



まち・ひと・しごと  
「地方創生」  
に挑む



第1回	10. 31 (土曜日)
第2回	11. 28 (土曜日)
第3回	1. 23 (土曜日)
第4回	2. 20 (土曜日)
第5回	3. 5 (土曜日)

- 第1回 女性活用セミナー～全ての人が活躍できる社会を目指して～
  - 第2回 アジアに開いた観光と“今”出来ること
  - 第3回 ライフサイエンス分野の新しい道具“プラズマ”
  - 第4回 これからどうする？大分のまちづくり
  - 第5回 『おおいた、つくりびと』が創る地域の未来
- 受講料 無料 時間 9:30～12:30 ※お申し込みは講座開催日の3日前までにお願致します。

けんしん大学のご案内

けんしん大学は同友会会員・組合員の皆様向けの無料講座です。お申し込みは、最寄りの支店、もしくは大分県信用組合ホームページからお申込みください。  
http://www.oita-kenshin.co.jp/

【お問い合わせ先】  
大分県信用組合(けんしん中小企業支援センター)  
TEL(097)573-7297 FAX(097)533-7151  
メールアドレス kigyoo@oita-kenshin.co.jp

会場のご案内

大分県信用組合  
研修センター2階  
大分市中島西2丁目4番1号  
電話097-573-7297

※駐車場は無料ですが、台数が限られております。  
※会場は参加人数により異なる場合もございます。



秋空にはばたけ！  
実りある日々



- 1 特集/TOP INTERVIEW  
株式会社 赤野農園  
株式会社 豊肥環境センター  
有限会社 インテリア ナカ
- 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」

## 豊後高田市同友会

[農業(イチゴ生産)]

株式会社 赤野農園

代表取締役 赤野 誠一郎氏

## DATA

〒 豊後高田市鍛冶屋町564-1

☎ 0978-22-2562

🕒 8:00~17:00

📍 なし 📧 あり

いちごを愛している赤野社長。「お母さんが元気な子供を育てるには、良い環境を整えることが大切。それはいちごも同じ。いちごは草冠に母と書きますしね。」



作業負担が軽くなる高設栽培は、父の代から取り入れている



愛情込めたいちごを、やさしく丁寧にパック詰めしていく



1万平米という九州最大級の広さを誇る

## 愛情をたっぷり注いで育てる。いちごづくりは、子育てと同じ

1万平米もの広大な敷地内でいちごをハウス栽培する「赤野農園」。立ったままで作業・収穫ができる「高設栽培」を取り入れるほか、通路を広くとり運搬に便利な電気自動車を走らせるなど、作業効率のよい環境が整っている。栽培するいちごの品種は「さがほのか」。酸味が少なく、果実の形が安定しているのが特長だ。

以前はIT企業に勤めていたという赤野誠一郎社長。15年前に実家のいちご農家を継ぎ、今の規模まで広めた。「IT関係は必ず答えがある。でも、植物は日照時間、大寒波など自然が相手だから答えがないので、最初はギャップを感じました。でも、そこが面白いところなんです。いちご栽培は、農繁期と農閑期があるため年間を通して人を雇用することが難しく、そういったことから家族経営となってしまうところが多いという。「赤野農園」では、そんな問題

に着手し、農閑期にはニガウリやブドウ、ほうずき、蕎麦など多忙な農家の作業に従事している。こうすることで、いちご農家は仕事を得て、ほかの農家は人手が得られる、持ちつ持たれつの関係が成り立ち、地域貢献にも繋がるのだ。自身も小さな子供がいる赤野社長は、子育て世代の女性を積極的に採用。「子供が夏休みの間はイチゴ農家も農閑期なので、いいマッチングができるんです」と話す。

農林水産省が導入を推奨する農業生産工程管理手法の一つ「JGAP (Japan Good Agricultural Practice)」を取得し、美味しく安心・安全ないちご栽培を心掛けている。「美味しいいちごを育てるのは、愛情を持つことですね。いちごをじっくり観察し、水が欲しいのか肥料が欲しいのか、休眠(消灯)が必要なのか、ちゃんと汲み取ってあげれば、美味しいいちごに育って

