

企業編



株式会社
京製メック

安岐町塩屋1111番地
設立 平成13年12月 従業員 220名

株式会社京製メックは、包装機械製造で国内大手の株式会社京都製作所が、

平成13年に機械装置を製造していた大分機械工業株式会社と、工作機械の製造を行っていた株式会社日清紡メックを統合して誕生しました。設立からの5年間は、3つの会社の文化が混在し、なかなか効率的な業務を行うことができませんでした。しかし、京都製作所から受注する包装機械製造に絞ることで改善され、今では京都製作所が1年間に出荷する包装機械台数の65パーセントを占める主力工場となりました。京製メックでは、包装機械を設計から部品の調達・内作、そして機械の完成まで一貫生産しており、受注先の要望に応えるため、完全オーダーメイドになっています。そのため、組立工



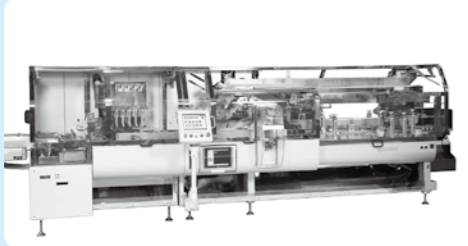
▲組立工場全景

場で組み上げられている機械は、同じものは1つとしてありません。そして、組立作業は、それぞれ1つの機械に1人の担当者が割り当てられ、出荷するまで組立担当者が管理します。また、機械を組み立てる部品も、オリジナルの物で、設計に基づき1つ1つ加工して作られており、仮に仕様変更に伴う改造があった場合も、すぐに修正できる体制がとられています。

京製メックは、「いい機械をより速く、より安く製造できる日本一の工場」を目指し、作業効率にこだわっています。そして、皆さんが手に取る商品のより多くのものが、自社で作りに上げた包装機械で包装された商品になることを目標としています。



▲組立作業の様子



▲製造した包装機械

認定
農業者編



▲(3列目右端)佐藤司さん、(2列目右から2番目)奥さんの朋美さん

株式会社
らいむ工房

武蔵町成吉
設立 平成22年12月 従業員 10名

佐藤司さんは、県外で会社員をしていますが、平成21年4月に武蔵町で建設会

社を営んでいた父親が亡くなり、後を継ぐためにUターンしました。父親から引き継いだのは、建設会社だけではなく60アールの田んぼもありました。家にあつた農機具で耕作していましたが、2年目の収穫時期に農機具が足りず、コンバインや乾燥機を購入しました。しかし、農機具への投資を回収する場合、このままの作付面積で耕作していても赤字だと考



え、規模拡大し安定した経営のために、法人を立ち上げることにしました。

初めに行ったことは、若い農業従事者の育成でした。地元の若者を雇用し、経験豊富な方たちに取り組んでもらいました。最初は、なかなか目標を達成することができず、苦しい時期が続きました。しかし、今では、26ヘクタールの水田で米と麦を作付けし、反収も向上させることができるようになりました。

また、代表取締役で奥さんの朋美さんは、野菜ジュニアソムリエの資格を取得しました。その知識を活かして個人向けに直販を行いました。その米の収穫直後には完売するようになりました。なお、平成24年より「強い農業づくり交付金」を使って70アールのビニールハウスを建て、こねぎ栽培にも参入しました。

佐藤さんは、「自分たちの取り組みに対して、地元の方たちが理解を示し、大切な農地を託してもらえようになりました。託された農地でしっかりと耕作をし、地元の農村環境の維持に貢献していきたい」と語っていました。



林業・
水産業編



▲右から正直さん、英樹さん、志津子さん、孫の政樹さん

江本 正直さん
志津子さん、英樹さん

国見町竹田津
平成5年から親子で始める

江本正直さんは、兄と弟の3人で流し網漁を行っていましたが、昭和63年に

それぞれ独立し、自分の船を造りました。また、兄弟で一緒に使っていた道具の中から、タコ壺を譲り受け、奥さんの志津子さんとタコ壺漁と潜水漁を始めました。息子の英樹さんは、当時中学校2年生で、両親が船を造ったことで漁師になることを決意し、県内の水産高校に進学しました。そして、高校卒業後に、一緒に船で漁に出るようになり、20年余りが経過しました。今では、英樹さんの高校生の息子さんも、休みの折には、一緒に漁に出るようになっていきます。

正直さんは、「息子が高校を卒業して、3人で漁をするようになって、嬉しかった。自分が

知っている知識は、全て伝えてあるので、もう安心していい。しかし、孫が漁師として成長していく姿を見守りたいので、あと5、6年は続けていきたい」。

志津子さんは、「息子が頑張ってくれているから、私は手伝いで漁に出ているだけ。孫が高校卒業するまであと2年頑張らないといけない」と話していました。



▲昨年12月に完成した加工場



▲夏休みで手伝いをする息子さん

英樹さんは、「タコは、ここ2、3年は良く獲れているが、獲ったタコをそのまま市場に出せばなかなか良い値が付かない。漁師が続けていくには、自分たちが獲ったものを自分で加工して出荷するにしなければならぬ」と語り、現在は食品衛生管理者の資格を取り、加工場や冷凍庫も整備しました。このことにより、タコが大量に獲れたときは冷凍し、冬など漁に出られない時に加工をすることが可能です。そして、販路拡大にも力を入れ、道の駅



▲アンテナショップなどに納品している商品

くにみの他に、7月29日にオープンした福岡のアンテナショップに「国東半島生地だこ」の商品名で納品しています。