

新年を迎えて

理事長 鹿児島県知事 三反園 訓



謹んで新年のお慶びを申し上げます。

会員の皆様には、健やかに新年をお迎えのことと、お慶び申し上げます。

本格的な人口減少や少子高齢化の進行など、我が国が多くの課題に直面する中、当協会においては、県や関係団体等と連携して、本県特産品の販路拡大や開発支援に積極的に取り組んでおります。

昨年は、元号が「平成」から『令和』へと改元され、新しい時代の幕開けとなりました。鹿児島県では、全国高等学校総合体育大会「感動は無限大 南部九州総体2019」や第40回霧島国際音楽祭の開催など様々なイベントが開催され、多くの方々に本県にお越しいただいており、全国に向けて鹿児島の多彩な魅力を発信できたものと考えております。

今年は、第75回国民体育大会「燃ゆる感動かごしま国体」・第20回全国障害者スポーツ大会「燃ゆる感動かごしま大会」が開催されるとともに、奄美大島・徳之島の世界自然遺産の登録が期待されており、ますます鹿児島県が注目される年となります。

このような中、地域経済の一翼を担う特産品産業の振興のため、更なる取組を加速させていく必要があります。鹿児島県には、多彩な農林水産物やそれらを活用した加工食品、豊かな自然や伝統の技から生み出される特色ある工芸品など、世界へ誇れる特産品が豊富にあります。

今後とも、皆様と一体となって、本県特産品のブランド力を高め、より戦略的な販売強化に取り組み、「輝く鹿児島」「新しい力強い鹿児島」を目指してまいりますので、会員の皆様には、より一層の御支援・御協力をお願い申し上げますとともに、本年が皆様にとって素晴らしい年となりますことを心から祈念申し上げます。



“安心・安全な食品の創出”をサポートします
～新しい年を迎えて(2020年)～



新年明けましておめでとうございます。

鹿児島県特産品協会会員の皆様には、お健やかに新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

公益社団法人鹿児島県薬剤師会試験センターは、公益性の高い検査機関として、医薬品検査をはじめ、食品検査、水質検査、貯水槽水道検査、温泉水検査、環境検査、微生物検査のほか、公衆衛生の普及・向上、県民の生活環境等の改善に関する調査研究等を実施しております。

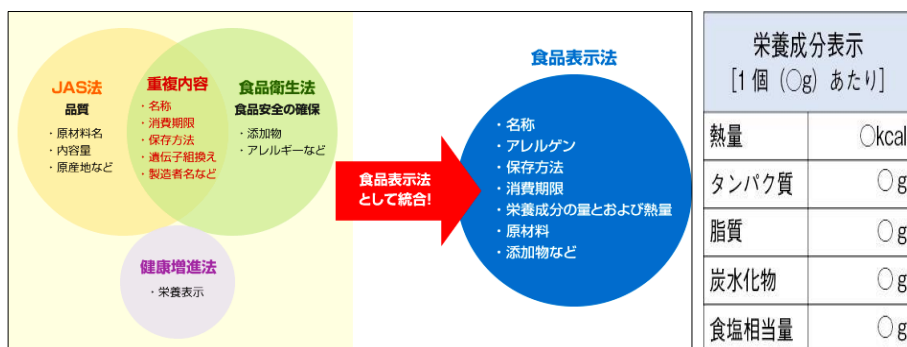
今般、鹿児島県特産品協会の賛助会員として入会させていただきました。今後、当協会の事業及び会員の皆様の事業活動を検査機関の立場で支援して参りたいと思っておりますので、よろしくお願い申し上げます。

さて、皆様の食品分野については、2015年4月に改正食品表示法が成立し、食品表示のルールが変更され、5年間の猶予期間を経て今年4月から施行されます。また2019年6月には改正食品衛生法が成立し、食品事業者にはHACCPによる衛生管理が義務化され、今年6月から施行されます。

