



企業編



株式会社
バイオ病理研究所

国東町小原1200番地2
設立 ▶ 平成2年2月 従業員 ▶ 21名

手製薬会社で
創業 輝彦さんは、東
京大学大学院
を卒業後に大

新薬開発の仕事に携わってきました。45歳の時にその経験を活かし、病理組織標本の作製をする会社を設立しました。病理組織標本は、新薬などを投与された動物を解剖して作られます。しかし、当時の製薬会社は、標本を作製するのに苦慮していました。精度の良い標本を作製できればビジネスチャンスがあると考え、妻の泰子さんの実家がある国東町小原に、バイオ病理研究所が設立されました。設立当初、製薬会社や医大からの標本作製の依頼は多くはありませんでした。製薬



▲組織標本をスライスする様子

会社等は、新薬や研究している情報が外部に流出することを嫌います。そこで、病理学の学会や全国の製薬会社などに営業に行き、いただいた仕事を1つずつ丁寧に取組む中で、徐々に仕事が増えていきました。事業が軌道に乗りはじめ以降、県内の専門学校等を卒業した臨床検査技師を積極的に採用し、当初4人だった従業員も今では21人までになりました。組織標本は、0.003mmの薄さにスライスする作業など、繊細さと同時に作業を長時間続ける忍耐力が求められます。また、一連の仕事を覚えるのに5年ほどかかるため、女性従業員が結婚して子どもを産んだ後も快適に仕事ができるような環境づくりに積極的に取り組んでいます。

現在、製薬業界では、新薬開発からiPS細胞を活用した技術開発への転換期にあたり、今後はiPS細胞の病理組織標本の作製が増えてくると考えられます。そこで、新しい発想で難局を打開していくため、昨年末に息子の金林智倫さんが会社の代表になりました。技術を要する業務内容からなかなか地元の方を採用することが難しい面もありますが、国東への定住促進するように従業員への家賃補助などを設け、国東市に根差した企業として、少しでも地域貢献できるように取り組んでいきます。



▲凍結切除作業の様子



▲標本にカバーを付ける様子



▲組織標本を染色する様子

第一次産業編



農事組合法人
竹田津干拓

国見町榑海
平成18年9月から地域の農村環境の保全に取り組む

食糧難を克服するため、長年にわたり地域が一体となって国に要望したことで、昭和33年に「竹田津干拓」の造成が始まり、昭和44年に完成しました。その後、除塩や排水の整備など水田化に向けた作業がしばらく続きましたが、昭和50年に稲作ができる目途が立ち、地元農家で竹田津干拓農事生産組合を設立しました。当時の国は、米の生産過剰により、減反政策に舵を切っており、厳しい船出となりましたが、集団的転作等に積極的に取り組むことで、生産組合を維持



▲干拓空撮写真

してきました。それから30年以上が経ち、農業従事者の高齢化も進み、今後の在り方を協議していたところ、平成19年度から導入される集落営農や担い手に重点を置いた「品目横断的経営安定対策」を活用するため、平成18年9月に農事組合法人竹田津干拓」を設立することにしました。しかし法人は、設立当初から、厳しい経営状態が続きました。それは、トラクターなどの農機具購入や地主への小作料、労務者への賃金などに多くの資金が必要だったこととありますが、一番の原因は、高い収益を得ることのできる作物を栽培することができなかったことです。法人の会員は兼業農家ばかりで、農作業に多くの時間をかけることができません。また、農地が干拓地のため湿気や塩が多く含んでおり栽培に適した作物も見つかりませんでした。しかし、今年度から30年度までに国の農業競争力強化基盤整備事業を利用して、排水設備の整備を行います。今まで栽培できなかった大豆や麦、その他、高収益の農作物を栽培することが可能になります。

農事組合法人竹田津干拓は、先人が約27年かけて完成させた干拓への思いを受け継ぎ、後世にこの素晴らしい干拓地をそのまま引き継いでいけるように農村環境の維持に取り組んでいきます。



▲干拓空撮写真

商工会編



居酒屋 美国

安岐町中園
平成10年3月から居酒屋を営む

▲右から 安部光典さん、妻の智恵子さん、息子の裕司さん、息子の嫁 若菜さん

西小川商店街でスーパーマーケットを営んでいました。しかし、大型スーパーマーケットが進出してきたことや平成9年の台風で店舗が水害の被害にあったことで、店を閉めました。光典さんは、以前から料理をすることが好きだったので、兄が経営していた現店舗を買い取り、平成10年に居酒屋をオープンしました。店でこだわったのは、地元の海産物を使った料理を提供することでした。オープン当初から、多くのお客さんが来てくれましたが、妻の智恵子さんと2人だけで多く



の注文に応じることが難しいこともありました。しかし、創意工夫とお客さん達の理解もあり、何とか乗り切ることができました。そのような中、近所に進出してきた工場や安岐町役場の人からの要望で、昼食を始め、安定した経営ができるようになりました。平成18年には、息子の裕司さんが福岡での修業を終えて、お店の運営に加わりました。福岡で習得した料理を加えたことで、お店のメニューに幅が広がりました。順調に3人でお店の運営を10年が経った今年、新たなメンバーが加わりました。それは、息子の裕司さんと今年の5月に結婚した若菜さんでした。2人の出会いは、裕司さんの友人がお店に連れてきたことがきっかけです。

光典さんは、「息子と10年間一緒に店に立ってきたので、料理の腕がすっかりしているのは十分知っている。これからは、若い2人にどんどんお店を任せていきたい」、智恵子さんは、「若菜さんが、今年の7月から本格的にお店に出るようになったので、これからお店の経営も任せていきたい」。裕司さんは、「年末には新しい家族が増えるので、これまで以上にお店を繁盛させていきたい。そのためにも、これまで以上に新しいこと、特に新メニューに挑戦し、美国の看板メニューを確立したい」と語っていました。

