

めざせ! 健康寿命日本一

企業の成長は
 従業員の健康から



- 大分県信用組合は、県民のみなさまの健康づくりを応援しています!
けんしんは「健康寿命日本一おうえん企業」の第1号認定を受けています
- 活動的で充実した生活を過ごせるよう、健康セミナーに参加してみませんか?
県や市町村と連携した住民向けセミナーを開催致します
 詳しくは最寄りのけんしん窓口までお問い合わせください
- 国民健康保険の特定健康診査等を受診すると金利がプラスされる健康定期を発売中!
各市町村のオリジナル地域限定健康定期預金を発売しております
 詳しくは最寄りのけんしん窓口までお問い合わせください



夢、咲き誇る

- 1 特集/TOP INTERVIEW
 日出水産 株式会社
 山口産業 株式会社
 株式会社 ファミリー商事
- 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」



かつては漁に出て指揮をとり、現在は加工部門を取り仕切っている佐藤一さん



徹底した品質管理で、無添加で安心のちりめんを加工している

別府・日出同友会

[水産加工業]

日出水産株式会社
代表取締役 佐藤一氏

DATA

〒 速見郡日出町大字真那井701
☎ 0977-72-2803
🕒 8:00~17:00
📅 日曜・祝日 📍 あり

漁から製造、加工まで一貫して 高品質の豊後別府湾ちりめんを生産

ほんのり香る磯の香りと、程よい食感。酒の肴はもちろん炊きたてご飯にも良く合う「豊後別府湾ちりめん」は、風味豊かで上質なブランド魚として、全国にも名を馳せている。『日出水産株式会社』ではこのちりめんを、漁から製造、加工まですべて一貫体制で生産。漁獲後に港からそのまま加工場へ運べる形態は県内でも唯一の珍しい体制で、より鮮度が保たれるのはもちろん、少ない人手で作業ができるのも強みだ。

『日出水産株式会社』の歩みが始まったのは、明治の頃。代表取締役を務める佐藤一さんの祖父の時代からで、佐藤さんの祖父や父親が「漁船が入れるように」と、手積みで石を積み上げてつかったのが、現在の港の原点という。昔は底引き網を行っていたが、現在では機船船曳網でのちりめん漁、アジ・サバの巻き網漁を行っており、ちりめん漁を主体としている。

「豊後別府湾ちりめん」が出荷されるまでは、膨大な手間ひまがかかっている。漁獲後に釜ゆでして乾燥させた後、天日干しをして水分をカット。それからタコやシャコの子、タツノオトシゴなどが混ざっていないか、機械と目視で選別。「最終的には問屋へ出荷し、それからパック工場が作業をしますが、そこでも目視でのチェックがあります。特に異物混入は食の安全性やアレルギーの問題に至るまで深刻なので、品質を落とさないため徹底して神経と時間を費やします。実際に皆さんの口に入るまでは、6~7回はチェックすることになりますね」と、入念な管理体制を明かす。「手間ひまかかる作業だけに、漁のピークである8~10月は作業が追いつかないほどです。最終的に年間10万ケースほどを出荷しますから」と話す。

作業の大変さに加えて若い人材不足も悩みだが、その一方で品質だけは落と



風力と画像により選別作業を行う機械。もちろん目視も徹底している



現在加工組合に所属する13の業者が生産しているブランド魚「豊後別府湾ちりめん」

すことができない。こういった問題を払拭するため、平成28年秋、けんしんからの支援により採択された「ものづくり補助金」で新しく導入したのが、画像識別と風力により精密な選別作業ができる機械だ。「人でいえば15人分の作業ができる新しい機械を導入したことで、実質3カ月も早く作業が終わるようになりました。その分巻き網漁に出たり、いりこの加工をしたりという時間も確保でき、効率的ですね。最終的に、品物の単価アップも見込めます」と佐藤さん。今後は、重労働である天日干しの作業を軽減化するための機械も導入するほか、漁でも先端技術を取り入れていきたいという。「より人数を省力化しつつも、高品質のちりめんを出荷できる体制を整えていきたい」と時代に合わせた事業展開を語ってくれた。

