

① 島根県産の木材を使用した高品質な住環境づくりを目指す《たなべの杜》② たたら製鉄の復興、特産品開発、森林資源活用、観光・地域活性化などを一体的に手がける《たなべたたらの里》③ KFC、ピザハット、マネケンのフランチャイズ店舗を中国5県から関西圏で運営する《TANABEグローバルキッチン》④ 《理八》などの日本酒を製造・販売する《田部竹下酒造》



## 田部グループ

● 林業／飲食業／建設業／製造販売業など

人と自然の共生をテーマに  
事業を拓き次世代へつなぐ

島根県雲南市吉田町、松江市などを拠点に、山林事業から「食」と「住」に関わる事業に領域を拡げ、新産業創出に挑戦する《田部グループ》。住宅の新築・リフォームの設計施工、造園・外構工事、公共施設の環境緑化工事などを行う《株式会社たなべの杜》。ケンタッキー・フライドチキン、ピザハット、マネケン（ベルギーワッフル）と、世界的外食産業のFC運営を中国5県、関西圏で展開する《株式会社TANABEグローバルキッチン》。保有する山林の維持管理をはじめ、平飼いのこだわり卵、特産品の製造販売、吉田町の地域開発・活性化事業を行う《株式会社たなべたたら》。そして酒類の醸造販売を行う《株式会社田部竹下酒造》と、グループを構成する4社は2019年以降に新設されているが、どれもグループの主体となる《株式会社田部》が取り組んできた事業、あるいは縁のある事業を引き継ぎ、さらに発展させるために分社化した形だ。その他にも、《山陰中央テレビジョン放送株式会社》からなるTSKグループ、合板製造の日新グループ、田部美術館など、幅広い関連会社がある。

## 地域に深く根ざしながら 新時代とともに革新し続ける

島根県に拠点を置き、住まい・空間づくり事業、食に関する事業、地域活性化と文化継承事業を中心に、幅広い分野で活動する企業グループ。「たたら製鉄」を礎に560年の歴史を持っている。

21  
LEADING COMPANY





❶ 2025年5月にオープンした《RITA雲南吉田》。田部家の長屋をリノベーションした、全5室の隠れ家的な古民家ホテル ❷ KITTE大阪にオープンした《出雲しめなわや》。中浦食品との共同経営で、山陰の特産品と銘品が並ぶ ❸ 2024年に道の駅たたらば壱番地にオープンした《金ちゃん亭》

「今後も、わたらの地で受け継がれた自然、ものづくりの精神や地域の文化を、時代に合わせてその価値を磨いて発信し、100年先を見据えて活動していきたい」と語る田部代表。たたら製鉄の歴史を受け継ぎながら、地域に再び躍動を取り戻す。その姿は、中山間地域の再生モデルとして全国に示され、持続可能な社会を築きあげていくだろう。



#### 豊かな食文化を通して毎日おいしさと幸せを届ける

たたらの地で育まれた豊かな自然を生かし、地域の農業振興に貢献。たなべ森の鶏舎のこだわり卵を使ったプリンやバームクーヘンなど自社ブランドのスイーツを全国で販売。また、ケンタッキー・フライドチキンやピザハットなど外食産業のFC経営を通し、豊かで新しい食文化を創造する。

自然と文化を生かしながら人が集まる里づくりを

そして、現代。先代から、自然と文化を残しながら、郷土の発展を図る。という、田部家の使命を引き継いだ、25代当主・田部長右衛門氏。田部代表が描くのは、地方から未来を切り拓く、壮大なビジョンだ。次の100年を見据え、たたら製鉄の歴史とともに紡いだ山を守り育み、そこから生まれた文化や暮らしの豊

かさを次世代につなぐ。たたら里づくり。に社員とともに取り組んでいる。2016年にたたら事業部を立ち上げ、18年に、吉田町で約100年ぶりに、田部家のたたら吹きを復興させた。翌19年には、町内の広さ3.5ヘクタールの山に、一万本の山桜を植樹。「木を育て売る」とだけが林業ではない」と話す田部代表。社員の発案から23年春に開設した自然共生型アウトドアパークの《フォレストアドベンチャーたたら



