

碧い風

きらめきの地域デザイン

あおいかぜ

特集
老舗企業の底力

71

2011 March

特集
老舗企業の底力

青い海と緑の山々に恵まれた中国地域に、地域づくりの風が吹き始めています。自分たちの大好きなこの街を少しでも良くし、子どもたちにしっかりと手渡したい。こんな気持ちで頑張っている人たちがいます。「碧い風」は、そんなまちづくり人を結びながら、自分たちのまわりにある魅力を高め、きらめくような中国地域にしていってほしいと思っています。強くはないが、楽しい風。そんな風を、みなさんと一緒に巻き起こしたいと考えています。

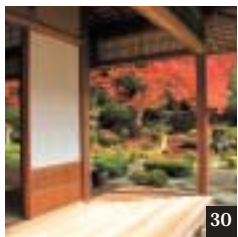
きらめきの地域デザイン
碧い風
あおいかぜ

71

2011 March

contents

32	「国宝の旅」6 旧閑谷学校講堂	岡山県備前市
30	「庭園逍遥」16 堀庭園	鳥根県津和野町
28	「藩ものがたり」6 浜田藩	鳥根県浜田市
27	「ご当地B級グルメ」3 とつぷちくわ	鳥取市
24	「夢紡人/ゆめつむぎびと」67 鳥民の「T」ズに込められた魅力あふれる鳥づくりを進める	鳴本浩二さん 岡山県笠岡市
22	「キラリ輝く元気企業」44 「学」「民」それぞれの強みを生かして事業展開を目指す医療福祉工学研究所	山口県宇部市
20	「企業連携レポート」3 革新的な高効率減速を実現する高精度ベアリングギアを開発	広島県呉市
16	「地域に生きる企業家群像」71 有限会社エヌ・イー・ワークス 社長 三澤誠	鳥根県奥出雲町
15	「若者たちの地域づくり」6 学生たちの手づくり体験プログラムで地域の食育を推進	山口市
14	「地域社会の共感が老舗企業を強くする」 老舗シヤナリスト 鮫島敦	山口県山陽小野田市
12	「地域のお茶を原点に、文化伝承業として事業を展開」 有限会社長田茶店	鳥取県米子市
10	「地域の食文化に根差しながら新たな市場を開拓」 とら醤油株式会社	岡山県倉敷市
8	「顧客「T」ズに対応してワンストップソリューションを提供」 森信建設株式会社	広島市
6	「県内農家とのネットワークを構築して農業とともに生きる」 永山酒造合名会社	山口県山陽小野田市
3	「老舗旅館の挑戦と地域の新しい風」 旅館樋口	鳥根県津和野町



表紙写真：京都の老舗・秦（はた）家の店内（写真提供：神崎 順一）
目次写真提供：フォト・オリジナル、とら醤油、森信建設、医療福祉工学研究所、高野 淳
表紙デザイン：久原 大樹（広島市在住）

*本誌は再生紙を使用しています。

特集
老舗企業の底力

視点
百年企業の底力と課題

法政大学大学院教授 久保田 章市

日本は世界一の長寿企業大国である。私は創業百年以上の企業を「長寿企業」と呼んでいるが、世界を見渡しても、歴史の古さや企業数で日本を上回る国はない。

剛組は今から千四百三十年以上も前に創業した世界最古の企業であるし、石川県の温泉旅館法師はギネスブックでも認定された世界最古のホテルである。光産業創成大学院大学の後藤俊夫教授によると、創業千年以上の長寿企業



は十九社、五百年以上は百二十四社、二百年以上は三百十三社あるという。また、私が民間調査会社のデータに基づいて推計したところ、日本の長寿企業は約五万社にも上った。では、なぜ日本に長寿企業が多いのだろうか。その理由としては二つのことが挙げられる。

まず一つは伝統的な「家」制度の存在である。日本の多くの企業は「家業」から始まり発展してきたが、後継者がいない場合でも、世界的にも珍しい「養子制度」の下で優秀な養子が家業を継続・発展させてきた。私が行った調査でも、何代も続いた企業では少なくとも一度は養子が経営者となっていた。

二つめは「伝統の継承と革新」に取り組み、「伝統の継承」変わらないものと「革新」変わるもの「の絶妙なバランスで経営のかじ取りをしてきたことだ。このうち、「変わらないもの」とは顧客第一主義や本業重視、品質本位、従業員重視などであり、「変わるもの」とは顧客「T」ズへの対応や販売チャネルの変更、新規事業の確立などである。

特に後者は、日本の企業がさらなる成長を実現するための重要なポイントである。比較的新しい企業は、経営の軸足がとかく「革新」に偏りがちで

あるが、むしろ「伝統」つまり「変えてはいけないもの」を重視すべきである。一方、社歴が長い企業は逆に保守的になりがちであるが、時代に合わせた「革新」に注力すべきである。「伝統の継承」と革新のバランス。これこそが長寿企業から学ぶべき経営の秘訣である。

一九九〇年代以降、長寿企業を取り巻く経営環境も厳しさを増している。しかし、厳しい経営環境の中でも元気に長寿を続けている中小企業も多い。そつした長寿中小企業に共通しているのは、積極的な経営革新に取り組んでいることである。具体的には新市場の開拓や新しい商品・サービスの開発、新事業への転換などだ。

そこで重要となるのが、新しい経営に必要な人材を積極的に確保し、育成することである。確保・育成した人材の力を結集し、経営革新に取り組むことにこそ、長寿企業の成長の道があるといえる。

profile
久保田 章市 くぼた・しょういち

1951年鳥根県浜田市出身。法政大学大学院教授。大学院を修了後、金融機関、シンクタンク執行役員を経て2008年から現職。主な著書に、『百年企業、生き残るヒント』などがある。

地域社会の共感が 老舗企業を強くする

鮫島敦

江戸時代に誕生した多くの老舗企業には商人としての生き方を戒める家訓がある。それは、持続的な成長を目指す現代の経営者たちからも高く評価されるだけでなく、地域にも見守られ、支持され続けている。



大きな看板が置かれた京都の老舗・秦（はた）家（写真提供：神崎 順一）

家訓には、「儉約家を興し、驕奢身を滅す。深く省みざる可からず」とある。「一生懸命に仕事に精を出すこと。無駄遣いはしないという姿勢が、家業をより立てることになる。あまり奢り贅沢な暮らしをしていると、身代を滅ぼすことになる。その時は、深く反省しなければならぬ」と論じている。

また、江戸時代初期に三井家興隆の基礎を築いた三井高利は、「三井高利遺訓」の中で商人教育の在り方について「たとえ一族の子どもであっても、一定の年齢になるまでは、他の店員と同一の扱いをすること。そして、番頭、手代の下で働かせて、決して主人としての待遇をさせてはならない」と述べている。

**現代の創業者から
評価される「家訓」**

「この家訓の底流にあるのは、われらの継続に対する危機感である。商人の寄つて立つこの危うさから、商人としての生き方を戒めているのだ。」

また、本業を中心に事業を展開することをうたっているのも家訓の共通する訓えである。例えば、「伝統の家業を守り、決して投機事業を企つ勿れ」（伊藤松坂屋家訓）、「一時の機に投じ、

目前の理に趨り、危険の行為あるべからず」（住友家訓）などがそれである。当時の事業環境は現在とは大きく異なるが、いかに本業を重視していたかがうかがえる。

家訓を書き残した商人の多くは創業者が中興の祖といわれる人物であり、その思想的なバックグラウンドとなっているのは体験で培った知恵によるものが多し。

しかし、さらなる底流には、仏教思想や石田梅岩、手島堵庵らによる心学の影響が強い。特に心学は、儒教の教えに商人たちの日々の苦勞から生まれた体験の教えを散りばめた職業倫理の世界を展開し、支持を集めていた。

こうした家訓は、非常に古臭く感じられるが、実は現代の創業者たちから高く評価されている。

例えば、全国に居酒屋を展開している創業者は「老舗企業が好きだ。伝統や財産に安住する老舗とは違い、自分は裸一貫で経営してきたという自負があったからだ。しかし、全国展開を実現する中で、意識が変わった。当初は「全国千店舗」という数値目標を掲げてきたが、現在は「全国のありがとうを集める会社」になっている。

老舗企業の原点は 地域の一番店、二番店

日本には、百年、二百年はおろか、五百年、千年以上続いた老舗企業が少なくない。こうした老舗は、戦乱や支配層の交代、景気の好不況を乗り越えて、現在まで存続してきた。

では、なぜ日本には老舗企業が多いのだろうか。その大きな要因として考えられるのが江戸時代の藩制度である。

江戸時代においてそれぞれの藩は自立的な経済を基本とし、他の藩から物資や商品を移入したり、移出することは江戸時代初期の頃はほとんどなかった。確かに、江戸をはじめとした複数の藩を舞台に商いを営む豪商もあつた。しかし、その数は非常に限られたものであつたし、それ以上に、現在のようないろんな商品の商品はあまりなかった。

そこにある思いは、「規模の拡大を求めただけでは持続的な成長は実現できない」「社員が仕事を通じて学ぶという気持ちになることが成長の原動力だ」という経営者の意識転換である。そこで評価したのが、これまで反発さえ感じていた老舗の家訓であつた。

こうした意識転換は、実は多くの経営者で生まれており、それが日本の伝統的な経営の再評価につながっている。

地域社会との深い信頼関係

老舗企業を考察すると、地域社会との深い信頼関係が大きな支えとなつていることに気付く。

京都を代表する老舗に、ちまきで有名な京菓子の川端道喜がある。創業は五百年前と伝えられ、現在の当主は十六代目にあたる。戦前までは蛤御門の門前に四百坪の邸宅があつたが、新規事業に失敗して、現在は洛北に「ちん

また、それぞれの藩においても、商家の規模が大きくなるにつれて、藩主の交代による藩政の変化の影響を直接受け、倒産するケースが多かつた。

そうした中で、少しずつ増えてきたのが、規模の大きさを追求するのではなく、あくまでも地道に、「コツコツと商いを継続してきた商家である。こうした商家は、藩（地域）の藩士や民衆たちから支持され、結果的に藩の一番店や二番店に成長していった。現在の老舗企業の「原点」は、ここにある。

多くの老舗企業にある 「志の家訓」

老舗企業の多くには経営の訓えともいえる「家訓」がある。老舗商家八十七社を対象に神田良、岩崎尚人の両氏が行った調査によると、家訓の存在を認めているのは七三パーセントで、そのうち三四パーセントが成文化された家訓であつた。

私は、この十数年、日本各地の老舗企業を取材し、代々伝えられてきた家訓などを調べてきた。そこで特徴的なのは、「奢るなかれ」「分をわきまえる」「乱造するなかれ」といった「志の家訓」が多いことだ。

例えば、松坂屋百貨店のルーツである伊藤呉服店の「不文家憲（口づて）により」として店を構えている。

新規事業に失敗したとき、後継者たちが決意したのは「材料を吟味して乱造しない」という家訓どおりにお菓子を作る「ことだつた。それをじつと見つめていたのは地元京都のお客さまだつた。家訓を守り、技も衰えていないことを確信したお客さまは川端道喜の復活を応援した。茶会のお菓子をお願いする裏千家のような大きなお客さまもあつた。

また、世界最古の企業ともいわれる寺社建築の金剛組が経営危機にひんしたとき、再建の手を差し伸べたのは大阪を拠点とする高松建設株式会社である。その背景にあるのは、地元で生まれた世界最古の企業を地域の誇りとして、世界に誇る寺社建築の技を次代に残すのは我々の使命だという地元財界の思いである。

