

備北もん

BIHOKU
MON

備北が我らのフィールドじゃけえ!!

vol.4

1

(株)岩滝モーターズ

2

(有)コニシ工業

3

ステーションルナ

4

(有)大國堂

5

高橋農機具店

6

(有)堂前建築工業

7

農機具のお店でこ屋

8

浜田食品製造所

9

(株)比和観光

10

港屋木山本店

11

meugintoDesign

12

山根屋

13

Life Style Produce

14

和創作くらね





Key word

お客様のニーズに応え、地域の自動車を見守り続ける。

「いつまでも安心安全に自動車に乗っていただきたい」と語る代表の岩滝清行さん。創業約65年、祖父から代々受け継ぎ、自動車を通じ地域に貢献している。

早くからネット販売を行い、地域の同業他社にはない設備を導入するなど、常に新しい情報や需要を取り入れている。自動車販売では、全国の業者オークションで車を迅速に仕入れ、タイヤ販売部門では、全国からタイヤを仕入れる等、お客様のニーズ

に合わせ対応。車検や整備などの設備も充実させ、地域の方々に安く安心して利用いただけるよう努めている。

今後は、電気自動車等のエコカー普及を見越し、EV車用テスターの導入も視野に入れる。「一台一台を大切にし、より安心・安全に皆さんに乗っていただきたい」。自動車が必需品の地域だからこそ、整備の仕事は必要不可欠。今後も次世代へ継承していくため地域の自動車を見守り続ける。



車両リフト

車両の下部全体が見渡せることで、ナットゆるみなど、より精密に点検を行う事ができ、安心・安全なカーライフをサポートする。



テスター

内製化したことで、低価格で車検や整備を行える。ブレーキ調整・メーター設定・ライト調整・トーン調整・下回り点検等。



タイヤチェンジャー

自社内で行う為、お客様の待ち時間を短縮！トラックなどの大型タイヤは16インチ・乗用車のタイヤは22インチまで対応可能。



タイヤ balancer

タイヤ交換時にホイールバランスを調整。安定した走行性能を維持するため調整はおすすめ。

主な業務

- ・新車・中古車の自動車販売
- ・車検整備
- ・タイヤ交換
- ・オイル交換
- ・カーナビ、オーディオ、ドラレコなどの販売・取付

〒728-8503
庄原市口和町大月236-1
tel 0824-87-2311 fax 0824-87-2258
営業時間 / 8:00~18:00
定休日 / 日曜日
支払方法 / 現金・各種クレジットカード
保有資格 / 2級整備士、損保・JAの任意保険代理店資格



代表

岩滝 清行 Kiyoyuki Iwataki



Key word

地域を愛する思いが詰まった自家栽培ホップのクラフトビール。

「率先して地域に貢献し、元気にしていくことが企業の生き残りにつながる」と熱く語る代表の小西匠さん。本業の屋根工事業の他に平成30年からクラフトビールの製造・販売を開始した。

平成28年、仲間達と高野町の風土に合う農作物を求め、岩手県遠野市へ。そこで、ビールの原料である「ホップ」との出会いが、ビール作りのきっかけとなる。ある時テレビで偶然見た「与謝野ホップ」にアポなしで突撃、40株ほどの苗木を譲り受け栽培を開始した。

その年収穫したホップでビールを試作し、翌年には増産のため、アサヒグループホールディングに300株の苗木を提供していただいた。

「多くの人にもっとビールを楽しんでもらいたい」と、事務所の一部を予約制のバーに改装。商品名「御津女神社ビール」は昔、私財を投げ打って地域の復興を支えた人を祀ったとされる「御津女八幡神社」からいただいた名前。そんな地域を愛する思いが詰まったクラフトビールに熱意を込める。



