

新年を迎えて

理事長 塩田 康一



令和4年の年頭に当たり、謹んで新年のお慶びを申し上げます。

昨年は、新型コロナウイルス感染症の脅威にさらされた一年でありました。本県においても8月に爆発的に感染拡大したことから、まん延防止等重点措置が適用されるとともに、本県独自に緊急事態宣言を発令するなど、これまでにない非常に厳しい局面を経験しました。会員の皆様におかれましても大変な御苦労の中、試行錯誤を重ねながら、前向きに事業を継続されていることに、深く敬意を表します。

当協会におきましては、新型コロナウイルス感染症に注意しながら、本県特産品の品質向上や販路拡大、宣伝・PR等を推進するため、県や関係団体と連携して、様々な取組を実施してきたところです。

物産展につきましては、昨年4月に博多大丸において初めて鹿児島物産展を開催するとともに、東武百貨店池袋店においては、鹿児島物産観光展を初めて春と夏の年2回開催し、多くの方々に御来場いただきました。

また、コロナ禍の中、急速に拡大する消費者向け電子商取引市場の需要を取り込むため、かごいろYahoo!ショッピング店を新たに開設するなど、インターネット販売を強化しました。

さらに、11月に開催した2021かごしまの新特産品コンクールにおきましては、アフターコロナやSDGsの視点を盛り込みつつ、鹿児島の素材を生かした魅力的で熱意とアイデアに溢れた新商品が多数出品され、生産技術及び開発意欲の向上等が図られました。

このほか、昨年7月には、奄美大島及び徳之島が沖縄島北部及び西表島とともに世界自然遺産に登録されました。当協会としまして、屋久島、奄美の世界自然遺産と明治日本の産業革命遺産という3つの世界遺産を有する国内無二の本県の強みを生かして、特産品のPRや販路拡大に努めてまいります。

いよいよ今年は本県で5年に一度の全国和牛能力共進会が開催されます。大会期間中、全国から多くの来場者が予想されることから、この機会に、食や自然、文化など本県の魅力を存分に体験いただき、今後の販路拡大につながるよう、本県特産品の積極的なPRに努めてまいります。

また、海外においては、上海事務所を拠点として本格焼酎をはじめとした本県特産品の中国市場への拡大を図りますほか、台湾や香港、シンガポールの小売店とタイアップした鹿児島フェアを開催する等、販売力を強化してまいります。

本年も会員の皆様と一緒に、世界に誇れる鹿児島の農林水産物や加工食品、工芸品等のブランド力の向上及び戦略的な販売の強化等に努め、本県産業の「稼ぐ力」の向上に取り組んでまいります。

今後とも会員の皆様のより一層の御支援・御協力をお願い申し上げますとともに、本年が皆様にとりまして実り多き一年となりますことを祈念申し上げまして、新年の挨拶いたします。



東武百貨店船橋店 「第21回 鹿児島物産展」開催

鹿児島県と当協会では、令和3年12月9日(木)～15日(水)の7日間、首都圏のベッドタウンである千葉県船橋市の東武百貨店船橋店において、本県及び本県特産品のイメージアップ並びに需要拡大を目的に「第21回鹿児島物産展」を開催しました。本県より45社(工芸品11社、食品34社)が出展し、自社商品の売込みを図るとともに鹿児島の魅力をPRいたしました。

【コロナ禍における開催状況】

会期中はコロナウイルス感染症対策として試食・試飲は中止し、通路幅を従来の1.5倍として取り組みましたが、感染者数が落ち着いてきたこともあり、会場は多くの鹿児島ファンで賑わいました。街中の人出は以前より増えており、徐々に従来の商況に戻りつつあることを感じました。

【新規鹿児島ファンの拡大】

今回の催しは、百貨店のお歳暮ギフトセンターとの併催で行いました。全国的にギフト需要は減少方向にありますが、東武百貨店船橋店ではピーク時には2時間待ちになるほどギフト需要が高く、多くのお客様が来場されたことから、これまで鹿児島物産展にお越しただけでいなかった方々にも鹿児島ファンになってもらうきっかけを作ることができました。



