

えどきた EDOKITA

江戸川と笑いのシンボル



Haruka Kiriya

Anri

「江戸北の人」
江戸北・税の広報大使
吉本興業『ぼる塾』
きりやはるか
あんり

これまでも これからも ずっと 江戸川区で…

江戸北の人
FILE.09

PROFILE あんり

1994年10月生まれ
江戸川区出身。血液型A型。
ツッコミ担当。メンバーカラーは黄
好きだった給食：小松菜ケーキ、ABCスープ、
お菓子な目玉焼き
お薦めのお店：瑞江のケーキ屋さん「夏っ子工房」

Anri

ご近所で親友だった 小中時代

二人は江戸川区出身の同い年で下鎌田西小、瑞江二中を卒業。小学校の1・2年と5・6年ではクラスも一緒だった。家も斜向かいで、ベランダから呼べば聞こえる距離。小学校の登下校が一緒になるので自然と仲が良くなったという。先にお笑いを好きになったのははるかさん。休み時間に教室の隅で二人でお笑いごっこなどをしていた。中学は3年とも違うクラスだったが、ずっと仲が良かった。中学入学時に一緒にバレーボール部に入ったが、雨の日に学校中の廊下の雑巾がけをしなければいけないのが嫌で二人とも同じタイミングで辞めた。こんなところまで息が合う二人だった。

ぼる塾

きりやはるか
あんり

HARUKA KIRIYA

ANRI



江戸川区出身の二人、青春の全てが江戸川区に詰まっていると言っても過言ではない!?
今回は二人の出会いから青春の思い出、「ぼる塾」結成までのエピソードをお聞きました。



PROFILE きりや はるか

1995年1月生まれ
江戸川区出身。血液型A型。
ボケ担当。メンバーカラーは赤
好きだった給食：酢豚のバイナッブル、
グリーンピースご飯、ハヤシライス
お薦めのお店：瑞江のドンキの中にあるクレープ屋さん

Haruka Kiriya

NSC入学から 『しんぼる』結成へ

中学3年生だったある日の放課後、はるかさんがあんりさんを「一緒にお笑いをやろう」と誘った。その時あんりさんはやんわりと断ったのだが、やんわり過ぎて断られたと思っていなかったはるかさんは高校卒業時に再度あんりさんをお笑いの道に誘う。半ば強引に二人で東京NSCに入学し、『しんぼる』を結成する。入学後3年位は楽しくお笑いの勉強をしつつ活動していたが、結成から5年を迎える頃、契機が訪れる。

解散危機から 『ぼる塾』での成功

同期の仲間が次々と成功していく中、徐々に焦りを感じ始めていた。相方の良いところが許せないところになってしまう

ほど心に余裕がなくなり『友達でいられるうちにやめたい』とあんりさんから切り出した。しかしよく話し合ってみると、はるかさんはあんりさんのお笑いの才能に絶対の自信を持っていたし、あんりさんのはるかさんにはずっとお笑いを続けて欲しいと願っており、お互い相手には絶対の自信を持っていることが分かった。そんな中、同じように悩みを抱える『猫塾』の二人と合流し、2019年12月カルテット『ぼる塾』を結成することとなる。その後のブレイクは皆様ご存じのとおりである。

これからもずっと 江戸川区で

「中学時代は新中川の土手で遊ぶことが多く、青春に憧れていたのか、家で話せばよいのにわざわざ土手まで行って恋話をよくしていました。図書館や公園など無料で遊べる場所も多く、子どもにもお年寄

りにも優しい街。現在も家族は江戸川区に住んでいますし、帰る場所はずっと江戸川区だと思っています。将来もし家を買ったり子育てしたりするならやっぱり江戸川区が良いですね」

法人会の皆さんへ

「法人会のことは知りませんでしたが、今回の取材や『税を考える週間』に出演したことをきっかけにホームページなどで調べてみました。子供の頃から税金について教えてもらえるのは大変ありがたいことです。私たちはお笑い芸人としてこれからも新しい何かを生み出していきたいと思いますが、私たちがのびのびと活動できるのは、たくさん税金を納めて社会の土台を作っている中小企業経営者の皆さんのおかげでもあります。感謝しています。これからも応援よろしくお願いします!」

