



企業編

株式会社デンケン事業部
デンケン工場
武蔵工場

武蔵町手野1560

開設：平成11年7月
従業員：32名



創業者石井四郎さんは、工場で使用する製造装置や検査機器を開発・製造する会社にエンジニアとして勤務していましたが、昭和51年6月に独立し、大分市でデンケンエンジニアリング株式会社を設立しました。当時は大分県に半導体製造メーカーの進出が始まった時期で、半導体の製造装置の注文などを多く受けることができました。その後、半導体の組立や検査の請負の仕事も入るようになり、順調に事業を拡大していきました。そして、新規事業として医療機器分野に進出をするために平成11年7月、武蔵町手野に株式会社デンケンML(メデイカル&リビング)事業部武蔵工場を起ち上げました。当初は、電位と温熱を組み合わせた敷布団タイプ製の製品(以下「健康マッ

第一次産業編

農事組合法人
やまびこ
来やま

国見町上櫛来地区

平成28年3月から
集落営農に取り組む



設立者の山本雄さんは、今から10年前の44歳の時、奥さんの実家である国見町の上櫛来地区に帰省し、自家消費用の米作りを始めました。おいしい米作りを目指し、試行錯誤の結果、試食した方から高評価を得て、個別に販売してほしいとの多くの声が寄せられるようになり、3月に設立しました。そして、区集会で設立の経過や目的を説明し、上櫛来地区の農地11ヘクタールを管理することになりました。やまびこでは、山本さんが長年かけて見つけた肥料による方法と、20アール限定の有



ト」を製造し、高い評価を得て順調に業績を伸ばしていきました。また、現在では健康美容機器や医療機器向けの医療機器も、ML事業部の新たな主要事業に成長してきています。平成20年代に入り、国内での家庭用医療機器市場は縮小傾向にあると考え、国内商社を通じて、海外の販売会社との取引を始めました。その後、東南アジアを中心に順調に出荷が増え、武蔵町の工場だけでは生産が間に合わなくなり、平成26年から杵築市にある電子デバイス事業部の一部を借用して、生産ラインを設けるようになりました。そして、今年の11月から杵築市の別の場所で、ML杵築工場が操業しました。今後、デンケンML事業部は、さらに海外への販路を拡大及び国内の新規事業の開拓を進めていき、2025年の子会社化、更にその5年後には親会社に匹敵する経営規模を目指しています。その目標を実現するために、女性目線での商品開発や広報活動などをするプロジェクトチーム「Team-Ribbon(Re-Born)」を結成するなど従業員一人ひとりの資質向上に取り組んでいます。そして、家庭用医療機器業界を動かしているクリエイティブ集団になることを目指していきます。

機栽培で、稲作に取り組みました。そして、秋の収穫では、これまで試食会を重ねて増やしていた顧客のおかげで、全ての米を販売することができました。また、有機栽培のお米は、大分市内で開催した試食会で高い評価を得ることができました。今年、農地中間管理機構を通じて他の地区の農地を借りて合計23ヘクタールの農地も管理することになりました。そこで、大型コンバインとトラクターを購入し、有機栽培の稲作の面積を増やし、併せて10アールの農地で野菜づくりも始めました。また、山本さんの三男の雅俊さんが、やまびこの活動に共感して、高校卒業後勤めていた大分市内の会社を辞め、今年からやまびこの社員として加わりました。山本さんは、「平成32年度までに、管理する農地を30ヘクタールまで拡大していく計画を立てています。また、息子のような若い世代が農業に魅力を感じてもらえるように、地元の高校と連携を図っていききたい。そして、魅力を感じて農業に取り組んでくれる若者が、生き生きと生活できるような農業の仕組みを作っていきたいと考えています」と語っていました。



商工会編

料亭助六
お食事処ぶんど

安岐町瀬戸田655-2

昭和40年から料亭を営む



料亭助六は、現代表の安部寿典さんの父故秀典さんが、元映画館を改装して昭和40年に創業しました。当時は、大分空港の工事が行われており、多くの人で賑わっていたことから、1階を居酒屋とスーパ、2階を結婚式にも使える宴会場にしました。秀典さんは、独学で料理を学び、地魚を仕入れるために仲買人の資格も取得し、地魚にこだわった料理を提供することでお店は繁盛しました。平成に年号が変わった頃、中学生だった寿典さんは、店を切り盛りする父の姿に憧れ、店を継ぐことを決意しました。県外で和食の修業をしてい



た平成12年、秀典さんが体調を崩したことをきっかけに、帰省して店を継ぐことになりました。戻ってすぐに行ったのは、お店の改修でした。広すぎる店舗を機能的にするために2階部分の宴会場を居住スペースにし、1階の半分を宴会ができる「料亭助六」、残りの半分を昼はランチ、夜は居酒屋の「お食事処ぶんど」にしました。そして、寿典さんが秀典さんに代わって料理をし、母の弥生さんが接客を担当して、お店を切り盛りしていきました。その2年後に秀典さんが亡くなりましたが、看板メニューの「かも鍋」の味はしっかりと受け継ぎました。さらに、自分自身で考えた地ダコを使ったメニューの「タコ天丼」も今では人気メニューです。また、平成20年に結婚した理恵さんも、これまでお店を支えてきた母 弥生さんと一緒にお店で接客しています。寿典さんは、「来ていただいたお客様を大事にすれば、お店は続けていけると考えています。それは、父からの教えで、「料理人であること」にこだわらず商売人になれ」と言われたからです。そこで、お客様に満足してもらうことを一番に心がけています。そして、来年在六郷満山開山1300年の本番になるので、自分の考案した「タコ天丼」にさらなる工夫を加え、盛り上げることができればと考えています」と語っていました。