

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「鹿児島県知事賞」綾緋カシミアストール
 有限会社 はじめ商事

☎0997-52-1741

奄美市

伝統や道具を生かす方法を模索し
 洋装にもマッチする新素材が誕生！

高級感のある綾織りと柔らかい肌触りが特長の「綾緋カシミアストール」は、伝統的な大島紬の手法にカシミアを掛け合わせて誕生。上質な風合いと適度な厚みのある生地は、洋装にも合う新素材としての可能性に満ちている。「着物が売れなくなったと言われますが、このままだと優れた職人の技術が途絶えてしまうことに危機感を覚えました」と話すのは開発した元允謙さんだ。時代が和装を求めていないのであれば、着物だけに固執していてもダメだと柔軟に考える一方で、「伝統的な技や道具をそのまま生かしながら、何かできないか」と知恵を絞った。県外育ちの元さんが大島紬の魅力に目覚めたのは大学生のとき。卒業後は京都の呉服問屋で修業し、流通についても学んだ。「驚くほど手間を掛けて完成する大島紬は究極のカジュアル着。みんなが着たいと思う商品を作ることで、伝統を後世に残していきたい。」



1



2

1. 縦糸に大島紬の泥染め絹、横糸に緋カシミアを使用した綾織りのストール (38cm×180cm)。縮加工泥染めによる色は赤みを帯びたものから黒まで対応可 2. 「奄美大島は素材の宝庫です」と話す元允謙 (はじめただあき) さん。「奄美の伝統と技術で新しい物創り」をテーマにチャレンジをし続ける 3. 平成22年11月下旬にかごしま遊楽館3階工芸品ギャラリーにおいて受賞記念の特別展示会を開催し、多くのお客様のご来場をいただいた



3



住所／奄美市名瀬鳩浜町228
 創業／昭和57年
 代表者／元雅亮 (はじめまさあき)
 事業内容／本場大島紬製造卸
 URL／<http://www.amadoro.jp>

食品部門「奨励賞」へつか橙の白いぼん酢
 久保醸造 合名会社

☎0994-44-3636

鹿屋市

創業以来の自慢の酢と大隅半島に
 自生するダイダイで作った万能調味料

「手前味噌」の言葉があるように、味噌やしょうゆ・酢などの基礎調味料は地元で長年愛され、その地域ならではの食文化を担ってきた。しかし近年、共働き世帯が増えたことによる外食・惣菜産業の増加や、食生活の洋風化などにより、消費が落ち込んできている。そこで同社は事業の基本を大事にしながら、料理の手間をサポートしてくれるような新商品の開発にも力を入れている。大隅半島南部に自生する「へつか橙」に目をつけたのは、営業部の久保真一朗さんが内之浦地区の担当をしていた6年ほど前のこと。当時は年間を通じた供給が望めず、使用を断念せざるをえなかった。そして2009年、「へつか橙」の栽培と果汁の無添加冷凍保存に乗り出した農協の協力を得て、一気に商品化が進んだ。10近くを試作を経て誕生した白いぼん酢は果汁を贅沢に使用。爽やかな香味と程よい酸味が料理の幅を広げてくれる。



1



2



3

1. 「へつか橙 (ダイダイ) の白いぼん酢」は525円 (500ml)。しょうゆを使わずに味付けをしているので、素材の色を生かした料理が楽しめる 2. 肝付町内之浦地区と、南大隅町の一部に自生するかんきつ類「へつか橙」。9月下旬～10月上旬の短い期間が年に1回の収穫時期だ 3. 酢の醸造業から歴史が始まった久保醸造は、昭和20年ごろからしょうゆ・ソース・味噌の醸造もスタート。「ヤマキュー」の愛称で知られる



住所／鹿屋市共栄町11-3
 創業／昭和7年
 代表者／久保誠
 事業内容／醤油・玄米くろ酢・麦みそ・ソース・加工調味料などの醸造・販売
 URL／<http://yamakyu.info>

