

大地を駆け抜ける夢

1 特集／TOP INTERVIEW

綾部味噌醸造元
豊洋精工 株式会社
有限会社 由布製麺

4 キラリ、新風力 ふわり、爽風力

5 けんしん同友会企業紹介

7 けんしんからの「知っ得情報」



約28度に保たれた麴ムロの中は蒸し暑さでムンムン。職人の心意気を感じられる

合わせ味噌、1年麦味噌各550円(1kg入り)

明治時代からの巨大な木樽で熟成させた赤味噌は、大豆本来の濃厚な風味が際立つ

城下町・杵築の中で、谷あいの商人街の一角に風情ある佇まいを見せる綾部味噌。江戸時代の面影を残す白壁造りの店舗が「酢屋の坂」の上り口に立っています。

味噌づくりを始めたのは明治33年。以来、裏にある蔵で天然醸造の味噌を造り続けています。俗に「蔵ぐせ」とい

われ、古い蔵には床や壁や柱に長年生き抜いてきた酵母菌が住み着き、それによって蔵独自の味が生み出されると言う味噌の世界。ここでは大豆は国産や県産、お米は県産、麦は九州産大麦を使い、大豆の蒸し煮から麴づくり、仕込み、熟成まで全てが手作業で行われています。

「味噌づくりに一番大切なのは^{こうじ}麹づくり。夏と冬では違うし、天候によっても変わります」と専務で4代目の浩太郎さん。今では出来合いの麴菌を使うところが多い中、昔ながらの「もろぶた法」を取り入れています。丸麦を1升ずつもろぶたに入れ、温度管理された蒸し暑いムロの中で粒を潰さないように3昼夜かけて丁寧に麴を育てます。熟成は明治時代からの大きな木樽の中へ。こうして造られた味噌は風味豊かな味わいが特長で、中でも“豊後の赤味噌”と呼ばれる1年仕込みの味噌が看板商品となっています。

浩太郎さんは大学で醸造を学び、味噌の研究に携わった後、29歳で帰郷。父の下で修業を積んで20年が経ち、「2、3年前からやっと全てを任せてもらえるようになりました」と苦笑い。

「目が届くところへ届けたい」と大型店舗やスーパーには展開せず、店売りと全国発送のみというスタイルは昔も今も変わりません。地域の人はもちろん、うわさを聞き付けて週末には県内外から多くの買い物客らが訪れます。「今のままのやり方でちゃんとしたものを造りたい」。その頑固なまでの職人魂が、伝統の香り高い味噌を造り出しているのです。

113年の歴史を受け継ぐ 天然醸造の味噌づくり

「完璧はありません。同じようにやっても同じにならない。一生、勉強です」と4代目の綾部浩太郎さん

杵築同友会

【味噌醸造業】

綾部味噌醸造元

専務取締役 綾部 浩太郎氏

DATA

所 杵築市谷町169

☎ 0978-62-2169

営業 8:00~19:00

休 1/1~1/3

☎ あり

意欲的なモノづくりで 時流に乗って 世界へ飛躍

「壁にぶち当たった時、選択肢は意外と少ない。決断するのが私の仕事。あとは一丸となって前に進むだけです」と清原社長



国東同友会

【部品製造・組立・塗装業】
豊洋精工株式会社
 代表取締役社長 **清原 昌巳氏**

DATA

〒 国東市安岐町大添454-1
 ☎ 0978-67-2221
 営業 8:00～17:00
 休業 土・日曜、祝日
 あり
<http://hoyo-g.co.jp/HOYO/>

この4月に完成したばかりの真新しい新社屋。明るい吹き抜けの玄関に並ぶたくさんのお祝いの花が、これまでの発展を物語っています。

豊洋精工株式会社は、自動車部品の製造・組立・塗装、プラスチック成形からカメラやビデオカメラ部品の製造・組立まで幅広い業務を行うグループ企業。自社工場ですべての製造・組立・印刷・組立まで一貫生産を行うことで、確たる実績と厚い信頼を築き上げてきました。

