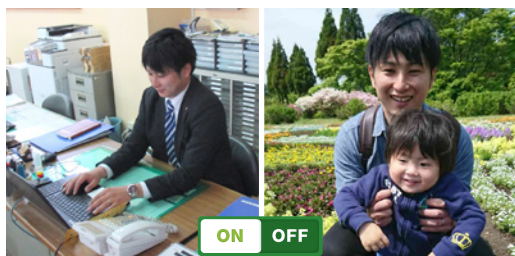


# けんしん職員ON&OFF

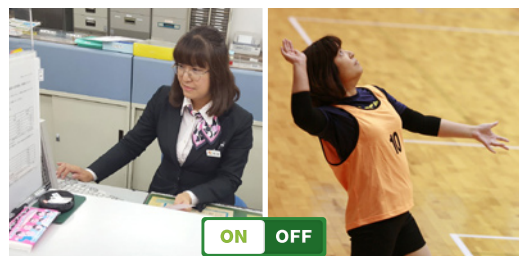
①職員名 ②所属部 ③仕事の心得を漢字一文字でいうと？ ④オフの顔

## 久大同友会



①小畑 衆太 ②日田支店 ③「挑」…難しいことから逃げず、お客様の力になれるようチャレンジします。④家族でくじゅう花公園に行った時の写真です。

## 大野同友会



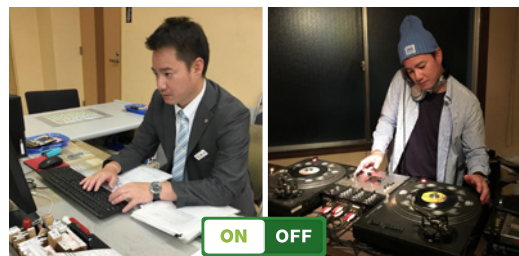
①和田 美奈 ②三重支店 ③「明」…忙しい時でも常に明るく、笑顔で接客できるよう心掛けています。④けんしんカップソフトバレーボール大会に参加した写真です。

## 宇佐市同友会



①濱野 日菜子 ②宇佐支店 ③「正」…一つ一つの仕事を正確に行い、お客様に信頼してもらえるような職員を目指します。④山口にて、夏フェスに参加した時の写真です。

## 豊後高田市同友会



①福田 孝行 ②高田支店 ③「縁」…お客様との縁を大事にして、お客様から身近な存在であるような縁を築ける職員を目指します。④レコードを回して音楽を楽しんでいる時の写真です。

## 同・友・know?

けんしん野球部では、様々な地域貢献活動をおこなっています。



けんしんOB野球部です。現在大分市軟式野球連盟のC級に所属しています。昨年度は大分市内105チーム参加の大分市長杯にてベスト4に入るなど着実にレベルアップしています。今年の目標は支部予選優勝、県大会へ出場しB級への昇格を目指します。応援よろしくお祈りします。

根をはり、光を求め、成長してゆく

- 1 特集/TOP INTERVIEW  
有限会社 観光ホテル都  
大野商事 株式会社  
有限会社 よし成
- 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 けんしん職員ON&OFF

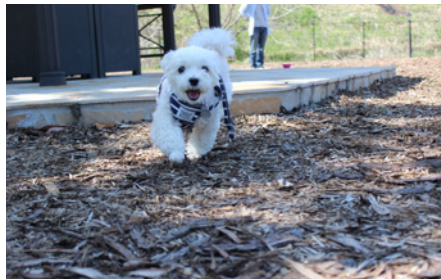




「また来たみたいと思ってもいいよ。そして次に来たときに異なる感動を与えるために『オンセン』と話す松平さん」



四季折々の彩りと故郷の懐かしい風景に出会える場所



敷地内にはドッグランもあり、犬たちも元気に旅行を楽しめる配慮がうれしい



九重町のブランド豚「夢ポーク」を使った懐石など、地産地消の食事は宿泊客からも人気

### 久大同友会

[旅館業]