このような中、今回は新食品表示法の概要についてご紹介いたしますので、参考にさせていただきたいと思います。

今回の改正では、食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保する観点から、これまでの食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品表示に関する規定を統合し消費者に分かりやすいものとなりました。主な変更点として、原則、全ての消費者向けの加工食品及び添加物には「栄養成分表示」が義務化され、添加物・アレルギー表示に係るルール変更、原材料名表示等に係るルール等の改善、新たな機能性表示制度の創設などがあります。特に、皆様に関係するものとしては、栄養成分分析に基づく栄養成分表示の記載方法が挙げられます。「熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量」の項目は、この順番どおりの表示が必須になりました。表示する値を得る方法として分析値に加えて計算値、参照値又はこれらの併用値を用いることができますが、表示された含有量に合理的な根拠が必要になりますので、表示基準に沿った適切な表示を行うためにも、理論値ではなく、実際の分析値に基づいた栄養成分表示が必要となります。

経過措置期間が間もなく終了いたします。栄養成分分析や包材の製造、印刷業者が込み合い、通常よりも納期に時間がかかることも予想されます。食品表示法の詳細については国又は県・市保健所へ、栄養成分分析については当試験センターにお問い合わせいただき、早めに対応されることをお勧めいたします。



当試験センターにおきましては、皆様と一緒に鹿児島県の豊富な資源・食材を活かした安心・安全な食品の創出に取り組んで参りたいと存じます。

結びに、今年は、かごしま国体、56年ぶりとなる東京オリンピック・パラリンピックが開催される記念すべき年であります。皆様にとって記憶に残る幸せな年でありますよう、また、鹿児島県特産品協会並びに会員の皆様の益々のご繁栄を祈念いたしまして新年のご挨拶といたします。

公益社団法人 鹿児島県薬剤師会 試験センター

所長 米澤 守光 氏

1949年鹿児島県大島郡喜界町生まれ。

明治薬科大学卒業、薬剤師免許取得、鹿児島県に奉職、県衛生研究所、県病院及び保健所勤務後、県保健福祉部参事兼業務課長、日本赤十字社鹿児島県赤十字血液センター事業部長を経て、2016年より現職。



ご当地カラーで特産品に付加価値を！ 「かごんまの色」活用のすすめ

令和2年の新春を迎え、心よりお慶び申し上げます。

少し前になりますが、新元号に変わる頃、日本流行色協会は「令和 慶祝カラー」を発表しました。「令和」が万葉集の梅花の歌をもとに選ばれたことから、「梅」「菫」「桜」の3色が決定され、ファッションや雑貨、飲食など様々な領域で取り入れられました。雅で美しい3色を通じて新しい時代の慶びを日本全国で分かち合ったことは、皆様の記憶に残っているかもしれません。

このように、色はその地域の歴史、文化、風土、さらには私たちのアイデンティティーや未来へ向けた願いなどと深くつながっており、その色が様々な領域の事物に活用され、繰り返し人々の目に触れることで、特定のメッセージを人々と共有することができます。そして、その色を通じて醸成される愛着や誇りにより、事物に対する人々の消費行動が喚起され、それがさらに人々の目に触れ、愛着や誇りを強化し…という正循環を生み出すシステムになりうると考えられます。言い換えれば、色はブランディングの要と考えることができます。

地域のブランド力向上に資するような「ご当地カラー」を開発できないだろうか？

そのような思いから、鹿児島大学 環境色彩学研究会は平成28年に鹿児島県らしい色の研究を始め、地域資源の選定、測色及び印象調査、色の選定、使い方の検討、実際の商品開発を経て、地域の方々との対話を重ねながら4年をかけて「かごんまの色」を策定しました。

現在、「かごんまの色」では18色を公開しています。これは総選挙（住民投票）で明らかになった上位色をもとに選定したものです。各色には鹿児島県の特産品、景観、方言や願いなどに由来したオリジナル名、カラーストーリーとともに、様々な創作物への活用を可能とするため、複数種類の色彩価値情報を付しています。

加えて、「かごんまの色」のロゴを作成しました。モチーフは、鹿児島県の代表的な特産品である薩摩切子や竹細工としました。18色の配置は、円環状に並べたときの色の順番や、鹿児島県のシンボルとも言える桜島の地名などの位置関係、鹿児島県でも古くから取り入れられてきた風水の考え方からヒントを得ています。