大切なのは、夢やロマンではなく 会社が続く最適な手段を選択すること

自動車学校やタクシー会社の経営をはじめ、賃貸業やLPGスタンドなど多岐にわたる事業を行っている『山口産業株式会社』。ルーツは代表取締役社長を務める山口巧さんの曾祖父の代まで遡り、長い歴史を歩むが、山口さんが先代から社長の座を受け継いだのは、弱冠24歳の時。困難が多かった中、それまでに金融機関のシンクタンクで経営について学んでいた知識を活かし、会社を守ってきたという。「会社を継いだ時、まわりはみんな自分の親より年齢が上でしたから、とにかく現場が言うことに口を出さずに、耳を傾けようと思ってやってきました」。結果的に、もともと1つであった自動車学校も、他企業の買収を経て6つにまで拡大。鶴崎にある自動車学校ではパウダールームを設けたりクラシックカーを展示したり、自動二輪車学校はログハウスの造りで薪ストーブを置くなど、時代やニーズに合わ

せた特色を出している。またタクシー会社も県内のみならず佐賀県の有田・伊万里まで営業所が広がるなど、本業では先代より大きな会社へと成長した。

社長自らが最低でも月に2回は各事業所へと足を運び、社員に声をかけて店舗の責任者と直接話すのがモットー。「事業所をまわると、チャンスやピンチなど、色々な情報を得ることができます。手ぶらで帰ることはありませんね」。そういった細やかな社員とのコミュニケーションを重ね、社員のアイデアは柔軟に取り入れ、会社をつくりあげてきた。

山口さんが社長として心に掲げてきたのは、「より倒産のリスクが小さい会社になりたい。今よりもっと強く生き残れる会社になりたい」ということ。現在の従業員は420人だが、1人に家族4人がいるとすると、実際に会社が養っているのは2000人近く。その一人ひとりがか



女性専用パウダールームを完備して居心地の良い空間をつくらせている「亀の井自動車学校・鶴崎」

ちんと生活できて、将来の不安がないようにすることが目標であるという。「節目節目で会社を縮小するのも、大きくするのも、会社を継続するための手段に過ぎません。たとえば自動車学校にしても、少子化で決して先行きがいい業界ではありません。立地や将来の需要予測、コスト面などを考えて、安定的に利益が上げられることを見越さなければ、買収はしません。そういう意味では、私の夢やロマン、ビジョンではなく、継続することが何より大切なのです」と山口さん。

すべての決断は、会社を継続するためにある。そんな経営者としての信念と、会社や社員への思いを胸に、『山口産業』を守っていく。



幅広い業務を行っており、400人以上の従業員が活躍している



「亀の井自動車学校・鶴崎」には山口社長の父の趣味であったクラシックカーも展示

堅実な会社経営と
存続を何より大切に
山口巧さん



大分中央ブロック同友会

[自動車学校・タクシー・不動産]

ヤマグチグループ
山口産業株式会社
代表取締役社長 山口巧氏

DATA

〒 別府市大字南立石2042-1
☎ 0977-26-1114 🕒 9:00~17:00
📅 土曜・日曜・祝日 📍 あり
<http://www.kameno.co.jp/>



亀の井タクシー別府本社では65台のタクシーを有している

時代を見極め高いステージを目指して 常に変化していける保険代理店に

昭和63年に設立し、お客様第一で一人ひとりの役に立つ保険の提案を大切に、地域貢献に取り組んできた『株式会社ファミリー商事』。損害保険と生命保険で、全部で9社の商品を扱っており、個人から法人までそれぞれに合わせたプランを提案。人生の節目やもしもの時に必要となってくる保険はもちろん、資産運用や相続資金、事業継承など幅広い分野に至るまで、きめ細やかなプランづくりをモットーに相談に応じている。

現在の店舗は、宇佐市の本店のほか平成28年4月に新設した大分市大在北にある支店の2店舗で、従業員は14名。保険業界の業績が厳しいと言われていた昨今で、会社の収益は毎年右肩上がり、順調に勢いを増している『保険ショップファミリー』だが、立ち上げ当初からその礎を築いてきたのが代表取締役会長である吉田 公治さんだ。「常に現状に甘んじず、5年先、10年先