昭和52年に、大手自動車メーカーのハーネス（自動車のコード配線）から業務を開始。当時は、川沿いの小さな倉庫で、忙しい時だけ近所のパートさんが集まって内職する程度の小さな町工場でした。5年後には近くにできたカメラメーカーの部品検査を始め、プラスチック成形機を導入して部品の製造から検査までを請け負う中で技術を蓄積していきました。ところがアナログからデジタルへと時代が移行し、仕事

が減少。転換を図ったのが、一時やめていた自動車業界でした。その後は異なる2つの分野で培った技術力を活かし、より付加価値の高い製品を造り出すなど自動車とカメラの両輪でめきめき成長を遂げていったのです。

「カメラを始めたのが大きかった」と、専務時代から仕事に尽力してきた清原昌巳社長は振り返ります。時代の変化の中でいち早く方向を定め、顧客のニーズに応えながら波に乗ったからこそ現在があるのです。

平成22年にはより多くの人材確保と近隣諸国進出を視野に入れ、福岡に工場を新設。翌年には中国湖北省に現地法人を設立しました。

「不景気で…と日本でばやくより、『中国やインドネシアでもやるぞ』と決めると社員のモチベーションもあがる。人が大事です。中国やASEANにはまだチャンスがあります」。

大分から世界へ。モノづくりを通してさらなる飛躍を誓っています。



福岡工場では、約150名でデジタルカメラの組み立てから生産管理を行う



豊洋精工本社



湖北省にある工場。日本人スタッフ2名の下で現地のエキスパートが育てている

「百姓を始めて13年。毎日がドラマチックで達成感があるねえ」と話す長谷川会長。苦難の末に、湯布院で育てたそばの実から作ったそばを、わずかながら消費者の元へ届けられるようになったそうです。畑があるのは、由布岳の頂を眺望する海拔700mの高原。900坪から始めた栽培は、今では4万6000坪へと広がっています。

湯布院の山間部は海から遠いうえに風が通るため、そばの栽培に優れた環境ながらも手付かずの分野でした。長谷川さんは店舗経営を始めようとした矢先に、尊敬する町おこしの祖・中谷健太郎さんからのアドバイスで、急ぎよ方向転換。昭和55年から湯布院の天然水と厳選した粉を使い、そばやうどん、冷やし中華といった多彩な麺を作っています。

法人化して仕事が軌道に乗ってからは会社経営を家族に任せ、そばの栽培へと乗り出しました。朝6時から夜8時まで、毎日作業は続きます。荒れ地を覆い尽くす草を刈って水はけ用の水路を造り、掘れども出てくる石を取り除いては野生動物と格闘する日々。数十頭ものイノシシから追いかけて泥の中で倒れた時は、情けなくて空を見上げて涙したといいます。そんな思いをしても突き進んできたのは、「安心安全なそばをこの湯布院からみなさんに届けたい」との一途な思いからでした。雨の日も風の日も畑に立ち続け、よう

やくひと筋の光が差したのは3年。白い花が緑の高原を埋め尽くし、後に実がなったのです。

「これからは有機農法でそばを作りたい」と、昨年から今年にかけては210トンとガラ20トンをまいて土りを進めています。

「それも台風が来たらバア。会社からは『赤字だからやめてくれ』と言いますが、やめようと思ったことはありません。努力は必ず報われる。8万坪まで広げて、いずれは自社の粉だけで作りたい」と、大いなる自然の中で熱く夢を語ってくれました。

湯布院の広大な原野で 有機そばの栽培に挑む

「将来、子どもたちのために太鼓の研修道場を作りたい」と話す長谷川会長。そば栽培の傍ら、「ゆふいん源流太鼓」の代表も務める

主力商品の生そばと抹茶そば、ざるうどん。九州産そば粉を使ったバック入りの新商品も登場



オートメーションを取り入れているが、袋詰め以外は丁寧に手作業で麺を作っている 5〜6月限定の新茶そばは宇治産新茶を使って造られる

久大同友会

[農業・麵生産業]

