



～新しい時代の幕開け～

2011年3月12日 九州新幹線全線開業!



整備計画が決定されてからおよそ40年。多くの方々のご努力により、去る3月12日に、待望の九州新幹線鹿児島ルートが全線開業しました。全線開業により、南の鹿児島から北の青森まで、日本列島が大きな動脈で結ばれました。商圏の拡大や交流人口の増加など、地域間の人・モノ・情報の交流がさらに活性化し、産業振興や地域活性化に大きな効果が期待されます。

全線開業は他県からお越しになる観光客やビジネス客に、鹿児島ならではの風土や生活文化に根ざした特産品に触れていただく絶好の機会になります。開業効果を最大限に活かし、本県の魅力を県内外にさらにアピールしていくため、当協会では、会員の皆様と一緒に魅力あふれる特産品づくりや販路拡大に、これまで以上に取り組んでいきたいと考えております。

関心の高まり

地域流通経済研究所(熊本市)が1月に実施したアンケート調査によると、大阪府、広島県での九州新幹線全線開業の認知度は、それぞれ85%、91%となり、1年前の調査と比べ、大阪が19%、広島は27%上昇しています。認知度が確実に高まると同時に、九州新幹線の利用意向も高まっています。さらに、喜ばしいことには、関西・中国地方の新幹線沿線6県すべてで、行ってみたい九州の県の第1位は「鹿児島県」となっています。

百貨店や量販店での注目度もあがり、当協会が関与した鹿児島物産展やフェアは、今年2、3月だけで、19社、約300店舗に上りました。うち、10社、128店舗は今年初めての企画です。マスコミの注目度もあがり、旅行商品も増え、特産品への関心も高まることは間違いありません。

北部九州での物産観光展も好調

全線開業により、九州の南北の移動時間が短縮され、福岡の



例年以上の来場者でにぎわった「小倉井筒屋展」

人にとっては、鹿児島が大分や長崎より時間的に近くなりやす。そうしたことも手伝ってか、県内各地のPRイベントを取り入れて今年1月に開催した小倉井筒屋(北九州市)、福岡三越(福岡市)の鹿児島物産観光展は例年に比べ来店客が増加し、1日あたりの売上はそれぞれ、前年比117%、129%と大きな伸びを示しました。

会場内でも「今度新幹線で行きますよ」という声があちこちで聞かれました。



全線開業にあわせて作製した
「特産品体験ガイドブック」
鹿児島ブランドショップや県内の書店などで
税込315円にて販売中!!

特産品を介して
鹿児島の人と
風土を伝える

新幹線で訪れる県外客を引きつけるためには、地元産の安心・安全な本物の素材を使うのはもちろん、商品に鹿児島ならではの歴史性や物語性が盛り込まれていることが欠かせないと思われれます。さらに県外客が鹿児島を訪れて現地で食べて、使ってみて満足し、お土産として買って帰るだけでなく、帰ってから定期的に宅配便などで送ってもらうほどファンになってくれることもまた大切です。

当協会では、消費者が実際に特産品を作っている現場を訪

れて生産者と触れ合うことでよりその商品に対する信頼感が強まると考え、このたび、「特産品体験ガイドブック」を作製しました。

これを活用して、特産品を媒介にして、来訪者に鹿児島の人と風土に触れてもらうとともに、来訪者と生産者との継続的な関係構築も視野に入れた特産品開発を支援し、PRしていきたいと考えております。

開業は新たなスタートです。千載一遇の好機なので、誰かがやってくれるのではなく、それぞれが知恵を絞り具体的な取り組みをすすめていきましょう。

What's compliance 加工食品表示のポイント (第2回)

Vol. 17に続き、加工食品の表示概要を記載します。最近、流通関係者から指導のあった事項(※印で記載)も交えて、「原料原産地名」の表示について記載しますので、再度ご確認をお願いします。

原料原産地名の表示

※表示項目名は「原産地」ではなく、正しく「原料原産地名」と記載する。

・国内で製造された下記の4品目20食品群の加工食品には、主な原材料(原材料に占める重量の割合が50%以上のもの)の原料原産地名の表示が必要。

- ① うなぎ加工品
- ② かつお削りぶし
- ③ 農産物漬物
- ④ 野菜冷凍食品
- ① 乾燥さきご類、乾燥野菜及び乾燥果実(フレーク状又は粉末状にしたものを除く)
- ② 塩蔵さきご類、塩蔵野菜及び塩蔵果実
- ③ ゆで、又は蒸したさきご類、野菜及び豆類並びにあん(缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品を除く)
- ④ 異種混合したカット野菜、カット果実、その他野菜、果実及びさきご類を異種混合したもの
- ⑤ 緑茶及び緑茶飲料
- ⑥ もち
- ⑦ いたりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
- ⑧ こんにやく
- ⑨ 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類(細切、粉末状のものは除く)
- ⑩ 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
- ⑪ 調味した魚介類及び海藻類(加熱調理したもの、調理冷凍食品、缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品を除く)
- ⑫ ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類(缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品を除く)

- ⑬ 表面をあぶった魚介類
- ⑭ フライ種として衣を付けた魚介類(加熱調理したものと及び調理冷凍食品を除く)
- ⑮ 調味した食肉(加熱調理したものと及び調理冷凍食品を除く)
- ⑯ ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵(缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品を除く)
- ⑰ 表面をあぶった食肉
- ⑱ フライ種として衣を付けた食肉(加熱調理したものと及び調理冷凍食品を除く)
- ⑲ 合挽肉、その他異種混合した食肉
- ⑳ 上記「異種混合」以外の生鮮食品を異種混合したもの

・主な原材料が国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を記載。

ただし、国産の場合は、国産に代えて下記のように記載することができる。

- 農産物: 都道府県名その他一般に知られている地名
- 畜産物: 主たる飼養地が属する都道府県名その他一般に知られている地名
- 水産物: 生産(採取及び採捕を含む)した水域名、水揚げした港または主たる飼養地が属する都道府県名その他一般に知られている地名、また、輸入された水産物の場合は、原産国名に水域名を併記することができる。

・主な原材料の原産地が2箇所以上混合している場合は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載。3箇所以上ある場合は、3箇所目以下を「その他」と記載できる。