このように、地域とのつながりが老舗企業を支えるとともに、老舗企業の存在が地域の誇りともなっているのである。



風格が伝わる埼玉県川越市の老舗（写真提供：フォト・オリジナル）

profile

鮫島敦 さめしほ・あつし

1961年生まれ。老舗ジャーナリスト、出版プロデューサー会社アトミック代表。大学院を修了後、出版社勤務を経て、著述活動に入る。また、セミナーの講師としても活躍している。主な著書に、『これが官内庁御用達だ』『老舗の訓、人づくり』などがある。

老舗企業の底力

家業のお茶を原点に、文化伝承業として事業を展開

有限会社長田茶店

《鳥取県米子市》

白壁が昔の面影を残す町で二百年にわたって茶店一本で商いを続け、常に先駆的な取り組みに挑戦してきた長田茶店。その歴史に伏流水のように流れるものは、老舗の伝統を大切にしながら、常に時代の流れに応じて変わっていくとする企業精神である。



白壁が残る岩倉町の本店（写真提供：長田茶店）

繁栄の面影を伝える町並みと老舗

山陰の商都として知られる鳥取県米子市。ビルやホテルなどが立ち並ぶ中心市街地の中で、多くの回船問屋が軒を連ね活発な商いを繰り広げたという面影を今なお残しているのが岩倉町である。その一角にあるのが、今年で創業二百年を迎える有限会社長田茶店だ。長田茶店の歴史は四百数十年前にさかのぼる。もともとは岡山県の北部（現在の真庭市勝山）で暮らしていたが、周りの家々とともに米子に移住した。そして、造り酒屋や旅館、貸し蔵などの経営を経て、享和元（一八〇一）年から茶店一本で商いをするようになった。

「かつては、静岡や京都といった産地から行商の方がお茶を運んできたり、北前船で茶つばを運んでいたようです。その当時の茶つばは今でもお店にありますよ。」と語るのは長田吉太郎社長である。長田社長は商売を始めてから十二代目、長田茶店になってから七代目の社長である。長田茶店では四代前から社長は吉太郎を襲名しており、長田社長は四代目の吉太郎となる。

健康を重視して有機栽培茶に挑戦

長田茶店は、お茶屋一筋をキッコーンに山陰一円への卸売りを展開するとともに、抹茶の量り売りやスーパーへの卸、東京へのアンテナショップの設置など、業界でも先駆的な取り組みに挑戦してきた。その中でも、長田茶店の名前を全国に知らしめたのが有機栽培茶である。長田茶店は、四十年くらい前から地元の大山のふもとでお茶の栽培に取り組んできた。山陰の名峰といわれる大山のふもとには、戦後になって多くの開拓者が入植し、厳しい自然環境の中で農業に取り組んでいた。そうした開拓者の活動を知った長田茶店は、少しでも活動を手助けしようと、開拓者にお茶の栽培を提案したのだ。これまでは産地からお茶を仕入れて

販売するだけであつたが、栽培まで手掛けるようになって、ある思いが強くなってきた。それは生き生きとしたお茶を作つて、お客さまにもイキイキしてもらいたいということだ。健康と食の安全・安心を追求しようと考えたのだ。

「そのためには、茶葉を育てる土も生き生きすることが必要です。そこで『ネッカリ堆肥』を使つて栽培しました」と、長田社長。広葉樹の樹皮を蒸し焼きにして作った木酢に炭を混ぜたものをネッカリリッチというが、ネッカリリッチと落ち葉や家畜のふんなどを混ぜたのがネッカリ堆肥で、長田茶店では炭も中国地域産のものを使った。

そうした取り組みを続ける中で、有機栽培という言葉がマスコミなどで使われるようになった。調べてみると、これまで取り組んできたことは有機栽培であることが分かった。

「そこで二代目は有機栽培を前面に出すとともに、全国の仲間たちに呼び掛けて有機栽培茶協会を設立し、技術向上や普及に向けた活動を始めました」と、長田社長は言葉を続けた。

「つづいた業界内の広がりとともに、

有機栽培を契機に農家や消費者、販売店、バイヤーなどとの交流も深まってきた。と同時に、健康と食の安全・安心を重視する長田茶店の企業姿勢は市場からも高く評価され、有機栽培茶の商品数が日本一多い企業となった。

変わらないために変えられるか

長田社長には先代から残された課題がある。それは「変わらないために変わるか」ということだ。あくまでも茶店として生きていくために、茶を生かした新たな展開をどう図るかということである。

「お茶以外の分野で事業を展開することは考えていません」といって、お茶の販売だけを事業とするものでもありません。そこで一昨年に打ち出したのが『文化伝承業』という考えです」と、長田社長は語る。お茶という商品を販売するだけでなく、日本人の生活と密着



有機栽培茶を中心とした商品（写真：阿部 章仁）



大山のふもとでお茶を栽培する農家の人たち（写真提供：長田茶店）

したお茶を中心とした文化を伝承していく。それこそ老舗企業である長田茶店の生きる姿であると決断したのだ。その一環として、五月には米子市文化ホールで「和の祭典」を開催する。これは、お茶に直接関連する茶道だけでなく、落語や箏曲、太鼓、さらには縁日といった日本の和に関することを体験してもらつたことと和の文化の楽しさ、魅力を感じてもらおうというものだ。

また、全国各地で開催されるようになった「T-1グランプリ」も計画している。これはお茶の普及を目的としたもので、小学四丁六年生を対象にクイズやお茶の種類当て競争、急須を使ったお茶淹れ競技など日本茶の「茶ンピオン」を決めようというものだ。

「競技とは別に、お子さんが淹れたお茶を両親がいただくといったコナーも設

定して、家族でお茶を飲む楽しさも提供したいと思っています」と、長田社長は祭典のイメージを膨らませている。さらに、お茶で健やかな子どもを育てる「茶育」やお茶の木のオーナー制度、お茶屋ならではの農業体験ツアーなど、文化伝承業の領域は広がりに続けている。

家業の原点を忘れずに新しい道を模索

本店がある岩倉町周辺では二十数年前より、「しょうじき村まつり」が開催されてきた。これは、地元の人たちがこの地で商いができることへの感謝の気持ちを込めて手づくりで開催したもので、長田茶店の三代目も中心的な役割を果たしてきた。十八回を重ねた後に、残念ながら中断したが、一昨年には七年ぶりに復活した。その原動力となつたのは長田社長だ。

「商売に直結するイベントではないですが、集まってくれる人たちのほのぼのとした表情を見ると、やっつて良かったなと思えました」と、長田社長は振り返った。その言葉からも地域に密着した老舗の姿勢が伝わってくる。

創業二百年を迎えようとする長田茶店は、家業を見失つことなく、それを原点とした展開を視野に入れながら常に新しい道を追い続けている。

老舗企業の底力

地域の食文化に根差しながら 新たな市場を開拓

とら醤油株式会社（岡山県倉敷市）

百五十年にわたって、地域の食文化に根差した醤油づくりにこだわるとともに、技術革新に挑戦してきたとら醤油。食生活が大きく変化する中で、次代に向けて醤油文化を継承するため、新しい商品開発で新市場の開拓に取り組んでいる。



創業地の近くにある酒津の水門



歴史を重ねることに充実する醤油製品と醤油加工品など

地域の人と恵みにはぐくまれ、調味料メーカーへ成長

醤油はみそと並び、日本人にはなじみが深い。どちらも大豆と小麦を発酵させる調味食品だが、健康志向の追い風に乗りたみそと比べ、醤油は市場が縮小し続けている。この厳しい環境においても、老舗の伝統だけに固執せず、常に新しい取り組みで成長するメーカーがある。岡山県倉敷市のとら醤油株式会社だ。

創業は万延元（一八六〇）年。校田門外の変が起きた年である。創業地の倉敷市酒津地区は、水量が豊富で水質にも恵まれ、現在も高梁川から取水された水は県南部の生活や産業を支えている。

従来は布によりろ過していたのだが、それをさらに細かく除去するために、クラレが開発していた高精度中空糸膜（SF膜）を使って醤油オリろ過装置を開発した。これにより、廃棄処分されていた醤油オリから八〇パーセントを醤油として回収することができるようになった。

地域との交流を深め、次世代へ醤油文化を提案

食事の西洋化が進み、料理に手間暇をかける習慣が敬遠される現代社会では、醤油の消費量も減り、近年の市場は二十年前と比べ半減しているという。

「現在は醤油をベースとした商品の多品種化を進めています。それでも地域で好まれる味を変えられないまま、大手メーカーが生産する安価で普通の商品と勝負するのではなく、新しい市場を開拓できるものを目指しています。例えば、醤油を使用しない塩で仕立てたポン酢、ご当地グルメの水川うどんとタイアップしたソース、モヤマスカットといった特産フルーツを使用したドレッシングなどです。また、醤油を使う郷土料理や新しい料理のレシピも提案しています」と、三宅社長は言う。

また、備中平野では良質の大豆と小麦・瀬戸内海の塩が収穫され、醤油づくりに適した地域でもあった。

とら醤油は大正時代には皇室の献上品として知られ、現在まで数多くの品評会でも受賞の常連となり、その品質には定評がある。経済成長の足並みに合わせ、一九六八（昭和四十三）年と一九七三（昭和四十八）年には近代化工場が完成し、量産体制が充実した。設備と技術の投資に加え、厳選した材料を用いて、味・色・香り・コクのバランスが取れた醤油を市場へ送り出している。

「醤油の味は地域の食生活や文化と密接に結びついています。倉敷から近い広島県や隣の兵庫県は関西風の薄口ですが、岡山は濃い口のしっかりとした味が好まれます。だからこそ醤油づくりは地域ごとに発展してきたのです」と、三宅正記社長。

地元では「キントラ」と呼ばれ愛される醤油は、人と風土にはぐくまれた味味の賜物といえるだろう。現在では醤油に加え、つゆ・たれ・ドレッシング等の醤油加工品、ソース、各種調味液を製造する調味料メーカーの体制を築く。そこからは、醤油を中心として、新たな食文化をこの地域に根付かせたいという意欲が伝わってくる。

交流にも積極的に取り組んでいる。その一環として、地元の小学校を「醤油ものしり博士」として訪問し、醤油に興味を持ってもらう出前授業も行っている。

「帰る時には握手やサインを求められることもあります。こうした活動で次の世代へつながらる醤油文化を提案できればと思います」と、笑顔を見せる三宅社長。

地元の食文化を守りながら、新しい市場を獲得していくこと。伝統産業に関わる企業が継続するためには、今後もしも立ち止まることは許されない。倉敷の老舗企業は、次の百年をすでに見据えている。

（文・平光 穰・広島市在住）



1924（大正13）年に皇室に献上した品

異業種との共同開発で、日本初の減塩醤油が誕生

倉敷の醤油会社だった同社が全国的に注目されるようになったのは、一九七五（昭和五十）年に日本初となる減塩・低塩醤油の開発に成功したことだ。当時から高血圧や腎不全の予防・療養食として、塩分の低い調味料には関心が集まっていた。確かに、醤油も薄めれば塩分は低くなるが、それでは味・色・香り・コクも失われてしまう。何とか塩分だけ取り除くことはできないか。とら醤油もそんな思いを抱き続けていた。そこに「助け舟」を出したのは、同じ倉敷が創業地となる大手化学繊維メーカーの株式会社クラレだった。自社の製品技術を異業種にも応用したいとい

