製品力

山元酒造 株式会社

Topics ”伝統“と”革新“が生んだ「炭酸五代梅酒」

大正元年の創業以来、100年近くに渡ってこだわりの焼酎造りを行ってきた山元酒造。イモ本来の旨味を味わえる伝統的な芋焼酎を造るために、原料を厳選。高品質の新鮮なサツマイモと、名水といわれる冠嶽山の麓の湧水を使用している。「仕込みだけでなく、蒸留法にもこだわっています。それらはすべて皆様に芋本来の旨味のある本格焼酎を味わってほしいという思いからです。昔ながらの手造りの良さである杜氏のカンも手本とし、手造り工場では伝統製法による仕込みを行っています」と話すのは社長の山元隆功さんだ。伝統的な焼酎造りの基本を大切にしながら最新技術を生かす「伝統と革新性の融合」を図り、「新世代の焼酎造り」を目指している。そうして出来上がった商品の品質の高さは、「モンドセレクション最高金賞」や「i TQi（ヨーロッパ最大級の食品検査・分析・審査機関）優秀味覚賞」を受賞するなど評価されている。自慢の芋焼酎「さつま五代」と国産の梅・氷砂糖を原料にして造られた「五代梅酒」はフルーティで深みのある味わいが特徴で、ロックで飲むとおいしい。さらに、その梅酒をベースにアルコール度数を5％に抑え、炭酸を加えて飲みやすくした「炭酸五代梅酒」が昨年10月に誕生。2009かごしまの新特産品コンクールにおいて鹿児島市長賞を受賞するなど、好評を博している。

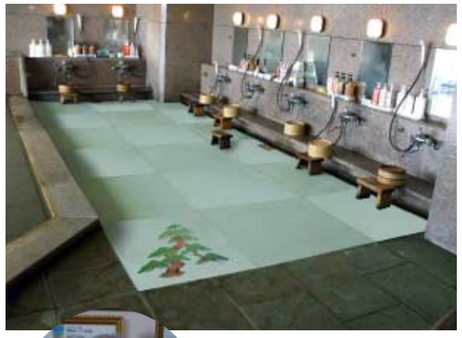
会社概要
住所／薩摩川内市五代町2725
電話／0996−25−2424
創業／大正元年　代表者／山元隆功
製品／さつま五代、黒五代、蔵の神、五代梅酒、にごり梅酒 梅太夫、炭酸五代梅酒、麦焼酎、米焼酎など

匠力

株式会社 仙夢（せんむ）

Topics 常識を覆した「洗える畳」を開発

大正7年創業の小田畳商会の商品開発部門として誕生。平成3年に実用新案や意匠登録・商標登録・著作権等20項目を取得、平成13年には社長の小田正弘さんが、国の「卓越技能賞（現代の名工）」を受賞した。「ここまでやってこられたのも周りの人たちのお陰。みんなの努力が受賞をしたのだと思います」。小田社長はサラリーマン生活を経て27歳で入社。洋風の生活スタイルがもてはやされ、伝統的な和風様式が姿を消しつつある時代にもマッチする商品を追求してきた。今、洗える畳「洗畳®（センジョウ）」が全国の熱い注目を集めている。「開発のきっかけは平成5年の8・6水害です。浸水した畳は100kgを越す重さになって始末が大変。においもきつく本当にショックでした」。常識を覆す洗える畳は合成樹脂を使用。防水性が高く、約7kgと軽量化にも成功した。平成17年に福岡のホテルから「大浴場に敷ける畳が欲しい」と相談があったのを皮切りに本格的に商品化。「浴室の床が冷たくない」「クッション性があるので、転んでもケガをしにくい」と評判になり、旅館や温泉、病院、介護施設、アトピーが心配な赤ちゃんやペットのいる家庭への納品も増えた。「成功はたくさんの失敗の上にちょこんとあるようなもの。これまで支えてくれたたくさんの方に感謝します」と小田社長は振り返る。



会社概要
住所／鹿児島市新屋敷町5−17
電話／099−223−1006
設立／平成元年　代表者／小田正弘
製品／洗える畳「洗畳」、ベッド用畳、介護用畳、アレルギー対応畳、オリジナル絵柄印刷畳、い草小物、フロアー畳など

