

企業と企業・ヒトとヒト・地域と大学をつなぐ コミュニティーゾーン

大崎ものづくりネットワーク振興会

特定非営利活動法人 ものネットクラブ

www.mononet.org

mail@mononet.org



大崎ものづくり会館 検索



大崎ものづくり会館

大崎ものづくりネットワーク振興会の概要

平成22年6月、大崎町内に立地する㈱ストーンワークス、㈱ダイツール技研、日本ハードウェア㈱の3社が互いの技術を集結させ、新しい製品のブランドづくりを目指そうと、賛同した大崎町内の12社の企業と共に「大崎ものづくりネットワーク振興会」を設立しました。

大崎ものづくりネットワーク振興会の設立の目的は、

地域企業相互間の情報交換と連携した取り組みにより、企業構造の高度化を促進し、人材を育て地域産業を創るまちづくりを目指し、もって地域経済の発展、経営基盤の充実及び住民福祉の向上に寄与すること。

主な活動内容は、

① ものづくり企業の交流・新睦と人材育成を図る。

大崎ものづくりネットワーク振興会

会長 上中 誠



② 地域資源を活用した地域産品のブランド化を進める。
③ 農商工連携など異業種交流事業の推進を図る。
④ 地域貢献とものづくり企業のPR活動を進める。
⑤ ものづくりの広域ネットワーク化を図る。
⑥ 企業支援と情報発信の拠点整備を図る。

となっております。

さらに22年11月には、定例会において会の経営基盤を盤石なものとするために、特定非営利活動法人の設立が決議され、以下の趣旨により活動を始めることになりました。インターネットによって私たちは距離、年齢、職種、組織、国などの障壁を越えて自由に

コミュニケーションできるようになりました。しかしその一方では、技術の利用や教育を受ける機会の格差、失業による将来への不安、技術の安全性に対する不信任感、地域社会の低迷、孤立感など新しい形のコミュニケーション問題が生じていることも事実です。

こういった混乱や不安を取り除き、豊かな生活や真に満足できる人間の生き方を実現するための科学技術やその研究開発については方法論そのものが新しい研究課題となっています。一つの方法として、最先端の科学技術をもっと私たちの日常的距離に引き寄せ、プロの研究者や技術と連携しつつ、地元企業や地元住民それぞれが自分達の出来る範囲で問題解決に参画する、それがそのまま全体の幸福につながる仕組みを作ることが必要と考えられます。

例えば、

- 1 企業の交流や親睦事業
 - 2 人材育成事業
 - 3 農商工連携など異業種交流事業の推進
 - 4 先進事業例等の視察
 - 5 広報PR事業等の実施
- 営利を目的とせず、このような活動を通して様々な研究・活動を行い、豊かで多様な社

会の創造に貢献することを目的とします。今後は地域のみにとどまらず、更なる幅広い活動範囲と充実した活動基盤を持つために、法人化する運びとなりました。特定非営利活動法人の名称は「ものネットワーククラブ」となり、大崎ものづくりネットワーク振興会と同じ場所に事務局を置き、より円滑な運営を目指します。

●大崎ものづくりネットワーク振興会会員

- 株式会社ストーンワークス
 - 日本ハードウェア株式会社
 - 株式会社ダイツール技研
 - 株式会社ジャパンファーム
 - 株式会社都食品
 - 有限会社村田組
 - 新平酒造株式会社
 - 社会福祉法人愛生会
 - 有限会社しろやま農産
 - 有限会社そおりサイクルセンター
 - 株式会社あすばる大崎
 - アウトドアネットワーク株式会社
- (以上12社・平成22年6月時点)



▲平成22年ふれあいフェスタ in おおさきにて (大崎ものづくりネットワーク振興会ブース)

大崎ものづくり会館に置かれていたモノニュメントが、今の形を成したのは、ふれあいフェスタおおさきのイベント会場が始まりです。(有)そのリサイクルセンターに集められているたくさんさんのアルミ缶を、ご覧になった鹿児島大学理工学部の小原教授はアルミ缶を開いて面にすることで何か有効活用できないものかと発案、早速、ふれあいフェスタ会場でアートにしてみようと作成されたのが、上の写真です。

これを元に、振興会会員の中で、更なる試行錯誤が始まりました。チューブとして活用したらどうだろうか?とか、日本ハードウェア(株)を中心にアルミ缶の利用方法について検討が始まります。

平成23年2月、毎月行われていた定例会でチューブを連結することで構造体の基本骨格を作るプランの原案が示されました。

日本ハードウェア(株)の小川社長はチューブ(管)としての活用方法について、岐阜県飛騨白川郷で昔から使われていた伝統的な冷却システムを視察にいたり、他のメン



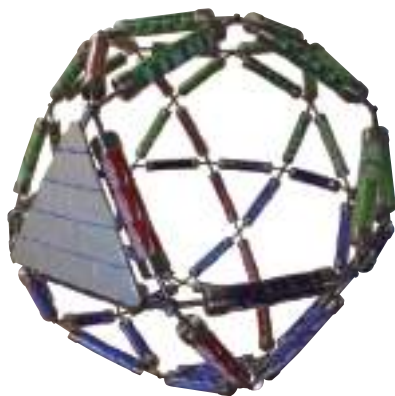
▲モノニュメントの設計についてのプラン説明図

バーとのミーティングで光ファイバーの管として使えないか、建築に活用できないかと、さまざまな分野の活用を鹿児島大学の小原教授のアドバイスを参考に検討しました。

そして、大崎ものづくり振興会としてのシンボル、イメージ作成の計画が動き出しました。このモノニュメントは、鹿児島県大崎町とインドネシア、デポック市のリサイクル活動における協力の象徴として製作されました。青は大海、緑は大地、赤は太陽と火山を表し、それぞれをつなぐ支点は、人々と自然の調和を表現しています。