地域見聞録

南さつま市

南さつま市教育委員会
生涯学習課
岩田美史さん

ただ一人残る加世田鍛冶職人の製法・技術を映像で記録するためにDVDを製作

今から500年ほど前のこと。日新公として親しまれている島津忠良は、近くの海岸で砂鉄が取れることに着目し、加世田の殖産事業として角釘や農機具などを生産する鍛冶職を奨励。江戸時代以降、多いときで3000〜4000軒もの鍛



道具を持つと、最後の加世田鍛冶職人・阿久根丈夫(ますらお)さんの動きは無駄のないものへと変わる

冶屋が加世田には存在したという。明治になってからは鎌や包丁、馬の蹄鉄といった生活に密着した品々も製造。丈夫で手入れをすれば一生使える質の高さが人気を博し、昭和63年に鹿児島県伝統的工芸品の指定を受けている(加世田鎌・包丁)。しかし高齢化などで現在、伝統工芸的技法を受け継ぐ加世田鍛冶職人は阿久根丈夫さん(83歳)一人となってしまう。同市は、加世田鍛冶の復興を願う「志耕庵」のボランティアと共に、無形文化財の保護を急ぎ、加世田鍛冶の製作工程をDVDに記録保存することを決定。2010年11月に撮影が行われた。

2011年に全工程を収めた記録保存版と学校教材版、一般向けの生涯学習版ができる予定だ。撮影に協力した弟子も、全工程を見たのは初めてだと熱い思いを話してくれた。

撮影は阿久根さんに無理がないよう休憩を交えながら行われ、途中さまざまな面白い話も飛び出した



包丁の柄の部分に押された「宗印」マークは、阿久根さんが伝統工芸的技法で製作した加世田包丁の証

ふるさと特産運動推進指導員からの声

仁科勝海工芸品担当指導員

工芸品産業は、景気の良かった時代を経て、最近は縮小してきている業界が多い現状です。そうした中、県内各地の工房や製造所に何うと、従事される方々の高齢化は否めないのですが、それぞれが工夫を凝らし、自分の技術の優れた点を活かす、既存商品の改良や新商品の開発に懸命に頑張っておられます。引き続き、こうした地に足の着いたものづくりを微力ながらお手伝いできればと思っております。

ブランドショップ日記より

11月6日(土)

お客様から、ある冷凍商品について「これは、レンジでどれくらい温めたらいいの?」と質問され、加熱時間をお答えしたところ「書いていないのはおかしいので、メーカーに伝えてください」との意見をいただきました。

今回のお客様は、加熱時間が分かり、その商品を購入されたが、食べ方が分からないと興味があつて手に取られても、購入せずただ見るだけで終わってしまうことも多いのではないかと。

メーカーにはスペースを作つて説明書を入れるなど改善することをおすすめしたが、私たちが販売する立場でも気をつけて、食べ方(調理方法)をプライスカードの横に貼っておくべきだと思つた…。

バイヤーからの耳より情報

●これぞKAGOSHIMA!

自慢の逸品大発表へ来場されたバイヤー

- ・それぞれの地元素材の特徴を活かしながら、今の時流に乗った、パッケージデザインもいい、売ってみたい商品が数多くある。
- ・お土産風のパッケージは、百貨店の常設売場では弱い。
- ・流通とは違うメーカーならではの新鮮な発想があり、それを消費者にうまく伝えることが重要。
- ・「ヘルシー」という説明をされる場合は、栄養成分表示を確実にし、裏づけを示すことが必要。
- ・素材にこだわりすぎて高いと思われる商品もあった。商品設計時に十分な検討をする必要がある。
- ・単品売り価格が、セット売りの場合の商品の1つあたりの価格の1.4倍くらいの商品があり、消費者を納得させられるのか疑問に感じた。
- ・今は、食品でも知らないものに千円以上は出さないのて、価格設定には工夫を。