を築き、なおかつ歴史や文化を守ってみたいと思いませんか？

増尾：

ぜひ、こちらこそよろしくお願いします。

清岡：

いいですね！ “イノベーション発祥の地”なんだと思うと、ワクワクしてきますね。こんなに素晴らしいPR材料があるんだから、殻に閉じこもっていてはもったいないです。

増尾：

新しいことは過去の否定になるという固定観念にしばられすぎて、身動きがとれなくなっているんだと思うんです。インフラの整備にしても、便



東京支店を開設しました

多くの皆様のご要望とニーズを満たすことを目的に、2013年12月1日に株式会社保険総合研究所 東京支店をJR東京駅徒歩3分の中央区日本橋に新規開設いたしました。

関東圏のお客様へのサービス充実を図って参ります。

所要時間約40分

ペーパン 100g
玉ねぎ 1個
かぼちゃ 1/4個
セロリ 1本弱
にんじん 1/2本
じゃがいも(馬鈴薯) 大1個
インゲン豆(三度豆) 4本
ほうれん草 2束
ニンニク 1/2個
ホールトマト 1/2缶
オリーブオイル 適量
塩・コショウ 適量
サラダ用ショートバスタ 40g
※調理に使用した物は30秒でちぎりがるもの
白ワイン 100cc
水 400cc×2回



- ペーパン・玉ねぎ・じゃがいもは1cm角、にんじん・セロリは5mm角にカット。じゃがいも・セロリにんじんは水にさらしておく。かぼちゃの半分は1cm角にカット、もう半分はスライスする。ショートパスタは表示時間よりや短めに下茹でておく。
- 弱火～中火にした鍋にオリーブオイルを熱し、ペーパン、みじん切りにしたニンニクの順に色づいて炒める。(ニンニクはすぐ色づいて焦げるので要注意)
- ニンニクが色づいたら、玉ねぎを加えてしなりするまで炒め、じゃがいも・セロリ・にんじん・かぼちゃを加えてさらに炒める。
- 野菜に火が通ったら、白ワインと水400ccを加えて沸騰させる。弱火～中火で10分～15分程度煮たら少し火を弱めて、塩・コショウで味を整える。
- 水400ccとホールトマトを加え、火が通ったら、茹でておいたショートパスタを加えて出来上がり!
- インゲン豆とほうれん草を加え、火が通ったら、白ワインと水400ccを加えて出来上がり!



〒630-8382 奈良市奈良公堂町10
TEL : 0742-93-4405
営業時間／昼12:00～13:30(L.O.) 夜18:00～20:30(L.O.)
昼夜共に2組限定の完全予約制(前日までに要予約) 定休日／不定休

創業40周年を迎えた

創業40周年のPRのもと、スタッフ全員が40周年バージョンのSOKEN君バッジをつけて皆様とお会いしております。(期間:2013年4月1日～2014年3月31日)

50周年に向けて気持ちも新たに、よりいっそう安心・信頼・感謝いただける保険サービスをお届けして参ります。



新しい仲間がふえました

お客様センターの植村と申します。
笑顔を大切にがんばりますのでよろしくお願い致します。

好きな言葉:「自分にしか歩けない人生を自分まま進めばいい。」

趣味:旅行・ショッピング

植村

www.hokensoken.com

総研ブログ 随時更新中！

株式会社保険総合研究所(募集代理店)

L13-5026-0376

大切なご報告

弊社オーナー 清岡正教様がねて病気療養中のところ、2013年9月30日67歳にて永眠いたしました。また、2013年11月18日には、ホテル日航奈良「飛天の間」におきまして、お別れの会を執り行いました。ここに生前のご厚誼に深謝いたしますとともに、創業から40年に渡り弊社を率いてきたオーナーの意志を継ぎ、今後いっそく社業に励んで参ります。引き続き、ご指導ご鞭撻を宜しくお願いいたします。

代表取締役 清岡 義教



がんの治療、どれくらいかかる?