江戸川区初の観光農園 ブルーベリーファーム東京

実はブルーベリー生産量日本一※は東京って知ってました?そんな東京を代表する
果物、ブルーベリーの摘み取り体験ができる農園が小岩にあるんです。

(※出典:令和3年産特産果樹生産動態等調査)



500円玉サイズになる品種も

お気に入りのを見つけよう

ブルーベリーファーム東京は、美味しさと新鮮さが体験できる摘み取り農園です。23区“最多”の栽培品種を誇り、23区でも“最大級”の栽培面積で、かつ東京駅から1番近いため、ここでしかできない体験ができます。

摘み取り体験は6月上旬から8月中旬まで。各種ブルーベリーの成熟期間は長くて3週間しかないため、訪れるごとに摘み取れる品種が変わり、シーズン中は何度も新しい味に出会えます。

食べ放題ではありませんが、自分の舌でお気に入りのブルーベリーを見つけて摘み取ることができます。市販のブルーベリーではなかなか味わえない、完熟ブルーベリーを味わってみませんか。



月替わりで楽しめる

ブルーベリーは100以上の品種があります。6月は酸味と甘味の調和のとれた「ノーザンハイブッシュ系」や酸味を抑えた甘味の「サザンハイブッシュ系」。7月上旬には甘味重視の「ラビットアイ系」が加わり、それ以降は「ラビットアイ系」が主流になります。



園主 矢野高之さん



摘み取りを体験して

ブルーベリーが東京の名産なんて知らなかったし、小岩でフルーツの摘み取り体験ができることも知らなかった。いろいろな品種があり、試食してたらどれにしようか迷っちゃって、20分間があっという間だった。摘み取ってすぐ食べる完熟ブルーベリーがとても甘いのに驚いた。

取材:広報委員 加藤直樹

ベリーハッピーな
時間でした!



ブルーベリーファーム東京

ブルーベリーファーム東京の専用駐車場はありません。
車で来園の際は、近隣のコインパーキングをご利用ください。

Information

ブルーベリーファーム東京 (アグリファーム(株))

住所:東京都江戸川区東小岩2-20-3 電話:080-8741-5050

期間:6月上旬~8月中旬予定 営業時間:9:00~13:00 及び 15:00~18:00

定休日:火・木曜日(祝日の場合は翌営業日)

※悪天候及び園内のメンテナンス作業等が生じた場合は、臨時休業となります。

バス:JR総武線「小岩駅」または都営新宿線「篠崎駅」から
京成バス72系統「東小岩二丁目」下車 徒歩2分

【料金プラン】(※支払いは現金のみとなります。)

キッズプラン(3才以上~小学生未満) ... 1,500円(20分、約180g)

スタンダードプラン(小学生以上) ... 2,000円(20分、約310g)

プレミアムプラン ... 500円(100gあたり)

※ひとり1kg以上摘み取りが必要

【バック販売】※店頭販売のみ、数量に限りがあります。

小(約100g):550円・中(約150g):800円・大(約300g):1,500円

※2025年1月現在



Highlight
— ハイライト —

動画でルールや注意事項を確認したら、
いよいよ摘み取りのスタートです。



- 1 ブルーベリーファーム東京入口
- 2 休憩スペースではブルーベリーについて学べる
- 3 苗木を傷つけないように手荷物はロッカーへ
- 4 品種によって完熟期が違うので時期によって様々な品種が楽しめる
- 5 ブルーベリーは低木なので子どもでも安全
- 6 スタンダードプランの約310gでも大満足のボリューム

第3ブロック

東小岩第一・第二支部



賑やかさと歴史が共存する街

東小岩は、室町時代創建の寺院など歴史的な面影が残る街です。昭和レトロな商店街「サンロード」、区民館、図書館といった施設も充実。江戸川国際クリケット場が立地し、国際色豊かな一面も持ち合わせています。警察署や大型病院もあり、安心して暮らせる環境が整っています。



EDOKITA MEMBERS



支部長

独特な人が多くて
もうびっくり(笑)

清水工業(株)
清水 賢司 さん

支部のみんなと「全員野球」の精神で邁進中！支部活動を通じて大切な仲間との出会いが増え、仕事(空調設備)やゴルフ、飲み会もすべてが繋がっています。これからも新たな出会いを大切にしながら、支部活動を続けていきます！



