

## 企 業 紹 介

## 有限会社 大瀬商店

☎099-254-3275

鹿児島市

現代にマッチした大島紬を模索した  
「薩摩自由布」が日本百貨店協会会長賞

本場大島紬織元3代目の大瀬輝也さんは、「絹にプリーツはかららない」という業界の常識を覆した新商品「薩摩自由布(フリーフ)」で、2011かごしまの新特産品コンクールの日本百貨店協会会長賞に輝いた。同コンクールに出展するのは3回目。初年度は大島紬のシールで奨励賞を、2010年は大島紬を使った洗顔用手袋で県観光連盟会長賞を受賞している。「自分たちも日常で着物を着ない時代。このままでは大切な伝統が廃れてしまいます。そこで今の生活で取り入れられる方法はないか、テキスタイルとして利用できないかと考えたのです」。紬に陰影をつけるために、全国のプリーツ加工業者をあたって協力を仰ぐなど、業種を超えた試行錯誤は、骨が折れた分だけ確かな経験値として蓄積された。「和にこだわりません。多くの人に魅力を知ってもらえるよう、身近に使えるアイテムを提案していきたい」。



1.大島紬にプリーツ加工を施した「薩摩自由布」は今までにないモダンな表情が魅力。ストールやポンチョ、ボレロ、ベストなど、自由な着こなしができるのも楽しい  
2.併設の「PONGEE」は大島紬ギャラリー＆機織体験工房(10～19時、不定休)。大瀬さんはゆくゆくは機織教室から職人が育てば…という夢も持つ  
3.大島紬をリメイクして作ったティベアは、故人の思い出



住所／鹿児島市荒田1-27-16  
創業／昭和5年  
代表者／大瀬博子  
事業内容／本場大島紬製造販売、京吳服販売、着物リフォーム、和雑貨販売  
URL／<http://www.oose.biz>

## 有限会社 みつわ蒲鉾店

☎0997-24-7060

西之表市

味で勝負したいから自家製すり身 100%  
アイデアで始めた実演販売が実力になる

同社の売り上げは、東京などの大都市が7割で県内が3割。小田晴生社長は、1年のうち半年から9ヶ月ほど各地の物産展を飛び回っている。「25年以上前はすり身だけを販売していたのですが、『家で揚げるのは大変』『油の処理に困る』とお客様の反応はいまひとつ。そこで当時まだ珍しかった実演販売を思い立ったのです」。すると売れ行きがガラリと変わった。「実演販売ではずいぶん鍛えられました。今でも必ずブースの前に出てみて、お客様の目線でチェックすることを欠かしません」。若手社員も出張に行くと、同年代の若者が都会で一生懸命に働く姿を目にし、「自分も頑張らなくては」と奮發するそうだ。つけあげにとどまらず、故郷PRのため鹿児島市中央駅一番街のエールプラザでは種子島のアンテナショップを運営。さらに先の布石として台湾や中国での実演販売にも挑戦し、手応えを感じている。



1



2



1.ギフト商戦で毎年人気の高いつけあげは、種子島・屋久島近海で捕れたトビウオが主原料の100%自家製すり身を使用。增量のためのつなぎを使っていないため、つけあげ本来の食感が楽しめる 2.彩りや見た目も美しい「切てる蒲鉾シリーズ」は、「蒲鉾がきれいに切れないので『切るのが面倒』という消費者の声に応えて誕生した 3.「職人を育てるにはまず自分が一生懸命に手本を見せること。辛抱強く何回でも教えます」と小田社長(手前中央)



住所／西之表市西之表13067-109  
創業／昭和33年  
代表者／小田晴生  
事業内容／魚肉・練製品の製造・販売

## 地域見聞録

### 奄美群島

奄美群島観光物産協会  
設立準備プロジェクトリーダー

松元英雄さん

### 奄美群島5島の特産品・観光を大都市へ一体的にPRする観光物産協会がいよいよ始動



「奄美群島・しま一番コンテスト」で最優秀賞に輝いた商品の一例。①喜界島の「花良治胡椒(けらじこしょう)」②奄美大島の「島しょうが黒糖」③徳之島の「島黒ベーコン」④沖永良部島の「さとうきび酢きらさんポーション」⑤与論島の「やみつき与論茶漬けの素」

2012年4月に奄美群島観光物産協会を設立。奄美5島の特産品と観光のPRを一元化し、大都市への訴求をパートアップしたいと考えています。準備段階の2011年には、地域特産品の掘り起こしを行った「奄美群島・しま一番コンテスト」を実施（奄美群島広域事務組合・奄美群島観光連盟主催）。各島それぞれ

は、包括的かつ着地型の旅行を提案していきます。具体的には亜熱帯海洋性気候の自然を満喫できるマンゴーロープルマーやアマニノクロウサギ観察といった自然体験や、マリンスポーツ体験など、マイアックなプログラムをたくさん用意したい。各島とも特色やスタンスに違いがありますが、それは無理に合わせなくていいのです。『広い網』をかけことで奄美群島らしさが出てくると期待しています。また準備段階の調査では、意外と隣の島のことは知らないものだということが分かりました。まずはお互いに交流し、それぞれの魅力を認識する中で切磋琢磨していくらど思います。

れ魅力溢れる新しい特産品が登場しました。それ以外でも東京の百貨店で開催される物産展等は、スキルアップできる勉強の場なので、少しでも多くの方に出展してもらいたいですね。観光においては、包摺的かつ着地型の旅行を提案していきます。

## ふるさと特産運動 推進指導員からの声

仁科勝海工芸品担当指導員と慶田周平食品担当指導員は3月末日付で退任されることとなりました。それぞれ5年、3年にわたり、ご指導ください、誠にありがとうございました。お二人からのメッセージをいただきました。

### 仁科勝海工芸品担当指導員

日本経済の低迷、生活様式の変化、国内外の産地間競争など厳しい環境にありますが、確かな製造技術に裏付けられた品質と適正価格で必ず勝てます。県特産品協会と協力体制を築き頑張ってください。今後も皆様の製品の愛用と宣伝に努めます。

### 慶田周平食品担当指導員

地元の豊富な食材を利用し、皆様の努力で実際に多種多様な加工食品や特産品が作られています。さらに、本物の味が県内外消費者に広く認知されることを期待し、今後、一県民としてPRしていきたいと思います。ありがとうございました。

## 「かごしまの工芸品匠展」における 県内特産品モニターからのご意見

- ◆鹿児島中央駅・空港・ホテルなど、鹿児島の特産品をもっと幅広く、大きく展示してください。旅先で買って自分の生活の中で使っていくことを楽しみにする人も多いのではないかでしょうか。よその人が買ってくださるだけのたくさんのいいものがあるのですから。（60代・女性）
- ◆伝統のデザインのすばらしさはわかります。それと同じように、やはり、新しいデザインへのとりくみをしていかないと若い世代の人々を取り込めないのでは？ 需要がなければ製品も売れません。売れなければ伝統を引き継ぐ人も育ちません。頑張ってほしいです。（40代・女性）
- ◆もう少し購入しやすい値段のものがあればいいのですが…（50代・女性）
- ◆工芸品を買うのには値段が高いので勇気がいるけれども、3,000円以下のアクセサリーなどであれば手が届きやすいです。それそれがすばらしいので、是非後世に残してください。（30代・女性）