



# 夢は、 未来デザイン。

— 未来へつながる地域企業の取り組み —

私たちの地元には、地域のため、未来のため、  
また、伝統産業を未来に引き継いでいくため、  
創造的で革新的な事業を  
展開している企業が数多くあります。

Y M F G は、そのような皆さまのお役に立つとともに、  
地域がもっと元気になり、

さらに成長できるようあらゆる視点から

サポートをさせていただいております。

「公益財団法人やまぎん地域企業助成基金」が  
毎年行う助成先の表彰は、その中の一つです。

昭和59年に設立された同基金は、

山口、広島、福岡各県の中小企業、

大学における研究開発に助成を行い、

地域経済の発展に寄与することを目的としています。

今回は、平成27年度助成先19先のうち、

3先のお取引先の皆さまにご登場いただき、

事業内容だけでなく地域の未来についてお話を伺いました。



平成27年度助成基金表彰式の様子

## 山口

〈山口銀行〉



やきもの×食文化アート

JIBITA

## 広島

〈もみじ銀行〉



牡蠣料理×世界進出

牡蠣屋

## 福岡

〈北九州銀行〉



蓄産業×技術革新

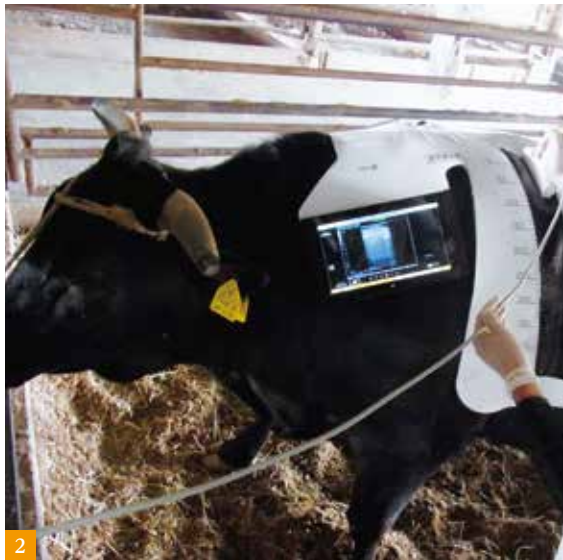
ロジカルプロダクト

# 畜産業にも「IT」を。

やまぎん地域企業助成基金受賞

株式会社 ロジカルプロダクト

福岡



1.「しもふりマスター」を操作する社社長。タブレットを使用することで、より多くの方が利用しやすいように工夫した。2.「しもふりマスター」を利用し、測定している様子。操作しながらタブレットで画像を見ることができる。3.超音波装置と合わせて利用する。

## 霜降り等級を ITで測定

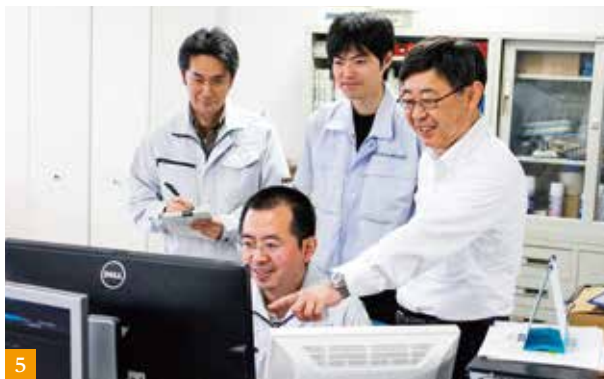
電子機器の受託開発から、「無線＋センシング※」をベースにした自社製品の開発へと業務内容を発展させてきた当社には、社内ハードウェア技術者、組込ソフトウェア技術者、機構設計技術者らが在籍し、様々な製品の開発を高品質・短期間・低コストで生み出すことができる強みを持っています。

そんな当社が2011年、佐賀県の畜産試験場をはじめ、産学官と手を取り合って進めたプロジェクトが肥育牛の霜降り等級推定装置「しもふりマスター」の開発です。

近年、T P P などの影響により、畜産業界では和牛のブランド力や農家の経営体質の強化が急務とされてきました。牛を成育して出荷するまでには約30ヶ月を要しますが、その「質」は食肉として解体するまで明らかになりません。これまでも超音波を使ったBMS（脂肪交雑基準）の測定はなされていましたが、その画像判断ができる人材は全国に10名程度と限られています。ここに画像処理の機械化・自動化を取

