

中小企業の方々に

成長支援と金融支援をワンストップで!

けんしん成長サポート資金

- 創業
- ものづくり
- 新事業展開

大分県金融機関提案型資金

“成るサポ”
3,000万円までご融資!

- 女性
 - 35歳以下
 - 補助金採択者
- いずれか
の場合

変動金利型	ご融資期間	通常金利	優遇金利
	7年以内	年 2.175%	→ 年 1.975%
	10年以内	年 2.275%	→ 年 2.075%
	15年以内	年 2.575%	→ 年 2.375%

ご融資ご利用後に雇用創出に取組まれた企業は上記からさらに**0.2%**優遇します。

資金取り扱いはご案内：重要なお知らせから取り扱いはご案内：大切にしております。(取扱い店舗：本店営業部・明野支店・光吉支店・高田支店)

※当組合の職員が通帳・証書または現金等をお預かりする時は「受取書」を発行いたしますので、必ずお受け取りください。

本号におきましては、大分南部ブロック同友会・竹田同友会・久大同友会の会員さまに取材のご協力を頂き誠にありがとうございました。これからも順次各地域の同友会への取材を企画しております。なお、紙面構成の都合により至らぬ点もあろうかと存じますが、何卒ご了承くださいませようお願い申し上げます。

会報誌編集事務局

平成27年6月より女性職員の夏の制服を一新しました。温暖化による節電、着用時期を考慮し、涼しげなオーバーブラウスを採用。皆様を爽やかな笑顔でお待ちしております!



さらめく水面、はじける力

- 1 特集/TOP INTERVIEW
有限会社 但馬屋老舗
石窯ピザとブルーベリー ベリージュファーム
株式会社 学食
- 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」

“町づくりと店づくりとお菓子作り”で、 伝統文化を伝えたい

旧岡藩御用達の菓子舗として1804年に創業した『但馬屋老舗』当時、献上菓子とされていた「三笠野」は、今も竹田を代表する銘菓だ。

現在の板井良助社長は6代目。19歳の時に父である5代目社長が亡くなり、大学2年生にして“跡取り”という大役を担うことになった。「本当は海外で仕事がしたい、という思いがあったんですが、父が亡くなり、それが出来なくなりました。“跡を継ぐ”という状況になった時、お菓子屋は生業としてやっていけるのかと考えた」という。そこで板井社長は、九州・山陽・山陰地方を巡り、竹田と通ずる城下町に足を運んだ。その先に見えたのは、歴史的な町並みに溶け込んだ和菓子屋だった。小さな和菓子屋が、その町の文化を支えている、という印象で、とてもいい顔をしていた。それを見た時、「いい町だったら和菓子屋も成り立つんだなあ、と感じて。それな

ら“町づくりと店づくりとお菓子作り”、これが連動すれば、きっといい生業が成り立つと思った」という。

大学卒業後、菓子製造専門学校に進んで菓子作りを学び、竹田に戻ってから本格的に取り組みをはじめた。所属した商工会議所青年部会では「能の文化とお茶の文化」の二本立てで町づくりをしようと提案。大名行列や文人書画展など歴史的な竹田の町のイベントを学びながら、地域おこし・町おこしに関する活動に積極的に参加した。こうして様々なことを吸収しながら、伝統的なまちなみ保存「人力車の似合う町」として自ら人力車を運行させたり、今では竹田の名物イベントとなっている「三日月観月祭」や「竹田新能」を実施した。まさに“能の文化”での町づくりを成功させたのだ。もちろん、“お茶の文化”での町づくりにも力を入れた。昭和60年に店舗裏手に『茶房但馬屋』をオー



大分県下で一番古い歴史をもつ和菓子店

ブン。土蔵を生かした茶室で、風の音、鳥の声など、自然の音を聞きながら、お茶を楽しんでもらった。現在、この茶室はイベント時のみの開放となるが、店舗に併設された「茶房だんだん」にて、お茶やコーヒー、お菓子が味わえる。

また、今春オープンした大分県立美術館OPAMとのコラボレーション企画として、但馬屋に滞在した美術家ミヤケマイさんと、板井社長の娘で和菓子職人の渡邊美和さんによる新感覚の和菓子「MOTHER OF MERCY」と「さいコロがし」を発売。伝統を守りつつ、新たな領域で“町づくりと店づくりとお菓子作り”を発信し続けている。



人気の「三笠野」と「荒城の月」の詰め合わせ



定番菓子のほかに、季節の上生菓子も並ぶ



音楽を愛する社長がこだわったステレオから、心地よい音楽が流れる喫茶

「竹田は空気がキレイだし、緑も多く、美味しい水も湧き出る。本当にいい町です」と板井社長

竹田同友会

[菓子製造、販売]