この「ものネットモノニュメント」企業の連携や大学との連帯を通じて進化を続けます。

ものネットモノニュメント





大崎ものづくり会館

企業 — 人 — 地域 — 大学

大崎ものづくりネットワーク振興会
特定非営利活動法人 ものネットクラブ
鹿児島大学大崎活性化センター



「大崎ものづくりネットワーク振興会」が企業と企業、ヒトとヒト、地域と地域、地域と大学をつなぐためのコミュニケーションの場として計画した「大崎ものづくり会館」は、企業研修、地元企業の社員研修にとどまらず企業と企業が連携して新製品の開発を行ったり、地域の住民とのコラボレーション、鹿児島大学とのコラボレーションなど、様々な分野で活動を広げていきます。これまでの振興会定例会では、毎回、会館のイメージや使い方などが協議され、その度に見直しや変更を重ねて現在の形になりました。

会館内は、大崎ものづくりネットワーク振興会会員企業の事業内容や製品を紹介する企業紹介コーナーや町や企業紹介ビデオコンテンツを常時鑑賞できる液晶モニター、企業や大学、社員、学生、地元住民のみなさんが活発にコミュニケーションするためのラウンジ、大崎ものづくりネットワーク振興会事務局、特定非営利活動法人ものネットクラブ事務局で構成されています。

さらに、会館内にある鹿児島大学大崎活性化センターには、連帯ラボ、図書室、研究室、

休憩室などが設けられており、学習セミナーや共同研究などが行われます。

また、この会館を拠点に、大学と企業の共同研究が始まったり、工業技術センターなどとの連携活動が期待されています。

リサイクル率ナンバーワンの大崎を旗印に、インドネシアなどの諸外国との国際交流を活性化し、連携・連帯による幅広い活動を予定しています。



大崎ものづくりネットワーク振興会

ホームページ www.mononet.org メール mail@mononet.org

事務局 〒899-8313

鹿児島県曽於郡大崎町野方 6222-1

☎ 099-478-2611

特定非営利活動法人 ものネットクラブ

事務局 〒899-8313

鹿児島県曽於郡大崎町野方 6222-1

☎ 099-478-2611

鹿児島大学大崎活性化センター

お問合せ 鹿児島大学 研究国際部研究協力課

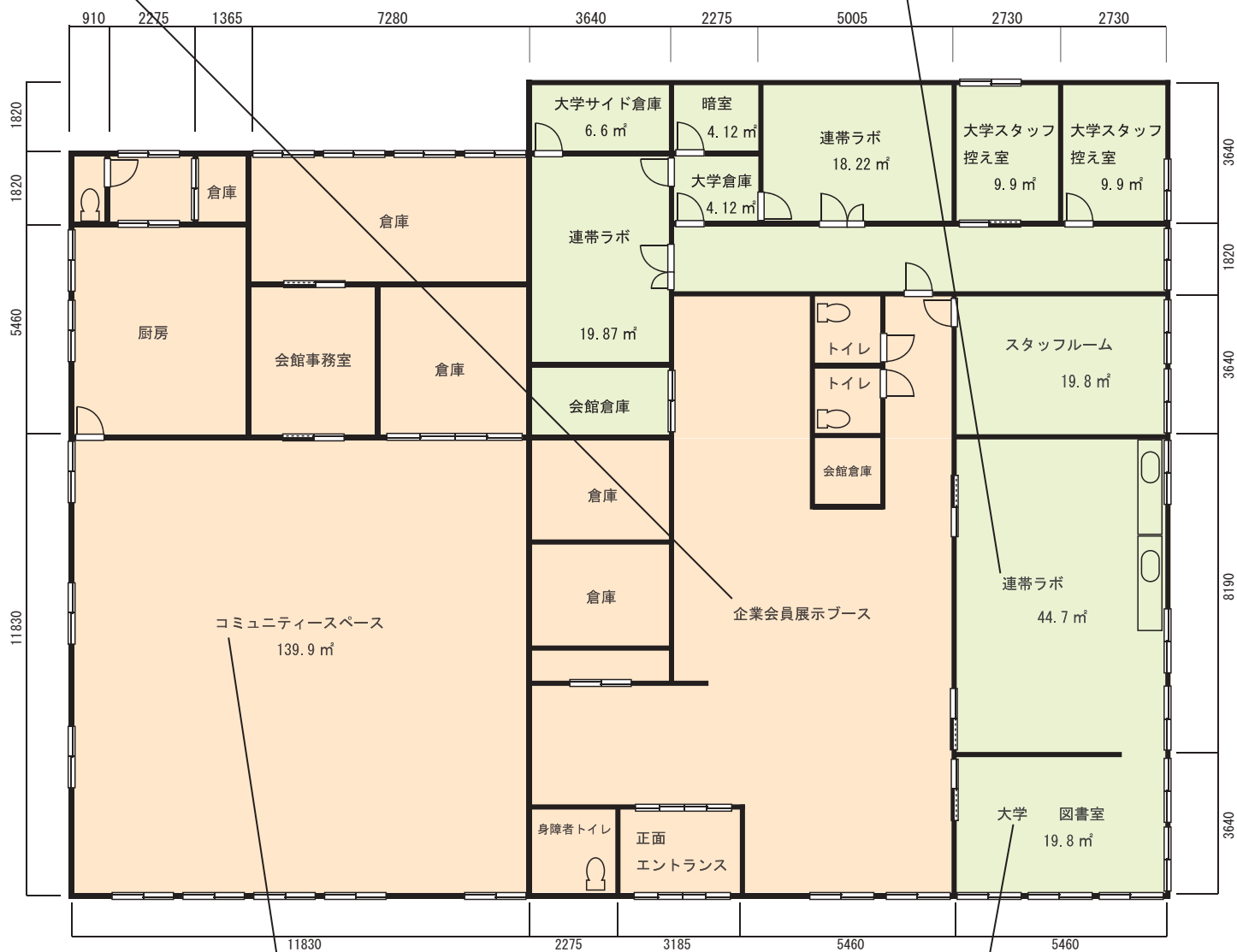
鹿児島県鹿児島市郡元1丁目21番40号 ☎ 099-285-7106



大崎ものづくり会館は、月曜日から土曜日の午前9時～午後6時までを通常の利用時間としております。日曜日は休館日となっております。



大崎ものづくりネットワーク振興会の会員紹介コーナー



一番日当たりのいい気持ちの良い部屋は、図書室になっています。(鹿児島大学大崎活性化センター)