有限会社 由布製麺

代表取締役会長 長谷川 義氏

DATA

〒 由布市湯布院町川南339

☎ 0977-84-4549

🕒 9:00~17:00

📅 日曜・祝日

📍 あり

http://www.yufuin-menkobo.com/



三日月の滝温泉
支配人 穴井 優輝さん

前社長の遺志を受け継ぎ、 玖珠の活性化に尽力したい

ここは平成8年にオープンした温泉宿泊施設です。ミニナイアガラと呼ばれる玖珠川の三日月の滝を望む位置に宿泊棟や離れ、温泉、オートキャンプ場、パークゴルフ場がそろっていて、川では釣りやカヌー体験も楽しめます。

私は5年前に夏のカヌー要員として、アルバイトで働き始めました。昨年、亡くなった前社長からパークゴルフ場を造るからやってみないかと言われて2年間マネージャーをして、3年目からは支配人として頑張っています。

当初は素泊まりだけだったのが、食事付きの宿泊を始めたことで福岡からの宿泊客が増えました。営業と

アルバイトが福岡まで行ってポストイングするなど、地道に営業活動を続けています。お客様が少ない月にはお得に利用できるキャンペーンをしたり、HPで常に最新の情報を発信しています。また、一度来ていただいたお客様とはフェイスブックで交流を図るなど、「また行きたいね」と言われるよう接客に力を入れています。

私は玖珠出身で、玖珠から一度も出たことがありません。将来、結婚して子どもができれば、その子のためにも地元で仕事ができる環境をつくりたい。生前、社長が地域活性への思いを何時間もかけて語ってくれたことがありました。その思いを引き継ぎ、玖珠の主要施設として発展していければと思っています。



DATA
〔温泉宿泊業〕
株式会社 三日月の滝コーポレーション
〒玖珠郡玖珠町山浦115-1
☎ 0973-73-2007
営業 8:00~22:00(日によって19:00まで)
休 年中無休
P あり
<http://www.mikazukinotaki.com/>

キラリ 新風力 New Wind & Fresh Power ふわり 爽風力

有限会社 安部組
代表取締役 安部 徹さん

土地柄を生かして、 しめ縄づくりと農業で 発展を続けたい

父の建設会社を引き継いで、土木仕事を請け負っています。10年くらい前から公共工事の減少で経営が苦しく、打開策として取り組んだのが、農業です。平成18年に県の経営革新計画の認定を受け、高齢生産者のための農業サービスとして箱苗と椎茸の原木の販売を始めました。次に取り組んだのがラジコンヘリコプターによる消毒散布です。免許を取って訓練し、350ヘクタールを受け持っています。

平成21年には国の助成を受けて法人化し、「味一ねぎ」の栽培をスタート。丸2年かけて技術を取得して、県の野菜経営コンクールで最優秀新人賞をいただきました。今は専属の従業員2人とパートで、1ヘクタールの畑でネギを育てています。

また3年前から取り組んでいるのが、国東の藁を使ったしめ縄づくりです。

手作業でやってみると、これが難しい。島根県まで視察に行き、機械で作業していることを知り、さっそく戻ってきて専門の機械を作ってもらいました。9月に新しい藁ができるので、年末に向けてデザインを試作しているところです。近くに「富来神社」など縁起のいい観光スポットがあるので、他の藁製品も開発していきたいと考えています。

ネギは周年、4~6月は米の苗、7~9月は消毒散布、11~4月は椎茸栽培と売り上げを確保できるようになりました。農業経験のない従業員ばかりですが、本人たちの努力があってこそ。さらに安定を目指し、国東を代表する会社に成長したいと思います。



DATA
〔農業・藁製品生産業〕
有限会社 安部組
〒国東市国東町大恩寺3103
☎ 0978-74-0168
営業 8:00~17:00
休 日曜
P あり



COMPANY GUIDE

飲食・ホテル業

ランチバイキングが人気の温泉宿泊施設



しゃぶしゃぶや天ぷら、酢豚といった多彩な料理がずらりレストラン11:00~21:30(バイキングは14:15まで)