「かごんまの色」は、これまでに県内の複数の事業者様によりポスター、パンフレット、ウェブサイト、バッグなどに活用されています。このうち、亀崎染工（有）との共同研究によって完成した「あづまバッグ」は、「2019かごしまの新特産品コンクール（工芸・生活用品部門）」で鹿児島県知事賞を受賞しました。亀崎染工（有）が有する卓越した技術力や意匠力は言うまでもありませんが、開発に際し、本研究成果が「鹿児島県らしさ」の創出に少しは寄与したのではないかと推測しています。

「かごんまの色」は、鹿児島県の皆様の共有の財産として使っていたただくことを想定し、利用規定の範囲内であれば、個人、法人、商用、非商用問わず、無料で利用可能としています。今後も、皆様からのご意見も引き続き取り入れ、さらに使いやすいカラーセットにしていきたいと考えています。

特産品業界の皆様、地域共創による「かごんまの色」をぜひご活用ください。「かごんまの色」が、これからの時代に羽ばたく特産品に「鹿児島県らしさ」の方向性を指し示す、羅針盤のような存在になれば幸いです。詳しくは<https://www.krcc.kagoshima-u.ac.jp/article/kagonmanoiro2019/>ご参照



かごんまの色



鹿児島大学 産学・地域共創センター 連携推進部門 COC+グループ
特任助教／学生支援コーディネーター 牧野 暁世(まきの あきよ) 氏

2013年 名古屋大学大学院環境学研究科 社会環境学専攻 博士課程後期課程単位取得満期退学
2013年 岐阜県で共同研究者と地域ブランディングを行う合同会社を設立。
2015年 景観アドバイザー(愛知県豊田市)。国道沿いの景観や大規模建造物の色彩アドバイスをを行う。
2016年～現職。地方創生に向けた学卒者の地元定着支援を行う傍ら、「鹿児島大学環境色彩学研究会」を立ち上げ、地域資源色を活用した地域ブランディングの研究を鹿児島県で開始。



～中国への本県産品輸出の現状と可能性について～

上海代表処首席代表 伊瀬知 強

中国の変化のスピードは日本よりもはるかに速いです。いざ決定されるやスピーディに物事が進み、圧倒的な人口を背景に大きなブームが起こる可能性もあります。その分、競争が激しく、入れ替わりも速い。消費行動も旺盛で、プチ贅沢、安心・安全消費、コト消費などが最近のトレンドになっています。

2018年の中国人訪日客数は838万人（第1位、対前年比13.9%増）で、訪日時に食べた日本食を帰国後も食べたいと考える中国人は多く、また、中国国内の日本食レストランは2017年に4万店以上に急増しており、今後さらに日本食の裾野が広がる可能性があります。

日本から中国へ輸出される農林水産物・食品を見ると、2018年輸出額上位品目は、ホタテ貝、丸太、植木等、アルコール飲料、清涼飲料水の順になっています。最近ではアルコール飲料の伸びが顕著で、これは日本酒やウィスキーの輸出額増加が主要因です。日本食ブームの影響で日本酒の輸出額は2018年に対前年比35%増となっています。一方、遺憾ながら、焼酎は1.6%の減です。

輸出されている本県産品は、調味料、加工品、飲料、水産物などです（図表参照）。農畜産品である本県にとっては歯がゆいのですが、中国当局の厳しい規制により、日本からの牛肉や豚肉、野菜等は輸出できない状況です。

本県産品に限りませんが、中国における店舗販売の場合、「販売している≠普及している」と言われるとおり、かなり厳しい現実があります。普及しない原因として、価格が高い、使い方が分からない、違いが分からない、の3点が挙げられます。安価なローカル商品で代用可能なら、そちらを購入するわけです。物産展やフェアなどあらゆる機会を捉え、試飲・試食などを地道に繰り返し、違いは何かを明確にしていく必要があります。

なお、11月には中国最大規模の「第2回中国国際輸入博」が上海市内で開催され、本県からも焼酎、乾麺、水産物の7企業が参加されています。上海市内だけで日本食レストランは3千店舗以上あり、飲食店で使ってもらうのは有益です。

