



企業編

大分航空ターミナル株式会社

安岐町下原13番地

設立：昭和31年12月
従業員：178名



昭和31年12月に旧大分空港のビルを管理運営するために「大分航空株式会社」として設立され、現空港への移転を機に「大分航空ターミナル株式会社」へ社名変更しました。

大分航空ターミナルは、ターミナルビルの管理運営をはじめ、大分空港内の様々な業務に携わっています。航空会社のANAにおいては、大分地区総代理店として、利用されるお客様の出発から到着までのお手伝いや航空貨物業務を行っています。また、物販業務としてセブンイレブン大分空港店と空の駅「旅人」を営業しており、お土産の県産品や地元国東の加工食品なども販売しています。そして、「ビューレストランスカイライン」で



は、地産地消にこだわったご当地料理を提供しており、それぞれ市内の業者とも広くつながっています。エアポートカフェ「アスール」では、出発前のお客様に軽食や空弁等を提供しています。加えて施設面では、大分の豊かな森をコンセプトとした出発ラウンジを『ラウンジにさき』と命名して、ご出発前のひとときをゆったりくつろげる空間を提供しています。大分空港の賑わいづくりも積極的に

行っており、「おんせん県おいた」をアピールするために「大分空港「足湯」」の開設、「シンフロ」や「プレミアムフロイデー」といったPR動画も上映しています。また、3階の展望デッキも平成28年末に大規模改修が完了し、どちらも多くのお客様にご利用いただいています。今後は、ラグビーワールドカップや東京オリンピックなど世界的なビッグイベントが控えており、海外からの旅行者に対するサービスを向上させるため、国際線の関係施設を改修することやトイレのリニューアルなども計画されています。また、年間180万人の利用者がいる情報発信力を活かした、大分県の特産品アピールや企業製品の展示といった広報活動もおこなっています。また「空の日」などのイベントによる地域貢献活動も、さらに積極的に行っていき

第一次産業編

清原 米蔵さん
久子さん

武蔵町吉広

長年にわたり
シイタケ栽培を営む

清原米蔵さんは、高校卒業した昭和40年から、父故京一さんが始めたシイタケ栽培と一緒に行うようになりまし。当時、地元元松ヶ迫地区は、シイタケ栽培が盛んで、30戸中17戸が生産者だった。そこで、杵築市や福島県、四国から原木を購入し、京一さんと母のケイさん、昭和49年に結婚した久子さんと4人で、徐々に栽培面積を拡大し、20年が経った頃には当初の4倍の2トンまで生産量が増えました。しかし、昭和60年代に入り、中国産の乾シイタケが輸入され、国内産の乾シイタケの値段が徐々に下がり、平成12年頃から5年間ほど地元建設会社にも働か



左から4番目が清原米蔵さん、隣が妻の久子さん

に出ましたが、もう一度シイタケ栽培だけに集中したいという思いが段々と強くなり、建設会社を辞めてシイタケ栽培に専念することにしまし



た。その頃には、地元元松ヶ迫地区は、シイタケ生産者が減って原木林も十分に確保できなくなり、運搬や搬出作業の機械化も進んだため、順調にホダ場の面積を増やしていきまし。その結果、再開して5年で、個人生産者としては全国トップクラスの6トンを出荷できるようになりました。このような実績が評価され、平成27年7月に優良経営者を顕彰する「第37回森喜作賞」、同年11月にシイタケ農家としては県内初の「緑白綬有功章」を受賞しまし。久子さんは、「夫が山を好きなのは最初から知っていましたが、一緒に山で作業をしている内に、自分も山が好きになっていまし。だから、お互いに無理せず、出来るだけ一緒に作業を続けていきなす」。米蔵さんは、「収穫量を増やすには人が手を加えた方が良いのは分かっています。自然に近い状態で栽培することを心がけていまし。そのような中で、今の生産量を維持できているのは、一緒に作業している人達のおかげだと感謝していまし。体が動く限り続けていき、いずれはやる気のある若い人達に引き継ぎたいと考えていまし」と語っていまし

商工会編

藤川 クリーニング店

武蔵町古市

昭和22年から
クリーニング店を営む



左から 息子の幸利さん、藤川栄三さん、妻のよし子さん

藤川クリーニング店は、現代表の藤川栄三さんの父故正利さんが昭和22年に創業しまし。創業当時、国東市内にはクリーニング店がなかったこともあり、正利さんは家族から反対されたとす。しかし、正利さんの営業努力と国東鉄道の武蔵駅前という立地条件で、徐々に仕事を増やしていきまし。栄三さんは、小さい頃から正利さんが一日外回りして集めてくる衣類を、母故一枝さんが一人黙々と作業している姿を目にしていまし。そこで、母を助けるため中学卒業後すぐに店で働くようになりまし。栄三さんは、クリーニング技術部会や着物のシミ落としなどの「みけ



し洗研精会」に積極的に参加し、自分の技術を磨き続けた。1点1点丁寧な仕上げをする栄三さんの技術は、徐々に取引先を増やしていきまし。昭和50年から60年代は、妻のよし子さんと従業員でお店を運営していまし。その後、両親が引退し、お得意様の顔ぶれも変わりましたが、新たに空港関係者などの取引先も増え、仕事量を維持することができました。息子の幸利さんは、県外で就職していましが、平成13年に跡を継ぐために帰省していまし。これまでクリーニングの仕事を経験したことがなかったため、栄三さんにクリーニングに必要なしみ抜きなどの指導を受け、技術を磨いていまし。幸利さんは、「父は、技術を要する着物のしみ抜きなどを得意としており、まだまだ教わることはかりですが、いずれは父に負けない技術を身に付け、この店をしっかりと守っていきなす」と思っています。しかし、市内の個人クリーニング店の顔ぶれを見ると、自分が一番若い経営者です。このままいくと20年後には市内の個人クリーニング店は半分以下になってしまう可能性があると感じて、若い人がクリーニング店の経営に魅力を感じてもらえるように啓発活動も行っ