



トップに聞く!

「愛、感謝」をもって事業に取り組み、
生産者とともに繁栄を目指しながら
消費者の皆様健康に寄与したい。

ベストアメニティ株式会社
代表取締役社長

内田 弘氏

取引店／福岡銀行久留米営業部



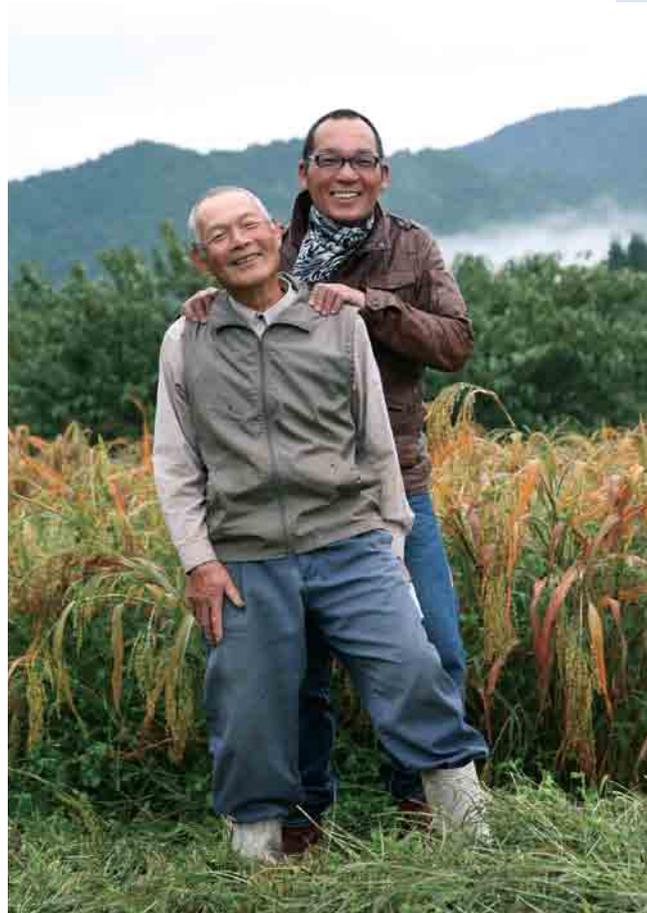


▲当社直営旅館ふかほり邸の前(左から内田社長、谷頭取)

雑穀との出会いをきっかけに、
安全・安心な商品を
提供しながら飛躍

当社は、健康関連商品の製造及び卸・小売を行う会社として1990年(平成2年)に設立しました。以前勤めていた会社で体調を崩し入院した際に、健康について深く考えたことが会社設立のきっかけとなりました。当時の私は、学生時代にレスリングで鍛えた体を過信し、休みはろくにとらず、たばこを吸って、毎日お酒を飲み、食事は外食ばかりで、医者から体調を良くする為に食生活を改善するよう指導されました。私のように、日頃の食生活が原因で、罹^からなくてもいい病気になっている人が沢山いるのではないかと思ひ、「世の中の食を変える仕事になりたい!」と、会社を退社し起業を決意しました。

当社を設立してから4年間は苦難の連続でした。浄水器や自然



▲契約農家の方と内田社長



▲工場見学風景



▲雑穀ブレンド工程



▲研修風景(当社農場でのにんにく植え)

食品の販売、健康教室の開催等、何をやっても手応えを感じる事が出来ませんでした。

そんな中で訪れた、ある農家での雑穀との出会いが私のターニングポイントとなりました。その農家では昔から、売り物としてではなく、家族の健康の為に粟^{あわ}や黍^{きび}といった雑穀を作り、食されていたのです。その話を聞いた時に私は、「これだ!」と身震いするとともに、今後の進むべき道を確認しました。

この出会いを機に、雑穀米の販売を行うようになり、当社の主力商品として多くのお客様にご愛顧頂くようになりました。現在では、更に多くの皆様に当社の商品を広め、健康になってもらいたいという想いから、商品の直販店(ゆずり葉)や、当社で作った野菜や商品を使用した料理を提供するレストラン(旬食堂 キャトルセゾン)・旅館(ふかほり邸)の運営も行っています。

