



〈代表取締役〉
江藤 竹虎
えとう たけとら

Q. 今後の展望は？

A. 竹には、伐採しても3年あれば元の姿に戻るほどの再生力があります。その力を生かし、竹がさまざまな分野で有効活用されるよう、どんどん新商品を開発していきます。

Q. 若者へメッセージを

A. 都市部のデパートに商品を出すと、お客さんからは、「宮崎にはいいものがたくさんあるね」と言われます。宮崎はそれだけポテンシャルが大きいんです。ぜひ一緒に宮崎を日本へ、世界へアピールしていきましょう。



湯煎・殺菌し、乾燥させた真竹に竹材真空注入装置を使って薬剤を注入。防虫加工を行います。



長椅子が仕上がるまではおよそ2週間、割れに細心の注意を払いながら竹を組み立てています。



自社で一貫して仕上げるワンストップ体制が、職人たちの意識をさらに向上させています。

影になる部分



10

家具・装備品製造業
有限会社 梅里竹芸

〒881-0111
宮崎県西都市大字荒武816番地
TEL 0983-44-5600

若いチカラ

経験豊富な先輩方から、技術はもちろん、ものを作るということの心構えを学びながら日々仕事に取り組んでいます。自分が作ったものをお客さんに喜んでいただけるのが、ものづくりのやりがいです。今後も長く使っていただけるものを作り続けていきます。

井野 猛 (35)
いの たけし



28 27 26 25 24

有限会社 梅里竹芸

山の管理から販売まで ワンストップ体制で 竹の魅力を発信

日本で唯一、竹製家具を製作・販売する有限会社梅里竹芸。素材としての竹が持つ可能性に挑むため、すべての工程を自社内製化。BtoBも視野に入れ販路拡大へ。



有限会社 梅里竹芸

防虫加工の新装置で
自社内製化を実現
竹の魅力の世界に広げる

ソ ファーや椅子、ベッドなど日本で唯一、竹製の家具を手掛ける有限会社梅里竹芸。これまで、材料となる竹の伐採や防虫加工などを外注で行っていましたが、ある深刻な課題に直面していました。後継者不足によって廃業する取引先が相次いだのです。

「竹の確保がままならないんですからね。会社が生きて残っていけるかどうかの状態でしたよ」

そんな危機を回避するために同社が出した答えが、竹を産出する山の管理から販売までを一貫して行う自社内製化でした。

その体制を確立するため、に不可欠だったのが、今回のづくり補助金で導入した竹材真空注入装置です。

「竹材材料として使えるようにするには、伐採した後に湯煎殺菌・乾燥・防虫加工という工程を経る必要があります。なかでも竹は虫が付きやすいので、防虫加工が特に重要なんです。大切なお客さまに万が一にも虫が付いているような家具を届けるわけにはいきませんからね」

竹材真空注入装置の導入によりワンストップ体制が確立したこと、杖や小物入れなどの新商品開発にも力を入られるようになったといえます。

「今後は竹でこんなものを作れるんだというインパクトのある商品を作っていきたいですね。そしてゆくゆくは海外に進出し、竹の魅力を世界中に広めていきたいと思っています」

ものづくり補助金活用 ココがポイント!



自社で防虫加工ができるようになり
規格外の竹も製品に

家具などの製品に使えなかった規格外の竹も、竹材真空注入装置で防虫加工し、“虫が付かない上質な竹”として製品化。ホームセンターで、工作の材料や園芸用として販売されています。



（取締役専務）
荒川 恭平
あらかわ きょうへい

Q. 今後の展望は？

A. アジア各地にはすでに販路があるのですが、これからは欧米諸国やドバイなどにも販路を拡大して、さつまいもの輸出を伸ばしていく予定です。



彩になる部分

Q. 若者へメッセージを

A. 宮崎にはおもしろいものづくりをしている会社がたくさんあって、たくさんの若い人が活躍しています。ぜひ一緒にものづくりをしていきましょう。

コンヒオーブンで焼き上げられたさつまいもを、すぐにマイナス40℃で急速冷凍。その後、真空包装すれば冷凍サツマイモの完成です。



電子レンジで温めればいつでも焼きたての風味を味わえます。

同社スタッフの平均年齢は36歳。若い人たちが一丸となって会社を盛り上げています。



11
さつまいもの生産・加工・販売
株式会社
くしまアオイファーム
〒889-3531
宮崎県串間市大字奈留6564番地12
TEL 0987-71-2117

若い千カラ

営業として全国、海外を飛び回っていますが、おかげさまで弊社のさつまいもや加工品は高い評価をいただいています。仕事をどんどん任せてもらえるのが弊社の魅力、どんどんアイデアを出してさつまいもの販売量を増やして、生産農家さんたちの力になりたいですね。