#### 伝統をふまえ新しい味、全国、世界に届く酒造り

新鋭の杜氏・濱崎良太さんを迎え、2022年から日本酒造りを行う田部竹下酒造。24年には、フランス人のための日本酒コンクール「クラマスタ」で金賞受賞、ミラノの日本酒品評会で最高位のプラチナ賞を受賞するなど海外でも高く評価。25年5月からロンドンで輸出が本格化している。



❶ 製鉄炉に風を送りながら木炭と砂鉄を交互に投入 ❷ たたら操業復活を機に和鉄のゴルフバターを商品化した

自然の恵みを生かし持続可能な事業を推進

田部グループを経営する「田部家」は、江戸時代にたたら製鉄で栄えた日本有数の山林地主で知られる。たたらとは日本古来の製鉄方法で、粘土で築いた炉内に大量の風を送り、砂鉄と木炭を燃焼させて純度の高い鉄を精製する技術だ。今は、日本刀の材料・玉鋼の製造法として知られている。島根県南部の中国山地一帯は、良質な砂鉄、清流、広大な森林に恵まれており、古代から野外でのたたら製鉄が盛んだった。田部家の祖先は、鎌倉時代の1246年、紀州熊野から旧吉田村に入部。室町時代の1460年、初代の田辺彦左衛門が川で砂鉄を採り製鉄を始めたのが、現在の田部グループの事

業活動の起点だ。その後、江戸時代前期、6代目が吉田村で鉄づくりを再興。最新の踏板ふいて、製鉄を通年行える屋内施設や鍛冶場を開設して鉄の生産量を高め、企業たたら経営を確立した。

一方、たたら操業には一度に大量の木炭が必要で、森林資源の安定的な確保が大きな課題となる。田部家は、保有する山々で広葉樹の伐採計画を立て、伐った次の木を植え数十年かけて元通りの豊かな山に育てるという、自然の循環に合わせた資源調達を行った。山を育み、守りながら営んだ製鉄事業の根幹には、人と自然の共生があり、永い時代を経て変わらない。現在の山林業、木材生産、住宅事業、特産食品の開発など、グループの事業に息づいている。

## 地域の「いいね!」を未来につなげる

田部グループの田部長右衛門代表(46)。2016年山陰中央テレビジョン放送株式会社の代表取締役社長に就任。「田部グループとTSKグループ両輪の翼で、地域と島根の発展を担っていく」と語る

室町時代から令和まで、25代続く田部家。江戸時代には同じ奥出雲の櫻井家、絲原家とともに松江藩の鉄師頭取を務め、製鉄業の中心的役割を担った。田部家が興したたたら製鉄は吉田村の一大産業となり、鉄づくりに関わる人とその家族の生活を大きく支えていた。しかし、明治維新以降、原料の砂鉄に代わり輸入の鉄鉱石を用いた近代製鉄業が主流となり、たたら製鉄は衰退していく。1923年、廃業を決断した田部家21代は、約400年の製鉄業で培った林業、木材生産業、当時産業や家庭の主燃料だった木炭の製造販売に家業をシフト。地域の新たな産業創出に取り組み始めた。早くから経営

の近代化を願った23代は、46年、株式会社田部の基礎となる丸田新炭有限会社を創立。続いて現在の日新グループの母体・日新林業株式会社など複数企業を創立し、山林開発、構造材の合板製造など、島根の林業振興に貢献。後の自社の建築・住宅事業進出へつながっている。59年に家督を継いだ24代は、69年、現在の《山陰中央テレビジョン放送》を設立し、メディア・IT事業へ進出。一方で、72年に日本ケンタッキー・フライドチキンとFC契約を結び、外食産業へ挑戦。96年、吉田町に《たなべ森の鶏舎》を開設し、平飼卵の生産や特産品開発など、地域の農産・食文化振興に道を拓いた。







