私たちが国東を元気にします 国東の原動力 Vol.26

企業編

萱島酒造有限会社

国東町綱井392-1

設　立：明治６年
従業員：45名

旭日村（現在の国東町旭日地区）の大地主だった萱島荒吉さんは、明治時代に免許料を支払えば自由に酒造ができるようになったことから、明治６年に萱島酒造を創業しました。明治20年代に入り、２代目米三郎さんが、西日本の横綱の意味で「西日本の代表酒」になりたいとの大きな望みと努力を心に誓って、代表銘柄「西の関」を誕生させました。明治40年に初めて開催された全国品評会では見事一等に入賞し、その後も数多くの受賞を重ねて、西の関の名を全国に広めていきました。

昭和40年代に入り、日本で多くの種類のお酒が流通するようになり、徐々に日本酒のシェアが少なくなっていきました。そこで、萱島酒造は、ビール類や焼酎などに対抗して飲みやすいものを作るのではなく原点に立ち返ることにしました。それは、地元大分県産を中心にした米と両子山・文殊山の中央山岳地帯で伏流水となった地下水、代々受け継いできた杜氏の技にこだわることで、国東の風土にあった味「地酒としての存在意義」を守り続けることでした。そうした取り組みを多くの地元の方達に支持してもらい、戦前市内にあった38の酒造所が徐々に無くなっていきましたが、今も存続することができています。

今後は、国東で育まれた西の関を九州が生んだ日本酒「九州型日本酒」として、日本国内はもとより海外に発信していきたいと考えています。特に、５年前に取り組み始めたベトナムとの取引は、まだまだ整備の必要がありますが、今後の経済成長が見込めるため、西の関の主力の販路となっていく可能性があると考えています。

第一次産業編

岐部征夫

国見町櫛来3057

平成20年から
オリーブ栽培に取り組む

岐部征夫さんは、30年前に体調を崩した両親を看護するために帰郷し、家業のプロパンガス販売会社と稲作を営む兼業農家となりました。当時、パイロット事業で整備された農園をはじめ荒廃園化が進んでおり、今後はさらに深刻化すると考えていました。そこで、新たに栽培する作物を研究し、国東市の気候や地形、反別収入が高いという理由で、オリーブに着目しました。そのような中、県や市、JAおおいたと協議を重ね、平成20年に国東オリーブ部会が発足しました。岐部さんは、発足当初から部会に加わり、整備した畑10アールでオリーブ栽培を始めました。オリーブは、植え付けをしてから３、４年は一般的に収穫することができませんが、国東市の気候や地理が合ったのか、幸い２年目から収穫できました。４年目の平成24年にはオリーブの人気が急上昇し、国東オリーブも注目を浴びるようになりました。

そして、平成25年に今までの約８倍の収穫量にあたる約３・１トンの収穫があり、同年に完成した加工施設から多くのオリーブオイルや新漬けが出荷できました。しかし、その後は台風や長雨の影響で生産量がなかなか増えませんでした。しかし、品質においては、オリーブジャパン２０１４で国内産のみで抽出したオリーブオイルでは最上位の銀賞を受賞。その後も同大会２０１６でも銀賞を獲得し、確固たる地位を確立しております。

征夫さんは、「市外に出て行った若い人を呼び戻すためには、こちらで食べていく術をここに住む私達が提示できないと駄目ではないかと考えています。オリーブ栽培が成功し、若者が少しでも戻って来て、かつてのような美しい農園が広がっていくことを願っています」と語っていました。

商工会編

株式会社徳丸商店

武蔵町池ノ内401-2

創　業：昭和49年４月
従業員：10名

徳丸憲士さんは、徳丸酒店を一人で切り盛りしていた母親が体調崩したため、昭和40年に当時19歳で店を引き継ぎました。その後、登美子さんと結婚して家庭を持ちましたが、このまま酒屋だけでは、生活していくのは難しいと感じ、新規事業を模索しました。そして、県内で盛んに生産されていた椎茸に目を付け、昭和49年４月に乾椎茸卸業を創業しました。当時は、民間企業が主催する市場が県内に10カ所あり、そこで買い付けた乾椎茸を、袋詰めにして小売販売をしたリ、そのまま業者に卸す原料売りをしていました。しかし、販路がほとんどなく、関東などの卸問屋に飛び込みで営業に行き、少しずつ顧客を獲得していきました。昭和60年代に入り、中国産の乾椎茸が出回るようになり、国内産の乾椎茸の値段が下落し、多くの椎茸生産者が辞めていきました。それに伴い、民間市場もなくなっていき、乾椎茸を仕入れるため、平成13年に大分県椎茸農業協同組合の入札権を取得しました。

息子の寿文さんは、福岡でサラリーマンをしていましたが、商売をするのが好きだったので、平成15年に事業を引き継ぐことになりました。全盛時１２、０００トンあった国内生産量が３、６００トンまで落ちている状況でしたが、日本一の品質と生産量を誇る大分県産の乾椎茸を前面に押し出すことで、全国量販店で好評を得、北海道から沖縄県まで全国規模の販路を築くことができました。また、平成27年に製品倉庫を建てたことにより、冬の繁忙期に備えて、事前に製品を作り置きができ、年間通して安定した従業員の雇用ができるようになりました。

寿文さんは、「世界農業遺産の認定や乾椎茸の価格がここ２年ほど高値を維持しており、椎茸生産者に追い風が吹いています。この時期に、若い世代の椎茸生産者を増やしていくことが大事だと考え、自分でも椎茸栽培を始めました。いずれは新規就農者のサポートができるようにしていきたい」と語っていました。