

元気企業に迫る！

円座屋



上)左から店主の犬丸美智恵さんと従業員の河野久美子さん、久保ゆきみさん、高木良子さん。
下)食材やカット野菜などの真空パック商品を販売。

地域住民の暮らしに便利を 心に元気を提供するショップ

『円座屋』は、新鮮な魚や刺し身・寿司、手づくりのお弁当やお総菜に定評があるショップ。地元の女性たちが切り盛りし、地域のよりどころとして親しまれている。

国道387号沿いにある「見コンビニ」のような佇まいの『円座屋』。食品や日用雑貨、酒やタバコはもちろん、生鮮食品から手づくり弁当総菜・パンなど「食」に関する商品が充実しているショップで、いわば「コンビニ以上スーパー未満」といったところだろうか。自慢の商品は、地元の『小野鮮魚店』から毎日お昼過ぎと夕方の2回に分けて仕入れる鮮魚や刺し身。鮮度の高さ、質の良さは評判で、中津からわざわざ買いにくる客もいるほどだ。また、300円台からとリーズナブルな価格で提供する、添加物を控えた手づくりのお弁当やお総菜も人気。パンやまんじゅうも手づくり、青果は市場と地元農家から仕入れるなど、食の質にこだわった品ぞろえが、この店の魅力だ。

この場所にはもともとコンビニがあったが、閉店してから何年も空き店舗の状態だった。周辺に買える物ができる店がなく、不便を感じていた近隣住民のために立ち上がったのが、オーナーの犬丸美智恵さんだ。それまで地元の鮮魚店に勤める一従業員だった犬丸さんにとって、経営は初めての経験。きちんと運営していけるのか不安や心配もあった。2016年に開店してから丸6年たった今、地域になくてはならない存在となっている

のは「なじみのお客さんたちはもちろん、小野鮮魚店の大将をはじめ商品を用意してくれる業者さんや、開業時からずっと一緒に働いてくれるスタッフ、地域の人たちの応援もあったからこそ。人に恵まれているんです」と犬丸さん。「創業時から、経営でわからないことがあればなんでもすぐに相談

してきた」という宇佐両院商工会も、親身になって支えてくれる存在のひとつだ。2020年、コロナや近隣に競合店ができたことをきっかけに、小規模事業者持続化補助金制度の活用を担当者が犬丸さんに提案。そこで、高齢者が多いこの地域のニーズに応えたいと真空包装機を導入し、野菜・肉・

自慢の鮮魚は冷たくても、心は温かい円座屋さん！

担当 / 宇佐両院商工会
経営指導員 安部 雅之さん



1. 手づくりのお弁当やお総菜、パンは種類も豊富。
2. 地元の『小野鮮魚店』から仕入れる新鮮な刺し身や魚。
3. 添加物を控えたお総菜は、日によって内容が変わる。
4. 地域の女性たちが明るく元気に切り盛りする店。

魚などの真空パックの販売を始めた。結果、買い物の回数や食材のロスが減らすことにつながると好評だという。

「ここは人あつての店。いつまでもかわいがっていただけよう、円座屋にしかない温かみを提供していきたいと思います」という犬丸さん。なるほど、取材中もひっきりなしに常連客が訪れ、「最近どうかえ」と親しげにお互いの近況を話し合っている。ほのぼのとしたこか懐かしいその光景に、思わず顔がほころんだ。ここはコンビニ以上スーパー未満、だけでなく、元気というプラスアルファがある場所。円座屋の店内は、今日もきつと笑い声が響いているだろう。



補助金制度を活用して導入した真空包装機。



円座屋
宇佐市院内町櫛野113-1
TEL.0978-42-6082

営業 6:30~20:00 ※日曜日は7:00~
休 第2、4日曜 (都合により変更あり)



〒872-0521 宇佐市安心院町下毛2112-1
TEL.0978-44-0381 FAX.0978-44-0382

(問) 宇佐両院商工会 伴走型小規模事業者支援推進事業

元気企業に迫る！



上)安心院*小さなワイン工房 理事 荷宮英二さん(左)、代表理事 中山謙一さん(右)。
下左)微発泡ワインの品質向上を目指して、補助金制度を活用し導入した蒸気ボイラー。
下右)岐阜県在住の伴幹雄さんや福岡県在住の尾花新生さんの作品をラベルに使用。

地域を愛するワイナリーがつくる 安心院のブドウを使ったワイン

「ハウスワイン特区」として醸造免許を取得し、地元産のブドウと昔ながらの製造方法でワインづくりに励む『安心院*小さなワイン工房』。今月中旬には新商品が発売される予定だ。

安心院インターチェンジから車で10分ほどの距離にある「安心院*小さなワイン工房」。マスカットベリーAやデラウェアなど安心院産のブドウを使用した、赤・白・ロゼのワインを醸造・販売している。工房を運営するのは2008年に設立した企業組合「百笑一喜」。「農」を通じて故郷を守る」を社是にも、もともとは地元の農産物を直売する拠点としてスタートした組合だ。100軒を超える登録農家のうち、新鮮な野菜や果物などを持ち込むために毎日20軒近くの生産者が集まるこの場所は、地域のコミュニティ的なる存在にもなっている。