ベストアメニティ 株式会社

「体にやさしい、おいしい健康」
を追求しながら、
生産者との共栄を目指す

当社は、「最大のサービス・最良の商品、おいしい健康」をテーマに、様々な事業を展開し、全国の皆様に安全・安心な商品をお届けしています。食に対するごまかしは絶対にせず、真摯に取り組み、当社の商品を購入して頂く皆様の健康の増進に寄与していくことを第一に考えています。

近年、アトピー性皮膚炎や生活習慣病、また精神が不安定になり、いわゆる「キレる」といった子どもが増えたのはなぜなのでしょう。一説では、カルシウムやミネラル、ビタミン等が不足しがちな現代の食生活が原因とも言われています。雑穀は、そういった私達の健康的な生活に必要な栄養分を豊富に含んでおり、お子様方にも安心して毎日食べて頂けます。

当社主力商品



▲旬食堂 キャトルセゾンで人気の野菜づくし御膳



▲青唐辛子醤油漬



▲ナチュラルクック(雑穀系発酵調味液)



▲国内産 十六雑穀米



▲ふかほり邸客室



▲ふかほり邸(旅館)



▲ふかほり邸見学風景

また、私は「当社」と「仕入先である農家等の生産者」双方の繁栄と幸せをいつも願っています。当社商品の原料や食材は、自社農場で採れたものと、北海道から石垣島まで全国約1,500軒にのぼる契約農家等から直接仕入れた、良質な農産物を使用しています。当社の事業は、良質な食材があつて初めて成り立ちますので、それらを提供して頂く農家等の皆様は一番重要な存在だと考えています。その為仕入れにあつては、生産者の方々が安心して良質な農産物等の生産に取り組んで頂けるような価格設定を行つています。

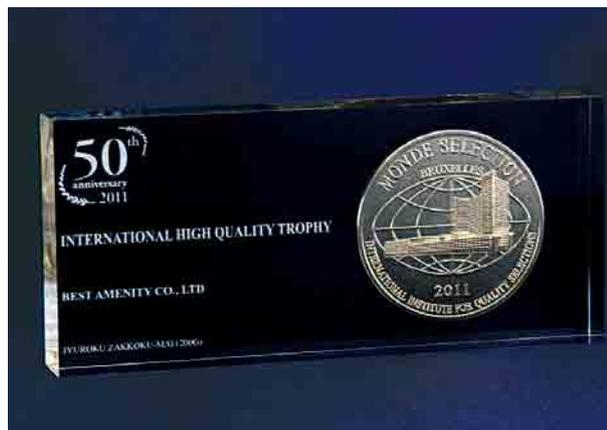
素材を活かした当社独自の商品と
厳しい製造管理体制

当社は、様々な種類の「雑穀米」や、雑穀を使用した化学合成添加物不使用の雑穀系発酵調味液「ナチュラルクック」を主軸に営

業展開を行っています。

まず、当社で取り扱う「雑穀米」は、契約農家から仕入れた純国内産穀物を最良の割合で配合したもので、お米に混ぜて炊くだけで、多種の不足しがちな栄養分を手軽に、美味しく摂取することが出来ます。おかげ様で、飲食料品の品質コンクールとして有名なモンドセレクションでは、「国内産十六雑穀米」が、3年連続で金賞を受賞し、「国際最高品質賞」を達成する等、その品質には高い評価を頂いています。

次に、「ナチュラルクック」は、当社自慢の雑穀を発酵させて出来る雑穀酵素に、日本近海で捕れる新鮮なイワシのみを使用した魚しょうや焼酎といった厳選した素材のみで、余分な成分は一切加えず、昔ながらの自然発酵により製造しています。この化学合成添加物不使用の体に優しい調味液は、料理の際に使用することで、素材の中に入り込んでうまみを



▲モンドセレクション国際最高品質賞受賞時の楯 ▲モンドセレクション金賞受賞時の賞状

ぐっと引き出し、料理に深みとコクを与えてくれます。こちらもモンドセレクションで3年連続の金賞を受賞、看板商品の一つに成長しました。

当社の特徴は、おいしさと安全性の確保、そして更なる品質の向上を目指し、徹底した品質管理を実施していることです。09年(平成21年)には品質マネジメントシステムの国際規格「ISO9001:2008」、JISQ9001:2008を取得しております。