うクラレの考えととら醤油の思いがマッチし、異業種のコラボレーションが生まれることとなった。

クラレが開発していたのは人工透析治療で用いるポリビニルアルコール中空糸膜で、これを醤油製造に応用することとなった。中空糸膜を使うことにより透析膜のろ過原理で塩分のカットが可能になり、味わいにも優れた醤油が実現した。倉敷に地縁のあった両社が、先駆的な試みに大きな成果を果たしたことは実に興味深い。

さらに、五年後の一九八〇（昭和五十五）年にも、クラレとの協力による新技術の実用化が高い評価を受けた。醤油の製造過程では、発酵で分解し切れなかった「オリ」という物質が残り、醤油を濁らせる要因となる。そのため、

老舗企業の底力

顧客ニーズに対応して ワンストップ・ソリューションを提供

森信建設株式会社 《広島市》

土木建築請負業としてスタートし、今年で創業百二十年を迎える森信建設。この間、ひたすら追求してきたのは、技術力を高め、誠心誠意、顧客と向き合うことである。その企業理念は、建設業を核としたワンストップ・ソリューション企業へと進化している。



外断熱工法を導入した建物

島に戻るとともに、一九五〇年代からは建築工事へ特化し、イサム・ノグチがデザインした平和大橋欄干工事など公共工事を中心に事業を展開していた。一九五七（昭和三十二）年には法人化して株式会社森信組を設立、一九七一（昭和四十六）年には三代目社長のもとで現社名の森信建設株式会社に名称を変更した。

公共工事から民間工事への領域の転換

森信建設は、建築工事専門となつた後も、スーパーゼネコンや準大手の下請けに入ることなく、老舗として自立した元請け志向を貫いてきた。一方、バブル崩壊後の平成不況あたりから、工事件数の減少に加え、官公庁工事の発注方式に対する社会的な批判も強まってきたこともあり、公共工事から民間工事へと営業の領域を移し始めた。

そんな情勢の中、創業百年の節目となる一九九一（平成三）年、四代目社長に森信秀樹社長が就任した。

「就任して取り組んだのは、地域の老舗企業としての信用を生かし、それまでの公共工事中心から民間工事へとシフトを図り、多様化する顧客ニーズに対応することでした。そのために、筋肉体質となるべく人材の確保や協力会の

明治憲法発布以前に事業を開始

広島市の森信建設株式会社の前身は、一八八一（明治十四）年に土木建築請負業を開始し、十年後の一八九二（明治二十四）年に森信秀之助氏が創業した森信組である。当時は、広島市内の建設会社が少なかったこともあって、大日本帝国陸軍第五師団、大蔵省、文部省、通信省、広島県、広島市などの公共工事を中心に尾道から山口県の徳山あたりまで業績を伸ばし、愛媛県の宇和島にも支店を開設するなど都市基盤整備を担う地場企業として発展していった。

しかし、原爆による壊滅的な被害に加え、大型台風によって港湾土木機材が大破するなど創業者、二代目社長の苦難の道は続いた。

このため宇和島支店を分社化（現・南興建設株式会社）し、創業の地広

解散による最適調達を進めるとともに、各種のコンサルティング機能を組み合わせ、戸建住宅からマンション、工場や店舗、医療福祉施設など幅広く設計・施工で受注してきました。その結果、近年では民間工事がほぼ一〇〇%になっています」と、森信社長は語る。

新たに挑戦して「進取のDNA」

時代の変化とともに多様化する顧客ニーズに対応するためには、常に新しい技術や工法を積極的に研究し導入することが必要となる。その一例が、一括借上げ方式で二〇〇三（平成十五）年に手掛けたロフト付二階建ての賃貸マンションだ。これは、健康的で快適な住まいに対する関心の高まりを受けて、温度変化の少ない省エネ性や建物の長寿命化、結露が発生しにくいといったメリットがある外断熱工法を導入したもので、広島初の外断熱鉄筋コンクリート建物として注目を集めた。

また近年は、建物を大幅に改修し、用途を変更するコンバージョン事業にも積極的に取り組んでいる。具体的には老朽化し空室率の高くなつた事務所ビルや賃貸マンションを介護施設などに改修・再生するもので、既存建物の有効活用やスクラップ・アンド・ビルドによ

て生じる環境負荷の低減にもつながることから、大都市を中心に新しい手法として注目されている。森信建設は、広島市内においてすでに八件の施工実績を持つ。

建設業の「進化」に取り組む一方で、森信社長は建設を核とした新事業の創出にも取り組んでいた。社長に就任するとともに、企画コンサルティング会社のアーバンライフイン株式会社を設立し、顧客の資産有効活用事業などにも力を注いでいる。これは、土地・建物の診断から事業・収支・資金調達計画の企画提案、建物の設計・施工、運営管理、維持修繕、アフターメンテナンスまでをトータルに対応するものだ。

「顧客の相談に応えるうちに、建築の前段階か



戦前に手掛けた広島師範学校

老舗企業ならではのソリューション

こうした経営理念に基づいて、森信建設は介護分野にも参入する。自社ビルの上階にある賃貸マンションをグループホームに改装・運営する計画で、社長自身もすでにホームヘルパー二級の資格等を取っている。

森信建設はこれまで土地・建物オーナーと介護施設とのマッチングを手掛けてきたが、そこで多く接したのが、「もし介護事業者が倒産したら建物はどうなるのか」というオーナーの不安だ。そこで、自らが

介護施設を運営して「経験知」を積むことで安心を提示するとともに、老朽建物や空洞化が進む市街地の活性化にもつなげようと考えたのだ。

そうした姿勢は森信社長の日常生活にも表れている。自社ビルの中に住居を構える「超職住近接」で、会社が休みの時は顧客からの緊急電話は自宅へ転送され、すぐに対応できる体制になっている。困ったときに相談できる人が身近にいるという安心感は、「無縁社会」とも評される現代において何ものにも代えがたい。こうした点も、地域に密着してきた老舗企業ならではの強みであり、魅力だ。

顧客にとつての不便の解決が必ずしも自社の事業とは直接結びつかないことは少なからずある。それを「当社に関係ない」と退けるか、「何か当社で解決できないか」ととらえるかは、経営者の考え次第である。

その点、森信建設のスタンスは明確だ。「私たちとそのネットワークで解決できることはお手伝いしていく。困つておられる方を放つてはおけないですから」と、森信社長は笑いながら語った。そこにあるのは単なる建設会社ではない。建設業を核としながら、顧客や地域の人たちから寄せられる「困った」を解決するワンストップ・ソリューション企業だ。

それは、地域から愛され、深い信頼関係を構築してきた老舗企業だからこそ実現できるソリューションともいえる。（文・入江 太日利・広島市在住）



顧客の資産有効活用として建設した広島市の駅前ビル

老舗企業の底力

県内農家とのネットワークを構築して、農業とともに生きる

永山酒造合名会社 《山口県山陽小野田市》

地域に密着した、山口ならではの酒を造りたい。今年で創業百二十四年を迎える永山酒造は、そんな思いを募らせながら挑戦し続けてきた。それはやがて、県内農家とのネットワークとなり、地域農業との連携を掲げた酒造りへと進化していった。



地域の人たちの楽しみもなっている蔵開き（写真提供：永山酒造）

「男山」で全国に知られる 永山酒造

山口県山陽小野田市のJR山陽本線厚狭駅からほど近い場所、かつて造り酒屋が軒を並べていたという懐かしい面影を残す通りの一角に、創業百二十四年の歴史を持つ永山酒造合名会社がある。「農業とともに生きる」を理念に掲げ、地元の農業と連携しながら清酒、焼酎、ワイン造りなどに精力的に取り組んでいる酒造会社だ。

永山酒造は一八八七（明治二十）年に二俣瀬村（現在は宇部市）の地で創業した。この時、地元の山名にちなんだ商標「男山」を購入し、これが以後、同社の代表銘柄となった。

その後、一九一九（大正八）年に酒造りに欠かせないより良い水を求めて現在地に厚狭蔵を設け、一九三二（昭和七）年にこの地に正式移転した。現在の永山純一郎社長は五代目である。

市場で学んだ 山口ならではの酒

今では「農業とともに生きる」という理念を明確に掲げる永山酒造であるが、この理念を持つに至った理由の二つは「山口」というキーワードから始まった。

昭和四十年代半以降、酒の多様化に伴い日本酒の消費量が減少し、酒造業界を取り巻く環境も激変した。永山社長は、大学在学中の昭和五十年代前半から山口のお酒を少しでも広めたいと東京市場で営業を展開していたが、市場での販売が安定していく中で、「なぜ山口なのか」という声を聞くようになった。

それまでは東京市場でマーケットが広がれば、それに伴って山口のお酒の知名度も上がるものと考えていた。しかし、そもそも山口にはブランドの酒が少ない上、地元のお酒を飲まない県としても知られていた。だから、販売数量は多少伸びても、お酒そのものの評価は上がらなかったのだ。

「なぜ山口のお酒なのか、だから何がいいのか」というアピルが必要だと感じました。そのために、山口の自慢の種となる、山口ならではの酒を造るうと思っただけです」と、永山社長は発想転換のきっかけを語った。

焼酎やワイン造りへの新たな挑戦

永山社長の思いと並行するように、永山酒造ではチャレンジ精神を發揮し、手づくりの麹室に改造するなど設備投資をして地酒の品質向上に努めるとともに、他の分野にも進出していった。

その一環として、一九八〇（昭和五十五）年にはワイスキー市場に一石を投じるべく、山口県産業技術センター、山口大学と焼酎製造の共同開発に乗り出した。日本酒の酒造会社焼酎を造ることに驚く声も上がったが、開発した「寝太郎」はブランデー感覚で、く



大人の首付近まで成長する山口産の三隅酒米。これも運搬の中から復活した。（写真提供：永山酒造）

せのないつまみを持つ焼酎として脚光を浴びた。

さらに、平成に入ってから念願のワイン造りにも乗り出し、ブドウ栽培に取組んだ。高温多雨という山口の天候を懸念する声もあったが、数年かけてブドウ栽培に取り組んだ結果、この地の土壌がアルカリ性でワインに合うブドウ栽培に適した土壌であることも判明し、ついにワインを完成させている。

「山田錦」へのこだわりと農家との連携

こうして次々と挑戦を続けていく一方で、山口の自慢の種として永山社長が着目したのが酒米の山田錦である。山口県は、兵庫生まれの山田錦が初めて他県に出た県である。永山社長はこの山口産の山田錦のつまみを生かして山口ならではの酒を造ろうと考えた。ただし、品質の良さを伝えるだけではまだ何か足りない。やはり消費者に共感してもらおうには、造り手の思いやこだわりを伝える物語が必要なのではないかと模索が続いた。



山口へのこだわりが感じられる商品の数々

そんな永山酒造に一九九五（平成七）年、転職が訪れた。それは「山田錦を作りたい」という専業農家の伊藤仁さんからの申し出だった。永山酒造の契約農家第一号となった伊藤さんの米作りへの熱い思いは半端なものではなく、ある年、大型台風でお米の出来が悪かった時にはお金を受け取らなかつたほどだ。

このとき、社長はもろろん蔵人、社員一同、伊藤さんの米作りに対する真摯な姿に打たれ、魂のこもったお米をお預かりしていることを思い知らされることとなった。

「それが農業とともに生きるという永山酒造の原点となりました。大切なお米をより良いものへ造り上げ、次へと手渡すという気持ちがある以上、強くになりました」と、永山社長。