【出展者・百貨店関係者の反応等】

今回の結果から、百貨店担当者からは「鹿児島物産展は底力がある」との力強い言葉を、出展者からは「予想以上に売上を作ることができ、反響が高かった」などポジティブな意見が多くありました。

当協会としましては、生産者の需要拡大の一助となるよう、引き続き、本県産品をPRする機会を作っていきたいと考えています。

「うんまか鹿児島輸出商談会2021」及び 「鹿児島県産品×沖縄国際物流ハブ」海外輸出オンライン商談会開催

コロナ禍により国際的な往来が難しい環境が続いておりますが、本県では、豊富で良質な県産品を海外への販路開拓と認知度向上を図るため、国内外28社のバイヤーと県内企業50社が商談する「うんまか鹿児島輸出商談会2021」(令和3年10月13日(水)～19日(火))及び国内外9社のバイヤーと県内企業23社が商談した「鹿児島県産品×沖縄国際物流ハブ海外輸出オンライン商談会」(令和3年11月16日(火))をコロナ対策を講じながら開催しました。

今回の商談会では、バイヤーに商談先を予め選定してもらい、バイヤーと企業のミスマッチを軽減する形式で行いました。参加企業の中には、初参加から長年海外と取引経験がある企業まで様々でしたが、縮小している国内市場だけではなく、海外に目を向けて取り組む意欲が以前にも増して感じられました。

また、バイヤーからは購入し易い価格にするため、少量での販売や規格変更(シリーズ化等)などの具体的なアドバイスを受け、改善点の再認識や輸出への可能性を大いに感じた企業も多く、本県の新たな特産品・新商品を発掘いただき、特産品振興に繋がりました。

【バイヤーの声・意見】

- ・商談前に各社の情報とサンプルがあり助かった。日本に出張しなくても直接生産者と商談できた。
- ・健康食品、お菓子など原材料に輸出規制のあるものが含まれる等、輸出には難しい商材が多かった。
- ・コロナ禍でも鹿児島県は輸出に積極的であり、他県にはない特産品も多く魅力的である。

【参加企業の声】

- ・コロナが世界的に落ち着きを見せ始めていることから、業務店用の見残りオーダーも増えてきた。
- ・コロナ禍の状況で、国内需要やインバウンドを含め、どこまで回復するか不透明な時期に、新たに販路開拓として十分な期待を持つことが出来た。今後に繋がりたい。
- ・自社製品の課題(賞味期限や原材料など)が浮き彫りになり、会社として考えるきっかけになった。

今回は、コロナ禍での商談会であったが、将来的に工場見学などを希望するバイヤーも多かったことから、今後、当協会でも県や民間企業と更に連携を図りながら、本県特産品の海外への販路拡大及びPRを支援しますので輸出等興味のある方は、是非、ご相談ください。

マルヤガーデンズにて「かごしまの暮らしを彩る器展」開催！

令和4年1月29日(土)～2月6日(日)に東京で開催される「テーブルウェア・フェスティバル2022」への出展を目指す12社(薩摩焼、薩摩切子)が作品の魅力を県内消費者等へPRし、更なる新商品開発や販売促進に繋げるため、標記イベント(令和3年10月8日(金)～10月10日(日))をマルヤガーデンズにて初開催しました。

各社は、昨年度から専門家の個別指導による新商品開発に取り組んでおり、多様なライフスタイルにあわせたテーブルセッティングの披露と、日々の暮らしに彩りを添える逸品を展示販売しました。

使用シーンをイメージしたテーブルコーディネートが主体の展示販売会は、県内では初めての試みでしたが、出展者・来場者から「鹿児島でこのようなトータルコーディネートを見せる(見る)ことができるとは思いもしなかった」との反応がありました。

また今回、レストランやホテル、セレクトショップ等のバイヤーも多数来場され、商談に繋がった出展者もありました。来場客からは、一度に複数の工房の作品を楽しめることから、次回も同会場で開催してほしいという声が多く、今回の反省点等を踏まえ、より魅力ある会場構成での開催・商品開発等を支援していきたいと考えております。