また、当社グループの製造部門である「株式会社こだわりもん工房」では、農林水産省が定めた、有機農産物加工食品の厳しい検査に合格したものにだけ認定マークの表示が許可される「有機JAS」を取得しました。更には、食品等製造時の管理・遵守事項が定められている「GMP(適性製造規範)」や国際的な食品衛生管理手法である「HACCP

(危害要因分析に基づく必須管理点)」も導入しており、原料の受け入れから商品の出荷まで徹底した管理体制を構築しています。

そして11年(平成23年)には、食品トレーサビリティ認証「ISO22005:2007」(穀物業界では日本初)を取得しました。更に、品質日本一の食品加工製造工場を目指し、食の安全を確保することを主眼とした国際規格の「ISO22000」の取得を目指しています。

また、社員教育にも注力しており、各部門内での商品勉強会その他、工場やレストランでの就業体験、身をもって環境保全の大切さ、大変さを体験する竹林の整備等、多彩な研修や実習を実施しています。当社では自社農場で農薬や化学肥料を使わない農業を行っています。全社員がこれを体験することで、安全・安心な食材がどうやって生まれるか、全身を使って理解してもらっています。

ベストアメニティ 株式会社

「愛、感謝」を忘れずに、
ベストアメニティの想いを
全国・海外へ

これから、まだまだ市場拡大の
余地が大きい雑穀米の販売に引
き続き注力しつつ、農林水産省も
推進している農林水産業の6次
産業化の先駆者として多様な事
業を模索し、水産物を扱う漁業へ
の進出も考えています。

また、直販店の「ゆずり葉」と
レストランの「旬食堂 キヤトルセ
ゾン」を全国展開すること、旅館
の「ふかほり邸」を日本一の癒し
の宿にすることも大きな夢です。
そして将来的には、ベストアメ
ニティの想いをもっと日本全国に広
げていきたいと思っています。その
為にも魅力的な商品を開発し、
同時に社員が夢と希望と誇りを
持つて仕事が出来ると企業風土を
醸成・構築していくつもりです。

もちろん企業としての社会貢
献も必要です。現在、グループ全

体で「食の安全を守る」という視
点だけではなく、生産農家の方々
を守るという意味でも、国内産の
原料にこだわることで、食料自給
率に向けた運動に取り組んでいま
す。また、環境に対して何か出来
ることはないかと考え、様々な取
り組みを行っています。割り箸を
使わない「マイ箸運動」や原油を
原料とするレジ袋

の使用を減らす「マ
イバッグ推進」も社
内だけでなく、社
外にも発信してい
ます。

これからも、何事
にも愛情を持って
接し、お取引先をは
じめとする周りの
皆様への感謝の気
持ちは忘れずに、世
界中の皆様の健康
に貢献し続ける企
業を目指して精進
していく所存です。



▲左から内田社長、内田GM、谷頭取、香月部長、大坪久留米営業部長



▲内田社長

◎インタビューを終えて



福岡銀行
取締役頭取 谷 正明

「世の中の食を変える」という創業時の目的を実現する為、幾度もの苦労を重ねながら、「雑穀米」という、かつて一般的に食されていた自然食品を改めて今日の食卓に広められた御社は、消費者からの高い信頼を獲得されておられます。良質な原材料の確保のために、契約農家の方々との直接のつながりを大切にされ、内田社長自ら日本中を飛び回っておられるお姿には感服致しました。

これからも御社の商品を世に広め、我々の健康的な生活を支え続けて頂けることを期待致しております。



トップに聞く!