有限会社 但馬屋老舗

代表取締役 板井 良助氏

DATA

〒 竹田市竹田町40

☎ 0974-63-1811

🕒 8:00～18:30

※「茶房だんだん」は9:00～18:00

📍 正月ほか年数回 📄 あり

<http://www.tajimaya-roho.co.jp>



シーズン中の圃内には、ブルーベリーがたわわに実っている

久大同友会

[観光農園]

石窯ピザとブルーベリー ベリージュファーム

代表 梅木 健太郎氏

DATA

〒 玖珠郡九重町町田3285

☎ 0973-78-8018

🕒 4月～11月・10:00～17:00

📍 木曜、12月～3月 📄 あり

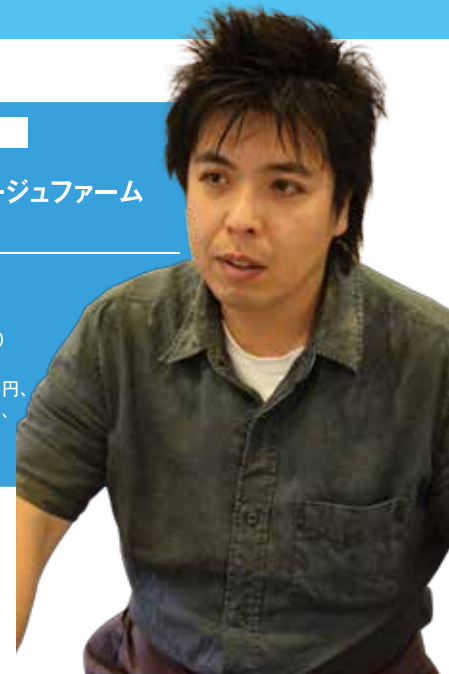
入園料 / 大人(中学生以上)500円、

子ども(小学生)300円、

幼稚園児以下は無料

<http://berryjuu-farm.jp/>

「ブルーベリーには旬がある、というのを知ってもらいたいですね。大きさや形、色など、いろんな種類が楽しめますよ」と梅木代表



専用の石窯で焼くピザも人気

ザート類も、手摘みの新鮮なブルーベリーを使ったメニューが並ぶ。特にブルーベリージュースは、1杯で100gものブルーベリーを使用、注文を受けてから作っており、甘酸っぱくて濃厚な味わいが楽しめるのとあって人気だ。

現在はブルーベリーシーズンのみの営業だが、3年前に植えたリンゴが10品種40本になり、今年からリンゴ狩りも実施する予定。ハーブや山野草の植えつけも始めており、オールシーズンで楽しめる場所として運営していきたいと語った。

摘みたてのブルーベリーを食べて、 本当の味を知ってほしい



ここで獲れたブルーベリーを使った加工品も販売



オリジナルスイーツや石窯ピザが味わえるカフェ

オープンしてから今年で10年目を迎える『ベリージュファーム』約7,000㎡もの広大な敷地には、50品種1,200本のブルーベリーを栽培しており、摘み取り体験が楽しめる。

もともとはスギやヒノキといった山林種苗業が本業だったが、長期間栽培に向けた標高の高さと、必須条件となる酸性の土、水はけがよい傾斜など、この土地がブルーベリー栽培に最適であることを知り、2002年より植えつけをはじめ、4年後にオープンさせた。「最初は苗を売る、という風に考えていたのですが、美味しいブルーベリーの摘みたての味、本当の味を楽しんでもらいたいと思い、摘み取り体験とカフェという、観光業として運営することにしました」と梅木健太郎代表。

ブルーベリー摘み取りのベストシーズンは6月～8月で、ひと月毎に違う品種のブルーベリーが育つ。8月に旬を迎えるのはラビットアイブルーベリー系(ブライトウェル、ティフブルー、ブライトブルー、ホームベル、デライト、ウッダードなど)で、粒は小さめでたくさんの実を付けるのが特徴だ。農薬や除草剤などを一切使用していないので、摘み取ってすぐにそのまま口に入れることができる。害虫駆除や草取りなどすべて手作業で行うため、たいへんな労力を強いられるが、訪れた人たちの笑顔と「美味しい!」の一言で、その疲れも吹き飛ぶのだとか。

