

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》



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」に関す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・リフォームの設施施工、造園・外構工事、公共施設の環境緑化工事などをを行う《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）など、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の里》、そして酒類の醸造販売を行なう《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たる事業、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。

21
LEADING COMPANY

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。「たら製鉄」を礎に560年の歴史を持っている。

田部グループを経営する「田部家」は、江戸時代にたら製鉄で栄えた日本有数の山林地主で知られる。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探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。最新の踏板ふいご、製鉄を通じて鉄の生産量を高め、企業たら経営を確立した。一方、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、伐つたら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、永い時代を経ても変わらない。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。

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



1 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 2 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 3 2024年に道の駅たたらば夷番地にオープンした《金ちゃん亭》

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、「たらの里づくり」に社員とともに取り組んでいる。2016年に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《フォレストアーバンチャーハンタラ》が、2024年にリニューアルオープン。たまごかけご飯はもとより、親子丼などの軽食も好評で、休日は常に行列ができる。25年5月には、田部家本家居跡・土蔵群の近くに、古民家ホテル《RITA 雲南吉田》がオープン。たら製鉄時代の暮らしを感じながら、特別な時間を過ごすことができる。22年秋、掛合町に創立した《株式会社田部竹下酒造》は、150余年前に田部家が酒づくり事業を委ねた竹下家6代目の名前を冠名にした《理八》を新たに醸造。23年の初搾り以来、全国の日本酒ファンを魅了している。

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、たなべたたらの里
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きます。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」と語り、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 たなべたたらの里】

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《たなべたたらの里》。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
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・経営企画を担当している。

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代を迎える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が多く、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

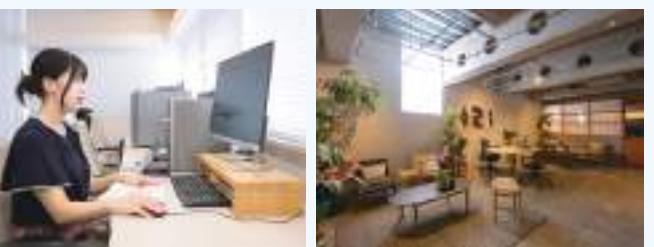
【株式会社 たなべの杜】

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。

福間さんは、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、空間づくりを行な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
福間 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間さん。「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。



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し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せられるようになり、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TODOリストを作りチェックするようっています」。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。

【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。田部家と竹下家が守ってきた“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

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《理ハ》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」