こうした造り手の思いを意識した酒造りが農家の心を動かさないはずがな

い。酒米栽培に手を挙げる農業団体も現れ、永山酒造と農家との連携の輪は次第に広まった。

農家との信頼関係で構築された連携が、栽培の難しい米「穀良都」の復活にもつながり、清酒「山猿」を生み出した。今では兼業農家の育成も兼ねるなど、同社は県内農家と人的ネットワークを構築し、さまざまな交流を図るまでになっている。

そんな永山酒造の農業への思いは地元への思いにもつながっている。

「農家の方からお米をお預かりしてより良いお酒にして、地域の自慢の種を構築したいと考えています。というのも、酒造業はある意味公共のものですから。まずは地域が必要とされるメーカーでなければならぬと思っていますし、地域の活性化につなげたいですね」。永山社長は地元への思いをこう語る。

永山酒造が目指すのは造り手の思いが見える酒造りの物語だ。そこには原点に立ち返り、地元の農業とともに地域の自慢の種を創造したいという思いが込められている。

果敢なチャレンジ精神を持つ一方で、地域にしっかりと根を下ろして地域とともに発展する。そこに老舗企業である永山酒造の強みがある。

（文・川西由香理・広島県呉市在住）

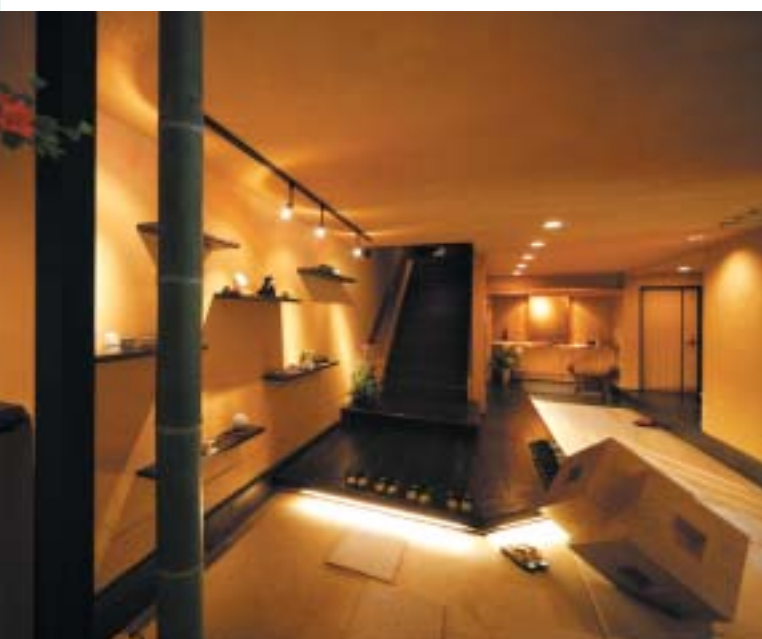
老舗旅館の挑戦と地域の新しい風

旅館樋口 《島根県江津市》

柿本人麻呂が湯浴びした有福温泉

着々と整備が進む山陰道。その浜田東インターチェンジから車で約十五分の

山間にあるのが島根県江津市の有福温泉である。有福温泉は、およそ千三百六十年前に一人の修行僧によって発見され、万葉歌人の柿本人麻呂が妻とともに湯浴びしたとも伝えられている。「美人の湯」としても有名だ。



「隠れ家」をほうふつさせるロビー

有福温泉はこじんまりとした温泉地で、古くは農作業などの疲れをいやす湯治でにぎわい、その後は団体客を中心に栄えてきた。その一角にあるのが、竹と茶香の宿・旅館樋口である。旅館樋口の前身である有福観光ホテル樋口は江戸時代後期からの老舗旅館で、法人化したのも一八九七（明治

三十）年である。有福温泉を代表する旅館でありながら、温泉客のニーズを先取りしてバス・トイレ付客室への改装や個性的な露天風呂を設置するなど、次々と新しい取り組みに挑戦してきた。

生き残るには思い切った船出が必要

しかし、温泉客の主流が少しずつ団体客から個人客にシフトし、個性的な料理やサービスが求められるようになる中で、有福観光ホテルも変革を求められてきた。そうした中で、二〇〇三（平成十五）年から第一線で経営に取り組みようになったのが、法人化してから四代目となる樋口忠成専務である。

樋口専務がまず取り組んだのは、ターゲットを個人客に絞り込み、「コミュニケーションを重視したサービスを提供



地元の石見（いわみ）焼を使った貸切露天風呂

することによって顧客を増やすことだ。そのために、旅館全体を大改装して、客室を二十五から十八に減らすとともに、デザインを意識した趣のある空間にしていた。「旅館が生き残るためには、伝統や看板に拘泥するのではなく、何よりも思い切った船出の決断が必要だと考えたのです」と、樋口専務は振り返った。その決断は予想どおりの結果をもたらした。客室数は減ったものの、デザイン性の高い客室やきめ細かなサービスなどが評価されて、リピーター客数は増加し客単価も高まったのだ。

旅館が共同でカフェを開設

こうした旅館樋口の挑戦は有福温泉に新しい風を巻き起こした。若手の旅館経営者たちが共同でカフェや貸切露天風呂を開設するとともに、共同のインターネットサイトで営業を展開するようになったのだ。これらは民間主導の取り組みであるが、若手経営者たちの意欲に行政も積極的にバックアップしている。「きっかけは古い温泉地への危機感でしたが、お互いが頑張れば、もっと魅力的な有福温泉に変えられると確信しています」と、樋口専務は力強く語る。老舗旅館から始まった変革への挑戦は温泉地全体を変えようとしているようだ。

学生たちの手づくり体験プログラムで地域の食育を推進

《山口市》

全国的に食育への関心は高まっており、取り組みも活発化している。しかし、その一方で、いざ日常生活に取り入れるとなると、どうしていいかわからないという人も多い。そうした中、小学生を対象に、楽しく無理なく食育を実践してもらおうと活動しているのが、山口県立大学看護栄養学部栄養学科の学生を中心とした「食育プログラム開発チーム」である。

活動のきっかけは、2006（平成18）年に国立山口徳地青少年自然の家から、「バイキング料理にすると、子どもたちの偏食やマナーの悪さが見られ、それを改善するにはどうすればよいか」と相談されたことだ。ちょうど、山口県立大学栄養学科としても食育実践の場を求めていることから、食育プログラムを実施することになった。今では、学生自身が企画・実施を行う自主活動（7名の教員がサポート）へと成長し、あくまで自主的な参加で正課の授業とも無関係な課外活動であるが、現在では43名の学生が参加している。

子どもたちに伝えたいことは食事のバランス、食材の旬、地元の特産品など、健康や成長に欠かせない食べ物の知識である。しかし、ただ知識を伝えるだけでは子どもたちに興味を持ってもらえない。そこで、いかに子どもたちの興味をそそり、遊び感覚で知らず知らずのうちにバランスの良い理想的な食生活を知り、かつそういう食事をしたいという意識をもたせるかが重要となる。そのためのあの手この手を考え作ることが、学生たちの腕の見せ所である。

その一例を紹介すると、このプログラムの顔となってい

る自慢のキャラクター「ゴハンジャー」。体のエネルギーになる黄色の「よねお」、体の調子を整える緑色の「ピーコ」、体を大きくする赤色の「チキミ」からなるキャラクターである。ゴハンジャーが劇をしたり、ゲームに参加したりして、三色の食品群の働きをアピールする。

また、三色の食品群を説明する「三色説明シート」「食材カード」や、プログラム実施時のバイキング昼食でとったメニューを書き出して、それを三色に分けてバランスをチェックする「食事バランスチェックシート」など、すべて学生の手づくりだ。そのほかプログラムの始まりでは、対象者の緊張をほぐすために、食材にちなんだゲームをするなど、プログラムはバラエティーに富んで、子どもたちを飽かさせない。しかも、毎年、練り直されているからすごい。

「企画には3ヵ月以上かかり、これを決めるまでが一番大変」と内閣愛さん。「先輩たちのアドバイスがあるからできる」（原田智子さん）、「子どもたちと直接接することができるので大満足」（細田耕平さん）など、学生たちもかなりの手ごたえを感じている。

これらのプログラムを実行するときは、地域の小学生を対象に情報誌等で参加者を募っているが、5年間の実績が高く評価されて、今では定員以上の応募でやむなく断ることが多い。それとともに、今年度の活動では初めて保護者も交えて一緒に豆腐づくり体験を盛り込むなど、その内容や対象者も拡大しつつある。

今後は、参加してくれた子どもたちが家庭でも継続していけるようなプログラムの開発や対象者を幼稚園児や中学生などにも幅を広げ、さらなる充実を図っていく計画だ。学生たちの発想による食育プログラムは地域に着実に広がっているようだ。（文：藤沢 享乃・広島市在住）



自慢のキャラクター「ゴハンジャー」



みんなで「いただきます」



新しい感覚と発想で地域雇用の創出に挑む

有限会社エヌ・イー・ワークス 社長 **三澤 誠** 《島根県奥出雲町》

雇用創出が 自分の新しい福祉の仕事

なうた一人の募集にもかかわらず、二十名近くの人たちが殺到していた。中には若い人たちの姿も多い。それは、都市部に比べて雇用の場が非常に少ない山間地域の厳しい現実であった。その光景を目の当たりにして、まだ二十代前半の青年は思わず立ちすくんだ。募集しているのは地元の社会福祉協会である。青年も、高校を卒業してからずっと勤めてきた。

高齢者や障がい者と接したり、母子会などの団体の事務局の手伝いをする仕事は充実したものだ。懸命に生きる人たちの姿は青年の生き方にも大きな影響を与えていた。しかも、結婚したばかりの青年には家族の生活を支えるという大きな「使命」もあった。しかし、青年が決断したのは自分が福祉協議会を退職し、地元の人に雇用の場を提供することだった。「結婚して養子に入った私は、その当時、隣町にある妻の実家から職場に通っていました。車で二十分程度ですから、通勤は負担にはなっていないんですけど、仕事も充実感に満ちていました。しかし、応募している人たちの姿を見て、地域に密着した福祉の仕事には地元の住

人であることが大切だと気付いたのです。そこで、勤めていた福祉協議会を退職した方が良くと考えるようになりました。と同時に、山間で暮らす人たちが働ける場を確保するのが、自分の新しい福祉の仕事だと決意したのです」

こう語るのは島根県奥出雲町にある有限会社エヌ・イー・ワークスの三澤誠社長（35歳）である。一八〇センチメートルを超える長身を真すぐに伸ばした姿勢が印象的な青年企業家だ。窓には中国山地の山々が迫っていた。

会社に就職して、 地元で工場を誘致しよう

三澤社長は一九七五（昭和五十）年に島根県大東町（現・雲南市）で生まれた。地元の高校を卒業すると、大東町社会福祉協議会に就職した。たまたま募集していたから応募したのだが、青年にとって仕事の内容は充実したもので、いつしか福祉を一生の仕事にしようと考えるようになった。

一九九六（平成八）年に同じ福祉の仕事をしていた奥さんと結婚した三澤社長は、その時から女性の働く場がないことを痛感していた。そんな時、役場に勤めていた奥さんから広島県三次市の電子部品製造会社が仁多町（現・奥出雲町）に工場を新設する話を聞いた。

三澤社長は早速、役場の担当者からいろいろ話を聞いた上で、自分がその会社に就職して工場を誘致しようと考えた。

「というのも、その会社の仕事は細かい部品の組み立てや検査などが中心で、勤務する人の大半が女性でした。従って工場が立地し、女性が働ける場所が増えれば、この地域の女性の自立にもつながると考えたのです」