【出展者の声・意見】

- ・会場に入って来たお客様が、普段とは違う雰囲気にてテンションが上がり、とても楽しまれているのが伝わってきた。
- ・コーディネートされているので、購入後のイメージがしやすかったようだ。
- ・各社取り合わせたテーブルセッティングがあってもいい。
- ・器に料理を盛り付けた写真とかあれば、お客様も楽しめたかなと思う。



当日の会場内様子

<ビームス ジャパン>で鹿児島フェアを初開催！ YOKAYOKA KAGOSHIMA -ビームス ジャパンが見た鹿児島-

令和3年12月15日(水)から令和4年1月28日(金)までの45日間、ビームス ジャパン(新宿)とビームス公式オンラインショップにて、ビームスがこれまで培ってきた独自の審美眼をもとにバイヤーがセレクトした鹿児島県の特産品40社約120品目を一堂に集めた、「YOKAYOKA KAGOSHIMA -ビームス ジャパンが見た鹿児島-」を開催しております。

初日にあわせ新宿店を訪問したところ、今回の出品者の多くがインスタなどのSNSを活用し、会期前から積極的に情報発信しており、盛り上げようという意識が今までと違うとバイヤーが驚いておられました。その効果で、鹿児島コーナーを目的に多くの方が来店されているようです。

また、新宿店以外に、渋谷店、京都店、ビームス鹿児島店など、他店舗も今回のフェアをインスタで情報発信したり、ビームス公式オンラインショップでは各商品についてスタッフがコメントを掲載するなど、ビームスサイドも多くのスタッフが一体となって盛り上げようという意気込みが感じられます。SNS等を活用した新たな情報拡散の効果を実感しました。

また、今回の取組みを鹿児島の放送局が着目し、「かごしまの縁起物」としてフェアに出品している伝統工芸の作り手の特集いただくなど、思わぬ反響もありました。

今回のフェアを開催するまで、令和2年11月に開催した2020かごしまの新特産品コンクールへバイヤー2名にお越しいただいてから、1年間に計5回も鹿児島を訪問いただきました。その中で奄美大島では各島とオンライン商談会を開催するなど、コロナ禍での対策もとりながら、多くの企業と商談し、商品の売り方などもアドバイスいただきました。

<ビームス ジャパン>という新たなチャンネルにおいても本県特産品の可能性を感じるイベントになりました。



「2021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、「2021かごしまの新特産品コンクール」（主催：か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））を令和3年11月5日（金）に開催いたしました。

今回、食品部門79品目、工芸・生活用品部門34品目の合計113品目が出品されました。

また、今年度も新型コロナウイルス感染拡大防止策として、マスクの着用、アルコール消毒などの基本的な感染防止や、出品者は1企業1名で対応いただくなど密を避ける対策を講じながら開催しました。出品商品は、アフターコロナやSDGs（持続可能な開発目標）の取組みへ配慮した物など、アイデアに富んだ、魅力的な新商品が数多く出品されました。当日は、56名ものバイヤーも来場され、熱心に商談されていました。

なお、入賞商品の中には、メディア取材を予定している商品もあり、受賞者からは「賞の名に恥じぬよう、販売・PRを頑張っていきたい」との意気込みをいただきました。

かごしまの新特産品コンクール実行委員会では、今後も皆様の商品の販路拡大、モノづくりを支援して参りますので、皆様の更なるご出品をお待ちしております。

【出品者・入賞者の声】

- ・受賞したことで、会社に明るいニュースを届けられ、雰囲気が良くなった。
- ・多くのバイヤーと交流を持ち、商品開発へのアドバイスをいただけたので出品してよかった。
- ・数件のバイヤーから、今後の商談についての話をいただけた。

【審査員・バイヤーの評価】

- ・SDGsを意識し、コロナ禍でお家時間を活用できるモノ消費からコト消費視点の商品が数多くあった。
- ・パッケージも優れ、地元の県産品を使って商品化していたことが高評価できた。



2021かごしまの新特産品コンクール入賞商品

鹿児島大学「地域リサーチ・スタートアップ」を実施！

鹿児島大学において、本県伝統的工芸品である大島紬の歴史・製作工程など紹介することにより、若い世代に本県工芸品への理解と認識を深め、地域の発展に寄与する人材を育成するため、今年度入学した1年生（受講者約70名）を対象に「地域リサーチ・スタートアップ」を開講し、本場大島紬織物協同組合大瀬理事長による出前講義を実施しました。

