

企業紹介

2010かごしまの新特産品コンクール入賞商品

工芸品部門「奨励賞」さしむかい

沈壽官窯

☎099-274-2358

日置市東市来町

酒器「さしむかい」は大切な人と
酌み交わす至福の時間を提案する

「さしむかい」という詩的なネーミングで発表された黒薩摩は、伝統的な酒器・黒じょかと、それを熱する炉、焼酎と水を5:5の適量に量れるカップ、ぐい飲み2個がセットになったもの。コンパクトなこのセットがあれば、どこでも粋でおいしい「飲ん方」が楽しめる。また黒じょかとその他は別パッケージになっていて、必要な方だけを求められる点もユニークだ。「この黒じょかは遠赤外線の微弱波動を出して、焼酎本来の個性を引き立ててくれる。お湯割りは、余分な空気を出して脱気させると本当においしいよ。悪酔いもしないしね。変に東京かぶれるのではなく、ローカル性やオリジナリティの高いものに特化しながら上質を追求していきたい。」と考案した15代沈壽官さんは話す。これからの時代は物を作って売るだけではなく、それにまつわる文化も含めて発信していくことが大切だと考えている。



1



1. 「2010 かごしまの新特産品コンクール」で奨励賞を受賞した「さしむかい」は、つややかでしっとりとした黒薩摩の魅力あふれる酒器セット(税込18900円) 2. ガラス越しに作陶風景を見学できる。写真は白いカップの柄にトンボの絵付けをしているところ。シンプルな白薩摩は、驚くほどモダンで美しい 3. ショップには伝統的なものからモダンなものまでさまざまな作品が並ぶ。また沈家伝世品収蔵庫は、バリ展および国内巡回展のため2011年4月17日まで休館中だ



3



住所/日置市東市来町美山1715
創業/1500年代後半
代表者/15代 沈壽官
事業内容/薩摩焼の窯元、沈家伝世品収蔵庫の公開など
URL/http://www.chin-jukan.co.jp

食品部門「鹿児島県知事賞」灰持酒仕込 完熟梅酒

東酒造 株式会社

☎099-268-2020

鹿児島市/小松原

伝統製法の地酒に

「薩摩西郷梅」を漬け込んだ逸品

「自社製品の特性を生かしておいしい梅酒をつくりたい、と社員が一丸となって工夫しました」と話すのは、チーフマネージャーの原口和敏さん。「2010かごしまの新特産品コンクール」で県知事賞(食品部門)を受賞した「灰持酒仕込 完熟梅酒」は、伝統的な地酒である黒酒を使っている点が、通常の梅酒と大きく違っている。灰持酒(あくもちざけ)と呼ばれる黒酒はアミノ酸や有機酸を多く含み、素材の持ち味を引き立てて旨味とコクを深める料理酒としても昔から重宝されてきた。またおいしさと安全性を追求した梅は、さつま町で栽培されている大粒の「薩摩西郷梅」で、香りとエキスを十分に引き出すために完熟したものを使用している。「収穫時は農園と工場をトラックで何往復もしました。柔らかい実を崩さないようにして仕込むのが大変でしたよ」。いいものをつくりたいというみんなの情熱が、新しい味を誕生させた。



1



2



3. 古くからさつま揚げや、鹿児島の郷土料理・酒ずしの調理などにも使用されてきた黒酒(灰持酒)は、厳重な温度・衛生管理によって造られる

1. 和紙やリボンの色味や質感にまでこだわるなど、女性目線を意識したパッケージは同社の女性社員の考案。「灰持酒仕込 完熟梅酒」税込2100円(720ml) 2. さつま町の地域ブランド「薩摩西郷梅」を生産する木下さん。「完熟梅酒」の試飲会では、深みのある味わいに農家からも驚きの声が上がった



住所/鹿児島市小松原1-37-1
創業/大正4年
代表者/東匡子
商品/七窪、薩摩の風、豪放磊落、龍宝、西郷庵、皇神(すめがみ)、世華(よか)、万咲壺(まさこ)、寿百歳、東蔵、黒酒、高砂の峰など
URL/http://www.higashi-sz.com