地ワインの醸造と販売の取り組みは、2010年に始まった。大分県の「おおいた次世代ニュービジネスプラン」に採択され、国の「ハウスワイン特区」で醸造免許を取得。ワインづくりの人材を確保し、三和酒類株式会社の協力を得て「安心院葡萄酒工房」での研修で醸造のノウハウを学ばせてもらった。とはいえ、大企業とは設備も生産量も異なる小さな工房。自社ならではのワインづくりを目指し、技術を磨き上げ続けた。その製造方法は驚くほど昔ながら。上から圧力をかけてブドウを搾る搾汁機「バスケットプレス」の使用や、サイホンの原理を用いてホースでゆっくりワインを

移動させたりと、ひとりの職人が手作業でおこなっているのだ。そうなれば当然、生産量も限界があり、年間で4.5トン、720ミリリットルのボトルで6000本程度。今時珍しいアナログで、決して効率的でないワインづくりだが、だからこそその仕上がり・味わいが口コミで評判となり、毎年多くのファンに嗜ま

れている。こうして順調に事業を続けてきたものの、課題は残る。近年、ワインづくりのための安心院のブドウの生産量が減少傾向にあり、材料の確保が難しくなっているという。そこで最近、自社農園での栽培を開始。しかし、いい材料としてのブドウが育つには5年はかかる。理事のおふたりは「ワイン用のブドウ裁

ワイン用のブドウを栽培していただける、新規農業者募集中です！
担当 / 宇佐両院商工会
経営指導員 波多野 群さん



1. ワインづくりに情熱をささげる和田拓也さん。安心院産のブドウを、上から人の力で圧力をかけて搾っていく。
2. 720ミリリットルのボトル1本をつくるために、1.5~2キログラムのブドウが必要だという。
3. 地元の生産者が持ち込む農産物を販売している。



培は、新規就農者も手がけやすい。農業は初期投資はかかるけど、やってみると、という人がおいたら助かるなあ」とつぶやいていた。

2019年には宇佐両院商工会の支援を得て、「安心院のご当地『微発泡ワイン』の品質向上に伴う販路開拓事業」における小規模事業者持続化補助金を採択。蒸気ボイラーを導入し、微発泡ワインの品質向上、ブランド力アップを図った。11月17日には、この設備を活用し、白菊酒店(宇佐市)と協働してつくられた新商品「ノイヤーワイン 微発泡 シヤインマスカット」2420円(720ミリリットル)が発売される予定だ。安心院愛が、ワイン職人の情熱が詰まったワインを、ぜひこの機会に味わってほしい。



新商品「ノイヤーワイン 微発泡 シヤインマスカット」



**企業組合 百笑一喜
安心院*小さなワイン工房**

宇佐市安心院町矢畑487-1
TEL.0978-44-4244

営業時間: 12:30~16:30(月、水~金)、土・日曜9:00~16:30
(醸造繁忙期の8~11月は12:30~16:30)
※配達で留守の場合あり。事前連絡がおすすめ
※火曜、年末年始、イベント時