を見据えて変化していくことが大事です」。本店は相談に訪れやすいよう、広い駐車場やきれいな窓口を完備して幅広い商品を揃えているが、3年後には店舗を2階建てにして会議室をつくるなど、もっと多くの人が集まりやすいよう全面改装をする予定も。さらに、地域を大切にしながら、少子高齢化に対応して、より活動の範囲を広げていくことも視野にいられている。「お客様からのご紹介でご縁が広がり、エリアは大分に限らず全国に及んでいます。つい最近も埼玉県のお客様の所へ行ってきました。今後は福岡での店舗展開や九州外をステージとした戦略も考えていますよ」と、吉田さんはこれからの展望を見据える。

吉田さんを支え、次世代の『保険ショップファミリー』の大きな柱となるのが、3人の息子の存在だ。現在長男の敬一さんが社長を務め、次男の佑司さんは大分支店の支店長、三男の昌広さ



様々な商品を取り揃えており、相談に訪れやすい明るい雰囲気

んが本店での営業として、それぞれが活躍しているが、必要以上に吉田さんが手を差し伸べることはない。「指南しようと思えばいくらでもできますが、できるだけ仕事を離れて見守るようにしています。若いうちに失敗したり経験をしたりしないと、成長はありませんから。私は競争に勝ち抜けるようになる土壌をつくっているだけです。それぞれが目指す未来へ向けて、この『保険ショップファミリー』をつなげていって欲しい」と吉田さん。次世代の活躍による、会社のさらなる今後の飛躍が楽しみだ。



大分支店のさらなる展開に向け、県内外を日々飛び回っている支店長の吉田 佑司さん



立ち寄りやすい立地や広い駐車場が魅力の本店



常に有言実行で「保険ショップファミリー」を進化させてきた吉田 公治さん

宇佐市同友会

[損害保険・生命保険]

株式会社ファミリー商事
代表取締役会長 吉田公治氏

DATA

〒 宇佐市葛原245-1
☎ 0978-32-4026 (損害保険)
0978-25-4277 (生命保険)
🕒 9:00~18:00
📅 土曜・日曜 📍あり

大分市大在北にある支店

変わらない大阪の味で 多くの人の胃袋を満たす

関西風鉄板焼 大阪
代表 岡川 榮さん



「デラックス」830円、「豚平焼き」850円など。ソースは福岡から取り寄せたあっさり味

DATA

[飲食業]

関西風鉄板焼 大阪

〒 別府市土人ヶ浜町2-60

☎ 0977-66-7146

🕒 12:00~15:00 (14:30 OS)

18:00~22:00 (21:30 OS)

📅 水曜

📍あり

佐伯市出身の岡川榮さんと「関西風鉄板焼」との縁は、大阪出身の美美子さんと結婚し、美美子さんの親戚がお好み焼き屋を営んでいたことから。転機が訪れたのは、28歳の時。転勤で大分へ引っ越して来たが「お好み焼きを食べに行くと、うす焼きが多く物足りなかったんです。妻と話して、関西の味を広めよう決めました」。それから脱サラし、大阪の親戚の店で修行を重ね、現在の場所に店をオープン。評判も上々で大分市のある企業から店舗出展の誘いもあったが、堅実に商売をしたかったことや、味を大切に守りたいという考えから、結局現在の店舗に絞って42年。「昔から味は変えていません。常連さんが多く、

国東や宇佐、大分市内や佐伯などからわざわざ足を運んでくれます」と頬を緩ませる。

安心して食べられるようにと、豚肉や鶏、牛、野菜は国産や県産が主で、卵はすぐ近くの鈴木養鶏場の新鮮卵を使用。山芋も入りふわふわとした食感の「デラックス」や、おつまみ感覚でいただける「豚平焼き」、あっさりとした醤油味の「焼きうどん」など、どれもやみつきになる美味しさだ。またテーブルごとに鉄板を備えているため、「目の前で焼く楽しさを体験して欲しい」と、鉄板焼きメニューも増やしている。「砂ずりや新鮮な魚介類をジュウジュウ焼けば絶品です」と岡川さん。ボリューム満点の鉄板焼き料理が付いた2時間飲み放題コースも3,500円〜とお値打ちなので、こちらもおすすめです。