柴又街道に面してるから
柴又運輸！

柴又運輸(株)
橋場 広太郎 さん

62年前に現在地に創業したが、「全然柴又じゃないじゃん」と言われ続ける。海外から国内まで保管荷役、流通加工、梱包、輸送を一通り担えるのが強み。iPS細胞の生輸送も行うプロの技術で、コロナ禍においてはコロナワクチンの輸送を請け負い社会貢献を果たした。



先祖代々の
土地を守る17代目

アグリファーム(合)
矢野 喬之 さん

東京で一番のブルーベリー観光農園を目指す観光農園。23区最多の30品種を誇る栽培面積約2,000㎡で、都心からのアクセスも抜群。祖父から引き継いだ農地を未来へ繋ぎ、都市型農業の可能性を探索中！今年も開園に向けて剪定作業に励んでいます。



支部長

司法書士と
喫茶店の二刀流

中光産業(株)
中川 剛 さん

個性豊かな第二支部を柔らかな性格で取りまとめる。娘さんと営む喫茶店「サンライズカフェ」では、自家焙煎のコーヒーとコーヒーゼリーが多くのお客から好評。趣味はゴルフとビリヤード。



そろそろ本気で
法人会！

(株)イプセン
遠藤 真太郎 さん

昭和61年創業。自然由来の成分をふんだんに使用した化粧品を販売。低価格で気軽に通える地域密着型のフェイシャルエステサロンは地元女性に大人気。子供が大きくなったのでそろそろ法人会活動に本気を出すと言っている副支部長。趣味は野球とゴルフ。



サッカー大好き
信金マン

東京東信用金庫 東小岩支店
後藤 巧 さん

昭和20年創業の老舗信金。地域密着をモットーにお客様とのお縁を大切にしている。週末は趣味のサッカーをしたり、旅に出たりとアクティブに過ごしている。仕事も趣味も全力で楽しむ！



外壁塗装と
防水工事はお任せ！

(株)プロテクトホーム
小高 泰男 さん

なかなか止まらない雨漏りの原因を徹底調査。最小限のコストで補修します。建物の「傷」を見つけ出し、最適な治療法をご提案。江戸川区の学校施設の防水工事も手がける実績を持つ一方で、休日はトライアスロンにピアノに英会話と多才ぶりを発揮する。



ふたりは仲良し！

(有)AIフラッグ
朝夷弘一 さん & 奥田庄平 さん

右に期待の新星・奥田さん、左に麻雀愛好家の朝夷会長。お客様の満足を最優先に考える保険代理店が、長年培った信頼と安心感を提供します。どんなニーズにも柔軟に対応し、ベストなサポートをしてくれます。

こんなの知ってる？

抜染

染まっている生地から 色を抜き仕上げる 抜染ってどんな技術？

現在ではあまり見られなくなった「抜染」という工法は
無地染した生地に「抜染糊」を置き、文字や柄を描くことです。
風呂敷などの名入れや奉納幕の家紋入れをする技術として用いられました。

白色抜染の工程

生地、型を用意

染めてある綿生地を使用する。化学繊維は抜染には不向き。
渋紙に漆を塗った紗(シャ)付きの型を手作業で作る。

抜染糊を置き乾燥

生地の上に型を乗せ、ヘラを使って生地に抜染糊を置く。
糊を置いたら極力生地を動かさないようにして、しっかりと糊を乾燥させる。

蒸気で蒸し水洗

糊が乾ききってから、移染しないように白生地を重ねて高温で蒸す。
蒸し終わったら、生地の余分な抜染糊を水で洗い流す。

生地を製品へ加工

抜染した生地を使用して、風呂敷や奉納幕などの製品として
仕立てる。

需要と供給

現在では染色の技術や機材が様々に進化し、抜染による製品づくりが少なくなってきました。
手作業や口伝による部分が多く、継承していく難しさも課題です。

伝統技術の継承

都立高校の生徒が工場体験として「抜染」の工程を
実際に体験した時には、普段触れることのない道具や
見たことのない資材に興味津々でした。積極的に質問
をしたり、実際に自分の手で「モノをつくる」楽しさ
を経験し、大いに盛り上がりました。