地域力

有限会社 尾塚水産

Topics カルシウムが豊富なウニの殻を商品に

「阿久根のウニは、甘さとコクがあるムラサキウニ。日本で一番おいしい」と話すのは、社長の尾塚エイ子さん。尾塚水産は、東シナ海に臨む佐潟の集落で昭和27年に創業した。エイ子社長が事業に加わった当初は、ウニ漁の人が集落に120人ほどいて、多い日は工場がウニだらけになるほど。現在は高齢化により15人ほどになってしまった。もう一つ問題があった。昔は身を取った後の殻は海に返していた。ところが今それは不法投棄になってしまう。「この殻をどうにかしたい…」と常々考えていたエイ子社長はある日、（財）かごしま産業支援センターへ相談。農学博士・藤本滋さんのアドバイスを元に試行錯誤を重ね、殻を高温で焼いて30ミクロン以下の微粉末にすることに成功した。分析するとカルシウムが豊富で、しかもミネラルバランスが良いため身体に吸収されやすいことが分かった。料理やパンに混ぜたり、サプリメントの原材料にしたりと、多くのメーカー等から問い合わせが来ている。特産品を完全に生かしきった事業が認められ、平成20年には国の地域産業資源活用事業計画にも認定された。「まだ始まったばかりです。地域のみんなのためにも何とか軌道に乗せたい」とエイコ社長。今や阿久根市の風物詩となった阿久根うに丼祭りや、殻の色素を利用したウニ染めなどアイデアは尽きない。

ウニの殻（左）、ウニ殻人形のウニ坊（中）、ウニの殻を砕いて粉末にしたもの（右）

ウニの殻で染めたストール

会社概要
住所／阿久根市西目6675−1
電話／0996−72−0742
創業／昭和27年　代表者／尾塚エイ子
製品／紫ウニ、ウニ味噌・ウニ醤などの加工品、ウニ殻カルシウム、ウニ器など

消費者の声● USER@VOICE

鹿児島中央駅のフレスタ鹿児島でお買い物中のお客様へ聞きました

●特産品のサツマイモで作ったケーキが大好き！ 一度食べて家族みんなファンになりました。帰省するときには必ずお土産に買って帰ります。味はもちろん、シンプルでおしゃれな見た目やパッケージもいいなと思います。（鹿児島市・女性）

●県外の知人への手土産にする焼酎を探しに来ました。贈るときには、地鶏の炭火焼などおつまみに良さそうなものも一緒にすると喜ばれると思います。地鶏や黒豚の味が楽しめるチップスなどもおもしろそう。（薩摩川内市・女性）

●あんこの苦手な同僚が何人かいるので、職場のお土産にはあんの入っていないかるかんを選びました。桜の花びらを散らしたものや、バラの花びらを練りこんだものも、季節感があって心惹かれています。（東京都・女性）

●黒豚の角煮やカツオの腹皮の燻製などは、おかずにもつまみにも便利なので、ちょくちょくお土産にします。化粧箱に入っていないものも多いのですが、その方がかさばらないし気軽な感じがして気に入っています。（鹿児島市・女性）

●さつま揚げ屋さんで、「揚げたては2日間」「揚げたてを急速冷蔵したものは5日間」「真空パックは3週間」と日持ちの違う商品をそろえているのを発見！ ホテル用に揚げたて、お土産用には急速冷蔵を選びました。（東京都・男性）

会員の声● MEMBER@VOICE

前号掲載内容について

●海外の最新流通事情は、すごく良いと思いました。毎回掲載してほしいです。また、鹿児島と最近関係を深めている他県の情報も取り上げてもおもしろいのではないでしょうか。（醸造品製造業）

●特産品モニターの意見は、味はもとよりパッケージ、量、表示など参考になるものばかりでした。（市職員）

加藤哲也氏のセミナーに参加して

●大変わかりやすく、鹿児島のものにおきかえて考えてみることができ、とても参考になりました。活かしていきたいようなお話ばかりで、参加してよかったです。

●地域の産物を一次加工しておいて、次の加工品につなぐとの話を聞いて、まさしく今、自分が取り組んでいるところであって、何かしら自信めいたものを感じました。（農産加工品製造業）

物産観光展に出展して

●初めての出店で売上は厳しかったが、百貨店での商品の陳列の仕方、照明のあて方、POP（看板）の作り方などいろいろと参考になる点が多く、勉強になりました。次回以降に活かしていきたいと思います。（農産加工品製造業）