キラリ新風力 ふわり爽風力

New Wind & Fresh Power

全神経をファインダーに注ぎ 時代に合わせた作品を創り続ける

「スタッフはもちろん、ここへ訪れる皆が楽しめる場所にしたいですね。情報の根底にあるのは人なので」そう話すのは、『有限会社サルプロ』代表取締役の小澤 耕一郎さん。映像制作会社やフリーのカメラマンの経験を経て2000年に「サルプロ」を立ち上げ、現在の場所に事務所を移したのがその9年後。まるでサーフショップやカフェを思わせる空間を拠点に、テレビ番組やCM制作、タレントマネジメントなどを手がける。「たまたま今は社長ですが、仕事では肩書きは関係ないですね」という言葉通り、現場では時にカメラマン、時にプロデューサーとなり、スタッフと共に一丸となったチームに。そんな中で信条としているの

は、どんな人でもどんなシーンでも同じ気遣いで撮ることだ。「その方にとって「撮影」という非日常の出来事は、一生に一度あるかないかのことなので、撮ることに奢らずに撮らせて頂いている」という思いで、全神経をファインダーに注ぎます」と話す。その一方で、編集作業や試写では一視聴者の視点になることも忘れない。「撮る時は一流のプロとして、編集ではリビングで寝転んでいるかのような気持ちで客観的に見ていきます」と制作への思いを語る。

今後はラボ部門、ドローンや360°Cカメラ、4Kカメラといった最新の設備を使い、時代にマッチした映像の撮影を視野に入れている。「若手スタッフの育成やタレントの発掘など、人を育てていくことも大きな夢です」と小澤さん。時代を見据え、常に新しく、常に面白い作品を創る挑戦は続いていく。

DATA

[テレビ番組制作・CM企画制作・タレントマネジメント・イベント企画]

有限会社 サルプロ

〒 大分市今津留1-7-4

☎ 097-573-2005 🕒 10:00~18:00

📅 日曜・祝日 📍あり

http://www.sal-pro.com



クライアントからの直接の依頼が多いという小澤さん。普段のコミュニケーションや打ち合わせも大切に重ねている。



有限会社 サルプロ
代表取締役 小澤 耕一郎さん

自動車整備業

福徳自動車整備有限公司

早い診断・対応・処置がモットー 満足のいくサービスを提供



従業員は全11名で、うち整備士5名が常駐。
民間車検工場にも指定

車検やメンテナンス、新車・中古車販売、自動車保険、廃車手続きなど車に関するあらゆることをお任せあれの『福徳自動車整備有限公司』。社歴は43年と長く、この道50年以上の代表取締役社長・植木剛平さんを筆頭に、スタッフも車のイロハを知り尽くした経験豊富な人材ばかり。コンピュータ・システム診断認定店にも認定されており、国家資格をもった検査員が2名常駐するなど、最先端でトップレベルの技術を備えているのが強みだ。モットーは「早い診断、早い対応、早い処置」で、一人ひとりのライフスタイルやニーズに合わせて満足度の高いサービスを提供することを心がけている。見積もりだけでもOKで、大分市内であれば24時間レスキュー隊の出動も可能だ。



所 大分市王子西町48
☎ 097-536-3018
営業 8:30~17:30
休 第2土曜・日曜・祝日
Pあり
http://www.fukutoku.net



洋菓子製造・販売

あしながおじさん

三世代にわたって通うファンも どこか懐かしさを誘うケーキたち



「ひみつの花園(450円)」
「親指姫(560円)※5月までの販売など(金額は税別)」

オープンから38年という別府の中でも老舗の洋菓子店。高野一徳さん・永美さん夫妻が二人三脚で営んでおり、親子三世代で長きにわたり通い続けるファンは数知れない。常時30種は並ぶ洋菓子はどれも大きめサイズで、どこか懐かしさを残したデコレートも魅力。カスタードクリームやフルーツを盛り込んだジャンボシュークリーム「ひみつの花園」や、いちごのタルト「親指姫」など、ネーミングも物語や童話の世界を思わせる夢あふれるものばかり。すべて厳選した素材を用いているため、子どもからお年寄りまで安心していただける。また毎日10時、14時、17時に焼き立てが並ぶ「スイートポテト」も定評があるので、アツアツの時間を目当てに訪れるのもいい。