地域見聞録

志布志市

志布志市商工会
経営指導員
武田公洋さん

一年を通して漁ができる
「しらす」を使った料理で
元氣な町づくりに挑戦！

温暖な黒潮の影響を受ける志布志湾では、一年を通してしらす(ちりめん)漁ができる。関東のしらすは背が黒くて苦味があるが、志布志の背白しらすは美しく甘みも強いと好評で、出荷高は静岡に次いで全国2位。一方、消費量は40位台にと



ふんわりとした茹でたての釜揚げしらすと、サクサクのかき揚げのハーモニーが美味な「ちりめんざんまい丼」



10月4日の「シラス・チリメン(イワシの稚魚)の日」にちなんで、志布志市でちりめんざんまい祭りが行われた



鮮度抜群の生ちりめん、釜揚げちりめんをふんだんに使ったさまざまなメニューを開発中だ

どまっている。「多くが加工品として県外に流通しています。でも全国に誇れるものがあるのだから、これを使ってもっと地元を元気にしたいと考えました」。志布志商工会が中心となり結成された「地域資源∞全国展開プロジェクト」の実行委員会には、コンサルタントや地元の飲食店、土産物店、宿泊施設のほか、製造業、新聞販売所など業種を超えた地域メンバーが参加。漁商工が連携して知恵を出し合うことにより、鮮度を生かした志布志でしか味わえないグルメ作りに取り組んでいる。10月の祭りでは、ちりめんざんまいの試食会が大成功を収めた。「将来はグルメマップを作りたい。また県内商店街のお勧めグルメNo.1を決めるSーグランプリにも出場予定です」。取り組みは今始まったばかりだ。

ふるさと特産運動推進指導員からの声

慶田周平食品担当指導員

全線開業を間近に控え、各地域で特産品の掘り起こし、開発が活発に行われています。7月以降県内7つの地域での地域特産品コンクールが、10月には新特産品コンクールが開催されました。いずれも地域の素材を活かした商品が出品され、鹿児島産物の豊富さが現れていました。これらの機会を捉え、企業どうしの情報交換や新たな取組が促進され、より良い商品開発につながっていくことを期待しています。

ブランドショップ日記より

9月18日(土)
午前中、県外からの70歳代と思われる男性お二人がジュースを購入され、その場で飲まれた。飲んだ後、お一人が「こんなのは砂糖水だ。業者が言いなさい。」と言われて、帰っていかれた。午後には、別のフルーツジュースを飲まれた女性のお客から「甘すぎる」とメーカーに伝えてください。」というご意見をいただいた。
普段多くのお客から「素材の味が出ていておいしいね。」といわれる商品でも、お客様によって評価が違ってきます。素材の味を活かしつつ、甘さやすっぱさの基準をどこにあわせて商品を作るか、非常に難しい課題であるが、世の中の「甘さ控えめ、カロリー控えめ」の傾向に沿った商品に変えていくべきなのか・・・

バイヤーからの耳より情報

●「2010かごしまの新特産品コンクール」
食品部門審査委員

地元素材の活用は大いに結構だが、素材の良さや機能性を活かした商品にならないと意味がない。何でもあるものを使えばいいというものではない。/小さい商品で、商品に関するこだわりをラベルなどで表示しきれない場合は、それを伝えるためのタグをつけるなどの工夫が必要。/ちょっとしたレシピを添えて販売したらもっと売れやすくなる。/価格の高さをお客様に納得させるだけの情報をラベル等に表現できれば、もっと市場が広がる。

●「2010かごしまの新特産品コンクール」
工芸品部門審査委員

伝統技法を活かした、新しい素材との組合せによる、今までにない商品がいくつか見受けられ、全体的にも昨年に比べてレベルアップしている。/モノとしてのクオリティ・デザインは抜群なので、価格面でもう一工夫を。/地産の素材確保や伝統技法の再興などへの新たな熱意が感じられる動きがでてきており、今後に期待したい。