## 田部グループ

創 業 昭和21 (1946) 年11月25日  
代表者 代表取締役 田部 長右衛門  
社員数 2279名 (男1156名 女1123名)  
本 社 島根県雲南市吉田町吉田2407

### 事業内容

林業、飲食業、建設業、製造販売業他

### 勤務地(採用エリア)

- 株式会社田部、たなべたたら<sup>の</sup>里  
たなべの杜、田部竹下酒造  
松江市、出雲市、雲南市
- TANABEグローバルキッチン  
松江市、出雲市、大田市、益田市、米子市、  
倉吉市、鳥取市、広島県、岡山県、山口県

### 採用区分

#### 新卒採用

#### キャリア採用

### インターンシップ・キャリア

- 有** 受入可能な会社(部署)もあり。詳細は  
問い合わせを。

### 採用担当者からあなたへ

田部グループの各会社で求人をしていま  
す。明るく元気で素直な方、そして目標に向  
かって意欲的にチャレンジしたい方を求めて  
います。未経験者も大歓迎。先輩社員が丁  
寧に指導しますよ!



採用に関するお問い合わせ先

0852-60-2539

公式サイトは  
こちら



### 【株式会社 TANABEグローバルキッチン】

広島市に本部を置く《TANABEグローバルキッチン》。中  
国地方を中心に、ケンタッキー・フライドチキン(中国5県)、  
ピザハット(中国5県、関西圏)、マネケン(島根)をフラン  
チャイズ展開している。

もともと接客業に興味があり、食べることが好きだったこと  
から飲食店での就職を考えていた勝部さん。「TANABEグロー  
バルキッチンでは、お客様に食を通じて幸せを届けることがで  
きると知り、ぜひ働きたいと思いました」と話す。勤務先の店  
舗は、学生・主婦のアルバイトを含め、スタッフ全員の仲が良  
いのが自慢。店舗を訪れた人を笑顔で幸せにできるよう、ま  
た、勝部さん自身も笑顔を忘れないよう日々店頭に立っている。



KFC事業部  
勝部 瑞貴さん(24)  
入社3年目



### 【株式会社 たなべたたら<sup>の</sup>里】

田部グループの原点、雲南市吉田町を起点に、山林資源を  
活用した循環型コミュニティの再生を目指す《たなべたたら<sup>の</sup>  
里》。山林事業、特産事業、たたら事業、地域開発事業を展  
開している。

地域開発部の橋本さんは、20代前半で青年海外協力隊に  
参加。帰国後、新たな挑戦を胸に入社した。入社後は、自然  
共生型アウトドアパーク《フォレストアドベンチャー・たたら<sup>の</sup>  
里》の立ち上げ・運営管理に従事。同施設では、企業研修や  
SDGs学習なども企画・提供している。「来場いただいたお客  
様に、里山の価値を“遊び”という観点から伝えています」。  
趣味は出雲神楽で、現在「深野神楽保存会」に所属し、日々  
練習・公演に励んでいる。



地域開発部  
橋本 友太さん(29)  
入社5年目



### 【株式会社 田部】

《株式会社田部》は、田部グループの総務・人事・経営管  
理・経営企画を担っている。

派遣勤務を経て入社した加納さん。前職ではサービス業で  
管理職を務めていたが、30代を迎えキャリアを見直し転職を  
決意した。「社内は中途入社の社員も多く、気軽に相談できる  
落ち着いた雰囲気です」。最初に携わったのは、会計システ  
ム変更に伴うデータ移行。未経験ながらグループ全体に関わ  
る重要な業務を任せられ、大きな学びを得た。現在は、複数社  
の会計や資料作成を担当し、「今後は先輩方のようにグループ  
の成長を支えられる知識と経験豊富な経理部員を目指したい」  
と意欲を語る。