有限会社 観光ホテル都  
代表取締役 松平 努氏

#### DATA

所 玖珠郡九重町大字菅原1871  
☎ 0973-78-8407  
営業 10:30~20:00 (予約電話受付時間)  
休 不定休 あり  
<http://www.m-miyako.jp/>  
<http://hatagosakura.jp/index.html>

## 地域を愛し、発信し続ける若き3代目の挑戦

わいたさん

九重町の湧蓋山の麓、宝泉寺温泉の川沿いの3,000坪の敷地の中に建つ、露天風呂付き完全戸建て離れ全10棟の『旅籠彩くら』は、同じく宝泉寺温泉の老舗旅館『御宿みやこ』の姉妹宿。この二つの旅館を運営する『観光ホテル都』の3代目・代表取締役の松平努さんは、平成28年にオープンした『彩くら』のコンセプトについて「自分が泊まった時にどうして欲しいか？10年先の自分がまた泊まりたいと思うか？を考えて作りました」と話してくれた。全10棟のうち5棟はペットと泊まれる宿。敷地の奥にはドッグランを併設。全室に露天風呂を完備し、共同の露天岩風呂、1棟限定・プライベート温水プールのあるラグジュアリースイートや地産地消にこだわった郷土懐石の食事など、自然豊かな環境で非日常の時間を楽しめるように作り込まれている。「料理も押し付けられる感覚は避けかけたので、旬のものを大事にした和、洋を中心としたコースに加え、ピュウフェ形式で料理を

用意しています」。ステーキも食べたい、新鮮な刺身も食べたいという宿泊客の様々な要望に応えられるように考えられている。

『観光ホテル都』は創業51年の老舗温泉旅館。松平さんが25歳の時に先代が亡くなり、急遽引き継いだ『御宿みやこ』をペット可の温泉宿に変更した。今ではペットと泊まれる宿は多くなっているが、その当時は珍しかった。「自分も犬を飼っていましたが、ペットを飼っている人の気持ちは分かります。おかげ様で今はペットと泊まれる温泉宿として定着してきました」と松平さん。先を読む力は常にアンテナを張り宿泊客が何を望んでいるのか、どんなサービスなら喜んでもらえるのかを考えているからだろう。「10年くらいのサイクルで旅行が変化してきています。例えば温泉旅館なら昔は団体旅行が中心でしたが、今では個人旅行が中心になってきています。これは日本だけの傾向ではなく、韓国や中国のお客様もそうです。今は団体

旅行が主ですが、だんだんと個人旅行にシフトしていくと思います」。団体客や家族旅行には『みやこ』、プライベート空間で贅沢な時間を過ごすなら『彩くら』とお客様のニーズを考えて提案出来る幅が広がった。

一方で3,000坪の『彩くら』の敷地内に従業員用のアパートの建設も考えている。「この町で働くだけではなく、この町で暮らして欲しいから。少子高齢化が進む中、未来のこの町の事を考えてのことです」と、地域の今後を見据えたアクションも考えている。自然豊かな九重町宝泉寺温泉の未来には明るい陽射しが差し込んでいる。



客室は檜露天、石造りの露天、温泉プール付きの3タイプ。ペット専用の宿泊棟は5棟。

## 少子高齢化の時代に向けて 絆と企業努力で時代を超えていく

大野町の広大な敷地の中にある『大野商事』。元々は『大野絹織株式会社』という呉服、和装小物の製造販売から、昭和47年に『大野商事』として創業した。

大分県から『西日本電線』の協力企業として推薦されたのがきっかけで、織物製造から屋内配線用ユニットケーブルの製造へと業種を転換できたのは、ももとの技術力の高さにあるのだろう。工場内ではスタッフたちが黙々と作業をこなしている姿が見られた。

「従業員の確保が今後の課題ですね。田舎で創業している企業はどこも同じでしょうが。光明は、近隣で宅地開発が進んでいることです。それに伴い保育園も建設しているのでそこに住む住民の方々の雇用に繋がればと考えています」と大野会長。現在は息子さんの代表取締役社長・大野貴教さんが経営のほとんどをまかされて