若い世代に伝統技術を知ってもらい良い機会になりました。

やってみました！抜染体験



①糊置き



②蒸し



③水洗



④乾燥



⑤製品

取材協力 (株)長田抜染工場

昭和26年創業。江戸川区において日本の伝統文化と言える「和」を
取り扱う。
創業当時は風呂敷の名入れからはじまり、現在は半纏、のれん、
てぬぐい、旗等と取り扱い品目は多岐にわたる。
東京都江戸川区松島1-5-10
電 話：03-3651-5030
F A X：03-3651-0149

長田 隆史

橋場 広太郎

加藤 直樹

田辺 強

広報委員



えどきたグルメ探訪

vol.09

活けふぐ料理店 味路

江戸川北法人会エリアにあるお店を紹介します。
今回は一之江にある『味路』さんを取材してきました。



活けふぐコース 1名 ¥15,400 (2名様から)

煮凝り / 白子焼き / ふぐの唐揚げ / ふぐさし / ふぐしゃぶ / ふぐちり鍋 / 雑炊セット

1階は掘りごたつとテーブル席、2階のお座敷は最大35名まで宴会可能。
入り口にはいけすがあり「本日はこの魚を捌きますよ」とスタッフが教えてくれる。
捌きたての鮮魚の刺身は格別。カニ料理やスッポン料理のコースもあります。
各コースに応じて仕入れるため、必ずご予約の上ご来店ください。
各種コース料理：5,500円 / 1名～



find delicious food

活けふぐ料理店 味路

創業 35 年の老舗で味わえるのは、ふぐ、かに、すっぽん、あんこうといった
贅沢な品々。料理前には新鮮な素材を見せてくれるため、鮮度の良さを実感。

多彩な食材を提供する中で、メインを飾るのは
新鮮な「とらふぐ」。
いけすで泳いでいたとらふぐを手際よく捌く
職人の技は圧巻。1階での調理風景が見られるのは、
タイミング次第の特別な体験。目の前でふぐの迫力と
鮮度を実感できる瞬間は、このお店ならではの贅沢です。

TORAFUGU



刺し身の盛り合わせ

時価 (1名 3,300円～)

活サバを江戸川区で食べられるのはここだけか。
新鮮で弾力のある活きサバは絶品。ぜひ来店の際は
「活きサバ入り刺身盛り」をリクエストしてみてください。

ヒレ酒

ふぐ料理といえば熱燗のヒレ酒が定番だが、常識を覆す「冷やヒレ酒」が人気。
口当たりがよく、一度飲むとつい杯を重ねたくなる美味しさ。飲み過ぎ注意の逸品。

活きた新鮮なタラバガニは、凝縮された旨味がたまらない。
茹でても絶品ですが、七輪で焼くと旨味が逃げず、
さらに濃厚な味わいに。
香ばしい香りが立ち上る七輪での調理は、
風味も雰囲気も格別です。時価ながら、
店主の良心的な姿勢も安心ポイント。
値が高騰している時期には
「今はおすすめしない」と
率直に教えてくれる、信頼のお店です。



TARABAGANI

please come to my restaurant

SHOP DATA

活けふぐ料理店 味路

東京都江戸川区一之江 7-29-23

03-5607-0335

<https://ajiro.gorp.jp/>

お店のホームページから空席確認・ネット
予約ができます。

11時～23時までの完全予約制で通し営業

創業者 山本 周一さん (中央)
店 主 山本 賢一さん (左)
奥 様 山本 摩耶さん (右)

創業者のお父様とご夫婦で切り盛りしている。
ご夫婦の趣味は釣り。特に鯛釣りが好きだけ
ど、一番の好物を釣ったのは6kgのヒラメ。



折々の行事、雲の如く湧き上がりて途切れなし

01

税制委員会 税を考える週間 記念事業

2024年11月13日(水)

総合文化センター



メロディと共に税を考える!