大崎ものづくり会館 カフェラウンジ
営業時間 午前10時から午後6時
ラストオーダー午後5時30分
定休日 毎週日曜日



ごみのリサイクル システムを世界へ

■ごみのリサイクル システムを世界へ

本町は、鹿児島大学と連帯による共同学習、共同研究を行う『地域と大学のローカルシンフォニー』を進めているところですが、新たな事業展開として『持続可能なエネルギー教育』を目的とした国際協力事業をインドネシア大学、インドネシアデポック市、鹿児島大学と取り組みます。

この取り組みに先立ち、2月10日(木)にインドネシア大学及び当大学が所在するデポック市の関係者ら19名が本町を訪問しました。

デポック市では、急速な人口増加により、自動車の排気ガスによる大気汚染や、廃棄物の増大、水質汚染が深刻であり、これらの阻害する要因を削減することが課題となっています。

そこで、再資源化などのリサイクルシステムについて学ぶためにごみのリサイクル先進地である本町を訪れ、そおりサイクルセンターや町内企業を視察しました。

そおりサイクルセンターでは、ゴミが家庭から持ち込まれる過程やゴミの分別の方法などの説明を受けました。

デポック市では、廃棄物の分別が全行われているというので、ヌール・マハムディ・イスマイル市長も「まずは教育。大崎町から学んだことを持ち帰り、子供たちへの教育プログラムを開始したい。」と話していました。

場所をあずかる大崎に移し、歓迎セレモニーを行いました。

セレモニーでは、余興として日本舞踊を披露、インドネシアの学生からは、日本の歌をプレゼントされるなど、交流を深めました。

交流会では、視察いただいた各企業の代表者も参加し、現地で質問できなかったことなど、意見交換が行われていました。



▲日本ハードウェア(株)視察風景



▲伝統芸能の日本舞踊を披露していただきました。



▲(株)ストーンワークス視察風景



インドネシアの学生と交流する本町代表生徒



▲交流会に参加した全員で記念撮影



▲そおりサイクルセンターで分別について質問するヌールデポック市長

■国際協力関係を確認

本町とインドネシアデポック市は、双方の環境・エネルギー教育を推進するための取り組みを行うため交流を深めようと確認していました。

今後、本町とデポック市双方の小中高生および大崎ものづくりネットワーク振興会をはじめとする町内企業が相互に連帯し、様々なレベルで教育・産業技術の交流を行い、環境改善や人材交流による地域活性化を図っていきます。

この交流を機に今後、環境改善に向けた取り組みが進展することを期待しています。



▲握手を交わす町長とヌールデポック市長
左端は、インドネシア大学バンバン・スギアルト工学部長
右端は、鹿児島大学前田芳實理事

■国際シンポジウム

2月12日(土)、鹿児島大学の稲盛会館において『連帯による持続可能なエネルギー教育』の国際シンポジウムが開催されました。

当日は、鹿児島大学関係者、県内小学・高校生、NPO法人、企業をはじめ、インドネシアから来日した19名も参加しました。本町は、プロジェクトのテーマである『リサイクル』のモデル地区として参加しました。

このプロジェクトを総括する鹿児島大学の小原幸三教授は、「大崎町のごみのリサイクル率は、日本一。日本一ということとは世界一と確信している。このリサイクルシステムをインドネシアデポック市で取り組み、世界の環境問題を考えていく機会にしたい。このプロジェクトのキーワードは、連帯。一人では何もできないが連帯することのできることはたくさんある。」と今回のプロジェクトの将来像を述べました。



▲プロジェクトリーダー
の鹿児島大学小原幸三教授

シンポジウムでは、すでに連帯交流をはじめているインドネシアの学生と住吉小学校児童、加治木工業高校生徒が環境とエネルギーに関する取り組みの発表を行いました。

その後、『私たちの将来計画』と題したパネルディスカッションでは、本町のリサイクルの取り組みと企業代表として参加した日本ハードウェア(株)小川益治代表取締役が企業での取り組みについて発表を行い、リサイクルや環境について議論がなされました。



▲『私たちの将来計画』と題したパネルディスカッション



インドネシア デポック市

デポック市は、インドネシアの西ジャワ州の都市であり、ジャカルタ首都特別州に隣接する人口約170万人、面積約200平方キロメートルの都市。本町2倍の面積に対し、人口は100倍以上である。

■廃棄物を価値あるものに変える

これは、アルミ缶を利用して製作した正20面体です。

『廃棄物』を『価値あるモノ』に変えることを目的に製作されたもので、今後、デポック市の各地にアルミ缶を屋根や壁材として利用したゴミ収集所を作る予定だそうです。

この活動で人々が『すべての廃棄物は利用価値を持つ』と認識し、世の中から『廃棄物』が減少することを望んでいます。

鹿児島を彩る緑化の帯



会社概要

事業内容	シラス緑化基盤・シラストイル・シラスブロック製造販売
設立	平成15年7月 (株式会社へ組織変更)
代表者	代表取締役社長 上中誠
従業員数	12名



▼会社を案内していただいた上中誠社長



▲市電線路に敷き詰められた緑化基盤材
全長13kmに向けて工が進んでいます。



▲自動プレスマシン
一枚ずつ出来上がっていきます。

鹿児島市内に行く道路電車、芝生の上を走る姿がひととき目を引きまします。九州新幹線も全線開通し、鹿児島中央駅に降り立つ観光客は、桜島より真っ先に目に入るのがこの緑化の帯ではないでしょうか。