亙 聖一郎 (28)
わたり せいいちろう

株式会社 くしまアオイファーム

新商品の開発で
さつまいもの魅力を
世界へ広める

凍ったままでも食べられる『デザぼて』とレンジで温めれば焼きたての風味が味わえる『冷凍焼き芋』。さつまいも人気を不動のものにするために、新商品を開発しました。



「さつまいもを青果として出荷すると、輸送口数がかかるなどの原因で結構なロスが出ていました。さらに、さつまいもの商戦は秋・冬にかけてなので、夏場の仕事量がどうしても足りなかったんです。そこでさつまいもの加工品を作ろうという動きになったんです」

「装置を導入したことで、それまでと比べて作業効率が倍になり、新商品の量産体制を確立することができました。その結果売上げが倍増し、スタッフも、デザぼてと冷凍焼き芋を、日本だけでなく世界にも広げていきたいと、一丸になっています。今後は、青果だけでなく、加工品の輸出も伸ばしていきたいですね」

国 内外で需要が高まり続けるさつまいも。昭和初期に家業としてさつまいも栽培を始めた株式会社くしまアオイファームは、2013年に法人化し、さつまいもの輸出量日本一にまで成長を遂げました。

急速冷凍でおいしさを閉じ込めた新商品
輸出量日本一となった青果に続く

生 産者が丹精込めて育てたさつまいもを、確実においしく消費者に届けるために、さらに、夏場の需要を掘り起こすために、同社は冷凍状態で販売する新商品『デザぼて』と『冷凍焼き芋』を開発。その後、ものづくり補助金を利用して、オーブン、急速冷凍機、真空包装機の、三つの新商品専用機を導入しました。

ものづくり補助金活用 ココがポイント!

高品質な商品づくりへのモチベーションを醸成



今回の設備導入により「デザぼて」と「冷凍焼き芋」の量産体制を確立したことで、「お客さまの口に直接届く」加工品の販路拡大のチャンスが一気に広がり、スタッフのモチベーションが高まりました。

〈代表取締役〉
後口 昌賢
うしろぐち まさよし



Q. 今後の展望は？

A. 宮崎だけでなく、九州の他県も楽しんでいたプランを開発する予定です。そして、インバウンドで増加する海外の方々に、日本の「九州」をアピールしていきたいですね。

Q. 若者へメッセージを

A. 私たちは海外の顧客とも取り引きがあり、たくさんの外国客をおもてなしています。宮崎にも私たちがのように若い皆さんが活躍できる企業があるので、ぜひチャレンジしていただきたいですね。



ツアーの予約は三和交通のWEBサイトにある「たびじん」で行います。



旅行日前日までに予約すれば、ガイドドライバーがお目当ての観光地やお店に案内してくれます。

影になる部分

三和交通 株式会社

地元発信ならではの着地型ツアープランで宮崎の魅力発信に貢献

旅行形態の変化に伴い、従来のツアープランではお客さまのニーズに応えられないと判断した同社。着地型のツアーに着目し、顧客満足度の高いツアープランの構築に挑みました。



地元の会社だからこそできる 旬の魅力をたっぷりと 詰め込んだツアー

クシー・貸切バス事業や、旅行事業など、幅広い分野でサービスを提供する三和交通株式会社。その中でも、旅行事業はここ数年の旅行形態の変化に伴い、新たなアイデアが必要となりました。

「もともと、県内の定番スポットを巡るツアーを提供していたのですが、旅行形態が見る観光から、参加する観光にシフトしていく中、お客さまのニーズに対応できなくなっていました」

お客様の満足度向上のために何が必要か。同社は「着地型観光ツアー」で多様化する観光ニーズに対応することにしました。着地型観光ツアーとは、大手旅行会社が提供する観光地巡りのようなものではなく、

