

■背景

東日本大震災の被災者に対して、多くの市民や法人が義援金・支援金や寄付を申し出ているとされている。たいへん心強いことだ。しかし、復興支援をする資金的援助は、義援金・支援金や寄付のみではなく、復興を担う特定の地元企業等に対する出資という形をとるものも有効であると考えられる。たとえば、(株)ミュージックセキュリティーズでは、「被災地応援ファンド」というファンドの仕組みを通じて、個人や法人からのマイクロ（少額）出資のプラットフォームを提供している。震災復興のための企業活動についての提案に対して、一ロ一万円（半分は寄付、半分は出資と看做される）の寄付／出資を募集するものである。

個々人や個々の法人が、義援金を選択するか、出資という方法を選択するかは、当事者の判断であるが、このような「出資による資金的支援」という選択肢が存在する事は重要なことだと考える。実際、日本赤十字などの機関を通じた義援金の場合、寄付者にとって寄付したお金が何に使われるか具体的にはわからない、義援金が実際に被災者に届くまでにかかなりの時間がかかる、などの「課題」があるとされている。それに対して、たとえば、被災地の地元企業が復興するための具体的な計画と必要な資金額が示され、それを見て「実効性がある」、「重要な分野だ」、「応援したい」などと判断した個人や法人が、共感し、特定の企業に寄付／出資したいと思うケースも少なくないであろう。出資という選択肢があることで、復興に必要な資金がより多く集まる可能性が生まれるであろう。

しかるに、現行制度では、そのような行為を促進することに対する障壁がいくつか存在する。本提案は、そのような障壁を低めるための制度変更の特例措置を提案するものである。

■制度変更の提案

「地域性の高い」企業（下記するような一定の条件を満たす企業）を対象とする「マイクロファンド」の仕組みにおいて、出資者（個人、ないし、法人）に対して以下のような特例措置を講ずるものとする。

法人及び個人の出資は、一定金額を上限に税額控除されること。ただし、その後に利益が生じた場合には、応分の課税がされること。

注：「地域性が高い企業」とは、以下のいずれかを満たす企業であるとする。これらの基準の詳細は、今後、各方面と協議した上で決める。

- ①当該地域での事業継続年数が一定の条件を満たす
- ②地域から調達される原材料の比率が一定以上である
- ③地域出身の従業員の比率が一定以上である

(株) ミュージックセキュリティーズの震災マイクロファンド

山内鮮魚店：当店は昭和24年、先代の山内正一（やまうちしょういち）が宮城県北部、三陸屈指の恵まれた漁場「南三陸町(みなみさんりくちょう)」に鮮魚店を構えたことから始まりました。その後、時を経て昭和63年、社名を鮮魚店から「株式会社ヤマウチ」に変更しました。本格的に地元三陸産の豊富な魚介類を使用した水産加工品の製造販売に着手。以来、地場産物の良さを最大限に活かした水産加工品として、全国の水産加工品品評会にて数々の賞を頂戴しております。



津田鮮魚店：津田鮮魚店代表の津田竹雄は東京での鮮魚店修行の後、遠洋漁業船員を経て石巻の個人スーパーへ鮮魚店としてテナント出店をしました。その6年後の1980年7月に「スーパー等にはない最高品質の石巻の鮮魚を取り扱う鮮魚店」をモットーにした「津田鮮魚店」を石巻市大街道に開業しました。



齊吉商店：齊吉商店は気仙沼随一の廻船問屋として、60有余年の歴史を持つ老舗です。気仙沼水揚げの新鮮な魚介類を使った加工品は無添加で、素材の味を活かした優しい味付けは、首都圏でも大人気となっています。さんま笹寿司など、気仙沼伝統の食を全国に送り出しています。



タツミ食品：南三陸の十三浜は、東北で最大の流域面積を誇る北上川から流れる真水と太平洋の海水がぶつかりあう外洋に面した荒々しい海です。荒波で水はけが良く、そこで採れる様々な海藻は、ミネラルも豊富で、品質も良く、まさに海の恵みの宝庫です。私どもタツミ食品は、この南三陸の味を、より多くの皆様の食卓にお届けして参ります。



石渡商店：サメの水揚げ日本一を誇る気仙沼の地で昭和32年に創業。これまでの54年間、ふかひれ専門店として市場での買い付けから、一般消費者様へ商品をお届けするまで製造加工販売を行ってまいりました。特許も頂いた独自の技術で作るふかひれは和食から中華店まで幅広い料理店で多くの方々にご支持いただいております。ふかひれラーメンやスープ、姿煮はご家庭で簡単に召し上がれるよう試行錯誤した商品でお客様からもご好評頂いております。



八木澤商店：文化4年創業、200年以上の歴史を持つ醤油醸造蔵です。伝統の製法で長く発酵・熟成されたこだわりの醤油を作るとともに自根きゅうりを自ら栽培するなど地域の食を守る活動も盛んに行っています。八木澤商店のみならず、陸前高田を引っ張る地域のリーダーでもあります。これからも、伝統を大切にしつつ常に新しい味造りへのチャレンジを忘れず、命を育み、未来へとつなげるために安全、安心、おいしさの追求に全力をささげます。



丸光食品：丸光食品の生麺工場は、気仙沼で唯一の製麺工場です。昔ながらのそば・うどん・焼そばは地元の人が慣れたんだ味で、海鮮ふかひれ生ラーメンは、贈答用などで全国的に人気の商品となっています。また、機械製法だけに頼らず、職人の技で麺を作っています。創業五十年を迎えた今も、『こだわり』をもち続け、ナンバーワン商品ではなく、オンリーワン商品を通した麺食文化への貢献を目指します



オノデラコーポレーション：アンカーコーヒーは 2005 年、気仙沼郊外の小さなガソリンスタンド跡地の小さなドライブスルー専門店から始まりました。「世界で受け入れられているライフスタイルを東北の津々浦々にも届けたい」「品質の伴わない成長は選ばない」ということを心に誓い、多くのお客様からサポートしていただき 5 年後には 5 店舗で営業できるようになりました。自社焙煎工房と製菓工房も持ち「自分達で出来ることは自分達で」行ってきました。何のノウハウも持たないところから始まった我々は、自分達の手で小さな問題を一つ一つクリアしながら試行錯誤を繰り返し独自のノウハウと経験を積み上げてきました。気仙沼を「珈琲香る港街」とし、気仙沼と聞くと「アンカーコーヒーの街」という一つの認識が生まれるまで、地域の産業の一翼を担い、より多くの雇用を創出できるような企業を築いてまいります。



□支援対象とする優先度の高い企業

地域資源を活用し、地域性の高い商品・サービスを提供している企業。

地域資源とは、当該地域でしか得ることのできない土地・風土・気候による森林や畑・水田・海などの自然資源、および、その土地で継承されてきた文化資源など。

今後、どこでも作れるものを一番安いところで大量に作るグローバル展開企業との差別化を図る上では、当該地域でしか作れないものを提供していくことが重要。

本差別化は、持続可能な事業につながり、地域に雇用・文化を守ることに寄与すると考える。