前述のとおり、日本酒は中国でも消費量が拡大していますが、焼酎は苦戦しています。芋焼酎の香りや味がまだ中国人に受け入れられていないことと、もともと中国文化にない「お湯割り」「水割り」などの飲み方が理解されないことが原因と聞きます。

鮮魚についても日本人とは味覚が異なり、白身魚はあまり人気がありません。脂ののったサーモンが一番人気です。

一方、高価だが中国人オーナーに気に入られ、中華料理チェーン店で採用されている調味料などもあると聞きます。

最近のトピックとして、先日12月19日付で中国政府機関から日本産牛肉の輸入を一部解禁すると通知がありました。日本一の本県産和牛が中国の飲食店やスーパーなどに並ぶ日が待ち遠しく感じられます。

中国で流通している主な県産品

分野	品目
調味料	醤油、ポン酢、みそ、ゴマ油、黒酢、黒砂糖、めんつゆ
加工品	乾麺、納豆、菓子
飲料	焼酎、リキュール、ウィスキー、水
水産物	ブリ、キビナゴ加工品



海外への販路拡大を支援します

パリでの日本食関連見本市「セボン・ル・ジャポン」に出展

2019年11月1日(金)～3日(日)の3日間、本県特産品の輸出促進を図るため、欧州における情報発信地であるパリ・マレ地区において開催された日本食関連の見本市「セボン・ル・ジャポン」において、本県から菓子、焼酎、茶のPRを行った。

会場には、マレ地区(流行の発信地でおしゃれ地区)というエリアの特徴からフランス周辺国を含む約1万5千人が来場し、日本食に関連する出展者38社がうどんやそば、茶、たい焼き、工芸品では木・陶器・ガラス製品などのPR・販売等を行った。

会場の周りには入場を待つ人々が長蛇の列をなし、来場者アンケートの結果「もっと多くの商品を紹介してほしい」「職人の技を見たい」などの要望があるなど、日本の食や食文化への興味の高さが感じられた。

本県からの出展者には、現地飲食店バイヤーからの商談・サンプルの要望のほか、一般消費者からの販売場所についての問い合わせ、また、現地商社等との情報交換も行うことができたことから、今後の展開が期待される。

また、今回は併せて現地の日本産農林水産物の輸出状況等の調査のため、市内の百貨店や量販店、有機食品専門店、飲食店等の視察も行った。



本県産茶、焼酎、他県産の菓子や飲料、レトルト商品など多くの日本食品が日本での販売価格の2～3倍の価格で販売されていた。

いずれも日本製品を主として取扱う店舗で販売されているケースが多く、店舗からの情報では、現地のお客様が購入される機会は多くないとのこと。今後の認知度向上の必要性を感じた。

今後は、年明けに現地のパリ・日本交流協会に日本のアンテナショップがオープンすることから、その運営会社や現地商社等との情報交換を行いながら、継続的にPRを続けていきたい。

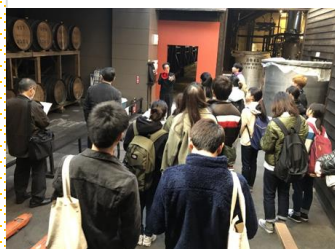
次世代への伝承を支援します

鹿児島国際大学学生を対象に 産地研修会を開催！

本県の伝統的工芸品や食品への理解と認識を深め、若い感性を生かしたモノづくりを支援するため、鹿児島国際大学学生17名(中国からの留学生2名含む)を対象に「かごしまの特産品産地研修会」を開催しました。

今回は、濱田酒造(株)と亀崎染工(有)を訪問し、各業界が直面している現状や今後進むべき方向性などについてのご講話と、焼酎蔵見学・試飲体験及び「ミニ大漁旗」の染付け体験をいただきました。産地研修会に参加した学生から「地元だが初めて知ることが多かった」「普段あまり飲まない焼酎だが、飲み方や種類でこんなに違いがあるとは思わなかった」「大漁旗をキレイに万遍無く染めることがとても難しかった」などの意見がありました。また、試飲で気に入った焼酎を購入する学生や、染付け体験では旗を裏返して完成イメージを確認しながら色の配置バランスなどを率先して聞く学生もいました。