いる。「工場は今の大きさが大丈夫なんですけど、その他の土地を遊ばせておく訳にもいかないので、地域に必要とされる場所として使い道を考えていかなければならないと思っています」。話の中で過疎化の進む地域で奮闘する姿勢が垣間みられた。

一方事務所の一角に『茶菓工房のど菓』という和菓子工房が併設されている。これは、会長の娘さんが一人で切り盛りする茶菓子工房。以前は「朝倉文夫記念館」で工房を営んでいたが移転して注文販売のみ行なっている。商品は近隣の道の駅でも購入出来るが、今後は水曜、土曜の10時から売切れ次第終了というかたちで店頭販売も検討しているそう。地元の農産物(いちご、さつまいも、栗、ゆず、ごぼう等)を使用した季節感が味わえる和菓子は、見た目もキレイで優しく包み込まれるような味わいにファンも多い。元々は、会長が趣味で地元のぼた

ん桜でお茶(塩漬け)を作っており、その桜を使ってかわいいお菓子が作れないか考えたのがきっかけだそう。手間のかかる茶菓子だが、丁寧なその仕事は食べるのが勿体なくなるほど。一度食べれば、その優しい味わいの虜になるだろう。

過疎化の進む中で人材の確保が難しいと語る大野会長だが、新規事業を考える息子さん、和菓子工房を工場の一角で運営する娘さんと、家族やスタッフが一人となつている。その絆の強さが『大野商事』の強みなのかもしれない。



「のど菓」の店頭には、丁寧に手作りされたさくら塩とぼたん桜茶も販売している



これからの経営を託された息子さんの大野貴教社長にとって会長は良い相談相手



工場内では10人のスタッフが働いている

### 大野同友会

[製造業]

大野商事 株式会社  
取締役会長 大野 晃達氏

#### DATA

所 豊後大野市大野町田中2083  
☎ 0974-34-2265  
営業 8:00~17:00  
休 日曜、祝日  
あり



工場の事務所の一角を改装した「茶菓工房のど菓」。今後の店頭販売が楽しみだ

歳を重ねてはじめて、自ら経営者として働く社員への感謝、と大野晃達会長



## 贅を尽くした旬のおもてなし。四季折々の地元の幸を提供

豊富な魚種を誇る豊前海の幸を、丁寧な仕事で提供すると評判の『よし成』。元々仕出し屋を営んでいた実家に、福岡で修行をした吉成福憲さんが戻り割烹を始めたのが平成元年。以来、地元はもちろん、県外からも足を運ぶお客さんが絶えない。「豊富な漁場があるからこそ、旬を大切に今しか味わえないものを提供することを心掛けています」と吉成さん。店内には生簀があり、そこにはさまざまな魚が泳ぎ回っている。まるで小さな水族館のようだ。「豊前海は魚種が豊富で、市場で新鮮な魚が手に入るから、活きのいい天然物が揃います。だからわざわざ養殖ものは入れなくてもいいんです。恵まれてますね」。職人としてのプライド、そして目利きの自信があるからこそその言葉だ。

でも、だからといって昔気質の職人の技を押し付けるような感じではない。それは年に一回の板場会への参加や、時間があれば休業時代に共に働いた同僚の店に顔を出し、情報収集や勉強を今も続けているからなのかもしれない。「今で言うインスタ映えって言うんですか？そういう事も考えて盛りつけを変えたりといった工夫をいつも心掛けていますよ」と笑顔で話してくれた。

また最近では地元の野菜にも注目し、さらに地産地消にこだわっている。「お店で使う野菜も近隣の生産者のモノを使うようにしています。市場で仕入



ブランド蟹「豊幸(とよさち)ガニ」の時期は完全予約制



2階は仕切りを外せば大宴会も可能。無料の送迎バスも完備



旬の魚はもちろん、手作りのシュウマイも人気の会席料理

れるより、生産者の顔が見える方が使うこちら安心ですし、お客様にも自信を持ってお出しできますから」。料理人としてお客様に本当に美味しいものを提供しようとする一途な想いが伝わってきた。