御津女神社ビール

最初に感じる香りと最後の爽やかな苦みのバランスが良く、濃厚で芳醇なビール。330mlのビンと5Lの樽をそろえている。



ビールバーの店内

レンガ調をアクセントとしたクールでシックな店内は、ゆっくりとクラフトビールを味わっていただく為、限定8人程度の客席を配置。



外観

青を基調としたビールバーの外観は、予約限定の開業の為、普段見ることができない知る人ぞ知る大人の隠れ家。



自家栽培ホップ

健康志向にあった無農薬・無肥料で自らホップを栽培。環境にもやさしいオーガニック栽培は注目を集めている。

主な販売・卸先

- ・飲食店向けの樽は東京のレストラン等に出荷
- ・個人向けの瓶はロコミなどの直売が中心
- ・道の駅たかの

〒727-0403
広島県庄原市高野町岡内74
tel 0824-86-2080 fax 0824-86-3990
営業時間 / 8:00~17:00

ビールバー 土曜日のみ (19:00~23:00)
完全予約制・予約電話 090-3176-4814

定休日 / 日曜日定休
支払い方法 / 現金



代表取締役

小西 匠 Takumi Konishi



Key word

髪の悩みをサポートし、心と身体のリフレッシュをお手伝い。

「いつまでも自分の髪でおしゃれを楽しんでもらいたい」と語る代表の小峠美恵子さん。広島市内の美容室で修行を重ねた後、西城町に帰郷しルナ美容室に就職、平成28年に店舗を引き継いだ。修行時代には「理論」に基づく技術力を身につけたいと、納得のいく修行先を求め、たどり着いた店舗で店長にまで上りつめた。現在、その手腕にさらに磨きがかかり、クセやボリュームなどあらゆる髪の悩みをサポートしている。今、おすすめのサービスは「ウルトラファインバブル炭酸水」を使った様々なメ

ニュー。県内でも珍しい最新設備を西城で試すことができるとあってお客様の関心も高く、評判も上々だ。

また、コロナ対策として、セット椅子とシャンプー台を一新し、「3密」を防ぐレイアウトに変更、「安心して過ごせる店」にリニューアルした。広く明るくなった店内に、お客様とスタッフの笑い声が響く。心身共にリフレッシュしてもらうことも大切なサービス。楽しい会話と高い技術で、地元の女性たちのおしゃれをこれからも見守り続けていく。



理論に基づく技術

髪質や毛流を考慮した高いカット技術に定評がある。サロンと同じスタイルが、家でも再現できるよう心掛けている。



「ウルトラファインバブル炭酸水」シャワー

炭酸が溶け込んだ、「世界一の極小の泡」が、通常ケアでは取り切れない毛穴の奥の汚れを落とす。血行促進、保湿量2倍、キューティクルを整えツヤサラの髪に。シャワーだけでもその差は歴然。全ての施術にこの水を使用している。



フェイシャルエステ

大手有名店に長年勤務し、高度なテクニックを持つスタッフが担当。手技によるリフトアップは一度で明確な違いが出る。たるみや小じわなど肌の悩みに合わせたオーダーメイドのエステ。

主なメニュー

・カット(UFB炭酸シャンプー付)	5,500円
・カット&ヘアカラー	10,650円
・カット&パーマ	9,900円
・フェイシャルエステ(1時間)	5,500円
・ヘアエステ(1時間)	5,500円

〒729-5722
広島県庄原市西城町大佐764
tel 0824-82-2171
営業時間 / 9:30~16:00
定休日 / 毎月曜日、第1・第3日曜日
支払い方法 / 現金



代表

小峠 美恵子

Mieko Kodawa



Key word

昭和8年創業以来の磨きぬかれた職人の技。

「伝統を守るために、進化し続ける」と語る代表の稲垣雅彦さん。10年前Iターンし、4年前に事業承継した。

入社当時、和菓子作りは全くの素人で、先輩から必死に教わった。和菓子の材料はほとんどが植物性で、抗酸化効果がある小豆のポリフェノールや食物繊維を多く含む寒天など、健康志向の食品として注目されている。素材の持ち味が風味に生かされるよう、自然で良質な材料にこだわり、天然着色料を使用するなど、体に優

しいお菓子作りを行う。商品は全てオリジナルで、気候によって焼き加減や味付けのタイミングを変えるなど、昭和8年創業以来の磨きぬかれた職人の技で、手間を惜しまず一品一品真心を込めて作られている。

工場の横を西城川が流れ、和菓子作りに欠かせない「水」に恵まれた環境。豊かな自然と伝統の味をいかに良い姿で次の代へと伝える事が出来るか、原点を見つめ、常に新しい事にチャレンジして、これからも努力し続ける。



広島銘菓 もみじ饅頭

カステラ生地と自家製あんバランスが良く、なめらかで口触りが良いこしあんもみじ饅頭をはじめ他5種のもみじ饅頭がある。



ヒバゴンのたまご

「殻」はココア味、「白身」は練乳入りの白あん、「黄身」はさつま芋入りの黄味あんの三重構造のユニークなたまご風お菓子。



神楽もなか

サクサク香ばしい最中皮に、つぶあんがたっぷり入っている和菓子。お茶菓子として愛され続ける逸品。



洋酒カステラ

しっかりとしたキメ細かいスポンジと、ほのかに香るブランデーの効いた大人カステラ。ブランデーの香りをぜひ。

主な販売先

- ・自社店舗
- ・備北丘陵公園
- ・かんぼの郷庄原
- ・食彩館しょうばらゆめさくら
- ・道の駅たかの
- ・道の駅遊YOUさろん東城
- ・安芸グランドホテル
- ・山本門次商店
- ・みろくの里
- ・吉備SA

〒729-5731
 広島県庄原市西城町西城103
 tel 0824-82-2616 fax 0824-82-2278
 営業時間 / 8:00~17:00
 定休日 / 土・日
<https://www.dk-10.com/>
 支払方法 / 現金・PayPay(自店舗)