昨年の「税を考える週間」記念行事は、関東第一高等学校ウインドオーケストラ演奏会が大きな注目を集めました。昨年甲子園準優勝で野球部が話題となった関東一高ですが、吹奏楽部も全国大会常連の強豪校です。音楽の力強さと美しさが会場を包み、参加者からは大きな拍手が贈られました。その後行われた抽選会では、江戸川区出身のお笑いコンビ『ぼる塾』のきりやはるか氏&あんり氏がMCを務め、会場は笑いと歓声に包まれました。ディズニー1DAYパスポートやオリジナル水筒などの豪華景品が当選者に贈呈されるとともに、参加者全員にオリジナルグッズなどが配布され、思い出深い一日となりました。

04

女性部会

税に関する 絵はがきコンクール審査会

2024年11月27日(水)

法人会館



小さな手から生まれた豊かな発想の数々

税の大切さをテーマにした絵はがきコンクールの審査会。子どもたちの創造性と税への深い理解が際立っていた。税金が生活や社会を支えていることを独自の視点で鮮やかに表現した作品に、審査員一同感心していた。現在、優秀作品は税務署に掲示されている。

05

組織委員会

異業種交流会・新入会員歓迎会

2024年11月28日(木)

グリーンパレス



人脈を育む新たな出会い!

多業種の経営者たちが一堂に会し、活発な交流を行った。特に、山本衣奈子氏によるワークショップは、「伝わらなければ意味がない」という理念のもと、参加者に実践的なコミュニケーション術を伝授。「伝わる」コミュニケーションの秘訣を学んだ。続く異業種交流パーティーでは、名刺交換を通じて新たなビジネスチャンスが生まれるなど、参加者同士の繋がりを深める機会となった。

02

源泉部会

年末調整説明会

2024年10月30日(水)

グリーンパレス



定額減税、もう迷わない!

12月の年末調整の季節が近づく中、小野恵税理士による、実践的なセミナーが行われた。「定額減税」への対応が重要ポイントとなり、多くの企業が関心を寄せていた。セミナーでは、基本的な所得税計算から最新の税制改正まで幅広い内容を網羅。初心者から経験者まで、様々なニーズに応える内容となっていた。

03

源泉部会

源泉部会 第4回専門コース 移動研修

2024年11月6日(水)

千葉県銚子



秋空の下、銚子へ!

秋曇りの中、源泉部会員による日帰りバス研修が開催されました。ヤマサ醤油工場の見学をした後は銚子電鉄に乗り、犬吠埼の灯台へ。初めて乗車する方が多かったようです。昼食は新鮮な海の幸を堪能。車中では税金クイズやビンゴゲームも楽しみ、銚子のお土産や法人会グッズが賞品として贈られました。

06

厚生委員会・女性部会

旅するレストラン 「52席の至福」

2024年11月10日(日)

埼玉県秩父



のどかな景色を楽しむ

特別な体験ができるレストラン電車に乗車。普段はなかなか味わえない、著名シェフが手がけたコース料理に舌鼓を打ちながら、車窓からの景色を楽しみました。秩父の地に到着すると色づき始めた紅葉がお出迎え。心癒やされる秋のひとつでした。

07

青年部会

税務研修会

2024年10月29日(火)

グリーンパレス



インボイスとコミュニケーションスタイル研修

第一部は江戸川北税務署法人課税第1部門曾根達也氏より『インボイス制度』の施行から現在までのQ&Aを紹介してもらい、疑問・質問に答えてもらいました。第二部の研修は浅井忠雄氏による3回連続の研修会で、今回はお客様に応じた柔軟な接客対応、ニーズに合ったコミュニケーションの取り方を目的とした研修会でした。初の試みとして欠席者にもYouTubeで研修動画を配信して受講できる対応をしました。

従業員の退職金準備は 東法連特定退職金共済制度

東法連特定退職金共済制度が選ばれる7つの理由！

- その1 東京都内の事業所であれば企業規模を問わず加入できます
- その2 従業員のための退職金を計画的に準備できます
- その3 掛金は1人月額1,000円から30,000円まで設定できます
- その4 掛金は全額損金または必要経費に算入でき給与所得にもなりません
- その5 退職一時金は退職所得控除の対象になります
- その6 ご加入後1ヵ月で退職しても退職金が支払われます
- その7 簡単な申込手続で加入できます

○この制度は、大同生命保険株式会社と締結した「新企業年金保険契約」に基づいて運営しています。
○このご案内は、2021年10月現在の制度内容および税制に基づき記載されており、内容は将来変更されることがあります。
○ご加入にあたっては、必ず所定のパンフレットをご確認ください。