この緑化基盤材を製作・販売する(株)ストーンワークスにお邪魔しました。

同社は、昭和55年に左官業を営む上中工務店としてスタート。平成2年に九州一円に人造大理石製造販売を行なう(有)ストーンワークスを設立後、公共事業などの低迷や、社会情勢の変化に対応するため、『シラスを

使ったエコ製品』の開発に着手し、現在に至っています。

平成2年に、鹿児島県工業技術センター(袖山研一研究員)との共同研究でシラス(火山の火砕流堆積物)とセメントを混ぜ、圧縮することにより、緑化基盤材の製造に成功しました。

水は基本的に使わずに、シラス自体に含まれる水分でシラスとセメントを自動プレスマシンで固めます。混ぜて固めるだけと簡単に思ってしまうですが、この押し固める速度、強度に想像を絶する苦労や秘密が隠されているのだそうです。

この緑化基盤材により、シラスが持つ『粒子が細かい』『含水率が高い』『比重が小さい』などの欠点を利点に変えることができるようになりました。

現在、屋上、公園、歩道などに使われ、緑化自体の目的のほか、ヒートアイランド現象の緩和や、騒音軽減効果もあるといわれ、都市部からも注目されています。

今年に入り、従来の基盤材より1回り大きい雨水貯留向けのブロックの開発に成功し、各地で猛威を振うゲリラ豪雨対策にも期待できるとしています。

上中社長は、平成22年6月に設立した『大崎ものづくりネットワーク振興会』の初代会長として、町内の異業種企業を持つ技術を集結し、地域資源を活用した新たな「ものづくり」に挑戦しています。



▲中小企業庁長官賞をはじめ、数々の賞を受賞されています。



▲工場には出荷前の緑化基盤材が並びます。

ものづくりを世界へ！

日本ハードウェア株式会社



会社概要

事業内容 金属鍛造用金型
 設立 平成元年12月(鹿児島工場)
 代表者 代表取締役社長 小川益治
 鹿児島工場長 矢野佳裕
 従業員数 52名(鹿児島工場)



▲工場を案内していただいた
 代表取締役社長の小川益治さん(写真左)
 鹿児島工場長の矢野佳裕さん(写真右)



▲一般鍛造金型および部品図
 世界からもその技術は認められています。



▲NC装置の付いた旋盤や研磨機、放電機
 などが並びます。

日本ハードウェア(株)
 鹿児島工場にお邪魔いたしました。
 同社は、超精密加工を要する技能者を中心とした集団で、主に自動車などに使われる部品の金型の製作を行っています。
 名古屋市で昭和38年に創業を開始しており、途中業態を変更し、現在に至っています。
 平成元年に、広い土地と若い人材を確保するために本町永吉に鹿児島工場を建設されました。
 金型は、ものづくりの原点ともいわれ、あらゆる素

材をいろんな形に変えて、量産を可能にするものです。敷地内には、5つの工場が建設され、設計・削る・研磨・仕上げなど様々な工程を通り、製品化されています。
 金属の材質による膨張・伸縮の違いを読み取り、正確にその誤差を計算しながら、設計・加工し、チェックを繰り返し行ないます。その精度はミクロンの世界なのだそうです。
 商品アイテムは、数千種類に及び、それらは、安心して使える部品かどうか、

厳しい点検を繰り返し、徹底した品質管理を行っています。
 これらの部品は、全国の自動車部品メーカーに納品され、私たちが日常利用する車の一部となっています。
 現在、鹿児島工場の従業員数は、30人です。多くが大崎町に在住し、若者定住・雇用創出に寄与しています。
 “デオヤンセン”の提唱する『風で動くロボット』は、鹿児島大学理工学部、協力のもと、癒しの分野を思考するために製作されたもので、地域活性化や新しい産

業に繋がる何かを日々模索しているそうです。
 小川益治社長は、「今後、景気回復に合わせ、拡大路線を進み、地域に親しまれ、愛される企業になりたい。」と話していただきました。



▲徹底した品質管理にこだわります。



▲ハードウェア(株)が製作した 風で動くロボット

信頼の技術で豊かな地球の明日を創る "グローバル・ネット" 企業をめざして



会社概要

事業内容

- 冷間・温間・熱間鍛造金型設計・製作
- プレス金型設計・製作
- 治工具類設計・製作
- 量産物切削加工（鉄、アルミ、ステンレス、真鍮）

設 立 昭和59年11月

代 表 者 代表取締役 柳別府武志

従業員数 40名

今回は、株式会社ダイツール技研鹿兒島工場を訪問しました。

本社は、大阪府の東大阪市。野方と肝付町内之浦にある鹿兒島工場で、冷間鍛造金型製造業を営んでいます。

冷間鍛造金型について部長の下橋清美さんが説明して下さいました。

小さい頃、三角、ハートなどの形をした容器に、お母さんがご飯を詰めて作ってくれたおにぎりを食べたことがあると思います。ご飯を金属に置き換え力を加えて変形させたものが型鍛造です。

型鍛造のメリットは、一分

間に数十個から数百個の製品を精度よく大量に作ることができます。

金型を使った金属加工である鍛造の中には、熱間鍛造、温間鍛造、冷間鍛造の3種類があります。ここで言う『熱』『温』『冷』とは、金型に入れる材料の温度で『冷たい』と書きますが決して冷蔵庫で冷やしたりはしないのだそうです。

冷間鍛造の優れているところは、熱間鍛造と違って材料の温度が常温のため、温度を上げる必要がないという容易さと、金属の特徴で組織が微細化し、ファイバーフロー（植



▲工場を案内、説明してくださった下橋清美部長

物繊維のようにつながったものの）の切断がない為、強靱で精度の高い製品が作れます。

基本的な作り方は『変形させる』『くつつける』『削りとる』の三つの方法。冷間鍛造はその中の、材料を変形させて作るのが基本です。

ここで作られた製品は自動車、オートバイ、自転車などの身近な乗り物の部品や、皆さんが身近に使うコイン、めがね、ネジなどとなり、その一つ一つが冷間鍛造金型で作られています。

