



企業編

医療法人  
メディケアアライアンス  
あおぞら病院

国東町小原2650番地

設立：平成15年  
職員：97名



医学博士 廣瀬善弘さん

現院長の廣瀬善弘さんは、父の彰一さんが国東町鶴川で開業し営んでいた「広瀬内科医院」を継ぐために平成11年、40歳の時に帰省し同院の院長となりました。それまで東京で循環器内科の専門医として勤務した経験を活かし、心臓疾患に苦しむ多くの人たちを救うことで故郷に貢献したいと考えました。また、患者の多くが腎臓疾患等複数の病気を併せて患っていることもあり総合的な治療が必要とも感じておりました。そこで、平成15年に手狭であった旧医院を閉院し、新たに4階建て54床で最新鋭設備を備えた「あおぞら病院」を国東町小原に開院しました。当初は循環器科、内科、整形外科、リハビリテーション科、放射線科、腎臓内科、人工



透析科の7つの診療科目で始めました。その中でも、リハビリテーション科は、心臓疾患を抱える人向けのリハビリを中心に行っており、これは県内の個人病院では珍しい取り組みであり、患者はもとより専門家からも注目を浴びる存在となっています。その後、心臓疾患治療を行ううえで必要となつた血液内科を新設すると共に、患者の強い要望を受け市内で唯一である常設の耳鼻咽喉科を平成29年に新たに設けました。その他、地域の高齢者からの要望を受け、通所リハビリテーション施設も開設しており、地域に密着した、医療と介護を融合した質の高いサービスの提供を行っています。あおぞら病院は「人の病を診るのではなく、病の人を診る」を理念としており、これまで地域や患者様の要望に応えるため、他の医療機関や行政と連携を図りながら事業を展開してきました。今後は、さらに高齢化が進み、医療に対するニーズも変化することが予想されますが、常に地域に必要なとされる病院であり続けるために、努力していきたいと考えています。



透析科の7つの診療科目で始めました。その中でも、リハビリテーション科は、心臓疾患を抱える人向けのリハビリを中心に行っており、これは県内の個人病院では珍しい取り組みであり、患者はもとより専門家からも注目を浴びる存在となっています。その後、心臓疾患治療を行ううえで必要となつた血液内科を新設すると共に、患者の強い要望を受け市内で唯一である常設の耳鼻咽喉科を平成29年に新たに設けました。その他、地域の高齢者からの要望を受け、通所リハビリテーション施設も開設しており、地域に密着した、医療と介護を融合した質の高いサービスの提供を行っています。あおぞら病院は「人の病を診るのではなく、病の

第一次産業編

株式会社  
奥松農園  
くにさき

国東町浜5238番地

設立：平成28年6月  
従業員：28名



奥松農園は、平成3年に宮崎市で施設園芸によるミニトマトやキュウリ、水稲育苗などを生産する農業生産法人として、設立されました。平成20年頃、土耕栽培の高糖度のミニトマトを宮崎空港で販売したところ、土産物として人気商品となりました。それから「太陽の街 宮崎が誇るブランドトマト」として認知され、全国展開するスーパーマーケットの食品卸業者との取引が始まり、関連企業を設立し出荷量を増やしていきました。そのような中、試験的に取り組んでいた水耕栽培で成果が出始め、国東市からの熱心な誘致もあり、平成28年6月に「株式会社奥松農園くにさき」を設立しました。奥松農園くにさきは、平成29年5月末に2.2ヘクタールのハウスが完成し、6月から定植が始まりました。暑い宮崎では夏期はハウス栽培を休耕します。また、大規模な水耕栽培の経験が



なかつたことから、糖度がのらないうちに実が成長してしまい、なかなか高品質のトマトが採れませんでした。しかし、温度が下がったことや水耕栽培の経験を積んだことで、9月中旬からは、徐々に高品質のトマトが安定して採れるようになり、初年度目標の出荷量180トン達成できる見込みです。また、販路についても、宮崎での既存の取引先に加え、市内の直売所や福岡方面へ新規開拓が得意順調に拡大しています。今後は、国東市で栽培している高糖度トマトをブランドとして確立していくため、産地として認められる必要があります。そのためには、現在雇用している農業大学の卒業生などを農業経営者として人材育成していく必要があります。そして、経営や栽培方法などしっかり習得した後は独立の支援を行い、産地として認知される目安である5ヘクタールを共に達成していきたいと考えています。

商工会編

有限会社  
華乃家

国東町鶴川1267-1

昭和57年11月から  
仕出し屋を始める



左から井上伯雄さんと息子の雄二さん

創業者の井上伯雄さんは、37歳の時に会社を辞め帰省し、昭和57年11月、マルシヨク国東店の横に華乃家を開店しました。独学で料理を学んだ伯雄さんでしたが、宴会場は結婚式や忘新年会でにぎわい、冠婚葬祭で多くの仕出しの注文があり繁盛しました。平成18年頃、道路の拡張工事で店舗の敷地一部が取用され、店舗も老朽化していたので、今後のことを思案していました。ちょうどその時、息子の雄二さんから、30歳を区切りに修業先から実家に戻り店を継ぐ話がありました。雄二さんは、大分市内の調理学科のある高校で基礎を学び、卒業後は大阪や国東市内のホテ



ルで和食の修業を積んでいました。そこで、伯雄さんは、平成18年11月に鶴川商店街の一角に華乃家を移転しました。また、雄二さんは、灯りが少なくなつた商店街に、いつも灯りを点して地域の方に気軽に利用してもらいたいと、居酒屋としても利用できるようにしました。客層に応じて味付けや食べやすいように大ききさを変える心遣いや地元食材にこだわったメニューを提供することを心がけ、以前から行っている仕出しや高齢者向け配食サービスも続けています。また、六郷満山開山1300年を盛り上げるため、くにさき神仏料理に「鱧・太刀魚のしゃぶしゃぶ晩酌セット」で参加しています。雄二さんは、「山にも海にも魅力的な食材が多くある国東市は、十分に魅力ある街だと思っております。息子も料理人の道を目指して、自分の母校に進学します。次の世代に商店街をつないでいくためにも、多くの人が起業して多種多様な店が揃うよう、今の自分達が取り組んでいるといけないと考えています」と語っていました。