毎年冬になると豊前海で捕れるブランド渡り蟹の「豊幸ガニ」。オスは身がぎっしりと詰まり、メスはマコが大きく、濃厚なカニ味噌が特徴でこれを目当てに来店するお客も多い。地元の漁師、地元の野菜の生産者、お客様へのおもてなし、その全てが人との繋がりを大事にしているから。地元にしちんと根を張り、地元のおいしいものを発信している

「よし成」。豊前海の旬を味わいに一度行ってみたいはいかがだろう。料理の美味しさとともに、その時にしか出会えない幸せな時間も一緒に過ごすことができるだろう。足を運ぶ価値のあるお店だ。

いつも笑顔の吉成さんだが、職人としてのプライドは常に持ち続けている



### 宇佐市同友会

[飲食業]

有限会社 よし成

代表取締役 吉成 福憲氏

DATA

〒 宇佐市長洲坂の上1475-1  
☎ 0978-38-1517  
🕒 11:00~14:00(LO13:30)、  
17:00~21:00(LO20:30)  
📍 水曜 📺 あり

2階建ての和風建築の建物。趣があって落ち着いた雰囲気



## 四季を通して地域の文化と味を伝承していくお店

豊後大野市の国道326号線沿いのロードサイド店『四季の里大山』には常に車が止まり、途切れる事なくお客さんがやってくる。お昼時になれば、お弁当や惣菜が飛ぶように売れていく。中でも目を引いたのが「卵かけご飯」のテイクアウト。「うちは元々農家ですから、お米は絶対的な自信があります。卵は新鮮なものを竹田から仕入れていますし、醤油はフジジンさんに特別に作ってもらっているんですよ」と代表取締役の三島博幸さん。息子さんのアイデアで始めた「卵かけご飯」はトラックドライバーさんたちの朝食として定番になっているそうだ。その他気軽に食べられ優しい味つけのいなり寿司やおにぎりも大人気。



有限会社 大山物産  
代表取締役 三島 博幸さん



「山菜の天婦羅」など季節並ぶを感じる惣菜やお弁当が

DATA

[小売業]

有限会社 大山物産

〒 豊後大野市三重町宮野2712-1

☎ 0974-22-8366

🕒 7:30~18:30

📍 盆、正月

📺 あり

# キラリ新風力 ふわり爽風力

New Wind & Fresh Power

## 日本の文化”畳”から、豊かでエコな暮らしを提供する総合建設業へ

代表取締役社長の下瀬隆行さんの曾祖父が、江戸末期の元治元年(1863年)に旅籠屋「大平屋」を開業し、大正12年(1923年)に旅籠屋に使う畳を製作する『下瀬畳工業所』を創設したのが現在の『シモセ』の始まり。その後現在の3代目の下瀬社長が引き継いでからは畳以外に襖も取り扱うようになり、徐々に内装全般、新築やリフォームなどの建築業、それに伴う不動産業と常に先見の明で事業を拡大してきた。現在は「LIXILリフォームショップ」としてイオン三光にショールームを展開する一方、「京セラソーラーFC中津」として再生エネルギーの事業も展開している。「時代の流れを掴んで事業を展開してきました。太陽光に関しては後発組だとは思いますが、事業を

拡大するその先には、常にお客様第一という理念があるから着手に踏み切りました」と下瀬さん。お客様を満足させるために、常にアンテナを張って行動をおこすことを信条としている。「一方で、私どもは畳屋から始まっています。日本人の文化として必ずこの家庭にも畳がある。どこにでもある商材を提供していく、決して廃れることはない事業です。ただ時代のニーズに合った畳を提供していかなければなりません。今後はデザイン的にも優れた畳を提供し、生産性の向上のために新しい機械も導入します。日本の文化である畳を国内だけでなく、海外にも向けて発信していきたい」と畳の新たな事業展開も聞かせてくれた。若い頃にその時代では珍しいサーフィンに熱中したという下瀬さん。これからの時代の荒波も、そのバイタリティでスイスイと乗り越えていくのだろう。