代表取締役

稲垣 雅彦 Masahiko Inagaki

高橋農機具店



Key word

農家の「困った」を少しでも解決できるよう、日々努力。

「高野の農業を支えたい」と語る代表の高橋努さん。父が始めた作業機械販売を、昭和50年に受け継ぎ、今では農機具販売・修理の他に燃料の販売、農作業受託事業も行っている。

過疎化、高齢化と共に地域農業が衰退し耕作放棄地が増える中、農機具の取り扱いだけでなく、農業自体を支えたいと、農作業も請け負うようになった。育苗・起耕・稲刈・乾燥と年間を通し農作業を行い、自ら管理する圃場も2ha余り、管理に関わっている圃場は5haを

超え、少しずつ広げている。

昨年には農業散布用のドローンを導入するなど、農家の「困った」を少しでも解決できるよう、日々努力している。毎日圃場に足を運んでは稲と会話をし、愛情を注いで出来たお米は、何度もコンクールで金賞を獲得。後継者も育ち、今後ますます農業に力を注いでいく。

最先端の農業はAIを使うなど、本質から離れていく気はするが、人の営みとして本来の「農」に関わる仕事を今後も目指していく。



農機具販売修理

農家へ向けた農機具の販売・修理を手掛ける。豊富なノウハウを活かし農機具修理において様々な事象でも臨機応変に対応が可能。



農業散布ドローン

農業散布の作業はタンクを背負い、手作業で行う方法が一般的。ドローン代行することで、重労働作業がなくなり楽になる。



農作業受託

育苗から乾燥調整まで年間を通して農作業を行う。数々の金賞が物語るお米づくりを託してみてください。



ガソリンスタンド

地域に根付いたガソリンスタンド。車の燃料はもちろんのこと農機具の燃料など扱う。

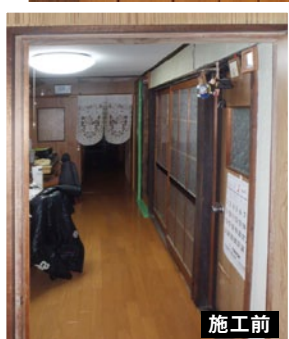
主な業務・サービス

- ・農機具販売修理
- ・ガソリンスタンド
- ・農作業受託(育苗・起耕・稲刈・乾燥)

〒727-0423
 広島県庄原市高野町下門田59-34
 tel 0824-86-2331 fax 0824-86-2055
 営業時間 / 7:00~19:00
 定休日 / 無休
 支払い方法 / 現金・各種クレジットカード(ガソリンスタンド)



代表
高橋 努 Tsutomu Takahashi

有
限
会
社
堂
前
建
築
工
業

Key word

昔ながらの自然素材にこだわった家を作り続ける。

「お客様と共に健康でイキイキと長く住む家を作る」と語る代表の堂前和也さん。

近年、住宅建築の需要が増える中、「健康に暮らせる家を」との思いから珪藻土100%、天然乾燥材など、昔ながらの自然素材を使った家づくりを心掛けている。自然素材は、家が長持ちし、さらには肌が弱い方やアレルギー体質の方等、シックハウス症候群や化学過敏症候群にかかるリスクも軽減する。特に、高い消臭と調湿機能を持つ「シラス壁」は、人工では作ることの出来ない大

自然の神秘的な力が快適な住環境をもたらすおすすめの商品。素材に関する知識も豊富なうえ、古民家鑑定士やヘリテージマネージャー、DIYリフォームアドバイザーなど資格を多く取得し、様々なニーズに对应している。

最近は民泊需要が増加傾向にあり、それに伴う古民家のリフォームの依頼も少なくない。古民家のリフォームや有形文化財に伴う工事など、資格を活かした工事でも今後は増やしていく予定。地域に根ざし安心して安全な居住空間を今後も追求していく。



民家リフォーム

天然無垢材を使用した天井。耐久性にも優れ、夏は涼しく、冬は暖かい。とてもリラックスでき心地よい空間。



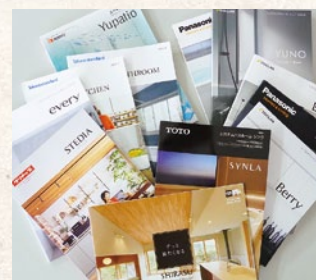
店舗リフォーム(藤の家)

古民家をリフォームして店舗に。古いけど新しい落ち着いた雰囲気の中で、美味しい料理を味わえる。



店舗リフォーム(てっぱん処 暁)