山香温泉風の郷

国東半島の緑豊かな場所に温泉や宿泊施設、レストランなどがゆったりと佇んでいます。平成12年のオープン以来、町内はもちろん、県内外からも観光客が押し寄せる人気のスポットです。町営からNPO法人山香郷へと運営が移行し、以前にも増してサービスが充実。レストランでは、地元の野菜や食材を使ったランチバイキングが好評です。毎日、和・洋・中の手作り料理やデザートが約40種類並び、ドリンクバーもあります。山香牛ステーキのオーダーもでき(別料金)、温泉入浴券付き等の日替わりサービスも登場。元金山に隣接する温泉は塩化物泉の中でも特に珍しい湯質を持つといわれ、露天風呂や大浴場、源泉掛け流しの桶風呂で疲れを癒せます。客室は離れや温泉付き客室、バリアフリーの洋室があるなどお年寄りにも優しい施設です。



〒 杵築市山香町倉成3003
☎ 0977-75-1126
🕒 8:00~22:00(温泉は8:30~、レストランは11:00~21:30/バイキングは14:15まで)
🚗 不定 🅇 あり
<http://www.kazenosato.jp/>



竹製品製造・小売業

繊細な技が息づく曲げ輪づくり136年



生活になじむよう、大小さまざまなサイズがそろっている

萬力屋

江戸時代の風情ある町並みの中で、安政年間に建てられた白壁の大きな建物が印象的な「萬力屋」。南北の台地に連なる武家屋敷に包まれるようにある商人の町に明治10年以來、店を構えています。明るい店の中には竹製品や草履、和小物などが所狭しと並び、その中でも脈々と受け継がれてきたのが、昔ながらの暮らしに欠かせないセイロやふるいといった曲げ輪製品です。滑らかなヒノキに桜の留め具をあしらった曲げ輪は水に強く、手入れをすれば50年、100年と使い続けられる逸品。「何十年も使い続けるものだから手を抜かない」をモットーに、5代にわたって丹念に手作りしています。使い続けてきた年代物の品を補修して欲しいと訪れるお客様も多く、店の一角にある作業場で間断なく続く手仕事には、ただ見とれるばかりです。



〒 杵築市大字杵築157-2
☎ 0978-62-3060
🕒 8:00~20:00
🚗 年中無休
🅇 あり



フライタル業

少人数から団体まで真心の宴を提供



よく手入れされた庭木に迎えられる明るいロビー

くにさき総合会館 嘉宴

純白の建物がまばゆいばかりの「嘉宴」は、武蔵で唯一の結婚式場。町内の違う場所で3年、現在地で4年、着実に信頼を積み重ねてきました。総合会館とあるように祝い事や法事、各種宴会などあらゆる宴の席を真心で演出し、大規模な建物となった今も地域の人々に愛され続けています。料理は、太刀魚やハモのしゃぶしゃぶといった地元の旬の魚を盛り込んだ会席料理が評判です。和室と洋室の全8室を備えた館内で5名から200名までの宴を行うことができ、広々としたバリアフリーの空間づくりやゆりのある椅子席の部屋は、年配のお客様にも好評です。送迎や、端午の節句では地域の習わしである「鯛の塩釜」を盛り込んだ料理を提供するなど、きめ細かなサービスを徹底。手作りのおせちやオードブルの仕出しも行っていきます。



〒 国東市武蔵町古市164
☎ 0978-68-1348
🕒 9:00~22:00
🚗 月曜
🅇 あり





COMPANY GUIDE

飲食・ホテル業

ランチバイキングが人気の温泉宿泊施設



しゃぶしゃぶや天ぷら、酢豚といった多彩な料理がずらり
レストラン11:00~21:30(バイキングは14:15まで)

山香温泉 風の郷

国東半島の緑豊かな場所に温泉や宿泊施設、レストランなどがゆったりと佇んでいます。平成12年のオープン以来、町内はもちろん、県内外からも観光客が押し寄せる人気のスポットです。町営からNPO法人山香郷へと運営が移行し、以前にも増してサービスが充実。レストランでは、地元の野菜や食材を使ったランチバイキングが好評です。毎日、和・洋・中の手作り料理やデザートが約40種類並び、ドリンクバーもあります。山香牛ステーキのオーダーもでき(別料金)、温泉入浴券付き等の日替わりサービスも登場。元金山に隣接する温泉は塩化物泉の中でも特に珍しい湯質を持つといわれ、露天風呂や大浴場、源泉掛け流しの桶風呂で疲れを癒せます。客室は離れや温泉付き客室、バリアフリーの洋室があるなどお年寄りにも優しい施設です。