今では近隣に道の駅やコンビニができたが、ここのお弁当や惣菜を求めてやってくるファンは減少してはないようだ。「うちのお弁当や惣菜はもちろんですが、近隣のお婆ちゃんたちが作ってくれる饅頭やおはぎ、漬け物を目当てに足を運んでくれる人も多いんです」と三島さん。しかし、その作り手が高齢のため商品を作れなくなってきている事を危惧する。「地域に密着したお店だからこそ、お婆ちゃんたちの味を伝えていく事も重要だと思っています」。今後は厨房を広く改装し、お弁当と惣菜だけでなく、饅頭やおはぎを作れるようにするそうだ。地域の伝統や文化を発信する基地としての役割を果たそうと努力する『四季の里大山』。近くを通ることがあれば是非立ち寄って欲しい。お腹が満たされるだけでなく、なんとなく心があたたまるそんなお店だから。



株式会社 シモセ  
代表取締役社長 下瀬 隆行さん



DATA

[機械器具小売業・畳製造]

株式会社 シモセ

〒 豊後高田市大字玉津1161

☎ 0978-22-2453

🕒 8:00~18:00

📍 日曜、祝日 📺 あり

http://www.shimose.co.jp/index.php

豊後高田市の幹線通り沿いに位置する本社の奥には工場も併設している



飲食業

有限会社 志おや

## 伝統の味と食文化を継承していく



全国うなぎ百撰会会員店「志おや」で人気の「ひつまぶし」

明治35年創業のうなぎ処『志おや』は宇佐の四日市本店と豊後高田店がある。うなぎそのものの味と香りを活かす秘伝のタレは、地元の甘めの醤油を使い、代々店主から一子相伝で伝えられたもの。ガスで素焼きにし、さらに備長炭で本焼きしたうなぎは、ふっくらとしていて、とろみのある甘いタレとよく合う。地元のお客さんのみならず、九州各地、関西、関東からのリピーターも多く、最近では宇佐神宮を訪れる外国人観光客にも知れ渡っているほどの有名店。4代目の店主・芦刈俊介さんは「うなぎの食文化と伝統の味をしっかりと守り、伝えていくことが使命だと思っています」と語ってくれた。若き4代目が守る伝統の味を心ゆくまで堪能してみたいはかがだろうか。



〒宇佐市大字石田177-2  
☎ 0978-32-6752  
🕒 11:00~21:00 (LO20:30)  
📄 年末年始 📍あり  
<http://www.unagi-shioya.com/>



菓子製造販売

株式会社 潤松月堂

## 老舗3代目が挑む香々地の新たな地域特産品



ビタミンEや食物繊維など栄養価の高い長命草(紫ボタンポウフウ)を使った様々な商品

昭和8年に創業した老舗菓子店『潤松月堂』。先代が考案した、砂糖と小麦粉だけのシンプルなせんべいにピーナッツをトッピングした「国東小判せんべい」は、今も人気のロングセラー商品だ。3代目の潤秀幸社長は家業のかたわら、香々地の新たな地域特産品を目指して、仲間たちと「香々地ボタンポウフウ研究会」を立ち上げた。海岸沿いに自生する長命草に着目し、健康補助食品の研究開発を日々行なっている。「1株食べると一日長生きする」といわれるほど栄養価の高いせり科の長命草。既に「香々地長命草茶」や「長命草パウダー」の販売は始めているが、新たな特産品作りで地域の雇用を創出し、さらなる活性化になればと流通経路や販路を探している。今後の飛躍が期待される商品だ。



〒豊後高田市香々地3585-3  
☎ 0978-54-2053  
🕒 8:00~18:00  
📄 第1,3日曜 📍あり



自動車整備業

日田ディーゼル自動車株式会社

## 信用と信頼、そして確かな技術でさらに進化していく



「お客様の望む100%ではなく、120%の修理を提供する」と石橋さん

『日田ディーゼル自動車』はトラックから一般車両までを整備する会社。父親から事業を引き継いだ代表取締役の石橋章次郎さんは、自分たちの仕事の内容をこんな風に表現する。「自動車整備は見えない部分を修理しますから、本当に修理したのかお客さんには分からない部分が多いです。だからこそ、正直に実直に仕事をしなければ会社は続かない」。その言葉は、仕事に手を抜かず、真摯に向き合う姿を垣間見るには十分だ。昨今、自動車は日々進化しコンピューター制御の装置ばかりになり、点検・整備もより複雑になっている。それに対応するコンピューター診断機もいち早く導入してきた。時代を見越してただひたすらに誠実に仕事をする。それが『日田ディーゼル自動車』という会社だ。