元々中華料理屋さんを鉄板焼屋さんリフォーム。木材を強調し、暖色の明かりで温もりを感じる店内。



豊富な取扱いメーカー

TOTOやクリナップ等をはじめ、様々なメーカーの取り扱いが可能。理想の住まいに必要な商品を妥協することなくとん追求ができる。

主な施工実績

- ・口和モーモー物産館
- ・鮎の里ラフティング倉庫
- ・口和郷土資料館大規模修繕
- ・民間工事はリフォームを中心に年間10件程度
- ・鉄板焼き屋4件(九ちゃん、藤の家、てっぱん処暁、ごんべ)

〒728-0501

庄原市口和町宮内80-1

tel 0824-087-2718 fax 0824-87-2718

営業時間 / 8:00~17:00

定休日 / 第2・4土曜日、日曜日

Facebook / 「有有限会社堂前建築工業」で検索

支払い方法 / 現金



代表取締役

堂前 和也

Kazuya Doumae



Key word

豊富な部品在庫と現場での修理対応のスピード感が魅力。

「地元の姿を出来る限り留めておきたい」と語る代表の小川之景さん。少子高齢化や人口減少で変わり行く地域の姿をみて、何とかしたいと、農機具店を創業した。

地元には兼業農家が多く、農作業は週末など限られた日程で行われるため、機械の修理など即座の対応が求められる事が多い。そこで迅速なサービスが出来るよう、色々なメーカーの機械に合わせ、多種類の部品を在庫。特に農機具用ベルトは豊富に取り揃えている。ま

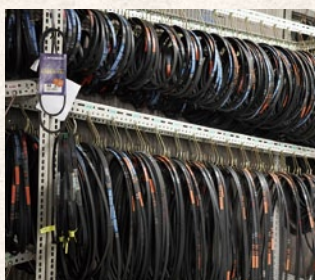
た現場でも溶接等の作業ができるよう移動式発電機を導入した。地元の方々が満足していただけるようサービス拡充を日々模索している。

農機具販売・修理の他に、草刈や除雪作業、農作業代行、電気柵の施工なども請け負っている。令和3年から法人化する事が決定しており、今後はスタッフを増やし、サービス体制の拡充を図る。育ててくれた地域に少しでも恩返しをしたいという気持ちでこれからも事業に邁進していく。



農機具点検・修理

長く使用してもらうために、シーズンオフになると持ち込みによる農機具の点検・修理をするのがおすすめ。



農機具用ベルト多数完備

農業用ラップベルトを大・小、様々なサイズを常時在庫。また、お客様の要望をお伺いをして用途を使い分けも可能。



農機具等販売

農機具の店頭販売を含め、生活の中の困りごとのご相談やお手伝いをいたします。



現場での農機具修理

修理現場にて即対応できる事を増やす為、移動式の発電機を導入。溶接などの対応が即日可能となる場合もある。

主な業務

- ・農機具全般の修理・販売
- ・対応エリア/ 西城町

〒729-5742

広島県庄原市西城町中野361-9

tel 0824-74-6789 fax 0824-74-6790

営業時間/ 8:30~17:30

定休日/ 日曜日・祝日・祭日(農繁期は不定休)

<https://tegoya-114.wixsite.com/tegoya>

支払い方法/ 現金、銀行振込、PayPay



代表

小川 之景 Yukikage Ogawa

浜田食品製造所



Key word

父から子へと受け継がれてきた味を守り続ける。

「父から受け継いだ味を大切にしたい」。そう語るのは、20年前に父から事業を継承した代表の浜田朗博さん。地元で採れた山菜や野菜を中心に、粕漬けやつくだ煮など、手作りで加工していく。

開業当時からある看板商品の「椎茸の吾妻漬」は約50年にわたって、父から子へと受け継がれ守られてきた味。その日の気温・湿度など気候にあわせ調味料の量を調整。手作りにこだわり続ける熟年の感覚が、美味しさの秘訣の一つ。最近、地元での材料調達が難しく

なってきたが、里山の恵みであるフキノトウやキノコなど旬の食材を使うよう心がけている。主に観光拠点施設に卸し、イベントなどにも積極的に参加して、直接お客様の声を聞き、より美味しくなるよう常に研究を重ねている。