カフェで提供しているドリンクやデ



サクサクふわっとした食感の「とり天」



鶏肉の旨みとごぼうの風味がぎゅっと詰まった「とりめし」

たとえ長い時間がかかっても、大分に鶏文化を浸透させたい

食品卸の仕事に携わっていた雨川利沖社長が「作られたものを販売するよりも、自分たちの思いが詰まったものを作りたい」と昭和54年に創業した『学食』小規模な事業からスタートし、徐々に加工部門を拡大、現在では飼育・加工・商品開発・販売まで一貫して行っている。

「大分名物 とり天」は、大分の郷土料理「とり天」が、解凍して揚げるだけで味わえるという人気の品。販売開始から25年目を迎えるロングラン商品で、お土産物として売り出すことで、全国的にあまり知られていなかった「とり天」の知名度を一気に上げることとなった。後に登場したイメージキャラクターである「ケコちゃん」と、雨川社長が作詞、息子さんが歌を担当した「おしんぼとり天ソング」もその人気を後押ししたとか。「この商品を考案した当初は、粉がついた状態で冷凍→解凍すると硬くなってしまおうという問題点を解決するため、専門のメーカーの方々と試作を重ね、ようやく1年かけて冷凍しても硬くならない粉を開発、やっと販売にこぎつけたんです」。

大分県は、全国でもトップクラスの鶏肉消費量を誇るにも関わらず、生産量はそこまで多くない状況について、雨

川社長は「中津や宇佐でからあげブームが来ているけど、大分県産の鶏肉を使っているところは、まだまだ少ない。もっと大分県の鶏肉文化を広めたい」と話し、大分県産の鶏肉として売り出している「冠地どり」の系統種を掛け合わせた「おおいた夜明け鶏」を開発、冠地どりの美味しさはそのままだけに、もっと安価で味わってもらえるよう、大衆向けの鶏肉としてその味を広めようと奮闘している。

また、佐伯や日田のお店とコラボした「冠地どりまんじゅう」、地鶏の醤油「肉醬」をはじめ、唐揚げを冷やして食す「冠地どり とり唐揚げ けんび」など、さまざまな商品の開発・販売にも尽力し、「大分の鶏肉文化」の浸透を目指す。

大分南部ブロック

【食品製造卸】
株式会社 学食
代表取締役 雨川 利沖氏

DATA
〒 大分市賀来北2-13-3
☎ 097-549-0188
🕒 8:00~17:00
📅 日曜、祝日 📍あり
<http://www.gaku-shoku.com>



屋号の「学食」は、雨川社長の「食を学ぶ」という思いから付けられた



「鶏肉 チキン王国 大分」を根付かせるため、日々活動を行っている

初めて「冠地どり」を食べた時、その美味しさに感動したという雨川社長



丸長旅館
代表 伊東 義文さん

浸かってよし、飲んでよし、長湯の素晴らしい温泉を広めたい



清流芹川沿いに位置する宿。長湯の名物スポット「ガニ湯」を臨む

DATA
【旅館業】
丸長旅館
〒 竹田市直入町長湯7995-2
☎ 0974-75-2010
🕒 チェックイン15:00/チェックアウト10:00
📍あり
<http://www.marucho-ryokan.com/>

国内屈指の炭酸泉で有名な長湯温泉は、浸かるだけでなく、飲泉すると胃腸病に効果があるとあって温泉ファンの間でも名湯といわれるエリアである。『丸長旅館』は、創業1911年、長湯温泉の中でも古い歴史を持つ老舗旅館だ。

4代目となる伊東義文社長は、「旅館業というのは、情けの商売だと思っています。旅館には、その土地の総合文化がすべて入っているんですよ。一泊二食という時間の中で、その土地のすべてが吸収できる。だから私たちは、野の花を飾った玄関でお迎えし、川のせせらぎを

楽しんでいただき、地元で採れた旬の山菜や川魚を味わってもらおうなど、長湯温泉の魅力をプロデュースしながら、お客様に提供しています。「旅は情け」ともいいますね」と話す。

長湯温泉旅館組合の組合長を務める伊東社長。長湯温泉の「炭酸泉」という独特な温泉をもっと多くの人たちに知ってもらい、足を運んでもらおうと組合員たちと協力しながらさまざまな活動を行っている。「長湯には素晴らしい温泉がたくさんあるので、ぜひ色々な温泉に入ってほしいですね。私共の旅館に来ていただいたお客様には、周辺の温泉を楽しんでもらうよう、おすすめしています。」

また、「豊富な湯量・循環ろ過をしない・鮮度の高い高品質の温泉」を提供することを約束した「日本源泉かけ流し温泉協会」の会長として、本物の温泉を持つ「未病を防ぐ、自然治癒の力」を全国の人に伝える活動を行っている。