工場内には大型機械が整備されていますが、機械化できない手作業も多く、その工程部門では、長年の経験を積まれた熟練された技術者の方々



▲熟練の技を活かした汎用旋盤による金型の切削作業



精密プレス金型の磨き作業と寸法測定

が作業をされていました。磨き作業工程でも数年の経験が必要になるそうです。

ものづくりの原点。それは、熟練技術者の経験と知恵、想いであると感じました。

図面を見て（NC）旋盤（コンピュータ制御の旋盤）へのプログラム入力作業中



人に健康で地球に健康な企業でありたい

株式会社ジャパンファーム



会社概要

事業内容 チキンの生産から処理加工
までの一貫生産および加工
食品の開発・製造・販売
養豚の一貫生産など

設立 昭和44年7月22日

代表者 代表取締役 松長哲朗

従業員数 1100名



▲株式会社ジャパンファーム
代表取締役社長松長哲朗



▲チキン垂水肥育農場（垂水市）



▲チキン大崎工場



▲養豚場全景（伊佐市）



▲本社横に併設される直売所 J-SHOP

本町益丸で、ブロイラー生産、処理加工、販売を中心に営むジャパンファームを訪ねました。

同社は、昭和44年7月22日に、国産の良質な食肉の安定供給を目指して、筆頭株主である三菱商事を中心に飼料メーカーの日本農産工業・日清丸紅飼料、さらに食品メーカーの日本ハムの4社により設立されました。

ジャパンファームが生産・処理・加工の部門を担い、関連各社の機能を垂直に統合したもので、その企業コンセプトは『畜産インテグレーション』の実現でした。インテグ

レーションとは、統合、統一、融合、一体化、集積などの意味を持つもの。

現在では豊かな大自然と清浄な環境に恵まれた南九州の地に、総面積450万平方メートルに及ぶ広大な敷地を擁し、生産・処理・加工・販売までの一貫体制を構築し、更なる展開を図っています。

チキン事業の垂水工場では昭和39年に『日本ケンタッキーフライドチキン社の認定工場第一号』となっています。

これは、工場を含む処理設備全般がKFC社の設定した厳しい衛生基準を全国トップで達成したこと、同社の創業以来、質量共に安定した製品

供給を続けてきたことが評価された結果です。

現在、チキン事業における年間生産処理羽数は3,500万羽を超えており、全国のケンタッキーフライドチキン原料の55%を供給するに至っているそうです。

また、伊佐市の養豚事業では常時飼育頭数10万頭と国内トップ規模の生産設備を有し、年間出荷頭数においても10万頭を超える規模となっています。

松長哲朗代表取締役は、「豊かな自然の中で育むチキン事業と養豚事業を核に、循環型農業を行うアグリ事業や、医療用実験動物のミニ豚事業にも取り組み、『食』『農』『知』

の多分野で『健康』をキーワードに事業展開をしています。

今後さらに、産学官民や異業種との交流を積極的に展開し、次なる時代の価値観に先んじて多分野の事業を創出する企業を目指して参ります。」とご挨拶いただきました。

次代を担う健康のパイオニアを目指して！



会社概要

事業内容 本葛・並葛製造販売
冷凍焼芋・焼芋ペースト
さつま芋粉末販売
設立 昭和32年10月
代表者 代表取締役 吉留一幸
従業員数 27名



▲工場を案内していただいた
取締役営業部長の吉留武志さん



▲採取され工場に運ばれた葛根



▲かくはん攪拌するとでてくるアクや不純物
を取り除きながら作業を繰り返します。

(株)都食品は、現会長の吉留武志さんが昭和32年に創業し、澱粉製造事業を展開してきました。
昭和42年にお菓子や料理に用いる本葛・並葛の製造を開始、平成9年からは、焼芋事業へも着手し、関連会社の(株)コーセンにおいて、冷凍焼芋や焼芋のペーストなど全国へ向けて販売しています。
平成15年には、第2工場を新設し現在に至ります。
又、夏場の雇用確保等も兼ね約13ヘクタールある直営圃場では冷凍焼芋やペースト等の原料になるさつま芋を栽培しています。今回は、取締役営業部長の吉留武

志さんに工場を案内いただき、本葛等ができる工程を説明していただきました。
葛は、秋の七草の一つで、昔から漢方薬などの健康食材とされる、マメ科の双子葉植物だそうです。
つる性の多年草で地をはって生い茂るのが特徴で、その根を採取し工場へ運び入れます。
運ばれた葛根についた土、石、ひげなどを取り除き、繊維、不純物を取り除き、分離してできた澱

粉乳を、大きなタンクに移します。
澱粉乳は、高い濃度にして攪拌するとアクが浮き上ってくるので、それらの不純物を取り除きながら、攪拌作業を繰り返していきます。
その後、振動ふるいで細かいカスを取り除き、生粉が出来上がります。
生粉は、布で細かくろ過し、脱水させて、15～16度の一定の温度で約20日間乾燥させて本葛が完成します。

吉留さんは、「地元農家の満足向上を深く追求し、地域とともに発展することを心がけています。今後、『成長と雇用拡大』を最大のテーマとし、地域に根ざした企業を目指したい」と話されました。



▲乾燥室にて低温乾燥中



▲乾燥途中の葛

地域との結びつきを大切に お客様に喜ばれる会社をめざして



会 社 概 要

事業内容

- 機械開発製造
- ボーリング業、さく井工事業
- (株)ジャパンファーム協力会社

設 立 昭和48年9月

代 表 者 会 長 村田清尚

代表取締役 村田義久

従業員数 60名

昭和38年に村田清尚さんが、結婚を機に肥料販売店の『村田商店』を引き継ぐことになり、同年、農家との交流をさらに深めようと農機具販売修理業を開始したことが村田組のはじまりです。