今回は、大島紬を初めて目にする県外出身の学生なども多かったことから、大島紬の概要・歴史を説明し、理事長として、これからあるべき大島紬業界の姿について想いを込めた講義をしていただきました。

学生には、大島紬の反物に実際に触れてもらい、「大島紬と言えば、暗い色の着物をイメージしていたが、カラフルな着物もあることを初めて知った」「手触りがよく、こんなに軽いとは思わなかった」など驚きの声があり、中には、理事長が着用していた男性物の着物に興味を示し、講義後には着物に触れ、熱心に話を聞く学生もいたり、後日、大瀬理事長の店舗を訪問する学生がいるなど、関心の高さが窺えました。

現在、大島紬業界では、90歳前後の職人が未だ活躍されており、そのような職人に頼っていることが業界の現状としてあります。今後、後継者問題や地域が抱える課題に対して解決策を提案できる人材を育成する取組みとして、現場の生の声を聴くことは重要なことだと思いますので、当協会としても人材・後継者育成や本県産業の伝承を支援して参ります。



大島紬の手触りを
体感する学生



大瀬理事長による
出前講義の様子

2021かごしまの新特産品コンクール入賞商品紹介

食品部門

鹿児島県知事賞

Chocolat de Eclat
(ショコラ・ド・エクラ)

ホテル・レストラン公園通り



種子島の焼酎、日本酒や果実など魅力ある特産品を凝縮させ、この一箱で島全体を感じ、素材に酔ってほしいという想いで開発。平成元年にホテルとレストランを開業し、ショコラティエとしてチョコレート製造の経験もあったことから、種子島の活性化に繋がればということで生まれた。

コロナ禍でレストラン部門に影響があるが、冷蔵を要する生菓子以外の比較的日持ちのする商品を開発できたことから、今後、島外・県外への販路拡大を見込む。現在、当商品はSNSを中心に販売しているが、ふるさと納税等も活用し、県外向け用に商品改良も続けながら展開していきたい。

鹿児島市長賞

おうちで本格押し寿司キット

株式会社やまを



専用キットで作った本格押し寿司を自宅で味わってもらいたいという想いと、コロナ禍でおうち時間を家族と過ごす時間が増えたことにより、少しでも家族のコミュニケーションを図るきっかけになればという想いからDIY感覚で専門店の味を作り出せる商品が生まれた。

コロナによりホテルへの納品などB to Bの商売に影響が出たが、元々、テイクアウトを中心に販売していたこともあり、現在、個人消費は順調に伸びているという。今後は、真空冷凍の状態で全国へ発送が可能となったことから、これを契機にEC販売を強化し、県内産の厳選された寿司ネタを全国の皆さんに食べてもらいたいと意気込む。

工芸・生活用品部門

鹿児島県知事賞

薩摩切子「かぐや」
(竹製蓋付)

薩摩びーどろ工芸株式会社



地元を盛り上げようとさつま町の竹をモチーフにしたフォルムと伝統の技をコラボして商品開発を行った。重ねて収納できる構造は竹の節を表現。酒器だけではなく、器や小物入れといった多様化するニーズに応え、今回のコンクールの目的であったSDGs（持続可能な開発目標）に則し、廃棄ガラスを再利用するなど環境面にも配慮した。

現在、新型コロナウイルスの影響で全国での展示会や販売会が激減し、オンライン販売に力を入れている。この取り組みも少しずつ認知され始めたため、今後は、竹林面積日本一の鹿児島の竹文化と薩摩切子を共に世界へ発信し、コロナ禍の巣ごもり需要で商機拡大を狙う。

鹿児島市長賞

Docking Dripper Cup Set

御茶碗屋つきの虫



現在、鹿児島市の自宅にアトリエとギャラリーを構えており、日々、薩摩焼の伝統と新しいデザイン・技法を掛け合わせた商品の製作に取り組む。

今回、鹿児島県が宇宙の玄関県であることをスタイルとネーミングに込め、土偶的な和の雰囲気も併せ持つ質感とデザインに仕上げた新感覚コーヒードリッパーを製作した。

これまでも商品1つ1つに対するコンセプトと形や色などの意匠性にも拘ってきたが、コロナ禍でライフスタイルが大きく変わりつつある今、毎日楽しく鹿児島を感じるような、新しいコーヒールifecycleを作ることをコンセプトに当商品を生み出した。