キラリ 新風力 ふわり 爽風力

New Wind & Fresh Power

大変だけど、やりがいはある。常に勉強の日々

高校卒業後、大手スーパーに就職。販売業に携わっていたが、昭和62年、父親で現会長の奈良治之氏が建設廃棄物処理業を行う『有限会社 奈良開発』を開業すると同時に同会社へ入社、現在は2代目として業務に従事している奈良忠博社長。

「この職に就いた頃は、本当に大変でした。大型免許を取得したり、機械や産廃について勉強したり・・・」と当時を振り返る。入社より28年経った今でも、5年に1度の「産業廃棄物処理業許可証」と「産業廃棄物収集運搬業許可証」の更新時には試験があり、「分厚い本が3冊もあって。年も取ってきて覚えるのが本当に辛い。日々勉強ですよ」と笑う。

現在、従業員数は7名、社長自らも現場へ足を運ぶ。「自分から率先してやっていかなければならないからね。人数

も少ないし、みんなと一緒に仲良くやっています。家族みたいなもんですね。」

法改正で年々規則が厳しくなり、粉砕するサイズに関してもさまざまなチェックが入るなど、大変なことが多くなってきたという。それでも、「そういったことをきちんと守りつつ、やっていかないといけないと思っています。あと、見た目が綺麗な現場であることにも、気を配っています。見た感じが汚いと、印象が悪くなるからね。」

休日は趣味の土いじりでストレス発散をするという奈良社長。今後も、安全で清潔な現場を守りつつ、業務拡大を目指す。

有限会社 奈良開発
代表取締役 奈良 忠博さん

DATA
【廃棄物処理業】
有限会社 奈良開発
〒 大分市片島1980-4
☎ 097-552-0906
🕒 7:30~17:00 (土日曜、祝日、第二土曜)
📍あり



きちんと整備された現場、綺麗な重機から「安全・清潔」がモットーだということが伝わる



菓子製造
販売業

身体が喜ぶ、 やさしくて美味しいドーナツ



子どもからお年寄りまで、みんなが安心して食べられる

大豆ペーストや雑穀パウダーを使用したドーナツが人気の『nicoドーナツ』。由布市産の大豆、国産の雑穀、九州産の小麦粉、国産バター、植物油など素材にこだわり抜いた安心・安全で美味しいドーナツに、連日多くの地元客や観光客が訪れている。店内に併設したカフェスペースでは、ドーナツはもちろん、これまた厳選素材を使用したシフォンケーキや雑穀アイスなどのデザートが味わえるので、散歩途中のブレイクタイムにピッタリだ。ドーナツ型のプローチやネックレスといった雑貨類も販売しており、こちらも密かな人気を呼んでいる。東京在住のイラストレーター・キタムラノリチカ氏が手がけたパッケージデザインは、手書き文字とやさしい風合いのイラストが目を引くオシャレなもの。お土産としても喜ばれている。



〒 由布市湯布院町川上
3056-13
☎ 0977-84-2419
営業 10:00~17:00
休 年始のみ あり
http://nico-shop.jp/



旅館業

景観と料理、 温泉で愉しむ日本の四季



新緑、紅葉、雪景色・・・と季節ごとに美しい景色を眺めながら温泉が楽しめる

玖珠川沿いに位置する、大自然に包まれた「旅館 溪仙閣」。客室や露天風呂からは、四季折々の姿を見せる雄大な渓谷を全面に臨むことができ、訪れる客人たちを感動させている。またその崖面には、平家の落人伝説が残る羅漢仏が祭られた洞穴があり、見どころスポットとなっている。旅の楽しみの一つでもある夕食は、旬の野菜や豊後牛など地元の素材をふんだんに取り入れた会席料理で、旬を感じる趣向を凝らした品々が部屋でゆっくりと味わえるとあって好評だ。清流のせせらぎを聞きながら入る温泉は、昨年7月より新たに新泉源の利用をスタート。酸化還元値が人体の体液の数値により近く、これまで以上に湯上がり後の肌がしっとりするとか。美しい景観と美味しい食事、身体が喜ぶ質の良い温泉を満喫できる。



〒 日田市天瀬町913-1
☎ 0973-57-2355
チェックイン15:00/
チェックアウト10:00
あり
http://keisenkaku-inn.com/