資料請求・お問い合わせは **TTK** 公益 東法連特定退職金共済会 財団法人

**公益財団法人
東法連特定退職金共済会とは**
○東京法人会連合会(東法連)が母体となって1977年に財団法人として設立され、2012年10月に東京都知事の公益認定を受けて公益財団法人に移行しました。
○所得税法施行令第73条に定められた「特定退職金共済団体」として、税務署の承認を受けて共済事業を行っています。現在、約4,700社の事業所の皆さまにご利用いただいています。

企F-2021-0003(2021年10月27日)P6965
〒160-0002 東京都新宿区四谷坂町5番6号 全法連会館3階
TEL (03)3357-1641 FAX (03)3357-1642
<https://www.tohoren-tokutaikyoo.or.jp/>



経営者の安心を より確かなものに変えていきたい。

日本の会社の99%を占める中小企業。

経営者の悩みはそれぞれ異なり、多種多様。

社長ひとり、社内のリソースで、解決するには難しいことがあります。

大同生命は保険だけでなく、あらゆる場面で経営者のお役に立てよう、

さまざまなプログラムやサービスをお届けしてきました。

これまで半世紀に渡り中小企業と向き合い、

ともに歩んできたからこそできる支援をここに。

保険とともに全力で経営者のみなさまを

サポートしていきます。

さあ、保険の新次元へ。
T&D 保険グループ

経営支援

サステナビリティ経営支援
健康経営®支援
人材採用・育成支援
災害時の安否確認
情報セキュリティ対策支援
など

病気・入院等で
働けなくなった場合の保障
お亡くなりになった場合の保障
勇退される場合のそなえ
など

経営者保障

※「健康経営®」は、NPO法人健康経営研究会の登録商標です。

CM特設サイトはこちら



その安心で、企業とともに未来をつくる。 **DAIDO** 大同生命保険株式会社

東東京支社/東京都江東区亀戸2-26-10(立花亀戸ビル8F) TEL 03-5626-6161

News & Information

01 【納税表彰式】
令和6年11月5日(火) グリーンパレス
東京都江戸川都税事務所・江戸川区主催
納税功労表彰式

本会からは以下の4名の方が受賞されました。

東京都江戸川都税事務所長感謝状 実川 享 副会長
江戸川区長表彰 西坂光司 理事
江戸川区長表彰 小高 昇 理事
江戸川区長表彰 野口悦信 理事



02 【納税表彰式】
令和6年11月14日(木) グリーンパレス
江戸川北税務署主催
表彰状並びに感謝状受彰式

本会からは以下の3名の皆様が受賞および披露されました。

江戸川北税務署長表彰 片岡克彦 理事
江戸川北税務署長表彰 岡本恒明 理事
江戸川北税務署長感謝状 木幡知之 理事



経営に革新を、日本に発展を。
江戸川を愛する経営者の会

EDOKITA
vol.270

会報誌【えどきた】vol.270
2025年1月発行
発行：一般社団法人 江戸川北法人会
〒132-0034
東京都江戸川区小松川4-98
TEL:03-3681-3474
編集：一般社団法人 江戸川北法人会 広報委員会
本誌掲載の記事、写真の無断転載を禁じます。
撮影：河野康幸・横井宏武



[EDOKITA] vol.271は
2025年4月発行です

Contents

- 02 江戸北の人 『ぼる塾』 きりやはるか あんり
- 04 身近な社会探訪 ブルーベリーファーム東京
- 06 EDOKITA Members file 08 第3ブロック 東小岩第一・第二支部
- 08 こんなの知ってる？ 抜染
- 10 えどきたグルメ探訪 vol.09 活けふぐ料理店 味路
- 12 活動報告
- 15 News & Information

源泉部会主催 第5回専門コース

家事えもん
が教える

家事をラクにする!! おそうじ裏技セミナー

家事をラクする裏技を大公開!
家事に追われる毎日。
「できるならもっとラクしたい」、
そんな家事の負担を軽減して
キモチまでラクにする秘伝の
テクニックをお伝えします。

家事えもん
こと

テレビで大活躍の家事芸人
講師 **松橋氏**

令和7年

2/27 木

18:30~20:00 (90分間)

場所 **グリーンパレス
5F 孔雀の間**

江戸川区松島1-38-1 TEL 03-3653-5151

定員 **80名**

受付中

お申し込みはこちら⇒



主催：一般社団法人 江戸川北法人会

Mail info@edokita.or.jp TEL 03-3681-3474 FAX 03-3683-0354