知っておきたい最近のがん治療の事情

最近の傾向 入院は 短期化 し、通院治療の割合が 増加・長期化傾向

がん治療の入院は長くなると思われがちですが、実際は年々短期化の傾向があります。特に近年では医療技術の進歩により、手術よりも、放射線療法や抗がん剤治療での通院が増えました。

がんの治療法

がん治療法は大きく分けて三つあります。

- 手術療法
- 放射線療法
- 化学療法(抗がん剤など)

通院治療

がん総患者数に占める外来患者の割合 (%)

年	割合 (%)
平成17年	49.3%
平成20年	52.8%
平成23年	54.6%

全がんでの5年生存率 (%)

部位	生存率 (%)
全がん	56.9%
肺	29.0%
胃	64.3%
子宮頸部	72.2%
前立腺	84.6%
乳房(女性)	87.7%

全がんでの5年生存率は50%を超えていました。

通院しながら治療する人の割合が増えています。

結果 高額な治療による経済的な負担の増加

抗がん剤治療を受けた人の半分近く人が、月々5万円以上の抗がん剤治療費を負担しているというデータもあります。一ヶ月あたりの治療費が一定額を超えると戻ってくる「高額療養費制度」では、入院時の差額ベッド代、抗がん剤治療で髪が抜けた時のカツラ代、また先進医療を受けた場合の技術料などは適用されないので、全額自己負担となります。

毎月かかる通院費用の出費が大変だから、一時金でたくさんお金がもらえる「がん保険」がよく売れているのね!

ご相談いただいた方に 東大病院放射線科准教授/緩和ケア診療部長 中川恵一先生「がんのひみつ」1冊子をプレゼント!

まずはご相談ください!

あなたの不安を解消! お気軽にご予約ください!

保険クリニック 奈良店・大阪本町店

通話料 無料 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。

クリニック

- 駐車場完備
- キッズルーム完備
- 完全個室制

TLC フィンシャルプランナー (日本FP協会) 橋本 里香

損害保険ニュース

今こそ災害に対する備えを万全に!

地震保険料が改定されます

地震保険の保険料が上がるってホント?

2014年7月の料率改定で奈良や大阪では約30%上がります。

地震保険料の一例

構造	現行金額	値上げ後
奈良 京都 兵庫 木造など	6,500円 12,700円	8,400円 +1,900円 16,500円 +3,800円
大阪 埼玉 木造など	10,500円	13,600円 +3,100円
東京 神奈川 木造など	18,800円 16,900円 31,300円	24,400円 +5,600円 20,200円 +3,300円 32,600円 +1,300円

(保険期間1年、単位:地震保険金額1,000万円につき(割引適用なし))

長期契約(最長5年)だと1年契約より保険料が安くなるよ

火災保険で自然災害のリスクに備えましょう

そういうば最近、集中豪雨や竜巻での被害をよく聞くけど、これも補償されるの?

竜巻は風災、台風等による集中豪雨は水災補償で保険金が支払われますよ。

火災保険は以下のようない場合にも保険金をお支払いします

- 突風や竜巻で屋根が飛ばされる
- ひょうで屋根瓦が割れる
- 雪で屋根が潰される
- 大雨による河川の氾濫、集中豪雨による床上浸水
- 土砂崩れによる損害

ちなみに火災保険料も2015年以降に値上げの情報あり!

そんなにこの機会に地震保険に入つておこうかな… 保険総研に相談してみよう!

地震保険は途中からでも火災保険に付ける事ができます。

保険会社、保険の種類によりお支払い対象外の場合がございますので、ご加入の補償内容をご確認ください。

契約の詳細をお知りになりたい方は下記フリーダイヤルまで

お客様センター 通話料 無料 0120-35-8755

お客様センタースタッフ

こだわりの詰まったレストラン

店主の想いが嬉しいこだわりレストランへ、是非お立ち寄りください!

Le Plaisir —ル・プレジール—

体に優しく、味も良く。水にこだわった、創作和フランス料理、ル・プレジール。

学園前から徒歩5分、閑静な住宅街の小さなレストラン「ル・プレジール」。平群の道の駅にも出している親族の畑で採れた減農薬野菜をふんだんに使い、素材に対するこだわりを持ちながら、かしこまらず、肩肘張らず、軽くお箸で食べれる和フレンチを提供しております。こだわりの水と野菜だけつくるスープは、シェフの技術が堪る評判の逸品。ゆっくりしてもらいたいという店主の想いが詰まったル・プレジールへ、是非、お立ち寄りください!