れます」。

美味しいいちごを栽培する技術自身につけるには、3年はかかるという。今後は、若者たちに技術を継承し、自営業者として育てていくほか、新規就農者の育成や、使われていないハウスの再利用を手掛けるなど、これまで以上に地元の農業の取り組みに力を入れていきたと語った。



「赤野農園」のいちごは、味が安定していてどれを食べても美味しいと評判だ

## 地元 豊後大野の方たちに、満足して頂けるサービスの提供を

昭和49年、一般廃棄物の収集運搬業務を担う業者5社が企業性を高めるために合併し、設立した『株式会社 豊肥環境センター』一般廃棄物の収集運搬業務、浄化槽の維持管理、リサイクル業を主としており、下水道汚泥を発酵させて堆肥化したり、古紙・新聞・雑誌・段ボールの再生利用を目的とした圧縮作業など、単に処理するだけでなく“次のステップ”がある処理を行っている。

3代目穴南幸司社長は平成24年、社長に就任。若い人材の育成やCS(お客様満足)、企業のイメージアップに尽力し、日々戦いだという。座右の銘は「凌雲の志」。現状で満足せず、高い志を持って顧客一人ひとりにホスピタリティマインドをもって接することを大切にしており、「社員にも、その精神は徹底する

ようにしています」とのこと。以前は年齢層が高かった社員たちも、現在は20~30代が一番多いという。「高校や大学を卒業して、新卒で入社した社員も多くいます。この業を理解し、環境事業の安定性に魅力を感じているみたいで、非常にたくましく育ってますね」と嬉しそうに語る。

ホスピタリティマインドを大切にしている穴南社長。独占企業として十分に成り立つ業界にありながら、価格のプラン制(ローメンテナンス、ミドルメンテナンス、ハイメンテナンス)を導入し、顧客自らが料金を見て決められるサービスを行っている。また、月に1度は東京へ足を運び、環境省や業界関係団体などを訪れて改善提案や協議を行うほか、九州内でも様々な関係会合で責任あるポ



定期的を実施する社内教育訓練は、社員たちの志気が高まる

ジションを任されるなど、多忙な日々を送っている。

そんな穴南社長の息抜きは、社内メンバーで構成された太鼓チーム「豊勇會」での活動。豊後大野市を中心に年間35本ほどの演奏活動を実施、福岡県や韓国にも訪れたことがあり、勇壮な演奏はとても好評を得ている。ほかにも、子供連絡所の設置や振り込めサギ防止、周辺パトロールなど、業務の合間をぬって地元の方たちと共に防犯活動を行うなど、地域に根差した取り組みを行っている。



浄化槽掃除の際に吸引したものを車中で清水分離し、あまった水は汚水として戻す「汚泥濃縮車」。汚泥の減量化や浄化槽汚水の節約になる

清潔に保たれた広大なベースのリサイクル工場

「指導をするには、強いだけじゃダメ。根底に優しさがなければ」と話す穴南社長。若い社員たちにとっては児童的存在で、信頼も厚い。

## 大野同友会

[浄化槽管理業]

株式会社 豊肥環境センター

代表取締役社長 穴南 幸司氏

## DATA

〒 豊後大野市三重町赤嶺1183-1

☎ 0974-22-0402

☎ 0120-23-0402

🕒 8:00~17:00

📍 日曜、祝日 📧 あり

http://www.hokan.co.jp/



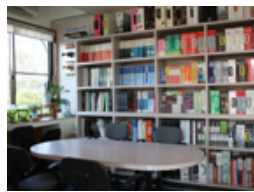
迫力満点な「豊勇會」の演奏



パース例。様々な角度から見ることでできるデザイン提案を行うので、イメージが湧きやすいと好評だ



確かな腕を持つ職人が、こだわりを持って施工を行う



じっくり相談に乗ってくれる打ち合わせスペース。カタログも豊富に揃う



職人の真摯な姿と腕の良さが評判

## 真摯な気持ちと熟練の技で、満足していただける施工を

壁紙や床材、カーペット、カーテンなど室内装飾全般の内装工事を手がける『インテリア ナカ』お客様へのプラン提案からデザイン制作、コーディネート、施工までを一貫して行っている。中園義和社長は、大阪の大学を卒業した後、金沢にある商社に勤務。3年間、資材を卸す営業の仕事を担当した後、地元国東市に戻り個人事業主として1974年に『インテリア ナカ』を設立、1988年に法人化した。