※センシング…センサーを利用して様々な情報を計測・数値化すること。





4. 株式会社ロジカルプロダクト代表取締役社長の辻氏(右)と、北九州銀行 天神支店の宅野洋一。「辻社長は、温和な表情の後ろに情熱を秘めた方。福岡・九州を元気にするためのチャレンジを常に行っています」。5.6. データを収集し、様々な結果を紐付けてデータベース化することで、その後は機械そのものが学習し、より正確な解析結果が得られるように育っていく。

り入れることで、一般の畜産農家の方が成育中に牛の様子を判断し、飼料の配合や量の調節、出荷時期を調整することができれば、良質の牛肉を安定して供給することができると考えたのです。

約5年の歳月を経て完成した「しもふりマスター」は、超音波エコーで測定した画像を数値化し、蓄積したデータに基づいてBMSを推定するというものです。データの蓄積で精度が上がるため、他社が参入しにくいというメリットも持っています。また「しもふりマスター」に活用された技術は多方面に応用することができ、例えば九州大学芸術工学部からは「人の筋肉のつき具合が調べたい」という相談も受けています。

当社の強みである「無線＋センシング」という技術はアプリケーションを変えることによって様々な産業に応用することができ、自分たちだけでは実現できないものも少なくありません。そこで必要なのは「謙虚に虎の威を借りる」こと。自治体や企業、自社より優れた会社、大学などと積極的に手を取り合い、また助成金なども大いに活用させていただきながら今後も新しい事業展開を進めていきたいと考えています。

優秀な技術者を九州で育てていきたい。



代表取締役社長 辻 卓則 氏  
Company profile

株式会社ロジカルプロダクト  
[創業] 平成6年  
[住所] 福岡県福岡市南区的場2-25-5  
中原ビル2F  
[問合せ先] ☎092-405-7603



WORK  
STYLE

## 無線通信技術開発 企業の取り組み

株式会社ロジカルプロダクトは、「無線＋センシング」をコア技術に、電子回路設計やソフト開発、機構設計などを行う企業です。その技術は、機械、建築、医療など様々な分野に活用され、産業技術研究所や大学との共同研究も多数行っています。2015年9月には100%出資子会社の株式会社スポーツセンシングを設立。2020年東京オリンピックに向けた市場獲得を目指しています。

# 「牡蠣」を世界へ。

やまぎん地域企業助成基金受賞

牡蠣屋 株式会社

広島



1.「牡蠣祝」(かき祝い)でいただける「牡蠣屋のオイル漬け」(800円)はチーズのような濃厚な味わい。シャンパーニュや、キリッとした白ワインといただくのがおすすめ。2.「日本の職人が生んだ牡蠣を海外の方にも楽しんでほしい」と大前氏。3.「牡蠣醬(かきひしお)」「牡蠣屋のオイル漬け」など、牡蠣の魅力を最大限に生かしたオリジナル製品も自社で製造・販売。

海外にも  
誇れる存在

母と伯父が宮島で牡蠣料理店を営んでおり、私も幼少期からその様子を見てきました。その後東京に出て、広告代理店に勤務していましたが、「物件があるので商売をしてみないか」という伯父からの連絡を受けて、挑戦してみたいと創業しました。考えたのは、東京やNYで人気のオイスターバーのように、牡蠣とワインが気軽に楽しめる店。当店では牡蠣に合わせ、世界各国から厳選したワインをグラスで気軽に楽しめるのですが、これは回転率の高さが見込める宮島だから実現できたスタイルだと思います。

商売を始めるにあたり、宮島周辺の牡蠣についてはかなり勉強しました。牡蠣の養殖には、淡水と海水が交わり、プランクトンが多く発生する場所が適しています。宮島の対岸近くにある地御前海域は特にその条件に恵まれており、全国的にも知名度の高い牡蠣を育てています。しかし私たちが求めているのは、その好条件に甘んじず、徹底的に品質に磨きかけた牡蠣。今、お取り引きをさ





