



企業編

医療法人 二豊会 国見病院

国見町伊美1968番地

設立：昭和47年 従業員：146名



国見病院は、現理事長の田北親譜さんの母故洋子さんが、前身の手島病院を引き継ぎ昭和47年に設立しました。当時は、外来診察を主に入院施設40床で始まり... 平成13年に洋子さんが体調を崩したため、親譜さんは医師として勤務していた熊本県の病院を辞め、後を継ぎました。最初に取り組んだのは、国見町や姫島村、豊後高田市北部の入院を希望している多くの患者を受け入れることでした。そこで、市内の個人病院でも大規模な6階建て82床の病院を建設しました。そして、医療措置が早急に



必要でない入院患者を医療療養型病床や介護療養型病床として積極的に受け入れられました。また、理事長の人脈を通じて、外科や皮膚科、神経内科、整形外科、リハビリテーション科など多くの診療科目の確保に努めました。次に、認知症など発症して専門的な介護を必要とする方を受け入れる施設を要望する声が高まったので、「介護予防認知症対応型グループホーム」を設立しました。その後も、軽度の認知症を発症している方の家族より、医師がすぐ近くに居る施設に入りたいとの要望で、食事や定期的な受診を行う「サービス付き高齢者向け住宅」を始めました。その他にも、障がいのある方を対象にした就労支援施設や地元の高齢者が気軽にデイサービスやショートステイなども利用できる小規模多機能型居宅介護施設など、地域の要望に応え、今では合計で12施設、職員146名まで増えました。

第一次産業編

幸松 新一郎さん 久子さん

国東町深江

長年にわたり自家用栽培の作物を使った加工に取り組む



幸松新一郎さんは、父故武男さんが始めた漁業を、15歳の時から一緒に行うようになり、た。新一郎さんが漁を始めた昭和30年代は、努力すればするほど魚がたくさん獲れていました。その後、妻の久子さんと漁に出ましたが、平成の初頭まで景気の良い時代が続きました。しかし、その後徐々に漁獲量が減ってきたので、本格的に野菜作りを行うようになり、平成15年から収穫した野菜で、漬物作りを始め、県内スーパーの産地直売コーナーや市内の道の駅や里の駅で販売しました。漬物は、大変好評で多くの注文がありました。



年を開発した「ゆずごしょう」が、国東市の紹介で東京の大手スーパーマーケットで取り扱ってもらえるようになりました。それ以降、「ゆずごしょう」は、大分空港や大分自動車道の別府サービスエリアなど販売先を増やし、併せて他の商品も店頭においてもらえるようになり、商品も店頭のようにになりました。久子さんは、「何も知らない2人がゼロから始めましたが、多くの人に支えられて、ここまで大きくすることができ、みなさんに感謝しています」。新一郎さんは、「私たちの商品のこだわりは、妻の味付けと自分で栽培した野菜の商品にしたいです。これからは2人で続けていきたいですが、お互い年を取ったので、私たちのこだわりを受け継いでくれる後継者探しにも力を入れていきたいと考えています」と話してくれました。

商工会編

トラットリア スティール

安岐町塩屋293-5

平成14年6月から イタリア料理店を営む



平野純也さんは、安岐町で2代続く「割烹 平野屋」の長男です。そこで、和食は父に教わることで、できるのが、福岡のイタリア料理店で8年間修業しました。そして、妻の亜希子さんと一緒に帰省し、平野屋の横に「イタリア料理トラットリア スティール」を平成14年6月に開店しました。純也さんは、チーズや肉、ワインなどをイタリア産にこだわった本格的なイタリア料理を提供しています。しかし、当時の国東市内には、本格的なピッツアやパスタが食べられるお店がなかったため、お店の敷居を高く感じるのではないかと、お店の敷居を高く感じるのではないかと、メニューや雰囲気作りを気に配りました。また、イタリア料理に慣れてもらうため普及活動にも力を入れました。



開店当初から行っている料理教室は、口コミで生徒を増やしながら現在は杵築市と国東市の2会場が続いています。また、6年前から市内のイベントにも積極的に参加し、特に国東市が主催するオリーブバスツアーでは、国東オリーブバスツアーでは、国東オリーブバスツアーでは、イタリア料理を提供しています。そうした取り組みを通じて地元で浸透していき、歓迎会や忘年会でも利用されるようになりました。また、テイクアウト用のクリスマスオードブルや正月のおせち、昼食用のランチボックスなども多くの注文を受けるようになりました。亜希子さんは、「うちの店の雰囲気が好きで通ってくれるお客さんが、徐々に増えてきて大変うれしいです。お店の雰囲気をもちと多くの人に知ってほしいとフェイスマスクやインスタグラムを開発していますので、ぜひ一度見てもらいたいです」。純也さんは、「国東市には、イタリア料理に使えるオリーブやバジルなど食材がたくさんあり、イタリア料理が親しまれる土壌があると信じています。その土壌作りの手助けが、自分の料理でできればと考えています」と話していました。