お客様の笑顔が見たいから、もともと食べる事が好きだからこそ、お客様目線の味を探求し、これからも変わらない父の味を守り続ける。



椎茸の吾妻漬

袋を開けると部屋中に、食欲をそそる酒粕の香りが広がる。やわらかくプリッとしたしいけの奥深い味わいを堪能してみてください。



スタミナ漬

バリバリと歯応えのよいきゅうり漬け。にんにく、唐辛子、生姜、人参、わらびと個性的な食材が脇を固め、名前の通りスタミナのあるパンチのきいたお漬物。



全10種季節限定メニューや店頭販売限定の商品等、種類も豊富

風味豊かな松茸入りきのご御飯の素を筆頭に、おすすめ商品全10種。毎日の食卓を楽しくしてくれること間違いなし。

主な卸先

- 道の駅や食彩館しょうばらゆめさくら等の近隣観光施設
- 道の駅たかので店頭直売／春(4月～6月)、秋(9月～11月)の土日

〒727-0312
 広島県庄原市比和町比和528
 tel 0824-85-2067 fax 0824-85-2358
 定休日／不定休
 支払い方法／現金



代表

浜田 朗博 Akimiro Hamada



Key word

地域に密着し、住民が安心・安全に暮らせる地域づくりに貢献。

「地域交通の灯を消してはならない」。そう語るのは、前身の株式会社比和タクシーから経営を引き継ぎ、地域交通の担い手として活躍する代表の深川卓美さん。

地域では学校の統廃合による遠方への通学や、高齢化による免許返納も増え、通院や買い物など日々の生活に不安を抱える人も多い中、地域交通機関が果たす役割は大きい。庄原市から「生活バス」と「スクールバス」の運行委託を受け、地域住民の生活と安全を守っていると

いう誇りとやりがいを感じながら、業務を行っている。

人の命を預る仕事のため、従業員の教育はもちろん、適性診断や健康診断など精神と体力のチェックも怠らない。冬季には、受託した除雪業務も行い、安定した交通手段を提供している。

今後は、買い物代行も視野に入れ、地域に密着し、住民が安心・安全に暮らせる地域づくりに貢献する「地域支援・総合サービス企業」として日々、車を走らせる。



生活交通バス

高齢者には欠かせない生活バス。通院や買い物など多くの人に利用されている。



タクシー事業

タクシー1台、ジャンボタクシー3台を所有。市の「生活バス」と「スクールバス」も常に点検・整備され安心して利用いただける。



スクールバス

児童の通学を助けるスクールバス。日々、子供たちを安全に送り届ける。



従業員教育

車両点検、健康診断、運転シミュレーションなど、人の命を預かる為の安全意識定着を徹底。

主な業務内容

- ・タクシー業務(小型・ジャンボ)
- ・スクールバスや生活バス等の庄原市受託業務(比和エリア)
- ・道路の除雪業務

〒727-0312
 広島県庄原市比和町木屋原171-1
 tel 0824-85-2612 fax 0824-85-2324
 営業時間/ 平日 6:30~18:30
 土曜 8:00~13:00
 定休日/ 日曜・祝日(事前予約があれば運行)
<https://hiwakanko.jp>
 支払い方法/ 現金・各種クレジットカード・PayPay



代表取締役

深川 卓美 Takumi Fukagawa



Key word

築100年の蔵が生み出す唯一無二の味

「醤油にこだわり、日々の食事を大切にしてもらいたい」と語る木山和子さん。110年以上続く醤油製造業を引継ぎ4代目の代表を務める。

近年、食文化の多様化により醤油の使用料が減少、夫である前代表が亡くなったときに一時は廃業も考えたが、お客様の惜しむ声に心打たれ、事業継続を決意。共同工場で醸造し、火入れ・調合は自社工場で行う事で、創業当時と変わらない製品が出来るようになった。4種類の商品があり、お客様の好みや用途によって味わい方も様々。発

酵醸造食品の醤油は、菌が大豆のタンパク質をアミノ酸に分解し、旨味を出している。蔵ごとに住み着いている菌は異なり、その個性が醤油の味わいの違いになっている。

昨年実施した顧客アンケートをもとにラベルを一新し、見た目でもお客様の心を引き寄せる。最近では健康志向が高まり、安心して安全な調味料が求められる。「キヤマ醤油」が健康と日本の食文化の豊かさ・奥深さを未来へ繋いでくれると信じ、田舎しょうゆを文化の火として、この庄原でこれからも大切に守り続ける。



極だし醤油

かつお節・昆布の一番だしをブレンドした、風味豊かなだし醤油は、おひたし等、そのまま薄めずに使用するのをおすすめ。



こいくち醤油(本醸造)

香りが醤油の中で最も強いといわれる濃口醤油は、調理への使用はもちろん、かけ醤油として香りや色を楽しめる。



宝濃口しょうゆ

独特の香りがあり、色は濃く、とろみを持ち、うま味が強いのが特徴。おもに照り焼きや佃煮の調理時におすすめ。



うすくち醤油

色も香りも控えめな為、おもに素材の色合いや香りを生かしたい煮物などの調理時の醤油として使用するのにおすすめ。

主な販売先

- ・自社店舗
- ・ひろしま夢ぶらざ
- ・フレスタ庄原店
- ・JAゆめさくら
- ・ファミリーマート西城店
- ・リストアステーション
- ・トーエイ西城店
- ・西城・東城・広島の飲食店