ハイクオリティ・
ローコストの九州ブランドを
九州からアジアへ、更に世界へ。



株式会社九州エフ・シー・シー
代表取締役社長

杉村 和幸氏

取引店／熊本ファミリー銀行 松橋支店

クラッチ製造における
リーディングカンパニーの
一員として九州・熊本に誕生

当社は、オートバイ用クラッチの分野で世界シェアNO.1を誇るトップメーカー「株式会社エフ・シー・シー（旧社名…不二化学工業株式会社、以下F・C・C）」の国内生産子会社「九州不二化学株式会社」として、1982年（昭和57年）2月に熊本に誕生し、同年10月より操業を開始しました。当社が手がけるクラッチとは、



▲左から富田課長、林頭取、杉村社長、井上支店長、原田課長

エンジンとトランスミッションの間に取り付けられていて、発進・停止・変速時にエンジンの力をトランスミッションに伝えたり遮断したりする「動力伝達装置」のことです。

九州へ進出してきた背景には、当社の主要な取引先である本田技研工業株式会社熊本製作所様と取引するにあたり、お客様の近くである熊本で製造・納品した方が最適という判断があったからです。当初は親会社からの出向者7名、第1期生27名、パート2名の計36名でスタートを切ったのですが、設立の時点で完成していたのは工場建屋だけ。その為九州の生産設備が整うまでは、集団就職しながらに電車で揺られて三重県の鈴鹿工場まで移動し、研修を受けていたそうです。生産開始後も、クレーンへの対応で毎日深夜まで奔走したことや、鈴鹿工場から移管してきた設備で老朽化による故障が多発した為、同じように連



▲クラッチディスク(摩擦板)



▲セグメント方式



▲抄造



▲工場内見学風景

日深夜まで設備改修に追われていたこと等、苦労の連続だったそうです。そうした苦労の最中にあった84年(昭和59年)7月には親会社の商号変更に伴い、F・C・Cのグループ会社である当社も、現在の社名である「株式会社九州エフ・シー・シー」に変更となりました。

そうした設立当初の苦労を乗り越えた後は、順次生産を拡大させていきました。90年(平成2年)に二輪2サイクル用クラッチASSY*の生産を鈴鹿工場より移管し、次いで2003年(平成15年)、軽四輪用ATクラッチASSYの生産を開始。11年(平成23年)には、九州での地場調達の拡大に取り組んでいるダイハツ工業株式会社様より、当社製品使用による燃費の向上を評価して頂き、F・C・C独自(特許取得)のクラッチ生産システム「セグメント方式」による四輪車用のクラッチディスク(摩擦板)を新規で

受注。同年8月から納入を開始しました。

*Assemblyの略で、複数の部品が組み合わされた構成部品(ユニット)のこと。

「セグメント方式」に代表される独自の技術で世界に誇れるモノづくりを実行

F・C・Cグループでは、多くの生産設備と金型を自社開発し、高品質とコスト低減の両立を可能とする一貫生産ラインを構築しています。二輪をメインに四輪の部品も生産しており、国内をはじめ中国やアジア各国、アメリカ、ブラジル等、世界9ヶ国13拠点で現地生産体制を敷いています。

特に注目して頂きたいのが、前述した「セグメント方式」です。これは、テープ状の摩擦材をクラッチディスクの芯板に圧着する方式で、クラッチ生産の効率化及び品質改善において飛躍的な進化をもたらしました。最大の特徴は、



▲コンプリートAssy



▲乾式遠心クラッチ



▲シングルクラッチ



材料の歩留まりを格段に向上させたことです。例えば、従来のリングタイプと言われる「打ち抜き型」では、材料歩留まりが約15%であったのに対し、セグメント方式では約70〜100%と大幅に向上しました。このセグメント製法により、生産のスピードアップが実現出来た他、廃棄物が削減され、環境にやさしいモノづくりにも寄与しております。更に様々な形状のクラッチディスクが生産可能であり、製品に対する幅広い要求に柔軟に対応出来ることも魅力です。

そして、F・C・Cグループのもう一つの強みが、摩擦材です。摩擦材の優劣はクラッチそのものの性能を大きく左右する、まさに扇の要となる存在であることから、その開発・生産には徹底的にこだわっており、摩擦材の開発から抄造（原料をすいて紙を製造すること）、樹脂含浸（硬化、そしてクラッチディスクの芯板への接着までをF・C・Cグループ内で一貫して手掛けています。また、お客様から「こうしたい」とのご要望があれば即座に対応し、サンプルを提供することが出来ます。お客様のニーズに合わせた開発力も、当社を含めたF・C・Cグループの強みと言えるでしょう。