Le Plaisir ル・プレジール

〒631-0036 奈良県奈良市学園北1-14-5 モンテクール学園前103号
TEL / 0742-48-4741 営業時間／昼11:45～15:00(L.O.13:30)夜17:45～22:00(L.O.20:00)
不定休 ※年末年始は12/30～1/5がお休みの予定。詳細はお問合せください。
HP: www.le-plaisir-nara.com

大和野菜イタリアン Natura —やまとやさいイタリアンナチュラ—

農家から直接仕入れた鮮度の良い野菜をシンプルに素材を活かして!

2013年3月に学園前にオープンした大和野菜イタリアン「Natura」。奈良で採れた鮮度の良い食材、漁協から空輸で届く新鮮な魚や全国の農家から届く珍しい食材を、リーズナブルに素材を活かした料理に仕上げて、ご提供されています。明るい日差しが入る居心地の良い空間は、季節によってテラス席を使ったり、カウンターもあるので、お1人での来店でも大丈夫! 使い勝手の良い店内にある大きなワインセラーには、蔵元から直接仕入れたイタリア・フランス・スペインの珍しいワインが多くあり、お酒も進みそうです!

大和野菜イタリアン Natura

〒631-0036 奈良県奈良市学園北1-14-5 モンテクール学園前1F
TEL / 0742-48-1183 営業時間／昼11:30～14:00(L.O.)夜18:00～22:00(L.O.)
定休日／日曜日・祝日 ※年末年始は12/30～1/1がお休み
HP: yamatoyasai-natura.jp

本町製麺所 天 —ほんまちせいめんじょ てん—

黒門市場老舗鰹節卸問屋がこだわった天ぷらと大阪うどんの店。

時代に合った最高の食をご提供し、お客様が心に安らぎを感じて頂くことを理念としている、創業安政元年(西暦1854年)の乾物問屋、山長商店。その老舗が、南船場にこだわりの詰まったうどんと天ぷらの店をオープンされました。北海道産天然真昆布と7種類の削節をフレンドして取った濃厚な出汁、北海道産小麦のみを使用して店内製麺所で朝打した天麩羅の油、油の実油、をフレンドした油で揚げた、骨もだれにいぐ美やかな天ぷらなど、えもんを出来るだけ安くという考えを徹底されておられます。是非、一度お立ち寄りください。

(上)こだわりの出汁と醤油と天ぷら、三位一体のうどん。
(下)店内は落ち着きと清潔感に溢れています。

本町製麺所 天

〒542-0081 大阪府大阪市中央区南船場3-1-16
TEL / 06-6210-2371 営業時間／昼11:30～麺がなくなり次第終了 夜18:00～22:00(L.O.21:30)
定休日／日曜日・祝日 ※年内は祝日も営業(12/29～1/5はお休みとさせていただきます。詳細はお問合せ下さい。)
HP: http://r.gnavi.co.jp/c192301/

ふぐ料理 夢鉄砲 北新地店 —ふぐりょうゆ ゆめっぽうきたしんぢー—

「焼きふぐ」発祥のお店で旬のふぐを味わい尽くす。

店内の生簀に入った新鮮なふぐを、様々なメニューで楽しめる「夢鉄砲 北新地店」。こちらのお店で外せないのはと言つても「焼きふぐ」通常のあら身はもちろん、「上身」という骨のない柔らかい身の部分や、ふぐ二匹から一人前しか取れないコラーゲンたっぷりの超希少部位「とうとう身」など、ふぐの魅力を余さなくなうことなく、たっぷりとご堪能いただけます。高タンパク・低カロリーのヘルシーなふぐは女性にも大人気。ぶりっぷりのふぐをさっと炙つて、塩・ニンニク・甘辛タレの3種類の味でどうぞ!

ふぐ料理 夢鉄砲 北新地店

〒530-0003 大阪府大阪市北区堂島1-4-7 アネックスビル1F
TEL / 06-6345-2915 営業時間／夜17:00～23:30(L.O.22:30)
定休日／日曜日・祝日 ※年内は祝日も営業(12/29～1/5はお休みとさせていただきます。詳細はお問合せ下さい。)
HP: http://r.gnavi.co.jp/c192301/