所 別府市鶴見7-3
☎ 0977-26-1580
営業 9:00~20:00
休 なし
Pあり



理容・美容・福祉介護業

有限会社ビューティフルライフ

安全・安心・快適な 福祉理美容のサービスを提供



理・美容施設には既に販売されており、医療介護向けには2月から販売開始。金額は要問い合わせ

医療・介護・福祉施設、在宅療養中の方への移動理美容車および理美容師の派遣と、店舗での総合福祉理美容サービスを提供する『ビューティフルライフ』。現場の声を受け、福祉理美容のサービス向上に務めてきた同社が新たに開発した商品が、「フォーケア多機能車いす」と「フォーケアウォッシュサポート」だ。「多機能車いす」は、新開発のティルト&リクライニング・新リンク機能で、利用者の身体がずれにくく、理容師や介護士、看護師の負担を軽減。「ウォッシュサポート」は、昇降機能を備え洗髪やフットケア、足浴など幅広い用途で理容や介護の質の向上を図り、衛生面を確保する使い捨ての洗浄袋も開発した。平成28年度県産新医療・福祉機器にも登録され、県の介護施設と医療機関で補助金を受けられるのも特徴だ。



所 大分市椎迫4-2
☎ 097-546-0666
営業 10:00~17:30
休 日曜・祝日
Pあり
http://www.be-life.info



冷凍食品製造

株式会社浜繁水産

地海老や天然の海老にこだわった 手間いらずの加工品が評判



商品の注文はホームページ又は店舗へ直接問い合わせ

昭和35年からの歴史をもち、これまで取り組んできた委託の加工業に加えて平成8年に立ち上げたオリジナルブランドが『えび舎倶楽部』。宇佐の海で水揚げされた新鮮な海老を使った唐揚げやスパイスフライドシュリンプ、浜ゆで海老は、シンプルで飽きのこない味わいだ。また口コミでの人気も広がっているのが、1尾ずつ丁寧に手作りしている海老フライ。世界的にも珍しい天然の海老を使っているため、本来の甘みやプリプリとした食感が楽しめる。味わいを最大限に活かすためにパン粉を薄めに付けているのも大きなこだわりだ。その美味しさゆえ、企業のお中元やお歳暮をはじめ、個人的に県外へ住む家族や知人へ発送する人も多く、人気を博している。



所 宇佐市大字長洲4455
☎ 0978-38-0075
営業 8:00~17:00
休 土曜・日曜・祝日
Pあり
http://ebisakuclub.theshop.jp



車海老養殖業

株式会社ニックル

大神産車海老のブランド化へ向け 新規事業にチャレンジ



600㎡の水そう4基にマイクロバブルを投入

およそ50年間車海老の養殖を行っており、現在2代目となる北垣浩文さんが代表取締役を務める『株式会社ニックル』が、平成28年から新規事業を導入した。これまでは、養殖池に稚海老を入れる時期が4~5月で出荷が7~9月だったが、夏に水温が高くなると生育状況が不安定になるのが問題点だった。それを解消するために「マイクロバブル」という手法を取り入れた。この手法を車海老の養殖に利用したのは全国的にも初めてである。これにより養殖場の水温の安定化や水質改善、気温や天候に左右されない環境維持が見込まれ、9~11月に稚海老を入れて越冬させ、出荷時期が6~7月に。市場のなかでも需要が高く、かつ希少な早期出荷が可能になるとあって、高値での取り引きやさらなるブランド化が期待できる。



所 速見郡日出町大字大神
5670-4
☎ 0977-72-8512
営業 8:00~17:00
休 土曜
Pあり



飲食業

株式会社ちよせ

法要から宴会まで用途にあわせた 安心の仕出し料理



予約をすれば送迎バスの手配もしてくれる

仕出しや宴会料理などを中心として、30年以上の間地元で愛されてきた『ちよせ』。中でも法要料理の注文が多く、配達には宇佐市や豊後高田市、中津市と県北一帯まで承っている。自宅での法事が難しい人のために、店内にお経の部屋を備えているのも特徴で、法事を行った後そのまま御齊へ移られるのも利用しやすい理由だ。店内で食事をする場合は、最大50人まで収容でき、法要も宴会もすべて完全予約制。毎朝近くの市場から仕入れた魚や地元の野菜など、新鮮な食材を用いた料理にも定評があり、仕出し3,240円~、お造り10,800円~、棟上げ用の料理2,160円~、などさまざまな金額設定と内容で用意されている。



所 宇佐市沖須町2-12-1
☎ 0978-38-0444
営業 8:00~17:00(店内での食事時間は要問い合わせ)
休 なし
Pあり