企業理念は“真面目にお客様に誠実に、豊富な施工力で早く安く仕上げる”。“そうすれば、必ず繁栄・継続してやっていける、それを守りながら日々、一生懸命やっています”。その言葉通り、大きな宣伝をしなくても評判が口コミで広がり、地元国東はもちろん、大分・別府・中津方面からも依頼が入るといふ。「宣伝をして回らなくても、“職人の仕事”がセールスになるんです。挨拶、仕事の出来栄え、片付け、それら一つひとつがセールスになる」。現場では、室内用の上履きに履き替えたりするなど細かい点にも気をつけており、そういった心遣いが、次の仕事へと繋がっているのだ。「この仕事は、1回では終わらない商売。真面目に取り組んでいけば、ふすまの

張り替えやカーテンの交換など、リピーターとなつていただけるので、次に繋がります」。

現在、職人は5名。職人歴20～30年のベテランが多く、施工全般を任せられる信頼できる存在だ。田舎でこれだけの職人を抱えているところはあまりないといい、外注対応が多い中、すべてを自分たちの施工でやれるというのが社長の自慢なのだとか。「今は個人のお客様よりも、建築関係からの依頼の方が多く、今後は一般ユーザーをもっと増やしていきたいですね。デザイナーもいますので、お子様の成長に合わせてリフォームの提案など、生

「仕上がりに対するお褒めの言葉は、“職人を褒めてくれた”ということ。それが嬉しいですね」と中園社長

### 国東ブロック

【内装業】

有限会社 インテリア ナカ  
代表取締役 中園 義和氏

DATA

所 国東市武蔵町系原304-1  
☎ 0978-68-1405  
🕒 8:00～18:00  
📅 日曜、祝日 [P]あり

活に密着したトータルプロデュースができたと思います」。また、大分県室内装飾事業協同組合では監事を務めており、職人たちの賃金アップ、福利厚生充実、職人の育成など業界全般的な事業にも取り組んでいる。



有限会社 高橋商店  
たかはし まさき  
店長 高橋 正記さん

### 地域に密着した、地元で愛される店づくりを

明治42年創業、塩・酒・肥料・雑貨の販売からスタートした『高橋商店』現在は『ニューデリーヤマザキ安岐たかはし店』として営業している。「普通のコンビニエンスストアと違って、地元農家の方々が育てたトマトやミカンといった野菜、果物も販売しています。これがすごく評判がいいんですよ」と高橋店長。地域にはお年寄りが多いため、大福やまんじゅうなどお年寄りが好む商品を多く仕入れるほか、都合があれば足の悪いお年寄りのためにお届けサービスを行っているという。



“ハイカラなおやつ”としてお年寄りたちにも人気のドーナツ

DATA

【コンビニエンス】  
有限会社 高橋商店  
(ニューデリーヤマザキストア安岐たかはし店)  
所 国東市安岐町成久45-1  
☎ 0978-67-2218  
🕒 6:00～22:00  
📅 無休 [P]あり

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

### お年寄りたちに充実した生活を送ってほしい

認知症で徘徊の激しかった祖母の介護がきっかけで「有料老人ホームケンコー」を設立した羽田野美和子社長。「この仕事は医療との連携が不可欠」と語る羽田野社長が職員と開発したのが、“周辺症状スケール”だ。これは認知症患者の日々の様子(妄想・幻覚不安感など)を数値で表し、データ化したもので、例え技術の未熟な職員でも担当医にこれを用いて、的確に説明でき、必要な薬の処方などをしてもらえる。またこれを記録するようになって、スタッフもご利用さんの行動を客観的に観察するようになり、少々事では慌てなくなった。自分たちで何とかしていこうと、チームワークも芽生えたという。

前職は建設業界で働いていた羽田野社長。施設の設立時に、通信教育で介護福祉や行動心理学、社会福祉理論などを

学んだ。「畑違いで、凄く大変でしたが福祉関係で働く仲間と交流が持て、大変勉強になりました。また、この仕事に就いてからは自分で言うのもなんですが、優くなりました。これはご利用者さんのおかげですね。前は男社会の中で荒削りな性格でしたが、少々事では怒らなくなりました」と大笑い。「私を育ててくれた犬飼町に感謝したい」と語り、豊後大野市商工会女性部の副部長と社団法人里の旅公社の理事を務め、「スコップ三味線」や「犬江おんな太鼓」で演奏活動を行うなどして地域に貢献している。