5



6



4

4.牡蠣屋株式会社代表取締役の大前氏(左)と、もみじ銀行 廿日市支店の三原聡介。「訪れるたびに新しい事を考えていってほしい。今後も助成金などを有効に活用しながら、事業を展開していただきたいですね」。5.参道から10分ほど歩いた山の中腹にある「牡蠣屋」。テラスからは宮島の町並みから瀬戸内海、対岸の廿日市市まで一望できる。6.「牡蠣屋」では、「焼きがき」「生がき」ほか牡蠣の1品料理・定食などを提供。メニューに添えられた絵は大前氏が自ら描く。

せていただいているところはその2つのポイントを併せ持ち、私たちの「牡蠣屋」を支えてくださっています。

牡蠣に触れるたび実感しているのが、宮島の牡蠣のポテンシャルの高さです。身そのものに甘み・旨味が凝縮されており、焼いても縮みが少ない。これは世界的にも誇れる牡蠣の特徴です。実は今、海外への出店を考えています。良くも悪くも日本には、海外で認められたものを再評価するという風潮があります。私はこの牡蠣の価値を、やや遠回りしてでも、確実に高めたいと考えています。

2011年には、「牡蠣屋」から徒歩10分のところに姉妹店「牡蠣祝」をオープンさせました。ここは私が細部に至るまで妥協せず、に臨んだ場所。「こんな場所で、最高の牡蠣とワインを楽しみたい」という自分の思いを実現させた場所です。

今後も「本物を目指す」という思いのもと、宮島の牡蠣の価値を見出す作業ともなる加工品の製造などにも力を入れていきたいと考えています。そうした取り組みが、自然と地方創生に結びついていくことを望んでいます。

「本気」で「本物」を目指すことに意味がある。



代表取締役 大前 万象 氏  
Company profile

牡蠣屋株式会社  
[創業] 平成20年  
[住所] 広島県廿日市市宮島町539  
[問合せ先] ☎0829-44-2747



WORK  
STYLE

## 牡蠣料理 専門店の取り組み

島や岬が多く、適度な潮の流れはありつつも穏やかな広島湾では、古くから牡蠣の養殖が行われており、その出荷量は日本一を誇ります。世界遺産・厳島神社を擁する宮島もまた、牡蠣の産地として知られ、島内には牡蠣料理を楽しめる食堂が数多く立ち並んでいます。平成20年創業の「牡蠣屋」は、宮島の牡蠣の高い価値を見出し、今、その存在を世界へと発信しようとしています。

# 「器」で社会貢献を。

やまぎん地域企業助成基金受賞

やきもの・アート JIBITA

山口



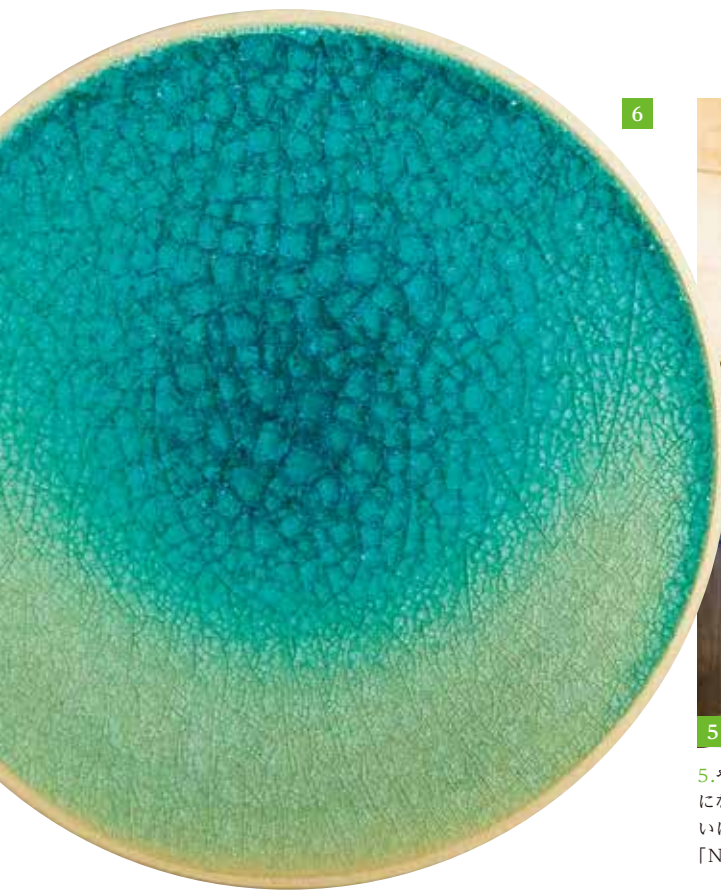
1,2.周南市でフランス料理店を営む橋本桂一シェフの料理と、「JIBITA」セレクトの器をコラボレーションさせた一例。3.作家名「和田山真央」 作品名「UNERI(うねり)」器だけでなくオブジェや陶芸作品も扱っている。4.代表の熊谷氏(右)と奥様のこずえさん(中)、左は現在、JIBITAが期間限定で企画展を開催している「Cafe Gallery 藍場川の家」のオーナー室田佳子さん。「火事で路頭に迷った時、手を差し伸べてくださったのが室田さん。感謝しています」と熊谷氏。

