

一八五四(安政元)年

た

創業。全国一の清流・大野川の地下伏流水を使は行き詰まりつつある。子高齢化と課題を抱え、木だるを用いたしょゆ、みそ造りを今に伝わる。素材も県産大豆にものを扱ふ私たちが土に「農商連携」を掲げ、地こたわり、「吉野の鶏めし」をはじめ、リュウキは当然の成り行きだった。農産物を仕入れ、加工す料理を支えている。

一方で高度成長期以降、流通事情や食生活の変化で消費量は年々減少している。門脇正幸社長(四)は大手スーパーに勤務した後、二十五歳で帰郷。家業を取り巻く状況に「守りではじり貧。生き残るには大手のすき間を埋めるしかない」。顧客ニーズに対応した新たな加工品づくりが始まった。

昔ながらの「用聞き」に加え、ネット宅配、飲食店や自治体のPB(プライベートブランド)商品の開発などに自ら挑んだ。こうした取り組みが次第に農業への関心を強



昭和6年ごろのユウキヤ醤油

ユウキヤ醤油 大分市竹中

老舗の風景

る。今年六月には農産加

工場も完成。赤シソジュースの開発など、夢は広

消費者と真摯(しんし)に向き合う。「農業とかチャンスも見えてきた」かわり、地域の人と交わと実感する。

これとは別に、香港でのフェア出展、地元の特

定非営利活動法人(NPO法人)への参加など、アンテナを張り巡らす。

「小さな会社だが、チャレンジ精神を持ち続けた

い」

現在、二年前に「線を退き、新しい時代は新しい感覚が必要。若い世代が思い切りやれるよう、私は技術面で支えたい」と後押しする。

従業員は現在二十三人(パートを含む)。機械化が進んだ分、人数は減ったが、今も大半は地元採用だ。地域に支えられながら、活力ある地域づくりをリードしている。

(社会部・三浦誠二)



門脇正幸社長(中央)と従業員のみなさん

挑戦を忘れない

地域を支え、人々に支えられてきた老舗を訪ね、人と風土、地域を伝えます。あなたの暮らしとともにある身近な老舗をお知らせください。ご意見はFAX 097・538・9674。メールアドレスsyakaibu@oita-press.co.jpまで