こうして一九九八（平成十）年一月に四年近く勤めた社会福祉協議会を退職し、翌月からは三次市の会社で働き、電子部品の勉強をした。

雇用確保のために、 自ら新会社を設立

関連会社で技術研修を受けた三澤社長は、いよいよ工場を建設する段階になって仁多町に帰ると、さうそく従業員を募集した。といっても、三澤社長がそうであったように、電子部品製造の経験者はいなかった。それでも、役場の臨時職員やスパーのパートタイマーなど三十名程度の従業員を確保し、操業を開始した。一九九九（平成十一）年八月のことだ。

「私も技術研修を受けたばかりですから、まさに素人集団です。だから、常に心掛けたのは品質の向上でした。だいた

profile

三澤 誠 みざわまこと

1975年島根県大東町（現・雲南市）生まれ。高校を卒業後、大東町社会福祉協議会に入所。98年に退職し、電子部品製造会社に入社。2002年に会社解散とともにエヌ・イー・ワークスを創業し、社長に就任。エヌ・イー・ワークスは、資本金は600万円、従業員数は84名である。

文：城市 創（島根県益田市出身） 写真：古川 誠（島根県斐川町在住）



押し花を生地の上に乗せる作業を見守る三澤社長（右から二人目）

お客さまに鍛えられました。おかげさまで順調にスタートすることができました」

電子産業の成長に伴って事業は順調に推移していたが、二〇〇二（平成十四）年に大事件が発生した。ある事情により会社を整理することになったのだ。

二人だけの時に社長からそのことを伝えられた三澤社長は言葉が失った。「仕事は順調に伸びているのに、どうして」という思いが脳裏を駆け巡り、せつかく確保できた地域の雇用が崩れてしまうという不安が全身を包み込んだ。

ぼうぜんとする三澤社長に社長が勧めてくれたのが、三澤社長が新会社を設立して事業を引き継ぐことだった。

「私はよく社長に『この地域に雇用の場をつくりたい、いずれは起業したい』と言っていました。その言葉を覚えていてくださったのだと思います。『君にとつてはチャンスだよ』とも言うてくださいました。そこで決断したのが、自分が会社を創業して、地域の雇用を確保してという一筋のことです」

一人も辞めずに 新会社がスタート

解散まで残された期間はわずか三カ月しかなかった。その間、三澤社長は毎日のように残業し休日も出勤して、新

会社設立に向けた準備をひそかに進めた。

また、解散が知られると従業員に動揺が生まれるため、社長には解散日まで伏せてもらうことにした。せつかく一緒に働いてきた仲間が解散を知ってハラハラになることは何としても避けたい、新会社が全員を引き継ぎたいという思いからだ。

「社長は非常に良い方で、経営は素人の私に会社の定款や経理などを教えてくれるとともに、残業手当や休日出勤手当も付けてくれました。こうして、解散を告げられてからほぼ二カ月後には新会社の有有限会社エヌ・イー・ワークスの登記を済ませた。二十七歳の青年企業家の誕生である。

そして九月末には、全従業員に会社の解散と新会社での事業継続が同時に伝えられた。その結果、一人も辞めることなく、翌日からエヌ・イー・ワークスの社員となった。

また、新会社設立と同時に、三澤社長はすべての取引先を回り、取引の継続をお願いした。その三澤社長の隣には、随行しながら取引の継続をお願いする元社長の姿が常にあった。

「家族に起業を打ち明けたのは、前の会社が解散する一週間前でした。それを聞いて、両親は反対しました。それでも、日本は不景気の時代から抜け

なるが、それでも常設してくれる店舗は着実に増えている。

新しい感覚、 新しい発想で挑戦する

エヌ・イー・ワークスの「本業」は電子部品の製造であり、菓子製造では素人である。それがどうして従業員だけでできるのだろうか。そのことを三澤社長に問うと、「人のネットワークのおかげです」という言葉が返ってきた。

社長を務めていると、いろいろな業界の人たちと接する機会が多くなる。そこで出会った人たちとのつながりを大切に、分からないことがあれば、出会う専門家からアドバイスをいただくようにしているのだ。そのネットワークは広がり続けているという。

このネットワークからは、素肌に潤いを与える「べっぴん和紙」や「まるごと王国しじみエキス」、癖になる旨辛さ「生七味唐辛子」といった商品が生まれている。そこに共通するのは、地元島根県の農産物などを原材料にしていることだ。

「島根県や奥出雲には良いものがたくさんありますが、それを生かし切れていないように思います。原材料を加工し、付加価値をもっと高めて販売していけば、奥出雲のような田舎でももっと豊かにな

出せずにはいままから、不安も強かったでしょう。しかし、自分の責任でやらねばならないという信念は揺らくことはありませんでした」

定年延長のために 菓子製造をスタート

エヌ・イー・ワークスはその後も着実に事業を展開してきたが、その一方で、六十歳の定年を迎えようという従業員の雇用の確保が大きな課題となってきた。日本全体の大きな流れとしては定年延長の方向に向かっているし、地域の雇用確保を会社の使命と考えているエヌ・イー・ワークスにとつても定年延長は優先的に選択すべきことであった。

問題は、六十歳を過ぎててもできる仕事があるかどうかだった。それでなくても、電子部品製造は細かい仕事であり、視力が衰えてきた六十歳近くの従業員にはつらい作業となっていた。そこで考えたのが、六十歳を過ぎててもできる仕事をつくることだった。

「それがお花のお菓子の製造です。自社で栽培している生花を使ってせんべいやチョコサンド、チョコタルトといったお菓子を製造するものです」

こうして三澤社長が差し出した押し花せんべいをよく見ると、せんべいの上に色鮮やかで、かれんな花弁が載っている。

れますし、雇用も創出できると思います」

社名のエヌ・イー・ワークスの頭文字をつなげると「NEW」である。三澤社長は、創業時から新しいことに挑戦することを社名に込め、常に新しい感覚、新しい発想で事業を展開してきた。

その基本にあるのは、山間部から新しい商品を生み出し、新しい雇用を生み出していくことだ。そのためには、三澤社長は何にでも挑戦するという。

「もちろん挑戦するためには人材が重要です。しかし、最初から優れた人材である必要は感じません。山に囲まれた小さな町の小さな会社ですが、その中から少しずつ伸びてくれば良いし、それが社長である私の役目だと考えています」

出雲市から車で一時間以上も離れているエヌ・イー・ワークス。その玄関から山々を見上げる三澤社長の視線は中国山地を越えて広がる市場をしっかりと見据えているようだ。



ピンセットでデザインされたお菓子はまさに「世界にひとつだけの花」

「ピンセットを使う細かい作業ですが、電子部品の業界では当たり前で、その意味では異業種の良さが生かされていると思います。また、一般的なお菓子に比べると手間暇が掛かって大変じゃないかと思われるかも知れませんが、しかし、手間が掛かるといふことはそれだけ雇用を必要とするといふことで、結果的に地域の雇用確保につながります」

すべてが手づくりであるため、価格も当然高くなり、安易な価格競争はできない。そこで展開しているのが、パレンターやホワイトデー、敬老の日といったイベントの日を中心に贈答品として販売することだ。イベントをターゲットにすれば、それだけ販売数の波は大きく

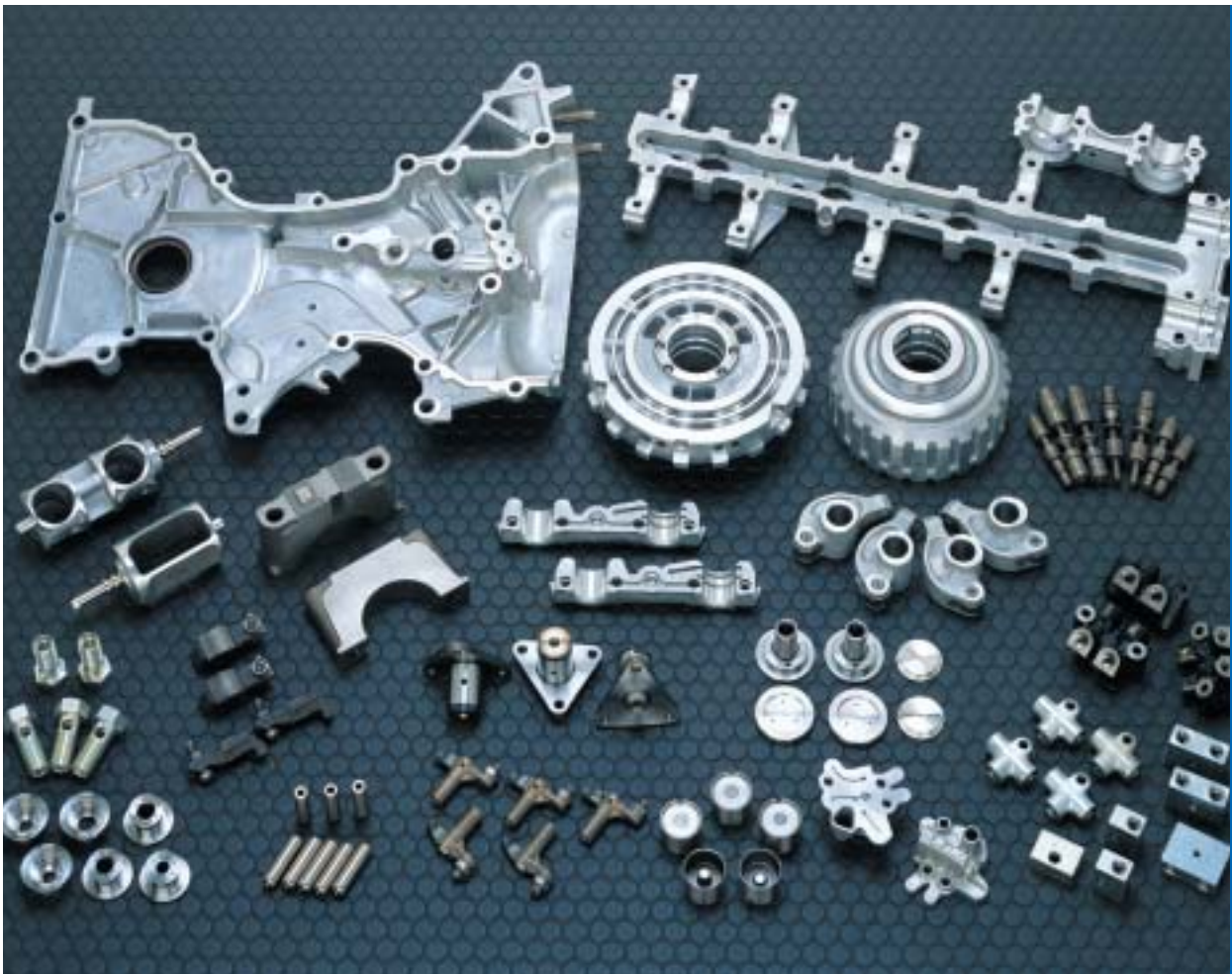


本社近くのビニールハウスでは花がていねいに育てられている。

革新的な高効率減速を実現する 高精度ベアリングギアを開発

《広島県呉市》

さまざまな分野で活用されているベアリングギア。画期的な歯車減速装置と自社の精密機械加工技術の融合で革新的な高精度ベアリングを開発した荻野工業は、量産化に向けて企業連携を進めるとともに、開発メーカーとしての第一歩を踏み出すところにいる。