〒 杵築市山香町倉成3003
☎ 0977-75-1126
🕒 8:00~22:00(温泉は8:30~、
レストランは11:00~21:30/
バイキングは14:15まで)
🚗 不定 🅇 あり
<http://www.kazenosato.jp/>



竹製品製造・小売業

繊細な技が息づく 曲げ輪づくり136年



生活になじむよう、大小さまざまなサイズがそろっている

萬力屋

江戸時代の風情ある町並みの中で、安政年間に建てられた白壁の大きな建物が印象的な「萬力屋」。南北の台地に連なる武家屋敷に包まれるようにある商人の町に明治10年以來、店を構えています。明るい店の中には竹製品や草履、和小物などが所狭しと並び、その中でも脈々と受け継がれてきたのが、昔ながらの暮らしに欠かせないセイロやふるいといった曲げ輪製品です。滑らかなヒノキに桜の留め具をあしらった曲げ輪は水に強く、手入れをすれば50年、100年と使い続けられる逸品。「何十年も使い続けるものだから手を抜かない」をモットーに、5代にわたって丹念に手作りしています。使い続けてきた年代物の品を補修して欲しいと訪れるお客様も多く、店の一角にある作業場で間断なく続く手仕事には、ただ見とれるばかりです。



〒 杵築市大字杵築157-2
☎ 0978-62-3060
🕒 8:00~20:00
🚗 年中無休
🅇 あり



フライタル業

少人数から団体まで 真心の宴を提供



よく手入れされた庭木に迎えられる明るいロビー

くにさき総合会館 嘉宴

純白の建物がまばゆいばかりの「嘉宴」は、武蔵で唯一の結婚式場。町内の違う場所で3年、現在地で4年、着実に信頼を積み重ねてきました。総合会館とあるように祝い事や法事、各種宴会などあらゆる宴の席を真心で演出し、大規模な建物となった今も地域の人々に愛され続けています。料理は、太刀魚やハモのしゃぶしゃぶといった地元の旬の魚を盛り込んだ会席料理が評判です。和室と洋室の全8室を備えた館内で5名から200名までの宴を行うことができ、広々としたバリアフリーの空間づくりやゆとりのある椅子席の部屋は、年配のお客様にも好評です。送迎や、端午の節句では地域の習わしである「鯛の塩釜」を盛り込んだ料理を提供するなど、きめ細かなサービスを徹底。手作りのおせちやオードブルの仕出しも行っています。



〒 国東市武蔵町古市164
☎ 0978-68-1348
🕒 9:00~22:00
🚗 月曜
🅇 あり



製造業

中山化成有限会社

時代のニーズを見極め、 技術と応用力で発展



持ち運びに便利なオリジナル商品「My座布団」

ウレタンフォームの加工業として、昭和53年に創業した中山化成。スラブフォームや特殊発泡製品など幅広いポリウレタンフォームを取り扱い、応接セット用ウレタンフォームや一般産業用資材の加工、寝装資材の加工・縫製を行っています。

その縫製の技術を後に生かすことになったのが、車両用シートや車両部品。中でも数ミリの誤差も許されない高級車の本革シートの縫製を手掛けています。昨年はその技術が認められ、大手自動車メーカーの最優秀品質賞を受賞しました。「従業員が主役」をモットーに今年4月には新体制がスタートし、多くの取引会社の要望を実現する中で培った技術の粋を集め自社製品づくりを開始。どんな場所でも居心地よく過ごせる手提げ型の「My座布団」を開発しネット販売するなど、新たな挑戦を続けています。