株式会社KENKOH  
代表取締役  
はたの みわこ  
羽田野 美和子さん

「40年くらい前はこの辺りにも商店街があって、精肉店や鮮魚店、青果店、病院、プラモデル屋・・・と大変賑わっていたけど、今ではすっかり寂しくなっていましたね。ただ、国東市は新たに色んな活動を始めていて、若者が農業に参入してきたり、(株)アキ工作社さんみたいな芸術的要素が入ってきたりと、少しずつ変わり始めているから、すごく楽しみです」。

また、コンビニ業を営む傍ら、日本の産物を海外に輸出する会社『福寿トレーディング(株)』を設立。地元老舗酒造『萱島酒造(有)』の「西の関」をベトナムへ輸出している。和食ブームに沸くベトナムでは、“料理に合う”と評判なのだとか。今後も、地元で愛されるコンビニ経営と世界を股にかけた輸出事業、二足のワラジで地域を盛り上げていく。

DATA

【老人介護福祉事業】  
有料老人ホーム ケンコー  
所 豊後大野市犬飼町田原77-7  
☎ 097-578-1177  
🕒 デイサービス 9:00～16:30  
※入所は24時間  
📅 正月 [P]あり



お年寄りが集う明るいホール。体力に応じて行う運動スペースもある



## 夢にむかってしらしんけん こけたり起けたり夢市場

飲食業  
有限会社 清川ふるさと物産館 夢市場



「九州じゃらん」の人気道の駅ランキング「テイクアウト部門」で2年連続1位を獲得した

清川町の特産品やそれらを使った加工品の生産、地元農家の方々が育てた野菜などを販売する物産館。ユスラウメに桃の木を接ぎ木して栽培した「クリーンピーチ」(6月末~7月末頃出荷)は、通常の桃よりも糖度が高い清川町のブランド桃で、加工品ならその味が1年中楽しめる。特にクルーストレイン「ななつ星in九州」で提供されているという「ももジュース」や果汁をふんだんに使った「ももソフト」はぜひ味わってほしい逸品。また、安納芋よりも甘いとされる幻のさつまいも「紅はるか」を使った焼酎「夢源(ゆめのみなもと)」や、10月から販売を開始する「焼きいも」も人気だ。つぶ餡がぎっしりと詰まった「酒まんじゅう」は、古くから清川の地で受け継がれてきた伝統の味で、おやつにピッタリ。



所 豊後大野市清川町砂田1574-1  
☎ 0974-35-2117  
営 7:30~18:00  
休 12月31日 Pあり  
http://www.mitinoeki-kiyokawa.com/



## 揚げたてアツアツの揚げ物と ボリューム満点の手作り弁当

飲食業  
有限会社 大樹



中から肉汁があふれ出す、何個食べても飽きない味

有限会社 大樹が営む「元祖 あげもの工房」。国産豚・国産鶏を使った揚げ物や、バラエティに富んだ弁当を販売している。創業当初から人気のからあげは、臼杵市にある老舗味噌・醤油醸造元「カニ醤油」の醤油とにんにく、しょうが、りんご、数種の調味料で作る秘伝の特製タレに九州産若鳥をじっくり漬け込んでカラリと揚げた逸品。日本からあげ協会が主催する「からあげ人気ランキング 西日本しょうゆダレ部門」では、4年連続金賞を獲得している。丼ものには卵を2個使用、一口かつ・ハンバーグ・しゅうまい・コロッケ・からあげが入った「パワフル弁当」や130gもあるロースとんかつなど、どれもボリューム満点で、地元高田高校の学生をはじめ、多くの人たちの胃袋を満たしている。