旅行省を受け入れる地域が、地元で本当におすすめの観光資源を組み込んで提案するツアーです。同社では、観光タクシーで神話スポットを巡ったり、神楽を鑑賞したりするプランなど、オリジナルの着地型県内観光ツアーを開発し、その受注システムを構築しました。

「地元発信ならではの旬のグルメや体験を盛り込めることが着地型観光ツアーの魅力です。このツアーを通じて、お客さまに「宮崎って本当に素晴らしい場所だよ」と思ってもらえれば、私たちにあってこれほどうれしいことはありません。まだプランが少ないので、これからますます充実させて宮崎の魅力を発信していきたいですね」



この日は宮崎駅東口でお客様をお出迎えました。

ここ数年増えている2〜5名の少人数ツアーにも対応できるようになりました。



12 case

旅客運送業
三和交通 株式会社

〒881-0016
宮崎県西都市御舟町1丁目83番地
TEL 0983-43-1222



「半日で神話めぐりコース」で訪れた平和台公園で平和の塔について説明。「もっとお客さんに喜んでもらいたい」と、楽しんでガイドをしているそうです。

ものづくり補助金活用 ココがポイント!

ツアーガイドの講習を受けた ドライバーが 地元ならではの情報を提供



ツアーのガイドを務めるのは、ものづくり補助金を使って定期的に行われる講習を受けた同社のドライバー。ドライバー同士で情報交換を行うなど、常に地元ならではの最新情報を提供できるように掛けています。

有限会社 四位農園

国内外からの需要が高まる 冷凍むき枝豆 新設ラインで量産体制へ

ここ数年、国内外からの需要が高まり続ける冷凍むき枝豆。その需要に応えきれずいた同社は、『むき枝豆生産ライン』を導入。省力化と生産性の向上を図りました。



ものづくり補助金活用 **ココ**がポイント!

新たな装置一式で別工程の作業が一つに
従業員の負担が軽減しました

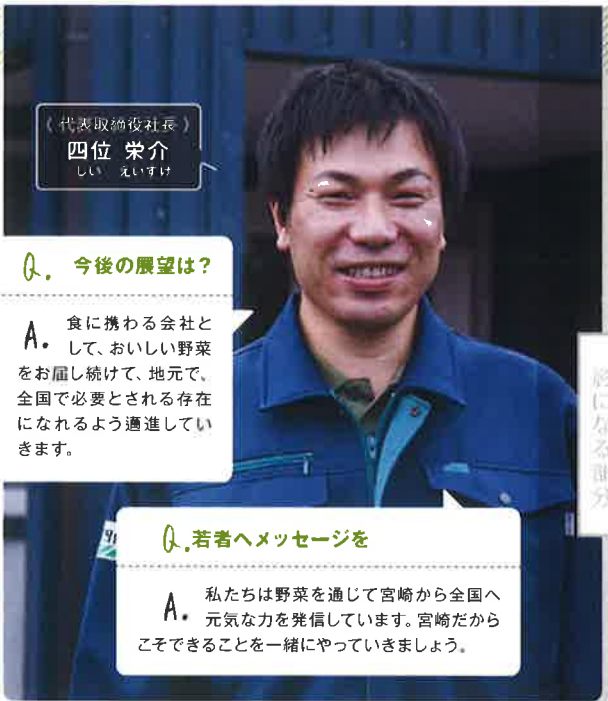
これまでは、解冻、さや剥き、選別などの工程を別々に作業していたのが、新たなラインになって一気に加工できるように。生産効率が高まるとともに、重量物の運搬がなくなるなど従業員の負担軽減にもつながりました。

加工時間を大幅短縮 枝豆のおいしさをそのままに

小 林市野尻町に本社を構え、ゴボウやホウレンソウ、枝豆、お茶などの栽培から加工を一貫して行う有限会社四位農園。数ある加工商品の中でも、ここ数年、冷凍むき枝豆の需要が増え続けており、加工が間に合わない状況が続いていました。

そ こで同社は、大塚生産体制を確立するために全自動のむき枝豆生産ラインを導入。その結果、それまで300kgだった1口のむき豆処理能力が4倍にまで高まりました。

「処理能力が上がったことで生産量が増えたのはもちろんですが、全体の加工時間が減少しただけでなく、鮮度を損なうことなく商品を出荷できるようになったのも大きいです。せっかく栽培から行っているもので、できる限り新鮮なものを味わっていただきたいですからね。」