こうした強みをお客様に評価頂き、二輪分野では、国内の主要メーカーをほぼ網羅。世界の有力メーカーへも多数供給しています。四輪分野でも本田技研工業様のオートマチックトランスミッション車には、ほぼ全車F・C・C製のクラッチを採用頂く等、その技術は世界トップレベルだと自負しております。

以上のようなF・C・Cグループの中で、当社は摩擦材製造からプレス部品製造、ASSY組み立てに至るまでの一貫生産ラインを敷いており、効率的な生産を実現しています。



▲鈴鹿8時間耐久ロードレース



▲社会貢献活動の様子(交通安全教室)



▲杉村社長



▲社会貢献活動の様子(清掃活動)

**地域との繋がりを活かに、
今後は開発・設計分野を
兼ね備えた生産工場へと進化を**

環境への対処が声高に叫ばれる昨今、当社でもマネジメントシステムに関する国際規格

ISO14001の認証を取得する等、精力的に環境活動に取り組んでいます。近年では節電の意識を高め、ピーク電力削減のため、昼休みを13時から14時にずらし、日中は極力電気を使用せず、夏は作業服をポロシャツに替えて暑さ対策を講じています。些細な事の積み重ねではありますが、私自身が率先して取り組みながら、常日頃社員にも環境に対する意識を有するようお願いさせています。

また当社は、地域社会から信頼され、存在を期待される企業となることを目指しており、従業員のやさしさが地域・社会の皆様の笑顔に繋がることを、私達の喜びとしております。この想いを具現化する為、会社周辺の清掃や親子交

通安全活動、地元高校生のインターンシップ受け入れ等を毎年行っており、地域活動への参加や社会貢献に積極的に取り組んでおります。これらの活動は当社の社員にとっても良い刺激となっており、今後も継続して行っていく予定です。

将来に向けて注力していることとしては、当社の技術を活用出来る分野で九州エリアにおける新製品の新規開拓も挙げられます。クランチディスクの更なる品質の向上に努めながら取引先への提供を拡大し、いずれは国内全メーカーとの取引を実現したいと考えております。その上で企業体質の改善にも着手し、安定的に利益を確保出来るように工程の集約・効率化に今後も注力していきます。そのため現在、各セクションの業務で適宜係り替えを実施することで、社員に様々な知識を習得してもらうよう努めています。

もちろん世界にも目を向けています。当社を始めF・C・C・グループの多くの事業所が、品質マネジ



▲社員の皆様と

メントシステムの国際規格である「ISO9001」の認証を取得。08年(平成20年)には欧米の主要自動車メーカーで構成されているIAATF(国際自動車プロジェクトチーム)が、自動車部品製造会社に対して要求する品質マネジメントシステムの国際規格「ISO/TS16949:2002」の認証も取得しました。これは、欧米メーカーとの取引拡大を見据えてのもの。熊本を拠点とする当社としては、アジアの玄関口である九州の地理的優位性を活かし、アジアビジネスのサポート拠点として、またアジアを超えた世界各地へのハイレベルな技術の発信基地として更なる進化を続けたいと思っています。

九州での業務が拡大することで、当社の開発・生産技術の向上も見込めることから、将来的には親会社の持つ開発・設計分野を兼ね備えた先進の生産工場となることを目指して、日々の業務に邁進していく所存です。

◎インタビューを終えて

熊本ファミリー銀行
取締役頭取 林 謙治

二輪車、四輪車に必要な不可欠な中核部品であるクラッチの製造に特化されている御社は、生産設備の自社開発やグループのネットワークを活かした一貫生産体制により、高品質で価格競争力のある商品の提供を実現され、また、取引先企業から厚い信頼を得ておられます。これもひとえに、杉村社長様と従業員の皆様が、ものづくりに対する徹底したこだわりと高い意識を共有し、全社一丸となって業務に邁進されているからではないかと拝察致します。

今後も世界的に発展を続ける自動車産業を支える存在として、堅実な歩みが続けられ、熊本から世界へと益々活躍の場を広げられることを心から祈念致します。



トップに聞く!