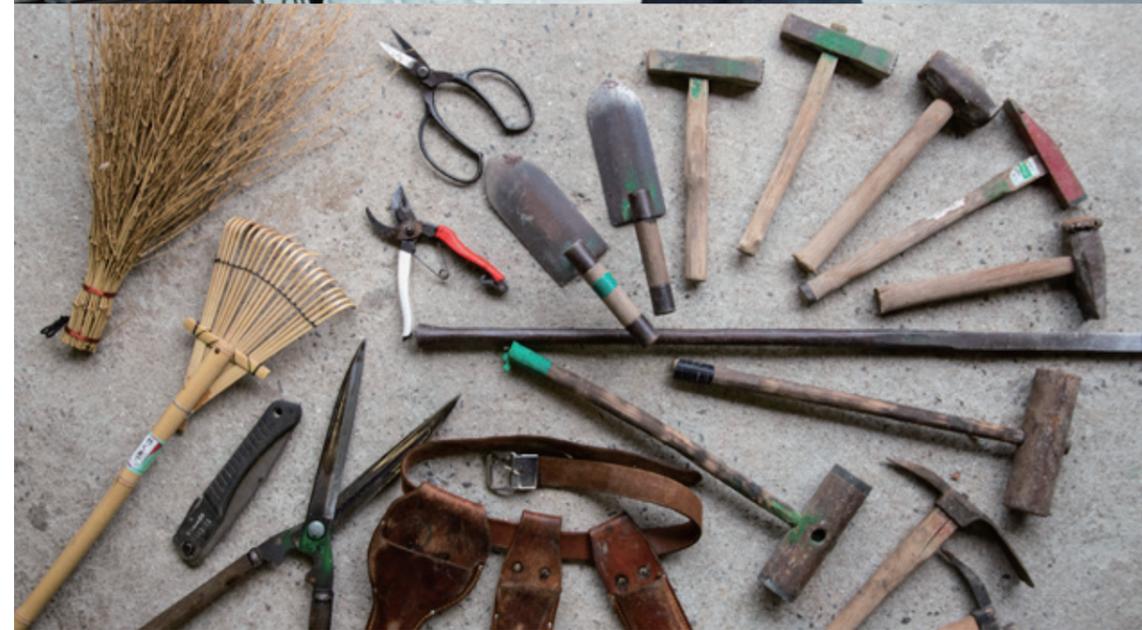


☎ 872-0521 宇佐市安心院町下毛2112-1
TEL.0978-44-0381 FAX.0978-44-0382

安心院・院内エリアの

元気企業に迫る！

有限会社
佐藤グリーン



上)代表取締役の佐藤富徳さん(写真右)と息子で取締役の佐藤司さん。
下)お客さんの期待に応え続けてきた佐藤富徳さんの「相棒」ともいえる道具たち。

磨き上げた知識と技とセンスで 理想の庭園を作り上げてくれる

公共施設から一般住宅まで、庭園の設計、施工、管理を請け負う『有限会社 佐藤グリーン』。熟練の腕を求めて、地元・宇佐市だけでなく、別府市や湯布院などからも依頼が舞い込むという。

「有限会社 佐藤グリーン」の創業者・佐藤富徳さんとくみは、この道およそ40年の造園の匠。安心院の豊かな自然のなかで育ったせいも、幼いころから木や鳥に興味を持っていたという。盆栽クラブで活動した高校時代、庭に興味を持つようになり、宮崎にある大学の造園学科に進学。卒業後は、就職先で城島高原の緑化管理を担当した。その後転職した会社で、名工と呼ばれた造園業者の指導を受けながら5年ほど働き、29歳で退職し起業。これまでに、別府公園などの公共施設をはじめ、個人宅や別荘などの造園工事や管理を請け負ってきた。現在は、20年以上在籍する50代の熟練した造園工2名と、ワーキングホリデーでオーストラリアに滞在した経験を持ち大阪から移住してきた30代、そして一人息子の司さん、佐藤富徳さんで現場を切り盛り。それでもまだ人手が足りず募集中だ。とはいえ、造園の仕事は3Kのイメージが強く、敬遠されることが少なくない。だが実際には、機械の導入による作業の効率化などにより、現場は以前に比べてずいぶん働きやすくなっている。同社ではより快適な作業環境を整えようと、作業員の体への負担を軽減するパワーアシストスーツや、リモコン付きのユニック車(クレーン装備のトラック)の導入

を実現すべく、補助金を申請中だ。「現場の仕事はもちろん、資格取得などでサポートするので、もちろん未経験者でも大歓迎です。最近では女性も活躍していますよ」という佐藤富徳さんは、県の職業訓練校指導員や社団法人 日本造園組合連合会の別府分会長として、業界全体の大きな課題である後継者育

成にも力を注ぐ。小学生の時から父の仕事を手伝っていたこと、デザインが好きだったこともあって、家業を継ぐ道を選んだ息子の司さんも「組合には自分と同じ2世で頑張っている方が多く、刺激を受けます。これからは自分たちの時代だと身が引き締まる思いです」と使命感を抱いている。

とても仲良く明るく温かいみなさんに、いつも元気をいただいています！
担当 / 宇佐両院商工会 経営指導員 三ヶ田 佳隼さん



1. 宇佐両院商工会の支援のもと、補助金制度を活用して作成したホームページ。
2. 社内には大分県知事から授与された技能顕功賞などの賞状がいくつも飾られている。
3. 日本庭園の経験をベースに、最近では洋風の庭も手がけている。
4. 作業風景の一幕。



経験に裏打ちされた高い造園技術、丁寧で誠実な作業そのものが何よりの営業となり、施工を手がけた庭を見た方からの問い合わせ、口コミや紹介などだけでこれまでは受注が継続していた同社だが、ここ最近日本庭園自体の減少や資材・燃料費の高騰など不安材料は増えるばかり。そこで宇佐両院商工会の支援を受けつつ、補助金で施工例を掲載したり充実したホームページを作成することで、新たな販路と人材の掘り起こしを目指した。いつの時代も心に安らぎをもたらしてくれる庭園の魅力を、これからももっとと広めていきたいという願いのもと、『佐藤グリーン』の成長は、まだまだ続いていく。



佐藤さんが作った、日本庭園の最高技法のひとつと言われる水琴窟(すいきんくつ)。



有限会社 佐藤グリーン
宇佐市安心院町笠ノ口1816
TEL.0978-44-4927

☎8:00~17:00
☎日曜、他不定



〒872-0521 宇佐市安心院町下毛2112-1
TEL.0978-44-0381 FAX.0978-44-0382

問 宇佐両院商工会 伴走型小規模事業者支援推進事業