

# 大胆かつ繊細に 伝統伎で刻まれた 黒い光と影の世界。

## 株式会社 美の匠 ガラス工房 弟子丸



▶『霧島切子』

「切子師になって三十年、霧島市が誕生して十年目にここでしか出来ないものを創りたいと思いました」。かつて薩摩切子復元事業にも携わり、現在は故郷の霧島市に工房を構える弟子丸努氏の新作『霧島切子』は、薩摩の黒文化の魅力溢れるブラックラインと、霧島の清流の煌めきを表現したクリアラインの二種。特に黒い切子の制作には高度な技術が求められる。他の色は当りの線をライトで透かして内側から確認しながら彫り進められるのに対し、漆黒のガラスはほぼ光を通さない。手先の感覚頼りの作業は困難を極めるが、飽くなく挑戦心で他に類を見ない繊細なカットイングを実現した。黒とグレーの二色を被せた生地に醸し出されるぼかし（グラデーション）も美しい。もっと気軽に



▶株式会社 美の匠  
ガラス工房 弟子丸  
代表取締役・切子師  
弟子丸努氏



昭和61年より薩摩切子復元事業に携わり、以来伝統の継承と人材育成に努める。平成23年、ガラス工房弟子丸を設立（同25年法人化）。かごまの新特産品コンクールで3年連続入賞を果たす。

「切子師になって三十年、霧島市が誕生して十年目にここでしか出来ないものを創りたいと思いました」。かつて薩摩切子復元事業にも携わり、現在は故郷の霧島市に工房を構える弟子丸努氏の新作『霧島切子』は、薩摩の黒文化の魅力溢れるブラックラインと、霧島の清流の煌めきを表現したクリアラインの二種。特に黒い切子の制作には高度な技術が求められる。他の色は当りの線をライトで透かして内側から確認しながら彫り進められるのに対し、漆黒のガラスはほぼ光を通さない。手先の感覚頼りの作業は困難を極めるが、飽くなく挑戦心で他に類を見ない繊細なカットイングを実現した。黒とグレーの二色を被せた生地に醸し出されるぼかし（グラデーション）も美しい。もっと気軽に

に切子に親しんでもらいたいと、通常より安価に仕上がる無鉛ガラスを使用する。若い世代の需要も意識した帯部分のデザインは自由なアレンジが可能で、進物用にインシヤルを入れるなど、発想次第で用途が層広がりそうだ。これまでも、伝統を踏まえつつ薩摩切子の新たな価値を提案する作品を数多く発表してきた。培った技術と人脈を生かして今年誕生した『鹿児島三味MUZE』は、大島紬のストールと切子がはめ込まれた屋久杉製リングのセット。鹿児島を代表する工芸品が三位一体となった豪華なコラボ商品だ。異業種同士だからこそ生まれた視野の広がりや今後の財産に、三者で共に発展していければと願っている。またこの世にないもの、自らが欲しいと思うものを創ることを楽しむ気持ち。これは、使う人にも伝染するようだ。工房横のギャラリーに所狭しと並ぶ作品は、見ているだけで心躍る。その数はまだまだ増えていく予定だ。

▶種子島の伝統を受け継いだ純黒糖



# 一味も二味も違う 島育ちの黒糖に 詰まったこだわり。

## 日昇製糖

「こだわりの賜物だ。原料となるサトウキビの栽培から手掛けるのもその一つ。糖度が高く、理想的な色合いも出せる黒糖作りに適した品種を選んで使用している。さらに、化学肥料を使わず油粕などを混ぜた有機肥料を施すのが、えぐみのないすつきりとした後味になる秘訣だ。太陽をたっぷり浴びて甘みを蓄えたサトウキビは、冬から春にかけて収穫される。新鮮なうちに搾り出した汁を直火にかけて、一番釜・二番釜・三番釜と移し

うつすらと緑がかつた焦げ茶色。口に入ればホロツと溶けて、やさしい甘さが広がる。種子島・西之表市で昔ながらの製法を守って手作りされる日昇製糖の黒糖は、大量生産の叶わない逸品。その独特の色調と味わいは、同社ならではの様々な



▶日昇製糖  
代表 中村健次氏



創業38年。古くから集落ごとに行われてきた黒糖製造の「結」の心を受け継ぎ、家族一丸となって原料の栽培・製造加工・販売に取り組む。現在は種子島産安納芋とのコラボ商品を構想中。