特産振興支援員奮闘記

日本の伝統の味を引き出すかんぶつ（乾物・干物）で特産品づくり

特産振興支援員 食品担当 稲森 龍平

和食が、日本人の伝統的な食文化として、ユネスコ無形文化遺産へ登録(2013年)され、また、近年の和食ブームなどにより、かんぶつ（乾物・干物）商品が消費者の間で根強い人気を得ています。

このような中、県内では、伝統の本枯れ節・鯉節やちりめん煮干し、灰干し干物、一夜干しなどの魚介類、農産物では、高品質な原木栽培の乾しいたけなど、また、県産かんぶつ等を拘りの仕込み方法と絶妙なブレンドをしたボトル詰めめん汁（つゆ）や出汁（だし）醤油、佃煮、ふりかけなどの加工品が製造・商品化されており、店舗やネット販売、ふるさと納税返礼品としても大変喜ばれています。

また最近、県内企業や地域で長年慕われてきた伝統の味・技術を事業継承し、新たな魚介類の乾物や手作り佃煮の素、出汁醤油、ポン酢など新商品化・販売されるなどの取組みもみられます。これから寒い冬を迎え、焼き物や温かい鍋物などを囲む機会が増えることから、一夜干しやだし干物入りのめん汁、出汁醤油、そのまま食べられるいりこなど、様々なかんぶつを毎日の食生活に取り入れたり、鍋物の隠し味などに使用することで、お子様からお年寄りまで、日本の伝統の味を楽しめそうです。

なお、小生も、出汁入り吸物などともに、鹿児島島の美味しい魚の旨味を一層引き出す桜島の火山灰を利用した灰干しの干物などを手作りして、かんぶつの味に魅かれているひとりで。素材のエキスが凝縮され、滋養豊富で料理の味が一層引き立ち、かつ長期保存が利く、今や健康食・長寿食として世界から注目を集めるかんぶつ（乾物・干物）や、それを材料にした手軽に使えて扱いやすく、しかも減塩できる出汁入り商品等で、今後ますます、ホテルや飲食店関係の専門店の皆様は勿論のこと、消費者の皆様の食卓等でも、「だし」と「うま味」の世界が一層広がっていくことを期待したいところです。

協会インフォメーション

1. テーブルウェア・フェスティバル2022～暮らしを彩る器展～出展します！

今回、東京で開催される「テーブルウェア・フェスティバル2022」において、国内特集「華やぎの白・深みの黒～薩摩焼～」として薩摩焼を中心に、薩摩切子や大島紬などの本県の伝統的工芸品の魅力を紹介します。（入場料2,000円/後半入場券1,800円）

会期中は、オンラインイベント(1月29日～2月28日まで/入場券500円)も閲覧できます。皆様是非、ご来場ください。

【会期】令和4年1月29日(土)～2月6日(日)9 日間

【会場】東京ドームシティ「プリズムホール」「Gallery AaMo」「東京ドームホテル(B1F宴会場)」

2. ひっとべ鹿児島～想いをつなぐプロジェクト～スタート！

当協会では、昨年度からクラウドファンディングを活用して日本全国へ鹿児島県の特産品を情報発信することで、新たな市場でのサポーター作り、ブランド化・販路開拓を支援するためのプロジェクトを立ち上げております。

今年度の第1弾として、『石臼で丁寧に練り上げ、魚本来の旨みを引き出した「八起屋のさつまあげ」の魅力と挑戦』(1/14まで掲載中)がスタートしており、その他に『地域の醤油を守りたい!!設立10ヶ月山中醤油の挑戦』プロジェクトも公開しております。

今後も2つのプロジェクトを公開して参りますので、是非皆様ご閲覧ください。

「GREEN FUNDING×鹿児島県特産品協会」クラウドファンディング
https://greenfunding.jp/hittobe_kagoshima