〒729-5731

広島県庄原市西城町西城129-2

tel 0824-82-2507 fax 0824-82-3948

営業時間 / 8:00~17:30

定休日 / 不定休(基本的に日曜)

支払い方法 / 現金・郵便振替・郵便ATMから



代表

木山 和子

Kazuko Kiyama



Key word

資源が豊富な地域だからこそ、西城町の木を活用したい。

「地域の資源を活用し、木のぬくもりを感じてもらいたい」と語る木工デザイナーの伊藤めぐみさん。スウェーデンのデザイン学校に2年間通い、そのままデザイン会社に半年間インターン、その後地元西城町で開業した。

当初は、椅子やテーブル、照明など家具のアップサイクルが中心だったが、ある時知人から紹介を受け、引き出物用の食器や小物を製作するようになった。店舗やネットでの販売の他、全国で開催される即売イベントにも積極的に出店している。

デザインはもちろん、材料調達・加工まで全て自分で行い、その時の材質や加工環境により同じものが二つと出来ない、木の魅力を手作りで表現。資源が豊富な地域だからこそ、西城町の木を活用したいと思い、商品開発を地元企業と共に行っている。

ネット環境が整い、デザイナーの働き方も変わる中、今後は日本ではまだ一般的ではないが、欧米で主流である「デザインを売る」事業スタイルを目指し、活動の方向性を模索する。



大量製造も対応可

結婚式の引き出物など、まとまった数にも対応可能。木ならではのぬくもりのある食器や小物は誰がもらっても喜ばれる。



即売イベント出店

同業多種の方と交流をはかり、新たなひらめきをもとに作成されたものはネットなどで購入が可能となる。



一輪ざし花瓶

シンプルかつ、ユニークにデザインされた一輪ざし花瓶は、お部屋のインテリアとして人気が高い。



紙媒体のデザイン

名刺・スタンプカード・封筒・DMカードなど、木工のみのデザインではなくいろいろな媒体のデザインも請け負う。

アップサイクル

アップサイクルとは、リサイクルやリユースとは異なり、もともとの形状や特徴などを活かしつつ、古くなったもの不要だと思うものを捨てずに新しいアイデアを加えることで別のモノに生まれ変わらせること。[<https://upcyclejapan.org/upcycle/> 引用]

〒729-5722
広島県庄原市西城町大佐740-2
tel 080-2944-2996
Instagram / @meguminto
支払い方法 / 現金



代表

伊藤 めぐみ

Megumi Ito



Key word

年々作り手が減少している地域で貴重な存在。

「美味しいお米を食べて、元気に過ごしてもらいたい」と語る代表の山根匡彦さん。父・京司さんから事業を承継し、地域の米作りの代行を行っている。

高齢者の負担を少しでも減らそうと、作業が困難になった方や高額な農機具を所有できない方等から依頼を受け、耕うん、田植え、稲刈り、乾燥調整まで行っている。承継後、事業規模を拡大させるため業務用設備を導入する等、生産性の向上に取り組んだ。また、農業の知識が無かったため、父や地域の農家の方々に教わり

ながら、日々勉強を重ねた。山根さんのような若手は、年々作り手が減少している地域では貴重な存在だ。

今後はパッケージデザインを考え、道の駅での米販売を視野に入れる。農業が落ち着く冬の時期には、地域の特産品としてヤマメ・アユを積極的にイベントで販売し、地域のPRにも貢献。将来的には法人化して、雇用を生み出し、「支えてもらった地域に農業を通じて恩返しが出来れば」と頑張っている。



機械設備

トラクター3台、乾燥機4台を所有。様々な耕作の面積に対応が可能。また、乾燥機を所有することで品種別に作業を行い、味を損なわない工夫をしている。



個包装による米の販売

道の駅たかの等で現在、販売中。今後、ニーズに合わせた新しいパッケージを作り、自慢のお米をお手元にお届けする。



ヤマメの塩焼き

田総川で捕れたヤマメやアユの塩焼き。香ばしい薫りが食欲をそそる。冬の時期にイベントで味わえる。

主な販売先など

- ・広島市の八百屋(緑)
- ・イベント出店(備北もんフェアなど)
- ・作業委託(総領町、旧庄原市内)→15件(2019年)
- ・道の駅高野

〒729-3721

庄原市総領町稲草1321-2

tel 0824-88-2257 fax 0824-88-2257

営業時間/9:00~17:00

定休日/不定休

支払い方法/現金・PayPay



代表

山根 匡彦 Masahiko Yamane



Key word

カイロプラクティックの技術で、身体の改善に導く。

「生まれ育った地域を元気にしていきたい」と語る代表の小谷誠さん。平成15年に西城町でカイロプラクティックを開業した。

学生時代、陸上選手だった小谷さんは、怪我により選手生命を絶たれた。その経験から、選手の身体をケアして選手寿命を少しでも延ばしてあげたいと考え、カイロプラクティックの道に進んだ。道後山高原クロカンパークに合宿し、陸上競技トレーニングを重ねるアスリートへのケアをまかされるなど信頼も厚い。主に、練

