

企業編



## 株式会社リッコー 大分工場

国東町富来浦2744番地212  
設立 ▶ 昭和61年  
従業員 ▶ 31名(平成29年1月末現在)

創業者の代表  
取締役会長 原嶋  
弘さんは日田市

出身ということもあり、国東町富来浦にあった医療機器製造会社を大分県から紹介され、昭和61年に家庭用医療機器を製造する工場を新たに立ち上げました。設立当初は、従業員20名で製造から販売まで行っていました。電位と温熱を組み合わせた敷布団タイプの製品が高い評価を得て、国東町の工場での販売では対応できなくなり、平成4年に販売会社として、株式会社ニッシン大分東日本販売を東京に設立しました。その後、磁力を使った製品の製造も始め、業務拡大に伴い、平成9年に社名を「株式会社進昇」に変更し、東京の販売会社を本社にし



▲家庭用医療機器の縫製作業

した。平成14年に高電圧をかけ電界を発生させて、その間に人間の体を置くことで治療する高電位治療器の製造を開始しました。高電位治療器の販売が順調で、平成17年には大分工場内に第2工場を新設しました。そして、今までの医療機器に加えて、筋肉に電気刺激を与えることで筋力のアップなどを行う健康機器(EMS)の製造も始めました。業務と事業領域が拡大したことに伴い、社名を株式会社リッコーに変更しました。現、原嶋芳之社長就任後、健康機器関連の拡大と、美容機器の製造など新しいことに挑戦し続けています。そして、自社ブランドでの製造も含め、複数の大手家庭用医療機器メーカーの製造を受注しており、電位・温熱の組合せ治療器製造の業界ではトップクラスのシェアを誇るようになっています。

現在、リッコーでは、新たな医療機器の製造が検討されており、今期、工場内に新たな生産ラインの整備を行うことから、すぐにでも新たな従業員が必要となってきます。これまで同様、積極的に地元の方を雇用し、新事業を軌道に乗せて工場の

拡張などを  
行い、地域  
振興に貢献  
したいと考  
えています。



▲検査作業



▲工場の全景



▲パネル取付け作業



▲電極の取付け作業

第一次産業編



## 有限会社 河野牧場

安岐町吉松  
設立 ▶ 昭和50年12月 従業員 ▶ 9名

河野牧場  
は、河野忍さん  
の父

が、昭和50年12月に牛10頭で始めました。忍さんが選んだのは肥育農家で、生後8か月から10か月ぐらいの牛を買って、1年半育てて肉用牛として販売するものでした。その後、飼育する牛の数を徐々に増やしていき、30頭までになりました。しかし、子牛を買って販売するまで1年半かかるため、販売する牛がいなときは収入がないため、経営を安定させることが非常に困難でした。そこで、100頭以上の牛を飼育することを考え、安岐町の農業協同組合などに相談に行きました。しかし、当時は小規模での飼育が主流だったため、なかなか理解を得られませんでした。

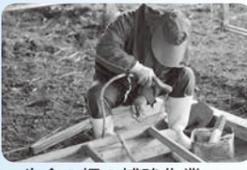


▲入舎間もない子牛

それでも粘り強く交渉した結果、安岐町吉松のパイロット跡地を造成して、牛舎3棟で牛100頭の牧場が昭和55年に完成しました。それから間もなく始まった好景気で得た収益を牛舎の増設に充て、牛舎16棟、牛1400頭まで規模を拡大していきました。息子の一さんが、牧場を継ぐために平成11年に戻って来て間もなく、安愚楽牧場から委託農家の依頼がありました。安愚楽牧場は、出資するオーナーに繁殖雌牛を購入してもらい、生まれた子牛を買い取る和牛オーナー制度で当時日本一の飼育規模を誇っていました。そこで、委託農家になることを決めて、全て安愚楽牧場から来た子牛を肥育することになりました。しかし、平成23年に安愚楽牧場が経営破たんしました。その後、委託農家の依頼が何社もありましたが、その中からJA北九州ファーム株式会社の委託農家になりました。

現在、河野牧場は、これまでの委託農家で培った経験と技術によって育てた牛は、Aコープなど牧場名で売られるまでになりました。この高品質の牛をより多くの人に味わってもらうために、もう一度

自己所有牛を  
肥育すること  
を計画してい  
ます。



▲牛舎の柵の補強作業



▲牛ふんの粉碎作業



▲エサやり作業



▲出荷前の牛

商工会編



## お食事処 藤

国東町鶴川  
平成9年4月に会席料理の店を始める

藤定幹廣さん  
は別府市出身  
身でしたが、

20年勤め副料理長をしていた国東町のホテルから独立する際、知り合いが多かった国東町でお店を出すことにしました。幹廣さんは、別府のホテルで洋食、国東のホテルで和食を学んでいたため、完全予約制の和洋折衷の会席料理を出すことにしました。開店当時、知り合いの方達がよく利用してくれました。和洋折衷の会席料理を出すところも珍しかったこともあり、順調に予約が入りました。その後も、地元の魚にこだわった料理で、飽きられないように3ヶ月に1回のサイクルで替えていき、法事の会席も行った



ことで、安定した経営を行うことができました。しかし、平成24年に幹廣さんが体調をくずして、お店を休む時期があり、今後のことを考え始めました。ちょうどその頃、息子の洋介さんは、お店を継ぐために別府での板前修業を終え、武蔵町の居酒屋で料理長をしている頃でした。まだ、3、4年は武蔵の居酒屋の料理長を続ける予定でしたが、予定を繰り上げて平成25年にお店を譲り受けました。そして、今までの予約制の会席を辞め、予約なしに気軽に入れる店を目指し、居酒屋に変更することにしました。しかし、今までこだわってきた会席料理を残すため、法事の会席料理はそのまま残すことにしました。

洋介さんは、「今の鶴川商店街は、昔に比べ寂しくなつたと聞きます。しかし、飲食店は、若い人が後を継いだり、出店したりして賑わっています。その中で、自分にできることを追及していき、お客様に喜んでもらえるような料理やサービスを提供して、これからの地域に愛される店にしていきたい」と語っていました。

