製品力

薩摩びーどろ工芸　株式会社

Topics モダンな輝きを放つ「薩摩黒切子」を創造

清冽な滝を中心とする観音滝公園の一角に「さつま町ガラス工芸館」がある。ここでは現代によみがえった薩摩切子の製造工程を見学できる。復元した色は金赤・瑠璃・藍・緑・黄・紫の6色だが、同社ではまったく新しい黒にも挑戦。2006年に「薩摩黒切子」を誕生させた。洗練された光をまとうモダンな作品は、和洋問わずさまざまな空間に合う。薩摩切子の製造過程はまず、透明なクリスタルガラスの外側に色ガラスを溶着。出来上がった生地に幾何学的なカットを施す。その後何種類もの道具で磨き込まれることにより、クリスタル独特の透明感のある輝きが増していく。核となるカット作業は、器の外側に描かれた割付（模様の下絵）を内側から透かして見ながら行うが、黒ガラスは光を通さず通常のカットを施すことができないため、経験と熟練された技術が頼りとなる。そこが一番難しかったと、「2008かごしまの新特産品コンクール」で鹿児島県特産品協会理事長賞に輝いた「薩摩黒切子 鏡」の製作者・中居政允さんは話す。工場では、1400度もの高温で溶かしたガラスで切子の生地を作る「吹き」から「割付」「カット」「磨き」まで、大勢のスタッフがそれぞれの持ち場を守る。一人ひとりの情熱や若手のアイデアをくみ上げる気風が、伝統的工芸品の世界に新しい風を吹き込んでいる。

会社概要
住所／薩摩郡さつま町永野5665−5
電話／0996−58−0141
設立／平成6年
代表者／加藤征男
事業／薩摩切子の製造・販売、製造工場見学、ガラス工芸体験など

匠力

有限会社　三清屋（さんしんや）

Topics 自然飼育の六白黒豚で循環型農業を実現

人里離れた高隈山系の中腹に、三清屋の夢牧場がある。敷地は18000㎡。薬剤を一切排除した無添加の自家配合飼料と、地下85mのミネラル豊富な地下水を与えられ、六白黒豚は1年ほどかけてじっくり育てられる。森林浴を楽しみながらストレスを感じることなく育つ豚は滋味あふれ、アミノ酸やビタミンB1・B2、コラーゲンが豊富。口コミで評判となり、雑誌やテレビのお取り寄せランキングで紹介されることが多い。牧場には特有の嫌なにおいがまったくない。黒豚が走り回れるほどゆったりと設けられた畜舎を見学して驚いた。社長の田中武雄さんは、「床にバイオTY菌や殺菌力のあるシラスを敷き、常に環境をクリーンにしています」と説明する。糞尿は有機堆肥に変えられ、サツマイモなどの有機栽培に利用。それがまた黒豚のエサになるという、まさに夢のような循環型農業だ。田中さんは以前、新日鉄のピッチャーだった。「三清屋」の名前の由来には「この仕事でも三振を取って、栄光を目指したい」という意味もある。脱サラし帰郷、未知の世界である養豚に足を踏み入れたのは、「添加物入りの食べ物では人間はダメになる。子どもたちのためにも本物を作ろう」と発奮したからだ。それから20年。「仕事は自分との戦いです。くじけないで初志を貫くことが大切」と田中さん。隣で奥さんが優しく微笑んだ。

会社概要
住所／鹿屋市笠之原町2653
電話／0994−44−5196
設立／平成元年
代表者／田中武雄
事業内容／六白黒豚の自然飼育、黒豚生産直売店、炭焼バーベキューガーデンなど