習後の身体のケアによる疲労軽減や、関節の可動域を広げ無理なく筋肉を稼働させるための骨格調整、身体の動作指導などにより、怪我をしにくい身体づくりを行っている。

一般顧客への施術も同様に行っており、カイロプラクティックの技術でアプローチするだけでなく、サプリメントの提案や睡眠環境の改善、運動指導といった生活習慣へのアドバイスも併せて行うなど、顧客と一緒に身体改善に導いている。



施術

背骨や骨盤の歪みを手技によって矯正する治療。関節の稼働域を広げ、骨格調整などを行い、怪我をしにくい身体をつくる。



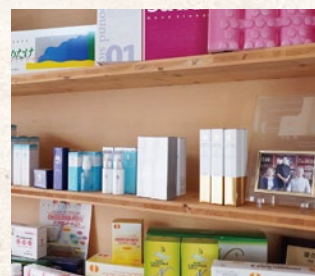
動画による運動指導

施術で骨の歪みに対してアプローチすることに併せ、ご自宅でも行えるボディコントロール運動を指導している。



酸素カプセル

体内の酸素量を増やすことで、普段は酸素が十分に行き渡らない細胞を活性化する役割があるとされ、疲労回復や集中力アップなどに効く移動式の酸素カプセル。



生活習慣への提案

栄養バランスの補完としてお客様に合ったサプリメントや寝具から睡眠環境の改善などを旨とする治療法も提案している。

カイロプラクティックとは

「chiropractic, chiro = もとギリシア語で、手の意」背骨や骨盤の歪みを徒手によって矯正する治療法。「広義では、薬物や手術による方法を除く体操、食餌(シヨクジ)、物理療法を含む治療法を指す」

『新明解国語辞典』発行所三省堂



代表

小谷 誠

Makoto Kodani

〒729-5742 庄原市西城町中野1310-4

tel 0824-82-3393

営業時間/9:00~20:00 定休日/不定休

http://life-s-produce.com

支払い方法/現金・クレジットカード・PayPay

和創作
くらね



Key word

地産地消にこだわるには、うってつけの場所。

「うちのお店を観光地にしたい」と語る代表の亀谷篤司さん。16歳で料理の世界に飛び込んで以来、和食一筋15年。念願だった自分のお店を令和元年9月に妻の美奈さんの実家がある高野町にオープンした。

特産品である大根やトマトなどの地野菜や、比婆牛やもみじ豚といったブランド肉など食材が豊富なことが高野町を選んだきっかけの一つになった。地産地消にこだわる店主にとってはうってつけの場所で、古民家風の店内にはそんな和創作メニューが多く並ぶ。

昼時には、高野町を訪れた観光客が足を運び、夜になると地元の人々の憩いの場となる。

オープン当初は価格設定など地元他店や地域の方の意見も参考にしながら、地域に愛されるお店をめざした。テイクアウトにも力をいれ、今後は2号店として仕出し専門店も視野に入れる。「くらねに来たついでに、高野を観光しよう」そう思われるお店を目指して、これからも料理の腕を磨き続ける。



ヒバ井

庄原のブランド牛の比婆牛と庄原のブランド豚の瀬戸もみじ豚を甘辛のタレで味付け。お肉は柔らかく、肉汁があふれ出す逸品。



瀬戸もみじ豚かつ御膳

豚肉特有のクセは少なく、あっさりとした脂質の特徴を持つ瀬戸もみじ豚を外はカリッと中はジューシーに仕上げた逸品。



漬物・サラダなどのセルフバイキング

お昼の定食・丼物をご注文された方限定。地元産野菜を使ったサラダや季節の野菜の惣菜もすべて食べ放題。



店内

大きな梁を活かした天井高の店内は開放感があり、ゆったりと時間が流れる。1人のお客様から25名のお客様まで対応可能。

主な営業品目

- ・ランチ
- ・各種宴会(忘年会・新年会・歓送迎会など)
- ・テイクアウト(予算に応じて提供)

〒727-0402

広島県庄原市高野町新市1239-2

tel 0824-74-6388 fax 0824-74-63880

営業時間/ 昼11:30~14:00

夜17:30~21:30(LO 21:00)