工芸品製造

生活の一部に加えたい、 木の温もりを感じる食器類



県の農業祭や一村一品フェアといった催事でも販売

食器類や花台など、生活に携わるものを中心とした木工工芸品を生産・販売する「手作り木工 荻工芸」。奥豊後竹田市で育った木を丁寧に手掘りし、木固め、ウレタン樹脂(人体に無害で食品衛生法に適合したもの)を塗る・・・とすべての工程を手作りで行っている。使用する木は、ケヤキや山桜など。木質が硬いので、製作や用途に適しているのだとか。木工製品の魅力は、木目一つひとつの様相が違うため、同じものが一つとしてない、世界に一つだけのものだという。加えて、熱いものを入れても表面は熱くなりすぎず、冷たいものを入れても表面に汗をかかないので、コースターいらすな。食器洗い機や乾燥の使用もOK、耐熱温度は90度と、使いやすさもあり、一度使った人にはリピート商品として愛されて続けている。



〒 竹田市荻町馬場950-4
☎ 0974-68-2108
営業 8:00~17:00
休 不定
あり



酒造・販売

“良い酒は良い麴から” 伝統を守り続ける老舗造り酒屋



全国にファンを持つ、佐藤酒造の酒

佐藤酒造株式会社

寒造りに最適な標高700mという地にある、大正6年創業の老舗酒造。11月から3月にかけて杜氏と蔵人が“一に麴、二に酒母、三に造り”と日本酒造りに欠かせない三つの要素を守りながら全工程を手作業し、九州という温暖な土地では珍しい「生酛※(きもと)」という伝統的な造りを行っている。佐藤酒造には「千羽鶴」という有名な銘柄があるが、これは、文豪 川端康成が久住の地を訪れた際、二代目社長 佐藤俊明氏と交流をもったことから名付けられたという。おすすめは、純米酒の生原酒「朝一番手しぼり」。本来の酒は、水を加えて15度程度まで薄めているが、それを一切せず、絞りたてをそのまま出荷している。約18度あるその酒は、フレッシュではじけるような舌触りと芳醇な味わいが特徴で、毎年1,000本限定で生産される。



〒 竹田市久住町久住6197
☎ 0974-76-0004
営業 8:00~17:00
※土曜は~15:00
休 日曜
あり



有限会社
ケイエスケイ

慢性病に効く、 安心・安全な漢方薬を提供



いろいろと症状を聞いて、自分に合った漢方薬を提供してくれる

漢方薬局

有限会社 中央薬局

針・鍼灸院を併設した、大分では珍しい漢方薬の専門店。店内には約200種類ほどの漢方がズラリと揃い、診察・個別相談をした後、その人その人に合わせて配合、長期的に服用できるよう安価で提供している。婦人科系や虚弱体質、自律神経系など慢性病に効果があるとされる漢方薬は、病院に通ってもなかなか治らなかった症状に効くと、地元はもちろん、遠方からも多くの愛用者が訪れているとか。使用する漢方薬は、本場中国産のもの。厳しい残留農薬などのチェックをクリアしたものしか取り扱わない、信頼のおける国内業者から仕入れているので安心だ。明るく訪れやすいアットホームな雰囲気なので、漢方薬を試してみたい人は気軽に足を運ぶことができる。針・鍼灸院の利用は、予約が必要だ。



〒 大分市畑中8-7
☎ 097-545-6320
営業 8:00~18:00
休 日曜、祝日
あり
http://www.chuo-yakkyoku.jp/



菓子製造販売

懐かしい大分の 郷土料理をお土産に



黄粉は自家焙煎したものを使用しているので、とても風味が良い

有限会社 やせうま本舗 田口菓子舗

昭和26年、おはぎや柏餅、赤飯などを販売する菓子舗『田口製菓』として創業。後に大ヒットとなる「豊後方言銘菓 やせうま」を販売し、平成4年に現在の屋号『やせうま本舗 田口菓子舗』となった。“大分ならではの土産となるものを作ろう”という思いから誕生した「やせうま」は、ご存じ大分の郷土料理をお菓子にしたもの。本来のやせうまは、小麦粉に黄粉をまぶしたもののだが、このやせうまは、新鮮な黄粉を水飴と砂糖で練って餡にし、求肥で包んでいる。パッケージは、大分らしさを出すため竹皮を模したデザインを使用。これは、竹工芸の人間国宝 生野祥雲齋に相談し考案したもので、販売当初は本物の皮を使用していたという。トキハ各店、JR大分駅・別府駅、大分空港、別府湾サービスエリア、別府観光港などで販売している。



〒 大分市光吉311
☎ 097-569-3247
営業 8:00~17:00
休 日曜、祝日
あり
http://www.yaseuma.com/