〒日田市上城内町785-2  
☎ 0973-24-6128  
🕒 8:30~17:00  
📄 日曜、祝日 📍あり



燃料小売・金物卸

株式会社 ごとう

## 地域に密着し、少子高齢化のモデルケース店を目指して



創業者や先代の遺志を継ぎ、自分にしかできない経営を確立したいと後藤さん

大正11年に金物屋として創業してから、建材や水道工事、そしていち早くガス販売の取り扱いを始めた『ごとう』。地域に根ざした経営で着実に基盤を広げてきた。3代目の代表取締役・後藤健太郎さんは、先代の突然の死から会社を引き継いだ。「当時は若かったのが、会社経営のノウハウも分からず大変でしたが、昔からのスタッフと地域のお客さんに救われました。だからこそ地域を大切にしていきたいという思いは強いと思います」と後藤さん。高齢化が進む地域で取り扱う品や仕事も変わってきている。「独居老人のためのリフォームはもちろんですが、電球を替える等の家の中の小さな困り事にも対応しています」。心を寄せた柔軟なシニアサービスで、地域になくしてはならない存在を目指している。



〒豊後大野市緒方町馬場91  
☎ 0974-42-2141  
🕒 8:30~17:00  
📄 日曜、祝日 📍あり  
<http://gotou.blogdehp.ne.jp/>



割烹料理 辻馬車運行

有限会社 サトウ

## その先の湯布院観光を担う親子の想い



「将来はホースセラピー牧場をやりたい」と佐藤宏信さん

白滝川沿いの古民家風の『割烹サトウ』は、旬の地元の野菜を使った「地鶏鍋」が人気の老舗割烹。「観光客の方にも湯布院に来たからこそ楽しめるものを提供していきたい」と代表の佐藤照次さん。息子さんの宏信さんは、辻馬車を引く観光事業を行なっている。もともと昭和50年の大分県中部地震による風評被害を避けるために、同年7月から観光協会が観光馬車を始めたのが湯布院の辻馬車の始まり。宏信さんは師匠について馬の勉強をし、やがて辻馬車を引き継いだ。「湯布院は観光で成り立っています。イベントの時は世代関係なくみんなが一つになれる。先人たちの熱い想いを忘れず、湯布院の元気を伝えていきたい」と宏信さん。湯布院の良さを伝える親子の想いは、継承され続け、果てしなく広がっていく。



〒由布市湯布院町川上2955-18  
☎ 0977-84-3414  
🕒 11:00~14:00、16:00~21:00 (LO20:00)  
📄 火曜 📍あり  
<http://www.kappou-sato.co.jp/>



卸売業

株式会社 藤田食糧物産

## 生産者第一に考え、全ての人に豊かな実りを



販路を拡大後、地域貢献の意味もありオリジナルの米袋で発送している

祖父が精米所を創業したのが始まりで、今では豊肥地区のほとんどの米・大豆・麦を取り扱う『藤田食糧物産』。年々生産者の高齢化が進み、次世代の担い手がいないのが農家の悩みだが卸売業を営む方も悩みは一緒。そのため収穫時期にはこれまでの持ち込み方式ではなく、集荷する方法をとって生産者の負担を軽減している。また、主食としての米離れが叫ばれる中、酒米や米菓などの加工用米に力を入れ販路を拡大している。今では九州はもちろん、大阪、岡山、広島等へも商品を発送するほど。東京の商社とも商談が進んでいるというが、全ては肥沃な大地で育まれた米があつてこそ。契約している生産者とともに更なる飛躍に挑戦するそんな企業だ。



〒臼杵市野津町西畑675  
☎ 0974-32-2156  
🕒 8:00~17:00  
📄 日曜、祝日 📍あり