定休日/水曜日定休

<https://www.facebook.com/wasousakukurane/>

支払い方法/現金・各種クレジットカード・PayPay



代表

亀谷 篤司 Atsushi Kamedani

備北もん

vol.4

MAP

(株)岩滝モータース
P01

(有)コニシ工業
P02

ステーション ルナ
P03

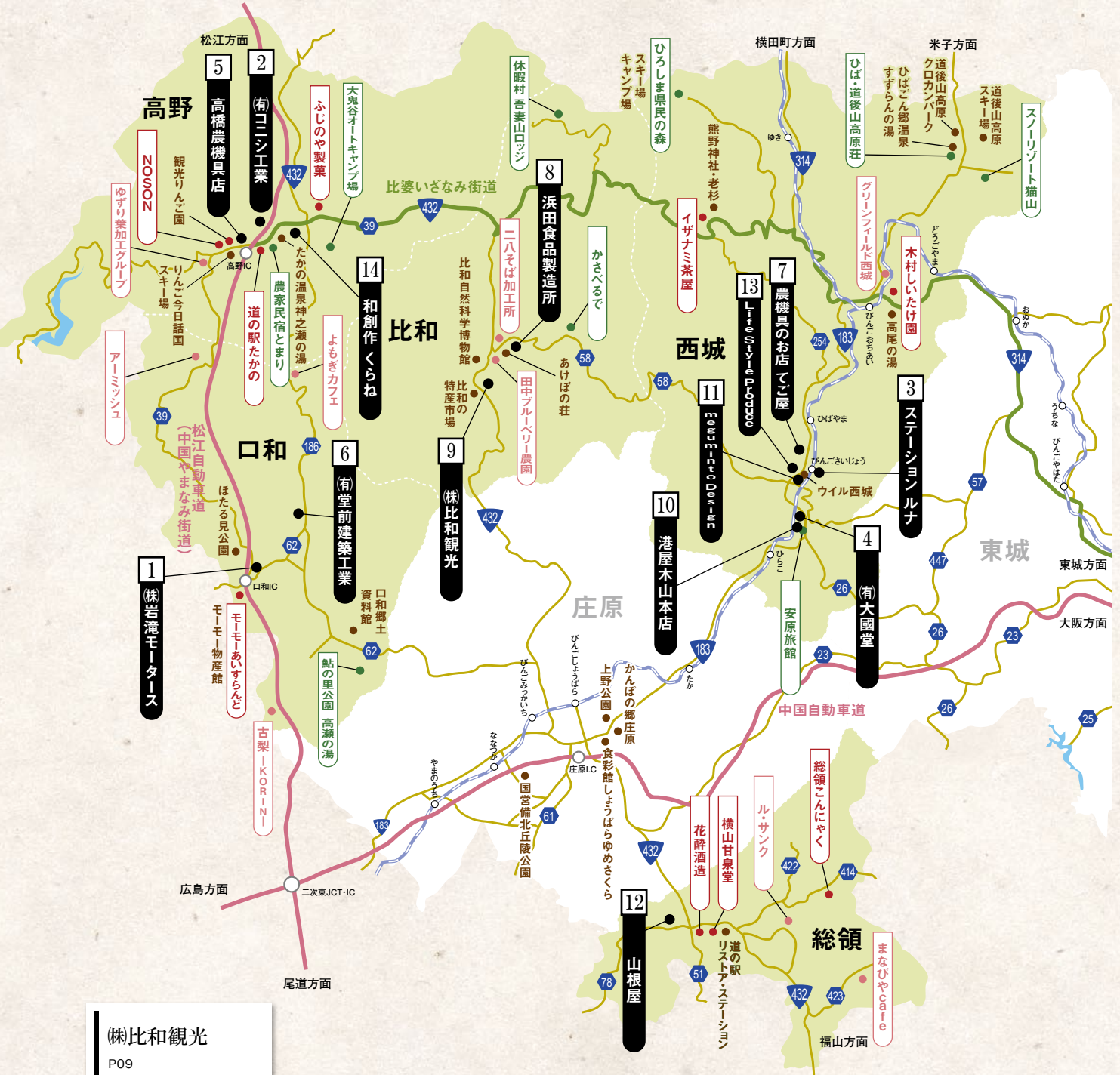
(有)大國堂
P04

高橋農機具店
P05

(有)堂前建築工業
P06

農機具のお店 てご屋
P07

浜田食品製造所
P08



(株)比和観光
P09

港屋木山本店
P10

meguminto Design
P11

山根屋
P12

Life Style Produce
P13

和創作 くらね
P14



備北商工会

西城本所 / 〒729-5731 庄原市西城町西城197-3 TEL:0824-82-2904 FAX:0824-82-2785
 口和支所 / 〒727-0114 庄原市口和町永田495-10 TEL:0824-89-2325 FAX:0824-89-2413
 高野支所 / 〒727-0402 庄原市高野町新市676-5 TEL:0824-86-2011 FAX:0824-86-3039
 比和支所 / 〒727-0301 庄原市比和町比和792-2 TEL:0824-85-2330 FAX:0824-85-2135
 総領支所 / 〒729-3703 庄原市総領町下領家1-3 TEL:0824-88-2127 FAX:0824-88-2994