高い品質で世界から評価されている荻野工業の製品群

革新的なメカニズムと 高い技術力の「ロボリーション」

機械の高機能化、長寿命化などに欠かせないベアリングは、家電製品やOA機器から、自動車、鉄道、飛行機、人工衛星まで、多くの機械装置に組み込まれている。この分野で、歯切り加工などを施した特殊なベアリングと独自に生み出した歯車（ギア）のかみ合わせ原理を組み合わせることで革新的な高効率減速を実現する減速装置「オギニック（OGINIC）」を開発したが、広島県呉市の荻野工業株式会社である。

一九五七（昭和三十二）年に創業した荻野工業は、一貫して金属の切削技術を磨き、自動車用エンジン部品などの製造を手掛ける機械加工メーカーとして評価を高めてきた。また、一九九五（平成七）年に荻野武男社長が就任してからは、異業種へも積極的に展開し、

高い技術力を生かしてハードディスクドライブのスピンドルモーターの製造にも取り組み、今では自動車部品と並ぶ事業の柱の一つに成長している。現在では自動車部品で月産六百万個、ハードディスク関連部品で月産百七十万個を生産しており、高品質の精密機械加工メーカーとして定評がある。

画期的な減速装置で 開発型企業へ

オギニック誕生のきっかけは、荻野社長と機械技術研究者の上村一郎氏（現・荻野工業開発部最高技術顧問）との出会いだ。二〇〇四（平成十六）年に、上村氏が発明した画期的な歯車減速装置の設計図を見た荻野社長は、自社の精密機械加工技術と組み合わせれば、まったく新しい機構の優れた製品が出来るかと直感した。すぐに上村氏をはじめとした研究スタッフを同社に招聘（しょうびん）した。数々のテストを行いながら、翌年には試作品（プロトタイプ）の開発に成功し、オギニックと名付けた。

従来の歯車減速装置は必ず複数の回転軸が必要で、構造も複雑であった。それに対し、オギニックは同一軸、同体

できる。非常に大きな市場展開となる可能性を秘めているのだ。

その一方で、多用途に利用できるだけに焦点が絞りづらいのも事実である。どの市場にどういった製品を送り出すかという具体案が決まり、規格や仕様が確定しなければ、設計に入れないというジレンマもある。

「まったく新しい機構の製品開発など、百年に一度あるかないかのことです。その開発に必死で取り組むことにより、社員自身の中で何か大きな変化が起こるのではないかと期待しています。単に図面を製品化する『下請け』の仕事から、自ら規格や仕様を決めて設計した製品の価値を世に問える、自主独立の会社への変革に向けた一歩にしたいと思っています」と、荻野社長は熱い思いを語る。顧客から指示されるものづくりではなく、自社製品の開発に挑む荻野工業。まだ誰も手掛けていない高性能減速機を製品化し、オギニックが世界ブランドとして認知される日を目指して、あくなき挑戦を続けている。

積で減速するシンプルな構造である。しかも、低騒音でコンパクトな上、独自に生み出した歯車のかみ合わせ原理によるメカニズムにより高効率で高精度、発熱・摩擦にも強いという特長を持つ。さらに、四つの歯車の歯数を変えることで減速比も八分の一から一万分の一までの広範囲を実現した。

「将来的にはさまざまな分野への展開も可能だと直感しました。そのために量産化に取り組み、自ら製品の価格を設定できる開発型企業を目指そうと考えたのです」と、荻野社長は研究開発の狙いを語った。

量産化に向けた

企業連携と製品化への「壁」

これまでにはない機構を持つオギニックの量産には新たな生産技術と装置が必要となる。そこで荻野工業が選択したのは企業連携だった。同社がコア企業となり、クレイトン株式会社、株式会社泉工作所、トヨエテック株式会社

安田工業株式会社の計五社で、各社の経営資源を生かした量産化を目指して、二〇〇五（平成十七）年に広島県で最初の「異分野連携新事業分野開拓（新連携事業）（経済産業省）」として認定された。

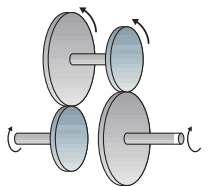
しかし、試作品の製造には成功したものの、製品化には多くの課題が横たわっていた。

すでに数タイプの試作機が完成しており、単なる減速機としてなら売り出せる状態にあった。しかし、それはこれまでどおり「下請け」に甘んじることにつながる。減速機を組み込んだシステムを開発して製造・販売しなければ、開発メーカーへの脱皮は期待できない。そうなる

と、次はキーパーや制御機能などを取り扱う企業との新たな連携の必要性が生じてくる。自社商品の開発に挑むことの難しさが顕在化してくるのである。

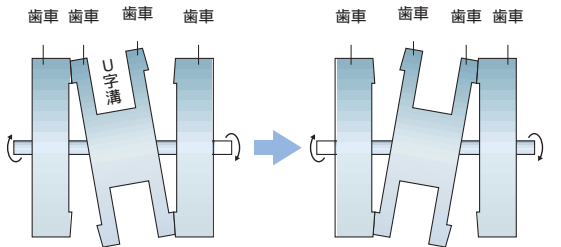
また、研究開発においても課題は多い。まったく新しい機構であるため、すべてがゼロからのスタートであり、試行錯誤

従来の歯車減速装置



製品化に取り組んでいるオギニックの試作品

オギニック減速装置



歯車と歯車（センターギア）が、歯車と歯車の間でそれぞれかみ合いながら揺動運動する。

（文・入江太日利）

「学」「民」それぞれの強みを生かして 事業展開を目指す医療福祉工学研究所

〈山口県宇部市〉

研究成果を商品化に生かしたいという大学教授と地域に貢献したいという企業の思いが合致してスタートしたベンチャー企業は、医学のニーズと工学のシーズを組み合わせながら、商品化に向けて着実に歩んでいる。

教授と企業の相互補完で 事業を展開

山口県宇部市内に工学部と医学部が立地する山口大学は、全国的にも早い段階から「医工連携」が活発である。一九九九（平成十一）年には大学内の地域共同研究センターに医療福祉部が設立され、メンバーである大学院の田中幹也教授、木戸尚治教授、江鐘偉教授、南和幸教授は医学部の工学と工学部のシーズを組み合わせる研究を本格化していった。

しかし、そこには大きな問題があった。いくら研究を進めても、商品化までには至らないのだ。

「それなら、自分たちでベンチャー企業を立ち上げて商品化しようと考えたのですが、周りの『大学発ベンチャー』を見てみると、苦戦を強いられているのが現状でした」と、田中教授は振

り返った。大学発ベンチャーは大学の教授が中心となって設立する企業である。その時に協力を申し出たのが、情報サービスの大手企業である株式会社コアである。コアは独立系の情報通信企業で、二〇〇二（平成十四）年には山口テクノパーク（山口市・宇部市）内に「西日本 e R&Dセンター」を開設していた。

そこで、教授側が研究開発を、コアが企業経営のノウハウを提供し、相互に補完しながら事業を進めようと、共同出資で設立したのが株式会社医療福祉工学研究所である。二〇〇四（平成十六）年のことだ。

事業の柱に成長した 遠隔画像コンサルティング

医療福祉工学研究所が主に取り組んでいるのは、各教授のテーマである遠隔画像コンサルティングサービス、

台でしかない。研究所が開発した食事支援ロボットは、症状に応じてハリキションを開発できるものであり、それを安価で提供すれば、福祉現場のニーズに応えられると期待されている。

学と民の役割を 明確化して着実な成果

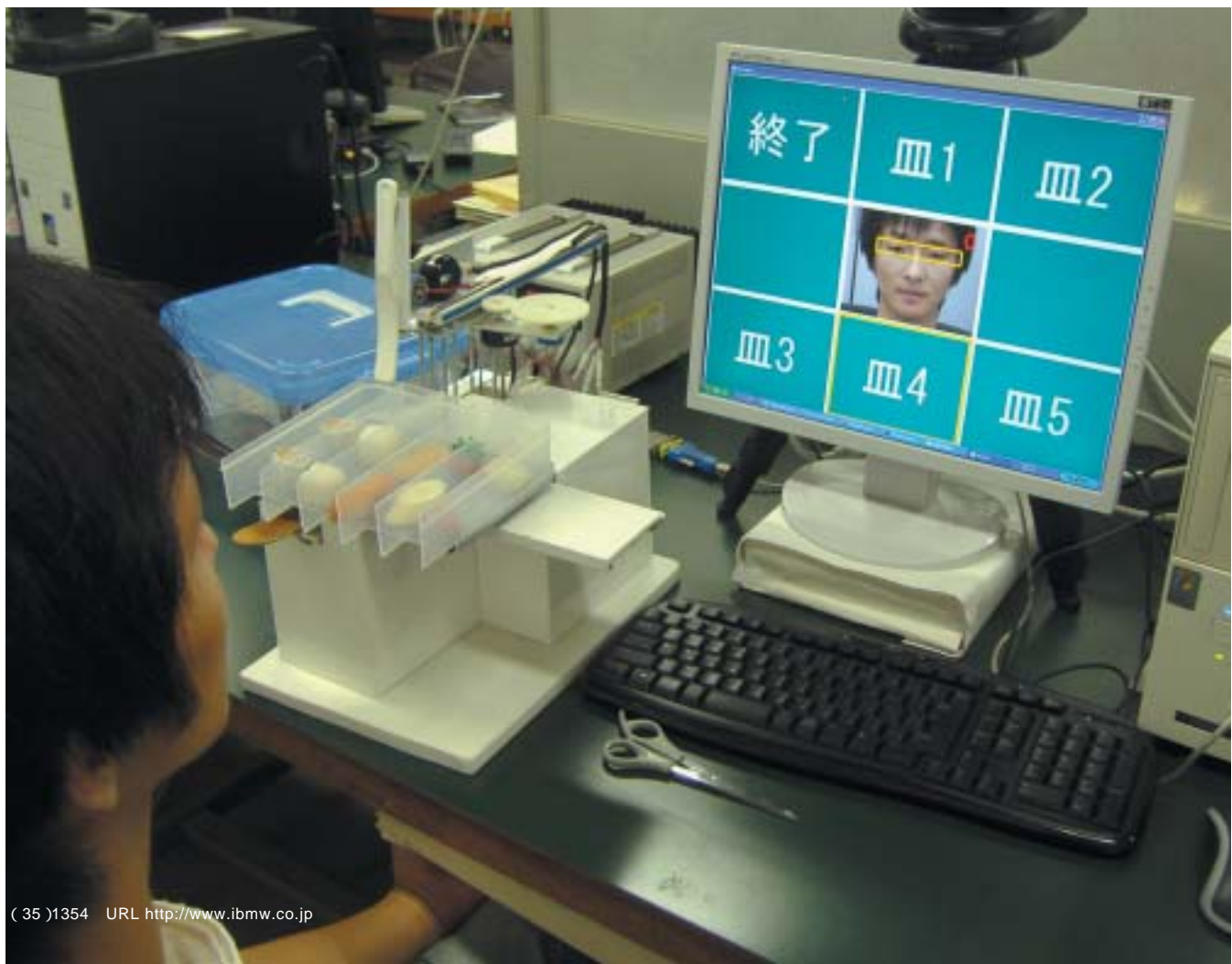
南教授のテーマである生分解性ステントは、手術用に用いられている生分解性樹脂を使ったステントである。ステントは、血管や気管、食道などの狭窄治療に用いる器具であるが、これまでの金属製では再狭窄を招きやすい、成長して体が大きくなる若年層には使用できないといった課題があった。研究所が開発している生分解性ステントは、ポリ乳酸を使い、独自の形状と加工技術で開発したものである。すでに動物実験も行っている。