所 日田市川下133-6
☎ 0973-24-5228
🕒 8:00~17:10
🏠 土・日曜
🚗 あり
🌐 <http://www.nakayama.be/>



飲食業

美晴

尾頭付きの鯖ずしが 大山名物に



驚くほどダイナミックな鯖ずし。持ち帰りや宅配もできる

土産品コーナーを備えた大きな食堂で、大山の郷土料理「鯖ずし」が人気です。海から遠い大山では古くから、貴重な塩鯖を酢に漬け込んで作った尾頭付きの鯖ずしを祭りの時に供える風習があります。

元は魚屋だった美晴では、2代にわたって30年近く作り続けてきた新鮮な生鯖を使った鯖ずしが自慢です。秋から冬にかけて済州島近海で水揚げされる最も脂ののった鯖を使うため、身は厚くてふっくら。しめ鯖を丸ごと1匹使った寿司は、見た目も豪快でおいしいと評判です。県外から定期的にまとめて注文する人もいるほど、特に鯖好きにはたまらない味となっています。

その他にも手打ちうどんやそばもあり、梅まつりの期間は、麺に梅肉を練り込んだピンク色のかわいらしい梅うどんが登場するなど、祭りを大いに盛り上げます。



所 日田市大山町東大山461-2
☎ 0973-52-2627
🕒 8:30~19:00
(ラストオーダー18:30)
🚗 水曜
🚗 あり



飲食業

割烹 志まる

国東港で水揚げされる 旬魚が満載の料理



太刀魚や地タコの刺身が食膳を彩る「志まる御膳」2100円(昼限定)

今年で開店35年。先代が営む小さな惣菜店から始まり、平成5年には100人まで座れる割烹料理店へと発展しました。市民はもちろん、国東の魚料理を求めてやってくる県内外からの観光客で賑わいます。

料理は豪華そのもの。食膳には、仲買人の資格を持つ2代目店主が市場で競り落とした新鮮な魚が並びます。小さい国東港では水揚げされる魚の数が限られるため、別棟に大きな生けずを設置。法事や大人数の宴会にも対応できるように新鮮な魚をいつも確保しています。

「仕入れの工夫により値段を変えずに地元で新鮮な食材を使った美味しい手作り料理」、「温かいおもてなし」、「専用バスでの送迎サービス」で、お客様の心をガッチリつかんでいるのです。



所 国東市国東町田深923-2
☎ 0978-72-2779
🕒 11:30~14:00 / 夜(18:00~)は要予約
🚗 不定 🚗 あり
🌐 <http://www.shimaru.com/>



創立60周年記念

けんしん同友会合同交流会

2013年11月7日(木)

場所: **別府ビーコンプラザ**

式典/記念講演 フィルハーモニアホール 13:30~(予定)

懇親会 コンベンションホール 16:40~(予定)

講師: 櫻井 よしこ氏(ジャーナリスト)

テーマ:「今、私たちができることはなにか」



当組合は平成25年11月26日に創立60周年を迎えます。これもひとえに、地域の皆様の終始変わらぬ温かいご支援とご愛顧のおかげと深く感謝申し上げます。この節目の年を契機として、今後一層、地域社会の発展に貢献できるよう取組んでまいります。

「創立60周年記念 けんしん同友会合同交流会」は、同友会会員や総代の皆様、関係機関の皆様をお招きし、相互の絆や親睦を深めていただきますとともに、けんしん創立60周年の感謝の気持ちを込めてお届けできればと願っています。皆様のご参加を心よりお待ちしております。

お知らせ

金融庁・財務局では、借り手の皆様からのさまざまなご質問やご相談にお答えするため、「**中小企業等金融円滑化相談窓口**」を各財務局・財務事務所等に設置し、個々の借り手の皆様からのご相談等をお受けしております。



また、中小企業金融円滑化法は平成25年3月末に期限を迎えましたが、「中小企業金融円滑化法の期限到来に当たって講ずる総合的な対策」に掲げた施策を関係省庁と連携し積極的に推進しております。

このような取組みについて、詳しくは金融庁のホームページをご覧ください。
<http://www.fsa.go.jp/policy/chusho/enkatu.html#01>