代表取締役社長
四位 栄介
しい えいすけ

Q. 今後の展望は?

A. 食に携わる会社として、おいしい野菜をお届けし続けて、地元で、全国で必要とされる存在になれるよう邁進していきます。

Q. 若者へメッセージを

A. 私たちは野菜を通じて宮崎から全国へ元気な力を発信しています。宮崎だからこそできることを一緒にやっていきましょう。

影になる部分



畑で収穫した枝豆はすぐに加工場に運ばれ、その日のうちに冷凍されます。



ゆでられた枝豆をわずか3分で急速冷凍する冷凍機。鮮度が損なわれません。



新たなラインによって、これまでより人手を減らして大量のむき枝豆を生産できるようになりました。

枝豆の耕作面積は60→70ヘクタール。年々拡張しています。



若いチカラ

四位農園で働き始めて6年になります。現在、枝豆農場の責任者として働いています。トラクターや収穫機に乗れることが楽しいですね。農作物は自然相手なので難しいところがありますが、しっかりと育ってくれたときの喜びは最高です。



野村 泰弘 (25)
のむら やすひろ



13 case

農業・食料品製造業
有限会社 四位農園

〒886-0213
宮崎県小林市野尻町三ヶ野山3028番地
TEL 0984-44-0109

城山ふとん店

クリーニング設備の内製化で 清潔安全な布団を 短納期でお届け

「家庭用の布団をレンタルできる「おもてなし貸しふとん」として新事業を展開する同社。加熱消毒設備とクリーニング設備を導入し、販路拡大と売上増大を目指します。

Made in Japan



ものづくり補助金活用 **ココ** がポイント!

クリーンキーパー導入で 衛生管理が最良の状態に

サンクリーンシャワーシステム（抗菌剤自動噴霧システム）が装備されていて、専用の薬剤がスプレーされることで、抗菌、防虫、防カビ、消臭などの効果を長期間保持します。今まで以上に衛生的で安全かつ安心な商品をお客様に届けられるようになりました。

外注費カットでコスト削減 作業時間も大幅短縮

製 綿所として1972年創業以来、寝具の販売やメンテナンスをはじめ、布団のレンタル事業にも力を入れて、成長を続ける城山ふとん店。同社の布団は、ふとくらしていて気持ちよく眠れるとお客様からも好評です。

「貸し布団はやはり清潔が第一。これまででは、布団を天日干しして殺菌するしかなく、天候不具合が続くと戻ってきたままの布団を倉庫に一時保管しなければなりません。そして、晴れた日に倉庫から

賃 し布団やお客様から預かった寝具のクリーニングも張り出したら干して、また倉庫に戻す作業の繰り返しでした。」

そんな大変な作業を何とかしたいと導入したのが毛布や布団などの消毒・殺菌を行うクリーニングキーパーです。この設備を導入したことで、わずか1時間ほどで高温加熱による除菌・乾燥処理が終わり、大幅な作業時間の短縮と労力の削減につながりました。

ニングも悩みの種でした。外注せざるを得なかったのです。そこで同社は、洗濯機、乾燥機、ポイラー、プレス機も新たに導入しました。

「今まで2週間かかっていたところが、新たな設備でクリーニングの全工程を内製化でき、たった1日で仕上げられるようになりました。経費削減にもなりまし、納期も短縮できお客様のサービスも向上できました。これからも快適な眠りを通じて社会貢献していきたいですね」