昭和50年には、(株)ジャパンファームのチキン食肉加工業務を請け負う加工部を開設、平成3年には、土木部門を新設し現在に至ります。

昭和50年代、ジャパンファームの構内作業を請け負う中で当時から問題視されていたのが、病原性ウィルスの防疫対策でした。

同組は、機械修理業の技術

を活かし、消毒装置を開発。同社の防疫対策に取り組んできました。

また、昭和50年には、鶏を入れるケースを積み下ろしする機械を開発し特許を取得、その技術力が認められ科学技術庁賞を受賞されています。

昨年「これまでの経験を町のために活かそう」と町内の企業が集い結成された大崎ものづくりネットワーク振興会に参加しました。同年、宮崎県で口蹄疫が発生し、家畜車両などが移動制限される事態となりました。

同組は、同振興会員の日本ハードウェア(株)にノズルの



▲(有)村田組 村田清尚会長

開発を相談し、従来の装置の改良版となる自動消毒装置を開発しました。

新たな特徴として、センサーライトの機能を利用し、車が近づくセンサーが反応。動力噴霧機のモーターが作動し、上下左右に設置したノズルから消毒液が噴射されます。

完成した自動消毒機は、飼料運搬トラックなどの通行量の多い、志布志港や県境に設置された消毒ポイントに採用されました。

自動化により、人員を半減でき、最終的に県内へのウィルス侵入防止に貢献したことから、一躍注目を浴びました。

会長は、「地域との結びつきを第一に考えています。こ



▲車両が近づくセンサーが反応し、消毒液が自動で噴射します。



▲口蹄疫終息後、日ごろから消毒を徹底しようと畜産農家を対象に、口蹄疫自動消毒機展示、検討会が行われました。

れからもお客様に喜ばれる会社を目指したい」と話されました。

また、新たな取り組みを尋ねたところ、昔から切り傷やヤケドに効果があると地域に親しまれてきた冷泉水脈を有明町原田小付近に発見されたそうです。

「大隅地域は、よい水に必要な地形、地層に恵まれています。水は生活に欠かせない命の源。地域の皆さんの健康につながれば」と新たに環境分野に注目し、社会に貢献したいと話されました。

井戸掘削機械
会長いわく大崎は『よい水』の宝庫だそうです。



新平酒造株式会社

『天・地・人』に感謝, 原点へのこだわり。



会社概要

事業内容 本格焼酎の製造販売
創 業 明治29年
代 表 者 代表取締役 新平金道
■手造り蔵の見学を希望される方は、
☎ 476-0024 へお問い合わせください。
ホームページアドレス
<http://www.shinhira.co.jp>



▲ワイン蔵を思わせる『手造り蔵』



▲手造り蔵内のテイスティング・ホール



▲和・洋の伝統美を残す斬新な焼酎蔵

横瀬で焼酎の製造販売を営む新平酒造株式会社を訪ねました。
新平酒造は、明治26年（1896年）の創業以来、115年もの間、先代からのこだわりの品質を守り続けています。
焼酎の原料となる芋は、この自然豊かな大崎で育った『黄金千貫』を使用しています。
工場を案内していただき焼酎製造の過程を見学させていただきました。
■麴づくり
国産の蒸し米に種麴を混ぜて約2日間かけて造りま

す。
■一次仕込み
麴と酵母と水を混ぜて酒母を造ります。
■二次仕込み
酒母に水と蒸したさつま芋を加え、アルコール発酵させます。
■蒸留
蒸留器にて加熱します。温められ気化したアルコールを冷やし、液化したものが焼酎になります。
■ビン詰め
瓶詰めしてラベルが貼られて、本格芋焼酎『大金の露』の出来上がりです。
この『大金の露』には、

最高の味わいを日常酒として飲んでもらいたいという思いが込められています。
また、平成2年に建てられたレンガ造りの『手造り蔵』では、現在ほとんどの蔵が、一次二次仕込みのもろみ造りをタンクで発酵させていますが、ここでは昔ながらのかめ壺仕込みでもろみを仕込んでいます。
かめ壺には微細な穴が無数にあり、使い込めば使い込むほど蔵付き酵母やその他の微生物が棲み付くのだそうです。それが、かめ壺仕込みならではの独特な香

味を生み出しているのです。
本樽錫蛇管蒸留器で製造された焼酎の名は『金計佐』。創業者の名前を冠した商品です。原点を忘れることなく、最後の一滴に至るまで熱き情熱をそそぎ込んだ焼酎を造りたいという気持ちが込められた焼酎です。
『手造り蔵』は、見学も可能です。
ぜひこだわりの焼酎造りをご覧ください。



▲イメージを一新した造りは、新しさにチャレンジしつつける思いが詰まっています。

地域と共に歩む施設づくり

社会福祉法人 愛生会



会社概要

事業内容 障害者就労支援施設の運営
障害者支援施設の運営
グループホームの運営
設立 昭和47年12月
代表者 理事長 新平 金道
従業員数 107名

本日は大崎町菱田にあります、社会福祉法人 愛生会へ会社訪問です。
愛生会の設立は昭和47年12月厚生大臣の認可を受け、障害者更生施設恵誠園を開園致しました。その後、地域の皆様の強い要望により、授産施設あいのさとを開園し、さらに、障害をお持ちの方々の社会参加を促進するために、障害者の方々のグループホーム、就労の場である福祉工場ワークランド愛生、平成12年4月には、通所授産施設、セルプあいせいを開園致しました。

また、就労能力等を体得され、就労を希望される方々のために、民間協力企業「株式会社社愛生」（重度多数雇用事業所）を設立し、多くの障害者の方々が就労されています。
現在、障害者自立支援法に基づき恵誠園では利用者の本位のサービスを目指し個人又は、小グループに分かれての活動を支援しています。本人の希望を尊重し、買い物支援、専門講師の指導の下、趣味と芸術活動の向上、体力向上を兼ねたス



▲ワークランド愛生

イメージスクール、近隣小中学校との交流会などを積極的に実施し、地域と共に歩む施設づくりをめざしています。
障害者支援施設「あいのさと」では自分で選び決定する生活を目指しその方に応じた支援をし、人としての尊厳と独立心を損なうことなくその能力に応じた支援を行い、就労、自立のための訓練を充実させ一般就労の場につくことを目標に作業支援、生活支援を行っています。