一方、生体情報計測管理システムは江教授のテーマで、自分で心臓や肺の音を「録音」し、ネットワークを介して解析システムに送り、分析された結果から自己健康管理を行うシステムを検討中である。このシステムでは、分析結果や録音された音の情報を主治医も確認できるようにすることで診断に役立ててもらい、異常があつてさらに検査が必要な場合は病院で診てもら

食事支援ロボットシステム 生分解性ステント、生体情報計測管理システムの成果を生かすことである。遠隔画像コンサルティングは木戸教授のテーマで、各地の医療機関からネットワークを介して送られてくる医療画像を山口医療画像研究センターで

読影した結果を医療機関に報告するものである。山口医療画像研究センターは、医学部に隣接する宇部市メディカルクリエティブセンター内に開設されており、医学部の放射線科医が向いて読影を行っている。

これまでは医学部の放射線科医が各地の医療機関に向いて医療画像を読影していたが、放射線科医の絶対数の不足や移動による時間の無駄、事故のリスクといった課題があった。遠隔画像コンサルティングサービスはそうした課題を解決するもので、読影の効率化と質の向上とともに、大学の高度医療技術の提供による地域医療にも貢献できる。



「このサービスは二〇〇六（平成十八）年からスタートし、県内を中心に二十五医療機関と契約しています。現在では年間約四万件の読影を行っており、県外の読影センターとの連携強化も検討しています」と、門田社長は抱負を語っている。

約五十万人のニーズに 応える食事支援ロボット

食事支援ロボットシステムは田中教授のテーマで、安定感抜群のスプーンが口元まで食物を運ぶものである。これまでの食事支援ロボットは、食材によってはこぼれたりして確実に食べられないといった課題があった。研究所が開発した食事支援ロボットは、押し出し方式で食物を口元まで運ぶため、ほとんどすべての食物を確実に食べることができ

「さらに、視線を自動認識するアイ・インターフェースを採用することにより、パソコン画面上の食物の皿番号を注視していれば、上肢が不自由な方でも独力で好きな食物を選択できます」と、田中教授は説明してくれた。

現在、日本では食事の介護を必要とする上肢障がい者が約五十万人いると推定されている。普及している食事支援ロボットの台数はわずか数百

うといつものである。住民と地域の診療所、診療所と病院、病院と大学をネットワークでつなぐことで、地域でも安心した生活が営める社会を実現しようといつものだ。「商品化するためには医療機器メーカーとの連携が不可欠ですし、場合によっては委託製造も考えられます。それはともかく、教授の方々にはできるだけ研究に専念してもらいたいと考えています」と、門田社長。実際、教授が会社の業務に携わるのは平日の午後五時以降と土日だけになっている。日本の代表的な産業都市・宇部市で誕生した医療福祉工学研究所は、学と民の役割を明確にしながら、医療福祉の向上に向けて着実な成果を生み出しつつある。



動物実験も行っている生分解性ステント



山口医療画像研究センターが入居する宇部市メディカルクリエティブセンター

島民のニーズに応え、魅力あふれる島づくりを進める 鳴本浩二さん

過疎化と高齢化が進む岡山県笠岡諸島で、「島をひとびとに、心をひとびとに」を合言葉に、島おこしに取り組むNPO法人「かさおか島づくり海社」の理事長・鳴本浩二さん。島同士、行政との連携を図りながら、医療・福祉、交通などの整備や新規事業など、島づくり活動に今日もまい進している。



profile

鳴本 浩二 なるもと・こうじ

1954年岡山県笠岡市北木島生まれ。笠岡市内（陸地部）の高校を卒業後、北木島に帰島。海運・石材加工など父親の事業を手伝いながら青年団活動に携わる。現在、株式会社グローバル・ストーン代表取締役。97年に「島を元気にする会」を設立し、2006年にはNPO法人化して「かさおか島づくり海社」と改称後、理事長に就任。「かさおか島づくり海社」は、07年に地域づくり全国交流会議で国土交通大臣賞と会長賞を、10年に農林水産省「豊かなむらづくり表彰」の農林水産大臣賞を受賞した。

文・鈴木 富美子（岡山市在住） 写真・林田 悟（岡山市在住）

忘れられない、「ありがとう」の歓迎

「ありがとう、本当にありがとう」感謝の言葉を発するお年寄りの目には涙が浮かんでいた。赤飯を炊き、お酒を持参して、お年寄りたちは迎えの車の到着を今か今かと待っていた。笠岡諸島の一つ、北木島で二〇〇六（平成十八）年十月から始まった過疎地有償運送事業（タクシー事業）。取り組んだNPO法人「かさおか島づくり海社」の理事長である鳴本浩二さん（56歳）はその時の光景が今も忘れられない。

北木島は人口約千三百人と笠岡諸島では一番人口が多いが、面積も広いので、海上交通だけでなく島内交通の整備が課題だった。特に交通の便が悪く丸岩地区では、それまで地区外に出



紺碧（こんぺき）の瀬戸内海に浮かぶ笠岡諸島（写真提供：笠岡市）

たことがないお年寄りも多く、「この日、生まれて初めて島の中心部への足を確保できたお年寄りが祝いの準備までして、運送するスタッフが来るのを待っていたのだ。」

「あまりの歓迎ぶりにびっくりしましたが、でもそれだけ、『ありがとう』と言われることの意味は重いと感じました。だからこそ、言われ続けるように頑張ろうと思ったのです」と、鳴本さんは話し出した。

過疎化・高齢化の進む島で何かを

岡山県の西南端に位置する笠岡市。南部の瀬戸内海沖に浮かぶ笠岡諸島は、三十余りの島を連ねて香川県に接し、このうち、高島、白石島、北木島、大飛島、小飛島、真鍋島、六島の七島が、人々が生活する有人島だ。

昭和三十年代には全島合わせて一万人余りが住んでいたが、現在は三千人弱と激減した。高齢化率も五五パーセントを超え、鳴本さんが「島は十年先の日本の縮図」と指摘するように、少子高齢化の、いわば先進地のような地域である。

鳴本さんは北木島で生まれ育ち、高校卒業後は、島で父親が営む仕事を手伝う傍ら、青年団活動に携わった。

鳴本さんが入った豊浦地区の青年団は活発で、さまざまな地域と連携することもあった。青年団活動にのめり込むうち、他の地区や他の島のこと、また何か物事を決める際の島の旧来の仕組みについて疑問に思うことが多くなるといふ。

「島の人は『行政は何もしてくれない』とよく言います。でも、島のほうにも風通しの悪い仕組みがあって、行政の恩恵を受けにくくしている面もあります。だから、まずは旧態依然とした仕組みを取っ払おうと思っただけです」

鳴本さんは取り組みの原点をこう振り返った。

島同士、行政とも連携して島を活性化

一九九七（平成九）年、笠岡市が地域おこし事業の募集をしたのをきっかけに、鳴本さんは、それまでばらばらに島おこしに取り組んでいた七島の島民に、「一度みんなで、なんでもありの討論会をしよう」と呼び掛けた。腹を割って話し合ってみると、驚いたことに、どの島の人たちも関心は本土（陸地部）に向いており、島同士はまったく無関心であった。他の島に何があり、どんな人がいるのか、さっぱり知らないのだ。

どの島にも豊かな自然と人情が残っているが、島の活性化を図るためには、

個々の島が自分の島ばかりに目を向けていたのでは発展はない。そう考えた鳴本さんら島民有志は、「島を元気にする会」を立ち上げ、島同士の連携を密にしようと、一九九八（平成十）年から六島（大飛島と小飛島は両島で一つの島とした）合同の「島の大運動会」を開催してきた。

このような動きに行政も応え、二〇〇一（平成十三）年から、島専属の応援隊「海援隊」を組織した。希望制で三人の職員を配置し、島民とともに汗を流しながら島づくりを進める体制を整えたのだ。

こうして、後の二〇〇六（平成一八）年にNPO法人化した鳴本さんら島おこしの島民組織は、行政を巻き込んで島のさまざまな問題の解決を図っていくことになる。

ニーズに応じて空き家対策から福祉・雇用へと拡大

最初に手掛けたのは、二〇〇二（平成十四）年に高島で始めた空き家対策である。四物件でエターナー者を募集し、MANAMIの力も借りて三月で空き家を埋めた。その後、北木島、真鍋島、白石島にも事業を広げ、現在までに二

十世帯以上のイターン者を島に受け入れていく。

各島がそれぞれの島の食材を使って開発した弁当「しまべん」も話題をさらした。笠岡市の駅前商店街に開いたアンテナショップ「ゆめポート」ではしまべんをはじめ笠岡諸島の特産品を紹介し販売ルートを確立した。

北木島では、冒頭に記した有償運送事業とともに、二〇〇七（平成十九）年から介護保険事業へ参入してデイサービス施設を開所した。六島では、市から委託を受ける形で保育園を設立した。

これらの事業は、ほとんど国をはじめ行政からの補助をもとに運営しているが、特徴的なのは、最初から行政に頼るのではなく、まず島民が必要とする事業を進め、それに見合う補助を



ほとんどの島民が参加する大運動会（写真提供：かさおか島づくり海社）

獲得していくという手法だ。

「過疎化と高齢化が急速に進む島の現実はそのだけ切羽詰まっています。お金がないから、認可が下りないから」などと語っている場合ではなかったというのが本音です」と、鳴本さんは苦笑する。

だからといって、補助も受けっぱなしにはしない。補助を受けた事業は、その三〇パーセントを一〜五年でかさおか島づくり海社に返すシステムを作り、本格的に事業化できそうであれば会社を立ち上げ雇用を生み出す。二〇〇八（平成二十）年、東京都三宅島との連携で内閣府・地方の元気再生事業に採択された「灰干し事業」は、翌年、北木島で株式会社島のこの設立に発展。新たな産業と雇用の創出につながった。

十年後を見据えて島の担い手づくり

かさおか島づくり海社は、今後は福祉の分野を中心にさらに取り組みを進める予定だ。二〇一一（平成二十三）年には、北木島のデイサービスセンターもできるように拡充。また、廃校になった小学校の校舎を利用して、高齢者を対象とした給食の宅配サービスや、お年寄りが自由に集えるカフェ

テラス、中高大学生などが宿泊・研修でき、島民との交流もできるような総合的な施設のオープンも目指す。

さらに、「われらの事業を継続していくためには、島の子どもたちに向けて十年たつて島へ帰れる魅力ある島づくり」をアピールすることも大切だし、ひいては島づくりを担う人材の育成も急務だ。そのため、鳴本さんらは島の中高生に呼び掛けて、「子ども島づくり会議（通称・ユミマ会議）」を開催している。子どもたちが島の暮らしで実感していることから、笠岡諸島の未来のためにできること、島で実現させたい具体的なアイデアを提案し、それを受けて、島の大人たちがそれぞれの提案を実現しようと話し合いを重ねている。



笠岡諸島の産品が並ぶアンテナショップ「ゆめポート」

「ありがとう」の一言が島づくり活動の支え

「何事もできないとは言ってられない。待たなしの要望があるから、まずやる。そしてやり続けるんです。たぶんやめたときに失敗でしょう。だから、どんな事業もまだ失敗はありません」と、鳴本さんは胸を張る。

行政を巻き込んだ新たな取り組みで島づくり活動を引っ張って十数年。「自分分は決して間違っていない」と、力を込める。そんな思いを支えてきたのは、鳴本さんらの取り組みをみて、「自分たちでできることは自分たちでしよう」というふうに変わってきた島の人々の意識や、何よりも島のお年寄りからかけられる「ありがとう」の一言だ。