経理部  
加納 波美子さん(33)  
入社2年目



## 未来を拓く、田部グループのシゴトとヒト

### 【株式会社 たなべの杜】

田部グループの社有林を含む  
島根県産の木材使用にこだわ  
り、高品質な木の家を提案する  
《たなべの杜》。ライフスタイ  
ル・機能性・自然エネルギー(光  
や風)との調和など、すべてのバ  
ランスを考えてデザインし、土  
地探しから新築・リフォーム住宅  
の設計、造園、コーディネート、  
施工管理まで、自社一貫で行っ  
ている。

福岡さんは、入社3年目。新  
築やリフォーム住宅の内装(クロ  
ス、照明、カーテン、家具など)  
を整え、空間づくりを行うインテ  
リアコーディネーターとして活躍  
中だ。高校、専門学校で建築デ  
ザインを学んでいたが、実務と  
商品知識はゼロスタート。半年  
間、上司のマンツーマン教育を



設計部  
福岡 心幸さん(22)  
入社3年目



2025年8月に移転した新社屋。洗練された空間に、仕事のモチベーションがさらにアップ  
したという福岡さん。「いずれは住宅以外の、カフェなどの店舗やオフィス空間も手がけて  
みたい」と夢はふくらむ。

### 【株式会社 田部竹下酒造】

田部家は江戸時代に隆盛をき  
わめたたたら製鉄を中心に多様  
な事業に携わり、酒造りもその  
一つだった。1866年、田部家  
が竹下家に譲った酒造り事業  
は、150年を経て、再び田部家  
の元へ。田部家と竹下家を守っ  
てきた“ものづくりの魂”を、  
次世代へつなぐため、2022年  
創立されたのが《田部竹下酒  
造》だ。

蔵元の田部長右衛門氏の下、  
旧竹下本店の蔵人含む5名のス  
タッフ、新たに杜氏として入社し  
た濱崎さんが一丸となって、日  
本全国、そして世界に届く日本  
酒づくりに挑戦している。濱崎  
さんは福岡県出身。岡山の大学、  
大学院で微生物を研究し、  
そのまま日本酒造りの道へ。岡



杜氏  
濱崎 良太さん(36)  
入社4年目



完成まで綿密な計画を立て、酒米を洗う時間も秒単位でこだわる濱崎さん。日本酒造りの  
最高責任者として、米の選定、麹づくり、醪(もろみ)の管理、搾りといった各工程を統括す  
る。瓶のラベル貼りも蔵人と手分けして行う。

受け、その後は先輩にフォロー  
してもらいながら実践的スキル  
を身につけていった。2年目か  
らは内装の提案からすべて任さ  
れるようになり、今では内装に  
加え、玄関やポーチなどの土間  
仕上げの提案も行っている。「お  
客様が求める理想の空間づくり  
のイメージを具体的に提案する  
のが私の仕事。それには、お客  
様をはじめ、社内の営業部や工  
務部とのコミュニケーションが大  
切だと実感しています。情報共  
有を怠らないためにも、毎日T  
oD oリストを作りチェックする  
ようにしています」。今年2月、  
念願のインテリアコーディネー  
ター資格を取得した。次の目標  
は、提案の幅を広げるために2  
級建築士を目指す。

山、愛知の蔵で経験を積む一  
方、7年前から岩手の「南部杜  
氏組合」(現在は南部杜氏協会)  
に加入し、造り手として高度な  
技術の習得や研鑽に努めてき  
た。“クリアでフルーティ。香  
りが高く人の記憶に残る酒”を  
目標とする濱崎さん。23年の《  
試験醸造》から翌24年に発表し  
た新ブランドの《理八》は反響が  
高く、国内外の品評会やコン  
テストで多数受賞を果たしている。  
「自分たちが造った酒を第三者に  
評価してもらい、自社のレベ  
ルがどの程度か確認したい。選  
ばれないことも多々ありますし、  
受賞した時は、今の市場に合  
致した酒質として評価されたこ  
とがうれしい。蔵のスタッフの  
励みになっています」