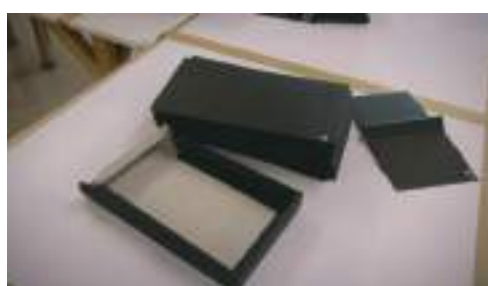


▲障害者支援施設 あいのさと

あいのせい、作業能力はあるものの、対人関係、健康管理、金銭管理等で一般企業に就労できない方のための障害者就労支援施設「ワークランド愛生」、志布志市には、自宅からの通所で訓練ができる障害者就労支援施設「セルプしぶし」など五つの施設を運営しています。
家庭的な雰囲気を保ちながら日常生活に必要な支援と病院内の清掃作業や農芸作業、紙袋組立作業などの訓練を通して就業能力を体得するなど、利用者の能力や人間性に応じた支援を心がけ、「自立」「社会復帰」へ一日も早からんことを願



▲愛生会で作成されている紙袋



▲愛生会で作成されている茶箱

いをこめて、障害者福祉に取り組んでいます。

地域循環型社会を目指して



(有)そおりサイクルセンター大崎有機工場を訪ねました。

同社は、本町の資源ごみリサイクルを受託している会社です。この大崎有機工場では、本町が取り組む、28品目に及ぶ分別の1品目『生ゴミ』の堆肥化を行っています。

この工場ができるまで生ごみは、全て埋め立て処分を行っていました。埋め立て処分場の延命化と生ごみの資源化・減量化を目的に取り組みリサイクルの1環として平成25年度より町内の全世帯及び事業所を対象に生ごみの分別収集を開始しました。

会社概要

事業内容 一般廃棄物の収集、運搬及び中間処理
堆肥製造・有機野菜栽培
設立 平成16年4月1日
代表者 (有)そおりサイクルセンター
代表取締役社長 宮地光弘
従業員数 60名



(有)そおりサイクルセンター
代表取締役社長 宮地光弘さん

持ち込まれた生ゴミは、ボランティア作業や道路、公共施設などの伐採作業で生じた草木などを裁断機で粉碎してできたチップと、発酵促進と防臭効果がある」とされる乳酸菌と混ぜ合わせます。

これらは、1週間置きに堆肥工場で発酵しやすいように何度か切り替えして、自然発酵の力で堆肥化されます。

それから約2ヶ月置いたものを持ち出し、振るいにかけて、製品化するのですが、

中にはビニールや金属類などが混ざっていることもあるのだそうです。「生ゴミを出す際は、再度、不純物が入っていないか確認をお願いします」とのことでした。

そして約4ヶ月かけて、生ゴミは、完全完熟堆肥へと生まれ変わります。

この堆肥は、『おかえり環ちゃん』として、各家庭へ販売されています。

『おかえり環ちゃん』という名前の由来は家庭から出された生ごみが堆肥に変わり、畑で使い、畑で採れた野菜を人間が食べる。これがあることから循環の『環』の字をとってつけられた名前です。



▲ボランティア清掃や家庭から出た草木を裁断機にてチップ化します。



▲生ゴミ・草木類が完全完熟堆肥へ生まれ変わりました。

同工場では地域循環型社会を目指しており、この堆肥等で菜の花を栽培し、菜種油として販売するとともに、料理に使った後の廃食油を軽油代替燃料などに再資源化する『菜の花エコプロジェクト』を町と協力し、推進しています。