「『ありがとう』という言葉聞いて、よし、次も何かしようと思っただけですね。それだけです」

笠岡諸島を自由に吹き渡るようになった海風が、鳴本さんの背中を押しているようだ。

鈴木 富美子 すずき・ふみこ
1964年岡山市生まれ。大学院修了後、高校教師、出版社勤務などを経て、現在はフリーライター。福祉、環境、教育など幅広いテーマで取材・執筆活動を続けている。

「B」級グルメ

3

とつぷちくわ

《鳥取市》



鳥取県の食が元気だ。これまでも松葉ガニや二十世紀ナシ、大葉スイカなど全国的に知られた食はいくつかあったが、この数年、地元で愛される「鳥取発の食」が全国的に注目を集めている。

その背景にはまず、県が県政運営方針として「食のみやこ」を推進していることもあるが、それ以上に大きな推進力となっているのが地元の食に対する県民意識の高まりだ。その象徴ともいえる食がとつぷちくわである。

とつぷちくわはもめん豆腐と白身魚のすり身をほぼ七対三の割合で混ぜて蒸した練り製品である。起源は二百年以上前の江戸時代にさかのぼるといわれており、主に県東部を中心に、毎日の食から冠婚葬祭、土産品でも重宝されている。

「とつぷちくわが、あまりにも身近な食であるために、地元の人はとつぷちくわのことを深く考えることはありませんでした。そこで、とつぷちくわを食べながら、その魅力などを再認識しようと考えたのです。」「とつぷちくわは、鳥取ととつぷちくわ総研」の植田英樹代表である。鳥取

とつぷちくわ総研は、とつぷちくわで鳥取を自慢し、とつぷちくわのある鳥取生活を築き、二〇〇三（平成十五）年に設立された市民団体である。

鳥取とつぷちくわ総研がまず取り組んだのは、鳥取市内にこんなとつぷちくわがあるかを調べてみることにした。いつも食べているとはいっても、「一社である。そこで製造している七社（現在は六社）のとつぷちくわをすべて食べてみた。その結果、製造会社によって作り方や味、硬さ、色などが違うことが判明した。

その結果を市民に知らせ、「世界とつぷちくわ会議」や、「利きとつぷちくわ大会」などを開催するとともに、「B-1グランプリ」への参戦などを通じてとつぷちくわに対する市民意識の高揚を図っていった。それとともに、鳥取市が学校給食でも使うなど、認知度も着実に高まっている。

「原点はとつぷちくわを通じて鳥取のまちに誇りを持つことですが、将来的には中心市街地の再生につながればとも考えています」と、植田さん。日常的な庶民の食であるとつぷちくわは、鳥取のまちづくりの核に育つことになっている。

藩ものがたり 6

浜田藩

《島根県浜田市》

日本海に面し海運で栄えていた浜田藩は、毛利氏の長州藩と世界遺産で知られる天領・石見銀山に挟まれた境目に位置する要地にあり、譜代・親藩大名が長く支配していた。それとともに、当時禁じられていた海外への渡海事件が起こるなど、海に開けた藩でもあった。



石垣の先には日本海が広がっている。

幕府の要職を歴任した 浜田藩主

中世末の浜田は毛利氏が支配する地であったが、関ヶ原の戦いで毛利氏が周防・長門両国に滅封されたのに伴い、一時天領となった。元和五（一六一九）年に外様大名である古田重治が五万五千石の浜田城主となり、浜田藩が成立することとなる。

しかし、古田氏は二代で無嗣断絶し、替わって、徳川家康に重用されて大名となった松平（松井）氏が藩主となり、五代続いた。その後「徳川四天王」といわれた本多忠勝の嫡流である本多氏が三代、そして再び松平（松井）氏が藩主となるのだが、それは何と以前藩主だった松平康福であった。

康福は浜田転封後、古河（茨城県）、岡崎（愛知県）の藩主となったが、浜田藩は海を持つ領地だけに知行の実高が多く裕福であるとして、自ら望んで浜田に転封したという。当時の浜田が

海運などで繁栄したことをほつぷつとさせる。

しかし、その松平（松井）氏の治世も四代で終わり、その後は館林（群馬県）から三代將軍家光の孫を祖とする松平（越智）氏が入り、激動の幕末を迎えることとなった。

この間、歴代の藩主からは老中など幕府要職を輩出しており、中でも康福は幕政改革で高く評価される田沼意次と共に改革を推し進めている。

松平（松井）氏の 挫折と竹島事件

浜田藩主に返り咲いた松平康福は幕府老中を務めていたので、藩政は養子の康定に委ねていた。康定は藩財政の立て直しに尽力し、柿木山の植林、石見半紙の奨励などに努め、特に半紙は藩財政の大きな財源となった。

康定は国学を好み、家臣を本居宣長に入門させ、間接的に講義を受けた。また、参勤交代の途次に伊勢松坂の宣

將軍慶喜の弟である。

武聡は賢明な人物であり、殖産興業に努力して藩経済の立て直しを押し進めたが、時代によって翻弄された悲劇の藩主でもあった。

慶応二（一八六六）年、幕長戦争が始まり、石州口で戦いが起った。長州藩に対し、浜田藩は最も近接する親藩であったため、戦いの舞台となったのである。

当時の幕府軍は紀州田辺城主の安藤直祐が総指揮を執っていたが、幕府軍は意志の統一を欠き、浮足立った戦いしかできずに敗れた。ついに浜田城を背に防衛ラインを固めたものの、戦意を失った幕府軍は総崩れとなり、それぞれ自国へ戻ってしまった。

浜田藩はその頃体調を悪くしていた武聡を城から退去させて、「自焼退城」と決し、浜田城や武家屋敷の一部を焼いて、家臣の家族約二千六百人を飛地の久米（岡山県津山市）へ移動させた。家臣約八百三十人は松江で再起を期して軍備を整えたが、結局、幕府の許可が得られず、久米への移動を命じられた。慶応四（一八六八）年五月、正式に浜田からの転封が認められ、八月には鶴田の地名を取って鶴田藩となった。

かくて、長州藩は浜田藩領を支配地としたのである。



石見を語る司馬遼太郎の石碑（中央）

監修：浜田市教育委員会文化振興課
写真：渡辺 りょう子（島根県大田市在住）

長のもとを訪ねてもいる。康定は藩校長善館を創設し、教育の振興も図った。しかし、康定の養子の康任の時代に、全国を揺るがす大事件が起こった。康任は幕府老中に栄進して、政治的に活躍していたが、出石藩（兵庫県）の家督相続問題に巻き込まれ、老中を罷免されて閉居を仰せ付けられた上、浜田からの転封も命じられていた。

この事件は、浜田松原浦で回船業をしていた今津屋（会津屋）八右衛門が、藩家老をはじめ藩の役人などとともに、当時住民のいなかった竹島へ渡って、木材や海産物などを採り、大坂で販売しようとしたものであった。

浜田藩の財政は逼迫しており、それを救おうというのが彼らのもくろみの一つでもあった。しかし、実際には、一々三回程度渡って、アシカやエンジ、木材など十分利益が得られる感触をつかみ、本格的な活動をするための藩からの正

幕長戦争と浜田藩

幕末のいわゆる最後の藩主は松平（越智）武聡である。前藩主の武成に子がなかつたため、水戸侯徳川斉昭の十男を養子に迎えたのだ。すなわち、十五代



海に開かれた浜田市の家々（写真提供：浜田市役所）

堀庭園

《島根県津和野町》

島根県津和野町の奥津和野に、「天領の里、春秋峡」と呼ばれ、「津和野八景」の一つに数えられる場所がある。かつては石見國畑ヶ迫村いわたのこはたがせといひ、銀や銅を産出したため、徳川幕府の直轄領（天領）とされていた。

一八世紀、この地に屋敷を構えた堀氏は、代々銅山年寄役を世襲し、天領差配家として三百年の歴史を歩んできた家である。周辺の歴史的雰囲気と調和した修景は、一九九三（平成五）年度には第一回しまね景観賞を受賞し、二〇〇五（平成十七）年には庭園が名勝指定されている。

庭園は大きく三つからなる。東西に細長い屋敷地の西側には一七八五（天明五）年建造の主屋と枯山水の庭園が、東側には一九〇〇（明治三十三年）建造の数寄屋風書院造りの客殿「楽山荘」と庭園「楽山園」が位置する。さらに、県道を挟んだ南側の傾斜地には、一九一五（大正四）年に石組を施した「和楽園」と養魚池が造られた。

その中でも、楽山園は高低差のある地形を巧みに利用して変化に富んだ多彩な景観構成を生みだしている池泉回遊庭園で、意匠・構成に特に優れている。一般的に堀庭園というと、楽山園を思

い浮かべる人が多い。庭園の北側に迫る岩山の斜面は一部が削られて滝や平場となり、切り出された岩は斜面を安定させる石積みや、修景のため所々に配される石組として使われている。

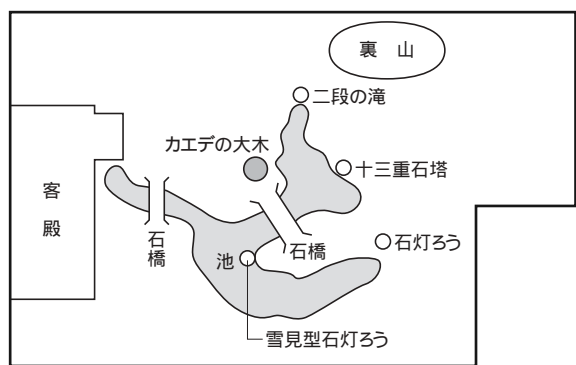
滝の高さはおよそ一〇メートルで、離れ落ちの二段構成となっており、背後の山域に堀氏が開いた銅山の坑口から水を引いている。上段の滝の手前には石橋が架けられ、下段の滝には滝つぼまで飛石が打たれて、落水を間近に見ることが出来る。滝水は客殿前面に広がる池にためられ、東南部から排水される。

池の護岸はすべて石組で、裏山に産出する岩石が使われている。池のほとりには、雪見型石灯ろうと十三重石塔が見どころとなるように配置されている。楽山荘主座敷から庭を望めば、左手から岩山の山すそが延びて中央の池の水面へと連なり、右手にかけて川沿いの水田から対岸の和楽園、さらにはその上方に設けられた東屋へと、一幅の絵のような庭園の景色が展開する。

周辺一帯にはカエデの木が多く、新緑の六月と紅葉の十一月の美しさには定評がある。



紅葉に囲まれた楽山荘の客殿と池



配置図



庭園の紅葉は時間を忘れさせる。



庭園北側から見下ろした庭園



厳肅な雰囲気の中にある講堂内部



山々に囲まれた特別史跡の旧閑谷学校

写真提供：イメージフォト

JR山陽本線吉永駅から車で約五分、豊かな木々や花々に囲まれた特別史跡旧閑谷学校の敷地に建つ。旧閑谷学校は寛文十（一六七〇）年に岡山藩主池田光政によって開設された。武士の子弟が学ぶ藩学校は岡山城下であり、初めから庶民を中心とした日本最古の庶民学校である。

国宝に指定されている講堂は十本の円柱に囲まれた内室と周囲の入り口からなる。講堂内は凛とした気が満ち、思わず厳肅な気持ちになる。正月には、学問への決意を新たにするために、論語を朗読する「読初よみはじめの儀」が行われる。