なお、伝統工芸の現状として後継者不足だけでなく、関連する道具職人の廃業なども深刻化しており、伝統技術を守ることの厳しさも考えさせられる研修会となりました。



「2019かごしまの新特産品コンクール」入賞商品決定！

多様化する消費者ニーズに対応した売れる商品づくりを促進するため、「2019かごしまの新特産品コンクール」を令和元年10月・他の出品者との交流の機会となった。8日（火）に開催いたしました。（主催 か・出品すること自体が、新商品開発の意欲向

ごしまの新特産品コンクール実行委員会（構成員 鹿児島県・鹿児島市・当協会）

今回、食品部門103品目、工芸・生活用品部門35品目の合計138品目が出品されま

【審査員の評価】

海外への輸出を目的としている商品があり、またビジョンを明確に持っており良かった。大の追い風になり、商品の問い合わせが殺到している」との声をいただいております。また、コンクール当日は、県内外から多くのバ

イヤーを招へいしたことや、個別商談会も設けたことによって、見積依頼の他に、商品のPR方法やブラッシュアップのアドバイスを受けた企業が多かったようです。当協会が招へいしたバイヤーからも多数見積依頼が来ており、現在商談中です。今後、かごしまの新特産品コンクール実行委員会では、皆様の商品の販路拡大、モノづくりを支援して参ります。

【出品者・入賞者の声】

・100%の仕上がりと思って出品した商品であったが、県外バイヤーなどから「外見で商品が見えないので、せっかくだつたら

【審査風景】



【入賞商品】

○食品部門



○工芸・生活用品部門



※入賞商品の詳細は、当協会ホームページにてご確認ください。

会員紹介

食肉文化の本場ヨーロッパの伝承技術と 鹿児島県特産品をマッチング

南州農場株式会社 営業部 林 千博氏



1976年に鹿児島県南大隅町（旧佐多町）にて地元生産者4名と豚20頭から事業開始した『南州農場株式会社』。今では、関連会社を含めた4社で生産から加工、食肉販売・飲食店経営まで手掛ける六次産業化と消費者に供給体制・生産体制を公開し、作る人の顔が見える「一貫経営体制」をこだわり抜く企業だ。

昨年10月に開催した「2019かごしまの新特産品コンクール」にて「黒毛和牛熟成生ハム」が鹿児島県知事賞を受賞された。この商品開発に関わったのが、営業部の林氏。開発経緯は、当社では黒豚の加工品製造がメインであったが「せっかく鹿児島県産黒毛和牛も生産しているのに…」という想いから、元々あった「黒豚2年熟成生ハム」からヒントを得て、3ヶ月という短期熟成で試作した事が始まりだった。わずか半年で他に改善点が見当たらないぐらいに仕上がり、社内でも非常に好評だ。製造方法もハム・ソーセージの本場ヨーロッパと同様の技術を駆使し、県内の天然塩で仕上げた。本場とどうしても違うのは気候・風土。これを補うのは、ヨーロッパから取り寄せた設備の導入と「ドイツ食肉マイスター資格」を持つ小林良子氏だ。この商品は、様々な条件と小林氏の存在がなければできなかった商品だという。

また、上記コンクールでは審査員、バイヤーからパッケージの改善点など率直な意見・アドバイスをいただいたとのこと。林氏は「バイヤーの意見は、お客様の声を代弁している。コンクールは、そのような声をダイレクトに聞ける貴重な場だ。早急に改善し、もっと商品のレパートリーを増やしていきたい。」と意気込む。

既に次の新商品を開発中であり、海外輸出にも積極的だ。輸出には一定の規制や厳しい検査がある為、一企業が輸出の仕組みや知識全てを網羅するのは非常に難しくアドバイスが欲しいという要望もあったため、今後、当協会としても企業が持つ課題を各関係団体と連携して支援していければと考えている。