所 豊後高田市玉津1595-1  
☎ 0978-24-3042  
営 9:00~20:00  
休 日曜※GW、盆、年末年始は営業  
Pあり



## お花選びも楽しくなる、 アットホームな生花店

小売業  
花の専門店 なんば生花店



いつも笑いが絶えない、明るい雰囲気が魅力

昭和57年創業、地元の人たちに愛され続ける生花店。「お客様に満足を与えたい」をモットーに、買っていただいた人、そしてその先にいるプレゼントされた人が喜んでもらえるような販売を心掛けている。もともとは会社員だったというご主人。花屋を営むと決心してからは、花市場に頻りに足を運び、花の種類や花の仕入れ方、セリの方法などを懸命に学んだという。今では、「店内に並ぶ花はどれも可愛い。じっと見ているのが楽しい」というほど花好きになり、花を選びに訪れた人たちに自信を持って「任せてください!」と言えるようになったとか。生花以外に雑貨類も販売しており、佐伯市出身の嘉福関も買いに来たという可愛い「招き猫」の人形は、縁起物として話題を呼んでいる。



所 豊後大野市三重町市場1279-5  
☎ 0974-22-3679  
営 8:30~18:00  
休 無休  
Pあり



## 迫力ある壁画を眺めながら、 ゆったり過ごせるくつろぎ処

飲食店  
カフェ&レスト 瓦藍洞



店名は豊後高田市香々地の伽藍地区にちなみ、遊び心で字面を変えてつけられた

店内に入ると目を引く大きな壁画は、鹿児島県出身の書道家 荻平桃太郎氏が手掛けたもの。熊野磨崖仏の絵と国東に縁のある北原白秋の詩、店がだんだんと大きくなっていく縁起のよい中国の書画が描かれている。おすすめは、地元豊前海で獲れた小エビをかき揚げにした「岬かき揚げ丼」。丁寧に頭を取った小エビ100%のかき揚げは、サクサクの食感が楽しめる。ほかにも、甘辛いてりやきソースが食欲をそそるハンバーグ定食や、フルーツたっぷりのパフェ類など、食事から喫茶まで幅広く利用できる。地元を愛するご主人が「地元のお年寄りたちに貢献したい」と第二種運転免許と大型自動車免許、ホームヘルパー 2級を取得。店を運営する傍ら、自宅から病院・福祉施設などへ送り迎えする「福祉タクシーらくらく」の運行をしている。



所 豊後高田市香々地3992-2  
☎ 0978-54-2882  
営 10:30~21:30  
休 不定  
Pあり



## 地元食材を使ったこだわり 料理に多くの常連が集まる店

飲食業  
お食事処 松風



店奥にある広めの小上がりなら、大人数の対応も可能

地元で採れた野菜をはじめ、県産の魚や地鶏を使った料理が味わえる居酒屋。「目新しい食べ物があるわけじゃないけど、地元でとれた食材を中心に、大分の美味しいものを食べてほしい」と語るご主人は、林野庁で林業に従事していたという異色の経歴をもつ。林野庁を退職し、ラーメン屋で5年間働いた後、念願の店をもった。「私は地元の人間ではないんですが、豊後大野の人たちは本当に温かく、他県の人を受け入れてくれる資質がある。だから、すんなりこの地に馴染むことができましたね」。店には大野町はもちろん、朝地町や緒方町にも常連客がおり、中にはシタケやうなぎ、スッポンといった食材を手土産に訪れてくれる人もいそう。すっかり地元人となったご主人の店は、いつも賑わっている。



所 豊後大野市大野町田中2302  
☎ 0974-34-2122  
営 17:00~23:00  
休 不定  
Pあり



## 地元で水揚げされた、 旬の鮮魚が思う存分味わえる

割烹・仕出し  
有限会社 川口屋



旬の食材を使った、ご主人自慢の料理が並ぶ

昭和30年創業、法事関係から団体・個人の宴会、会食まで対応する割烹・仕出しの店。活き魚料理が中心で、店主が毎朝地元市場へ足を運び、地ダコ、タイ、スズキ、ヒラメ、ブリなど旬の魚を仕入れている。店には、魚がストレスを感じることなく悠遊と泳げる大きな生け簀があり、提供する直前に捌くので新鮮な魚が味わえると好評だ。前日までの予約制で、オードブルや会席、鍋といった料理内容をはじめ、予算や好みの食材など、さまざまな要望に応えてくれる。客室は完全個室、4~100名まで収容可能なので、大人数での集まりにも重宝されているとか。25名乗りのバスを2台、10名乗りのワゴン車を2台保有しており、国東市内で10名以上の宴会なら、送迎の相談にも応じてくれる。



所 国東市国東町田深493  
☎ 0978-72-0074  
営 10:00~22:00  
休 元旦のみ  
Pあり