地域力

有限会社　大久保水産

Topics カンパチの残滓利用において産官学で研究・開発

大久保水産は「幸栄丸」で朝早くからちりめん漁をし、鮮度にこだわり加工までを一貫して自社で行っている。同社の社長、大久保匡敏さんはある日、「鹿児島はカンパチの生産高が全国1位と聞くが、それなら加工残滓も日本一なのだ」と気づいた。研究を重ね、残滓を蒸気加圧処理する機械を独自に開発。枝肉や中骨をはじめエラもすべてすり身と液体へと加工することに成功した。それを鹿児島県水産技術開発センターで分析したところ、カルシウムが4300㎎／100g、コラーゲンも3・82g／100g含まれるという驚くべき結果が出た。現在は鹿児島県漁連や各メーカー、鹿児島大学などと共に産官学共同で「カンパチフィレー加工残滓有効利用研究会」を結成。地産地消やゼロミッション、リユースの点からも注目を浴びるすり身とコラーゲン液について研究開発を行っている。薩摩揚げやテリーヌ、パイ菓子、せんべい、みそ、発酵調味料など、新商品も続々と誕生した。「美しいものはそのままでも売れる。でもそうでないものは手間を掛けないといけない。工夫して世に出て行くものを見るのがおもしろい」と大久保さんは話す。地域の力を一つにする秘訣を聞いた。「自分1人じゃ何もできないでしょう。最後は人を知ることかな。ネットワークができれば、もう成功したようなものだと思います」

①大久保社長が発案した蒸気加圧処理機　②蒸気加圧処理機で作ったすり身　③④残滓利用で作ったみそ、せんべい

会社概要
住所／いちき串木野市湊町22
電話／0996−36−2583
設立／昭和48年
代表者／大久保匡敏
事業／ちりめんの捕獲。「花ちりめん」ほか各種ちりめん食品、だしなどの製造。ちりめん・しらす専門飲食店「凪」の経営。

消費者の声● USER@VOICE

鹿児島ブランドショップでお買物中のお客様へ聞きました

●友達に乾燥シイタケ、自分用には緑茶を購入しました。お土産には、地域の安心できる食材を選びます。その際には、例えば「鹿児島県○○農業組合」というような生産者の表示がしてあれば、確かなブランドとして選びやすいと感じます。
（宮崎県・女性）

●お土産用のお菓子やドレッシングなど、新しいものが並んでいないかときどき探しにきます。自分で試してみておいしかったら、人にも贈りやすいでしょう。ばら売りや少量パックがあれば、もっと気軽にいろいろ購入できますね。
（鹿児島市・男性）

●最近は東京で手に入る地方の特産品も増えました。だから旅行に出掛けたときには、その地方でしか手に入らない地方限定発売の品を探します。焼酎など種類が多くて選べないものは、地元の人がよく飲んでいるという銘柄を購入するようにしています。
（東京都・女性）

会員の声● MEMBER@VOICE

総会時の船曳紅鴻氏のセミナーに参加して

●海外へ目を向けることが及ぼす商品開発能力、人材育成への効果について参考になりました。中小のメーカーが国内で頑張っている様子も一部伺うことができ、今後の業務の励みとなります。
（練製品製造業）

●小さな製造業であっても海外市場というものを積極的に考えていくべきだと感じました。たいへん勉強になりました。
（農産加工品製造業）

物産観光展に出展して

●出展するごとに、お客様、バイヤーや他の出展者からいろいろなアドバイスをいただき、新しい商品開発や販売方法のヒントを得ています。大変ありがたいと思っています。
（水産加工品製造業）

2009 かごしまの新特産品コンクール

締切迫る！

かごしまの新特産品コンクール実行委員会では、コングールへの出品商品を募集しております。いよいよ9月15日（火）の締切が迫ってまいりました。すでに多数の申し込みをいただいておりますが、まだ、応募されていない方は、是非ご応募ください。

1　応募区分

◎食品部門
①一般の部　②観光土産品の部
◎工芸品芸品部門（工芸品及び日用品等の非食品）
①一般の部　②観光土産品の部
※「観光土産品の部」では、2011年に予定されている九州新幹線鹿児島ルート全線開業を見据えて、観光土産品にふさわしい商品を募集します。鹿児島の偉人や史跡などを題材とした商品についても奮ってご応募ください。
※詳細は、当協会ホームページ（http://www.k-p-a.jp）よりご確認ください。応募票もダウンロードできます。

2　締切

平成21年9月15日（火）当日消印有効
（ファックス不可）

昨年の審査会の模様