影になる部分



店内には完全オートマイトで仕立てる「快眠創造」という自社ブランドの商品が並びます。



一度に35kgもの布団カパーなどを乾燥させることができ、作業効率が上がりました。

県内では数社にしかない製機の専用機械で原料のワタが脱きほぐされ、様々な寝具製品を仕立てる玉碎りに仕上げられます。

布団カパーの稼働が速くなって、仕上げにプレス機でしわを伸ばします。



Q. 若者へメッセージを

A. 弊社はアットホームな環境で、子どもの行事などでも休みは気軽にとれますし、従業員同士も仲良く和やかに働いています。宮崎は地方ならではの働きやすい職場がたくさんあると思いますので、ぜひ地元で活躍してほしいですね。

（専務）
松田 一美
まつた ひとみ

Q. 今後の展望は？

A. 南九州で初めて導入された設備ですし、この機械を使っている強みをしっかりとアピールして市場を拡大していきたいですね。



14 CASE

寝具全般の販売、メンテナンス、クリーニング・貸布団

城山ふとん店

〒882-0803
宮崎県延岡市大貫町4丁目2964番地
TEL 0982-34-2252

若いチカラ

宮崎県内外のイベントに出店して、遠方の方にも当店を知ってもらえるよう営業活動をしています。布団を販売するだけでなく、お客様に「睡眠」に関するさまざまな情報を提供して、快眠を通じて幸せになってもらいたいですね。



松田 陽子 (32)
まつた ようこ

株式会社 宮崎茶房

大切な茶葉を 無駄にしたいくない その思いが新事業へ



昭和初期の創業以来、地元特産の釜炒り茶生産に情熱を注ぐ同社。商品化が難しかった不整形の茶葉や茶茎に付加価値を創出し、無駄を消除するとともに、販路を拡大しました。

在庫として抱え続けていた原料に付加価値を与えることで人気商品を創出

全 国内的に生産量が少なく、幻のお茶ともいわれる「釜炒り茶」。株式会社宮崎茶房は、その特産地である五ヶ瀬町で、無農薬・無化学肥料で栽培したお茶を使った多種多様な自家製商品を製造販売しています。

「釜炒り茶をはじめ、ウーロン茶や紅茶など、さまざまな商品を作っているのですが、たくさん商品があるがゆえの課題を抱えています。封入作業、特にティーバッグの封入がすべて手作業だったので、まったく生産効率が上がらなかったんです」

「畑から直接、製造・加工するので、自社の茶葉の特長を十分に表現でき、品質には自信があります。これからは海外へもどんどん販路を拡大してまいります」

「細から直接、製造・加工するので、自社の茶葉の特長を十分に表現でき、品質には自信があります。これからは海外へもどんどん販路を拡大してまいります」

設けました。「丹精込めて育てたお茶を1グラムたりとも無駄にしたい」という思いがありました。それまでは、形が悪い茶葉や茶茎は在庫として抱えるばかりだったのですが、新しい機械によってティーバッグという付加価値のある商品として販売できるようになりました」

こうして量産体制が整った同社のティーバッグ商品は、オーガニックという強みもあって、国内のみならず海外でも売上げを伸ばしています。

こうして量産体制が整った同社のティーバッグ商品は、オーガニックという強みもあって、国内のみならず海外でも売上げを伸ばしています。

ものづくり補助金活用 **ココ** がポイント!

手作業では
真似のできない効率

ティーバッグ充填機は1分間に50個ものティーバッグ商品の生産が可能。商品ごとに分量も調整できるので、作業員の負担が著しく軽減しました。



350℃もの高温で炒られる茶葉。すっきりとした芳ばい香りが釜炒り茶の特長です。



形になる部分

粉碎した原料を充填機に投入するだけで、あとはすべて自動でティーバッグ商品が完成します。



今回導入された高速切断機により粉碎された茶葉と茶茎。この後、ティーバッグに充填されます。

Q. 今後の展望は？

A. オーガニックの商品をさらに増やしてブランド力を高めることで、地元の若いや移住者の雇用を生むことが目標です。お茶を通じて地域を活性化していきたいですね。

Q. 若者へメッセージを

A. こんな山の中にある五ヶ瀬町でも技術とアイデアさえあれば、いろいろな新商品をつくっていただけます。ぜひ、みなさんにも地元で頑張ってくださいですね。



代表取締役
宮崎 亮
みやざき あきら

若い千カラ

大好きなお茶の生産に関わりたくて東京から移住してきました。宮崎茶房では自分で作ったお茶を自分で販売して歩かなくていいのでとてもやりがいを感じます。これからもっともっと知識も技術も深めていきたいですね。

永野 歩 (28)
ながの あゆみ



15

日本茶の生産・加工・販売
株式会社 宮崎茶房

〒882-1202
宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町大字桑野内4966番地
TEL 0982-82-0211