▲生ゴミ、乳酸菌を混ぜ合わせます。



▲かくはんき攪拌機で不純物を取り除きます。分別にご協力を！



▲家庭菜園用“おかえり環ちゃん”
15kg・5kg

桜島の産物 “薩摩隼土” を全国へ

有限会社しろやま農産



会社概要

事業内容 露地野菜経営、
大隅黒土販売
設立 平成 17 年 4 月 1 日
代表者 (有)しろやま農産
代表取締役社長 白山優
従業員数 15 名



(有)しろやま農産
代表取締役社長 白山優さん



▲搬入された黒土は、使用目的に合わせて川砂や赤土などを混合します。



▲トランベルといわれる、ふるい機を使い、不純物を取り除きます。



▲製品化された薩摩隼土は、チャーター船などで全国へ発送されます。



▲しろやま農産の大根農場
自社農場に“薩摩隼土”を利用して
います。

(有)しろやま農産代表取締役社長 白山優さんは、今年間経営してきた、しろやま建設の代表を退き、平成 17 年に農業経営をスタートさせました。

現在、大根やさつまいもを中心に延べ 60 ha の作付けを行っています。

農業を営んでいく中で、土の大切さを再認識させられたという白山さんは、安心安全の作物のために農業に頼らない土壌づくりに力を注ぐようになったそうです。

土の有効性を実感したのは、畑の土を掘り返す、天

畑でできた作物の品質、大きさはとても驚いたそうです。

そこで、大隅地方に広がる『黒土』に着目し、その特性を活かし、様々な用途に対応できるよう商品化に向け研究を始めました。

黒土は、約 2 万 5 千年前の桜島の大噴火により噴出したシラス台地に堆積した土で農業にとっても適していることが知られています。

黒土のみの家庭菜園用、大規模な農園用に赤土をブレンドした農場苗床用、川砂とブレンドしたグラウンド用の敷き砂の 3 種類を『薩摩隼土 (さつまはよと)』

と名づけ販売を始めました。

農業用は、自社の農場に利用したり、町内の造園用のポットやマンゴーをはじめとする施設園芸農家でも幅広く利用されています。

利用者からは、「収穫が倍に伸びた」「太いしつかりとした根を張った」「葉がいきいきとしてきた」など、高い評価を得ているそうです。

また、グラウンド用黒土は、全国の公共施設・学校施設の野球場や競技場などに幅広く使用され、高い浸透性、クッション性、芝との相性も良いと評判を呼んでいます。

その品質が評価され、な

んと甲子園球場にも納品されているのだそうです。

白山さんは、『桜島の産物 “薩摩隼土” を自信をもって全国へ発信していきます』と話されました。

はい！よろこんで！の活気満ち溢れる会社へ



会社概要

事業内容 温泉 宿泊
レストラン
産地直送物産館
道の駅の運営
設立 昭和10年3月2日
代表者 代表取締役 東 靖弘
従業員数 40名



▲あすばる大崎支配人 楠原秀尉さん



▲温泉「松韻乃湯」



▲あすばる物産館「かつ鰻」



▲がんこ庵 大崎店

大崎と言えば・・・カブトムシ！カブトムシの輝くあすばる大崎へ今回は突撃企業訪問です。

あすばる大崎は平成22年4月に経営の全てを民間企業の「さつま麺業株式会社」へ委託され、当館支配人として着任した楠原秀尉さんのもと元氣ある従業員の皆さんが、宿泊、レストラン、温泉、物産館にいらっしやいます。

続いて、レストランはさすが、食にうるさい、さつま麺業さんの「がんこ庵大崎店」ということで覗いたお昼時間には、店内の席が満席状態で、いらしゃいませ〜と、はい！よろこんでの元氣な店員さんの掛け声がレストラン中響き渡っていました。大崎町産の桑の葉をそばに練り込んだ緑の綺麗な薬膳そばは、ここあすばる大崎でしか食べられません。大人気で一日数量限定だそうです。一度是非ご賞味下さい。

そしてあすばると言えばやはり温泉。「松韻乃湯」と名づけられたこの温泉は、ぬめり感がある炭酸水素塩

泉。慢性皮膚病などに効果があるそうです。美肌作用の高いこのお湯は通称「美人の湯」と呼ばれ10種類の浴場のほか、三つの庭園つき貸切風呂があります。隣接地にはふれあいの里公園もあり、終日のんびりすることができそうです。

最後に物産館です。ここには、本場にいろんな商品が販売されています。大崎産のマンゴー、地元野菜、フルーツ、焼酎、手作りお菓子、あらゆる商品を地元農家さんと、業者さんより取りいれて、観光客だけでなく、地元の方も買いに来られることも多いそうです。あすばる大崎は、今年5月18日に屋外物産館を店舗改装致しました。新しく

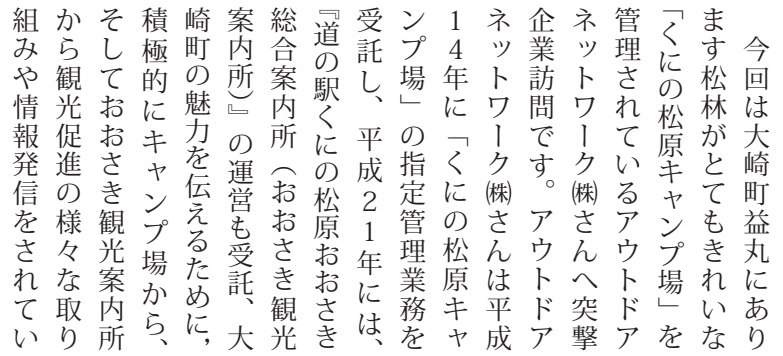
なった物産館は、大崎町が日本一の生産量を誇る養殖ウナギを使ったかば焼きなどを提供する飲食店を中心に、大崎町の農産物などを販売しています。大崎町産のウナギを使った料理を提供することで、新たな魅力を発信し、うな丼、うな重のほか、骨をオーブンで焼き上げた骨せんべいなどを提供しています。

施設横には足湯もあり、約20度の温泉にウナギを一晚泳がせて臭みをとるなど、独自のアイデアも取り入れています。

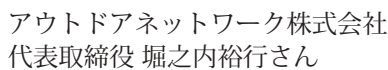
ここあすばる大崎には本当に活気が満ち溢れています。その根本的理由はいつも元氣な楠原支配人。ここでは従業員の皆さんが館内

を一日中走り回る支配人を探し回っている光景がよくみられます。支配人はよくこうおっしゃいます。『ものづくりは人づくり。人をつくるのが企業の財産だ』その言葉はこの従業員の方々のチームワークを見ていたらわかる気がしました。

アウトドアネットワーク株式会社



らっしゃいます。キャンプ場では、毎年ゴールデンウィーク期間中には、地元の子供達を集めてのカヌー教室、そして毎年10月中旬にはキャンプ場祭りと、年末大晦日には、餅つき大会・蕎麦打ち大会などと盛りだくさんのイベントが開催されています。キャンプ場と聞くと夏休みだけと思われるた「焚き火」という言葉でキャンプをイメージする方も多いのですが、魅力的なシーズンは春・秋と言われるお客様が非常に多く、遠方から常連のように通ってこられる方もいらっしゃい



ます。あすばる大崎の敷地内にある、道の駅くにの松原とおさき総合案内所でも、5月中旬からいもを植えて、秋には収穫体験を行ったり、6月中旬には田植えが体験できる農業体験や、夏休み期間中には、カブト虫を捕まえるカブトムシツアーなど本当に様々な大崎町を元気にするイベントを開催しています。さんふらわあトラベルや他の旅行会社と連携した企画ツアーや観光パンフレット作成・取材、ホームページやツイッターでの情報発信、コミュニティFMでの情報番組を

制作し毎週放送したり、観光案内所新聞を毎週作成したりと東奔西走しています。

アウトドアネットワーク株式会社の前身は、株式会社丹波道場と言い、俳優養成の会社だったそうで、丹波義隆さん（俳優）との交友関係から人と人をつないで、人を育てる会社を作ろうということでした。

始まった会社だそう。

関西や関東の子供たちのサマーカーンプや農業体験宿泊旅行等大崎に来て