発信の場は  
自分でつくる

萩焼の美術商を営む家に生まれ、学校を出てから6年間は実家で販売や買い付けを担当。一流と言われるものに数多く触れる機会を得て、目を養い、みた。その後、他の世界も飛び込みましたが、やはり「器に関わる仕事がしたい」と、一度家に戻って独立。その時立ち上げたのが「JIBITA」です。萩は古くから焼物の町として栄え、約400年におよぶ萩焼の歴史は本当に誇れるものです。しかし私は、全国各地の焼物や作家と出会う中で、器文化のない場所ので育った作家が修行先で揉まれ、切磋琢磨しながら素晴らしい作品を生み出していく場面に出会い、同時に、恵まれた環境にあるがために停滞しがちな萩の焼物業界の未来に不安を抱くようになりました。そこでまず「JIBITA」は、全国の作家の作品を紹介することで、萩焼の作家に刺激を感じてもらえるような場を目指したのです。しかし名もない経験もない若者が大きな声を出しても、誰も振



6



5. やきもの・アート JIBITA 代表の熊谷氏(左)と、山口銀行 萩支店の杉尾真一。「実は個人的に気になっていたギャラリーで、妻と訪問した際に熊谷さんと初対面。萩の町に貢献したいという熱い思いに打たれました」。6. 熊谷氏が企画・デザインを担当、萩の天龍窯の職人が作陶を行った「N・400」プロジェクトの1品「KIKUGAHAMA」。イメージは萩市内の「菊ヶ浜」。

り向いてくれませんか。そこで、どんな小さなことでもいいから実績を作り、説得力・影響力をつけなければと考えました。その時、大きな力になったのが「料理」でした。

器の町でありながら、萩には萩焼の器で食事を楽しめる場が少なく、私は器と料理が同時に楽しめる場を持ちたいと考えました。そこで手を貸してくださったのが周南市でフランス料理店「Iesorcier」を営む橋本桂一シェフ。2014年9月に、屋外で開催したフランス料理と萩焼のコラボイベントは好評を得て、SNSでは海外の方からも評価をいただきました。また、シェフとの出会いがきっかけで、萩焼の職人の方々と次の400年につながる萩焼を生み出す「N・400」プロジェクトを始動。こちらでも多方面から反響をいただいています。そして今年12月、萩市の浜崎地区に完成予定の新たなギャラリーには、器と料理を主役にしたイベントを随時開催できるようなキッチンを備え、これまで以上に萩焼の魅力を発信します。まだまだ未熟ですが、こうした自分の小さな行動が、少しずつ町の活性化、社会貢献に結びついていけばいいと考えています。

少しずつ実績を重ねながら、業界に恩を返したい。



代表 熊谷 信力 氏

Company profile

やきもの・アート JIBITA

【創業】平成25年

【住所】山口県萩市東浜崎町字菊ヶ浜138-6(平成28年12月より営業)

【問合せ先】☎0838-22-8725



WORK  
STYLE

## 萩焼・ギャラリー としての取り組み

「やきもの・アート JIBITA」は、萩焼をメインに、全国各地で活躍する作家の作品を紹介するギャラリーです。2016年3月、類焼により店舗を失うも、6月、10月までは萩市内のカフェギャラリー「藍場川の家」内に企画展を開催し、12月には、萩市浜崎地区に新店舗をオープン予定。萩焼の次の400年を創造しようとスタートさせた「N・400プロジェクト」で、「やまぎん地域企業助成基金」を受賞しました。