自然豊かなふるさと
雲仙・島原で目指す、美味養生。
体によくておいしい食品づくり。

きのこづくりを基盤に、
地元素材を利用した
自然食品開発企業へと発展

当社は1943年(昭和18年)
4月、私の父、楠田喜弥きやと人が長崎県
南高来郡みなみきたぐん(現南島原市)西有家町にしありをちょう
に設立した雲仙繊維工業有限会
社を起源としています。当初は、
繊維植物を原料にロープや米俵
の製造を手掛けていましたが、時
代の変遷とともに代替品等が登
場し、需要も先細っていきましました。



株式会社 雲仙きのこ本舗
代表取締役

くすだ よしくま

楠田 喜熊氏

取引店 / 親和銀行 南島原支店
福岡銀行 長崎支店

株式会社 雲仙きのこ本舗

そこで着目したのが、地元西有家町の茸山(なばやま)きのこの栽培研究、つまり「きのこづくり」だったのです。

57年(昭和32年)に当時の長崎県特産課や農業試験場の指導を受けて「長崎県えのき茸生産組合」という名で創業し、当時きのこ栽培の先進地であった長野県への視察等を実施。翌年には「雲仙きのこ本舗」として、えのき茸の人工栽培研究を開始しました。

60年(昭和35年)には、きのこのビン詰め加工販売を開始しました。その後は、九州初となる空調管理下でのきのこの人工栽培や、麺類等の製造を開始した他、島原半島を中心に各種工場・研究所を新設しました。そして、今では当社人気商品となった「養々麺ようやうめん」の発売、通販事業開始、直営店やきのこ採りの体験コーナーの新設といった様々な取り組みにより業務の拡大に努めてきま



▲左から楠田社長、小幡頭取

した。そして2007年(平成19年)、創業50周年を迎えたことを契機に、株式会社へと改組していただきます。

現在は、環境保全・リサイクルの思想のもと、バイオテクノロジーを駆使した本格的な人工栽培により、美味しく栄養豊富な「えのき茸」「しいたけ」「なめこ」「まいたけ」「エリンギ」等、天然のものにも劣らないきのこ5種類を年間約4,300t生産しています。設立以来、これらきのこ類を一日も休むことなく青果市場に出荷し続けていることは当社の誇りです。あわせて、各種加工食品の製造、販売、そして自然食品の開発にも取り組んでいます。きのこ類はもとより、この地域で生産される素材の商品化と自然食品の普及を通して、「地産地消」や子ども達の「食育」に貢献すべく努力邁進しているところです。

力強い企業力へと昇華する 雲仙・島原に根ざした活動と 新商品開発の実績

当社は、雲仙・島原の豊かな自然のもとで、10年以上前から農業の6次産業化を推進してきました。雲仙・島原は日本有数の避暑地であり、九州を代表する温泉地。また、独特の歴史に彩られた古都でもあり、普賢岳噴火から復興を遂げた愛着のある故郷です。更に、気象条件に恵まれた地域でもあり、早くから農業が盛んで、長崎県の農業生産額の4割以上を占めることは大きな特色となっています。有機農業や無農薬栽培の技術も高く、県内外の様々な農業地帯と活発な交流が行われています。これらの環境の中、当社に蓄積された6次産業のノウハウは、他社との差別化に繋がっています。地域の特産品等を用いた加工品開発も当社の強みと言えます。代表的なものが、島原の特産品で



▲工場見学風景

株式会社 雲仙きのこ本舗

ある手延素麺の技術を活かして、自社生産のきのここと組み合わせさせて作った「養々麺」です。これは夏に需要の最盛期を迎える素麺に新たな工夫を加えることで、季節を問わず楽しんで頂ける麺をつくりたいと考えたのが始まりでした。お土産としても持ち帰れるように軽くて簡便性の高い即席麺としましたが、製法は昔ながらの先人の教えを守っています。食べ方はお湯をかけるだけ。即席麺とは思えないコシと歯ごたえを持った麺に、自社栽培のきのこ類を用いた具材、こだわりのかやくや出汁、京都老舗の七味唐辛子を添えることで、今までにない美味しくヘルシーな商品となっています。