ふるさと特産運動推進指導員奮闘記

HACCP（ハサップ）の研修会等に参加して、
食品の衛生管理計画作成や実践に当たり取組内容を確認しましょう

ふるさと特産運動推進指導員 食品担当 稲森 龍平

HACCP 7原則

- ① 危害要因の分析
- ② 重要管理点の決定
- ③ 管理基準の設定
- ④ モニタリング方法の設定
- ⑤ 改善措置の設定
- ⑥ 検証方法の設定
- ⑦ 記録と保存方法の設定

新春のお慶びを申し上げます。本年も昨年同様どうぞ宜しくお願い致します。
さて、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することを目的とする食品衛生法が平成30年6月に一部改正され、原則として全ての食品等事業者がHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理に取り組んで頂くことが義務化されます。

HACCPとは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物購入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。この取り組みに当たりまして、食品関係団体が作成した業種別手引書について厚生労働省ホームページに掲載され、各種講習会も開催されています。まだ対応しておられない事業者の皆様は是非講習会にご参加され、取組内容を把握しましょう。

なお、HACCPに沿った衛生管理は、認証や承認の制度ではありません。事業者の実施状況については、保健所等が営業許可の更新時や通常の定期立入検査等の際に、HACCP 7原則の考え方に基づいて衛生管理計画の作成や実践がなされているか監視指導が行われる仕組みになります。

なお、ご不明な点は、お近くの保健所までお問合せください。

鹿児島県特産品協会 事業部企画開発課

（ブランド支援センター）紹介

企画開発課では、①新商品開発に関連する相談対応（原材料、パッケージ、品質表示等）や販路開拓支援、②研修会の開催や市町村・団体等が開催される研修会等への専門家派遣、③消費者やバイヤー等の意見やアドバイスを収集するためテスト販売・商談会の開催、④東京店の工芸品ギャラリーや物産展会場等を活用した工芸品の販路開拓及び情報発信、⑤国内外の市場動向や商談会などの情報発信を行っております。

その中で特筆する事業としては、毎年10月に鹿児島県・鹿児島市と実行委員会を立ち上げ、「かごしまの新作特産品コンクール」を開催しており、今年で15回目となりましたが、毎年多くの方にご出品いただいております。入賞者の中には新規取引先が増え、販売数が大幅に増加したところや県外百貨店等からの引き合いが増えているところもあります。また、県内外からバイヤーを約30名招聘しており、販路が広がった出品者も多く見受けられます。

当課には、ふるさと特産運動推進指導員が2名常駐しており、巡回指導・助言も行っておりますので、商品開発時などで何かお困りのことがございましたら、お気軽にご相談ください。

前列左より、 恵原要、 稲森龍平
後列左より、
木下和代、 津田知久、 池田聡司



協会インフォメーション

ここでしか聞けない「実務に役立つビジネス講座」開催のご案内

当協会では、売り場での陳列、競合商品との差別化やキャッチコピーの在り方など様々な観点からのパッケージデザインの制作における着眼点や社内業務をWebポータル化することで業務効率を上げて経費を削減するデジタルワークプレイスについて学ぶセミナーを開催いたします。受講ご希望の方は、鹿児島県特産品協会へFAXまたは郵送にて直接お申込みください。

日 時：令和2年2月5日（水） 14：00～16：00

会 場：鹿児島サンロイヤルホテル 高隈の間

定 員：100人

入場料：3,300円（税込）

演 題：「パッケージデザインの考え方・事例紹介」

「デジタルワークプレイス構築による働き方改革」

講 師：並木 幸太 氏（株式会社オキシゲンデザイン 代表）

（プロフィール）

商品パッケージ・WEBデザインから、雑誌の企画編集まで行う。百貨店、スーパー催事の商品パッケージデザイン企画実績多数、羽田空港フリーペーパーや有名アーティストの会報誌やCDジャケットのデザインを手がける。

＜お問い合わせ・お申込先＞

（公社）鹿児島県特産品協会 ブランド支援センター

TEL：099-223-9177 FAX：099-227-0768

※詳細および出品申込書は、鹿児島県特産品協会ホームページよりダウンロードできます。