替えながら手作業でじっくり煮詰めていく。サトウキビの出来やその日の天候などによって変わる加熱時間の見極めには、長年の経験が不可欠だ。アク取りで加える消石灰（凝固剤の役割も果たす）の量を極限まで減らしているため、口溶けが良く料理にも使いやすい。軟らかな食感に仕上がる。同社の中村健次代表は、黒糖をナッツ類などの様々な農産物に絡めた加工菓子の開発にも力を入れている。「軟らかく作るのも、以前黒糖特有の堅さに抵抗を感じるといってお客様の声があったから。今は何よりも食の安心が求められるから、『〇〇%鹿児島産』を基本にしています」。消費者の生の反応がすべての原点。若年層ではお茶請けに黒糖をそのまま食べる習慣が減っていることから、もっと気軽に楽しんでもらえたらと日夜知恵を絞る。黒糖作りへの情熱と、その魅力を伝えようと、する柔軟なアイデアで幅広い世代にファンを増やしている。

# 食品表示の見直しを！

平成27年4月1日から新たに「食品表示法」がスタートしました。

## 主な改善点

### アレルギー表示が変わります

- (1) 各原材料名の後にアレルギー物質を( )書きで表示する個別表記を原則とします。
- (2) これまでアレルギー物質が含まれていることが明白な場合にアレルギー物質名の表示が免除されてきた特定加工食品(例えば、卵をきた特定加工食品(例えば、卵を原材料とするマヨネーズの「卵」のアレルギー表記省略)及び、アレルギー物質の名称を含んでいるため表記しなくてもよいとされてきた拡大表記(例えば、厚焼き玉子の「卵」の表記など)が廃止され、必ずアレルギー物質、例えば「卵を含む」などを表記しなければなりません。

- (3) 例外的に一括して表示する時

は、例えば「卵」や「小麦」が原材料として表示されている場合、これまではアレルギー物質として表示しなくてもよかつたが、今後は、「卵」「小麦」も一括表示欄に改めて表示する必要があります。

### 加工食品の栄養成分表示の義務化されます。

- (1) 容器包装の加工食品には、エネルギー(熱量)、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの5成分の表示が義務付けられます。また、ナトリウムの量は、消費者にとって分かりやすい「食塩相当量」で表示してください。(ナトリウム量×2.54÷1000＝食塩相当量g)
- (2) 表表示可能面積が小さいものや、酒類、小規模事業者が販売す

アレルギー表示の特定加工食品の廃止により、生クリーム(乳成分を含む)、マヨネーズ(卵を含む)の表記が必要になる。

アレルギー表示は個別表示が原則だが、例外的に一括表示が可能。一括表示は全てのアレルゲンを表示する。

添加物以外の原材料と添加物を明確に区分するために、①記号/(スラッシュ)で区分、②改行で区切る、③原材料と添加物を別欄に区分、④事項名として添加物名を設けるなどの方法で表示する。

製造所固有記号のルールが変更。2以上の工場で製造していなければ使用不可になり、製造所を記載する

栄養成分表示が義務化、義務表示は5項目、推奨表示は2項目に。ナトリウムから食塩相当量に。

### 食品表示法・現行制度からの主な変更点(事例は架空のものです)

名称	洋菓子
原材料名	小麦粉、植物油脂、卵黄(卵を含む)、砂糖、生クリーム(乳成分を含む)、ごま、油脂加工品(大豆を含む) <input checked="" type="checkbox"/> 加工でん粉、香料
内容量	100g
賞味期限	欄外上部記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けてください
販売者	〇〇食品株式会社 鹿児島県鹿児島市〇〇町1-1

製造所 〇〇食品(株) 福岡県福岡市東区〇町1-1

栄養成分表示 100gあたり

エネルギー	289 kcal
タンパク質	11.4 g
脂質	10.9 g
炭水化物	38.5 g
食塩相当量	0.3 g

る商品などは、栄養成分表示の省略が認められます。

### 製造所固有記号の使用について

原則として、同一製品を2つ以上の工場で製造する場合に限り利用可能となりました。

### 新たな機能性表示制度

新たに、消費者庁長官に食品の安全性や機能性に関する科学的

根拠などを届け出れば、事業者の責任において機能性を表示することができます。

この機能性表示をした食品は、国が許可する特定保健用食品(トクホ)や栄養機能食品とは異なります。

機能性を表示する場合、食品表示法に基づく食品表示基準や「機能性表示食品の届け出等に関するガイドライン」などに基づいて、届出や容器包装への表示を行う必要があります。

これまで、目的が異なるため複雑で分かりにくいものになっていましたが、今回、消費者と事業者の双方にとって解り易い表示が実現されました。猶予期間もありますので、速やかな切り替えに努めてください。