「養々麺」は、地域を問わず幅広いお客様に食べて頂きたいことから、地域性ではなく商品の特性を前面に出すことと、売り急ぎをしないことを信条に販売を開始。今日では口コミも手伝って、国内の有名百貨店をはじめ、ニューヨークや

ロサンゼルス、ホノルル等、海外でも販売され人気を博しています。その後も、「滋味養々麺」「式賀そば」「梅そうめん」「坦坦麺」等の新商品を開発し、現在では11種類の麺商品をご提供しています。これら麺商品やきのこ類等は、自社独自で立ち上げたホームページ上でも販売しており、現在、全国で約6万人のお客様にご登録、ご利用頂いております。

時代とともにバージョンアップしてきた経営理念が事業躍進の原動力

当社は、05年(平成17年)より「謙虚たれ、おごるな、いばるな、おこたるな」を経営理念に定めています。当社の理念は10年ごとに時代や状況の変化に合わせて変更しており、最初は「おもしろく、おかしく、健康に」、次いで「継続は力なり」を掲げていました。社員全員にとって分かりやすく、且つ自分自



▲培養中のきのこ



▲雲か山か 愛野店外観



▲雲か山か 愛野店見学風景



▲工場見学風景

身を戒める意味も込めています。

行動指針は、「ダブっても報告」「スピーディに連絡」「素直な心で相談」「綿密な打ち合わせ」。いわゆる「ホウ・レン・ソウ」を厳しく指導しています。頻繁に報告・連絡することで相手に安心感を与え、信頼される人材になって欲しいとの想いからです。私自身が率先して「〇〇に行くが何か用事はないか」「今から飛行機に乗る」等、小さなことでも会社に電話連絡を行うことで、社員の手本となるよう心掛けています。加えて私自身、明確な将来に向けたビジョンが重要という意味から「計画なくして変更なし」を社長の心得として自らに言い聞かせています。

人づくり、地域振興、

環境面にも注力しながら

5年後のビジョン達成を目指す

将来的な目標ですが、5年後のビジョンとして「売上げ目標26億

円」「社員数260人」を設定しており、この実現に向けて努力を傾けています。その中でも特に注力しているのが、良いものづくりと人づくりです。仕事を通じて「雲仙きのこ本舗」に関わる全ての人が幸せになることを目標にも、ものづくりに関しては先の通り、そして人づくりに関しても、毎年研修費等に一定額を必ず充てて、社員教育の充実を図っています。

また、地域振興にも目を向けています。NPO法人を立ち上げ、一般の方々に農業体験をして頂くことで島原の魅力を伝える活動を実施している他、島原半島観光連盟の会長として新しい発想で観光資源の開発・構築にも取り組んでいます。

更に当社では、自然エネルギーの活用にも力を注いでいます。近年、再生可能エネルギーにスポットが当たっていますが、当社では7年前から太陽光発電システム



▲雲か山か 愛野店の様子



▲養々麺製造



▲麺工場



▲養々麺



▲養々麺の中身



▲様々な種類の麺類



▲楠田社長

を設置しており、現在ではメガソーラー発電分野も調査中です。当社は、これまで「美味養生」を体によくておいしい食品づくりをモットーに、こだわりの商品づくりを進めてきました。これからも、きのこづくりを通じて知り合った農家の方々と協力しながら、新たな商品や交流が生まれる活動を継続し、地産地消や子ども達の食育といった取り組みを通して地域に貢献していきたいと願っています。



▲左から一山チーフ、内田センター長、楠田社長、小幡頭取、本多支店長

◎インタビューを終えて



親和銀行
取締役頭取 小幡 修

10tを超えるきのこ類を毎日、生産、出荷し続けている工場では、徹底した管理体制の下で永年蓄積してきたノウハウを活かしたきのこづくりに取り組まれている様子を拝見することが出来ました。また、御社が10年以上前から実践してこられた農業の6次産業化は、地域農業活性化には欠かせない取り組みとして最近注目を集めるようになり、まさに鋭い見識をお持ちの楠田社長だからこそ他に先駆けて実現し得た取り組みだと感嘆致しました。

今後も、食というテーマのもと、地元根差した活動を継続し、人々の健康や地域に貢献されることで、雲仙、島原そして長崎県全体の活性化へと繋がっていくことを期待しております。