

“事業承継”は地域の重要な課題です

中小企業等の経営を後継者に引き継ぐ“事業承継”は、雇用や関連する企業にも影響する重要な課題です。

計画的な“事業承継”が必要です

中小企業経営者の高齢化が進む中、多くの企業で後継者の確保が課題となっています。

後継者が決まっている場合でも、資産や株式の譲渡や、後継者への経営ノウハウの引き継ぎ、さらには取引先、従業員との信頼構築などに時間を要するため、計画的な取り組みが必要です。

島根県に「事業引継ぎ支援センター」が開設されました

今年7月、「島根県事業引継ぎ支援センター」（中国経済産業局からの委託事業）が松江市に開設されました。同センターでは、地域の金融機関や専門家等と連携し、親族内外の承継、M&A（企業の合併や買収）、事業再生、廃業等に関する相談に対してきめ細かな支援を行っています。



事業承継といっても、まずは何から始めればいいのか？



事業を他の第三者に譲渡したいが、可能性はあるか？



事業を引き継ぐ人がいない。今後この事業をどうするか？



M&A・事業買収の話があるが、どのような点に留意したらよいか？

お問い合わせ先（予約制）

島根県事業引継ぎ支援センター

〒690-0886 松江市母衣町55番地4松江商工会議所ビル6階

☎ 0852-33-7501 ファクス 0852-32-9471

メールアドレス shimane-hikitsugi@shirt.ocn.ne.jp

開設時間

9時～17時（土日・祝祭日・年末年始を除く）

対象

中小企業者（個人・法人）の方

相談料

無料 ※ただし、M&Aへの着手や資産評価等については、別途費用が必要です。

平成28年4月から

『障害者差別解消法』が施行されます！

障がいのある方への差別をなくすことで、障がいの有無にかかわらず、みんなが共に生きる社会を目指した「障害者差別解消法」が来年4月から施行されます。

施行後は、役所や会社・お店などが主に次のことを守らなければなりません。

◆不当な差別的取り扱いの禁止◆

(例)障がいがあることのみを理由として、他の方法を検討することなくスポーツクラブやお店に入ることを断ることはできません。

◆合理的配慮(※)の提供義務◆

(例)お店などの入り口に段差がある場合、スロープを設ける、筆談を求められた時のために、受付に筆談用具を準備しておくなど。※会社・お店は努力義務です。

※合理的配慮とは障がいのある方が困っているときに、必要な工夫を過剰な負担にならない範囲で相手方が行うこと。

差別事例に関するアンケートにご協力ください！

障がいが理由で差別された!

差別を受けた人からの相談を受けた

こんな事例はありませんか?

配慮があつて助かった



市では、法律の施行に伴ない、どんなことが不当な差別にあたり、どんな合理的配慮を行うかなどの基本的な考え方をまとめた、市職員向けの対応要領を作成します。

作成の参考とするため、障がいに関する差別事例に関するアンケートを行っています。市内におられるごなたも対象です。皆様のご協力をお願いします。

◆アンケートの提出方法

- ・福祉推進課および各支所担当課の窓口にある用紙に記入し、窓口へ直接提出されるか、郵送(〒693-8530(住所不要)福祉推進課宛)またはFAX、電子メール(fukushi@city.izumo.shimane.jp)で、福祉推進課までお送りください。
- ※記入用紙は市のホームページからもダウンロードできます。
- ・締め切り 10月30日(金)



おたずね/福祉推進課 ☎21-6959 FAX21-6598

出雲の食材をおいしく食べよう!

今月の食材は

西浜いもです!



秋の味覚の代表さつまいも。焼く、ふかす、煮る、揚げるなどたくさんの料理方法でそのおいしさを楽しめます。

出雲では湖陵地域の「西浜いも」が有名です。西浜いもは日本海の潮風をうける砂丘地帯を中心に栽培されている「紅あずま」という品種のさつまいもで、甘味の強いホクホクとした食感が特徴です。250年ほど前に石見銀山の代官「井戸平左衛門正明」によって伝えられたとされています。

さつまいもは炭水化物を多く含み、エネルギー源になります。また、美肌効果のあるビタミンC(加熱しても壊れにくいのが特徴)、がんや風邪に対する予防効果のあるカロテン(ビタミンA)、腸の働きを良くする食物繊維、骨を丈夫にするカルシウムなどが含まれ、おいしいだけでなく健康にも効果がある食品です。

今回紹介するレシピは湖陵地域で古くから伝わる郷土料理です。食のボランティア「食育こりょう」の皆さんによって、地元の小学生にも伝えられています。ひと味違ったさつまいもの味をお楽しみください。

おたずね/健康増進課 ☎21-6979

さつまいものつきぼた

Vol.33

【材料】(4人分)

- ・さつまいも 320g
- ・もち米 60g
- ・砂糖 大さじ3
- ・塩 小さじ1/2
- ・青のり 8g
- ・きなこ 16g
- ・炒り黒ゴマ 大さじ2

【作り方】

- ① さつまいもは皮をむき、強火で蒸す。
- ② もち米は普通に炊く。
- ③ すり鉢にさつまいも、もち米のご飯、砂糖、塩を入れてすりこぎでつく。
- ④ ぼたもち風に3個に丸めて、青のり、きな粉、黒ゴマをつけていただく。

【1人分の栄養価】

エネルギー224kcal、たんぱく質4.8g、脂質3.9g、塩分0.5g

～『食つくり 出雲の四季』より