『伝えようさつまの「技」と「心」』

消費者が求めているものは?

流通最前線情報 大阪　鹿児島県大阪事務所

「うまくて安いものを」

（株）阪神百貨店
食品第2グループ 生鮮・食品催事チームマネージャー
片山 政広さん（写真左側）
営業推進グループ 広報チームマネージャー
竹口 藤陽さん（写真右側）

「『うまくて高い』は当たり前。『うまくて安い』でないと大阪のお客様は喜ばない」と話す食品催事担当の片山マネージャー。「物産展で苦労するのがそこ。他県の食品になじみのない大阪のお客様にいかにしてその旨さと値段を理解してもらうかが勝負」「そのためには来店者への試食は絶対欠かせない。食べて、味を納得してもらう。さらに、まとめ買いには割引をする、おまけをつけるといった『お得感』を感じさせる表示の仕方も必要」と力をこめる。

商都大阪の中心、梅田にある阪神百貨店。平成15年から鹿児島物産展を開催してきた。今年も1月中旬に食品催事場を中心に「よかとこ」南国かごしまの味めぐり」を開催する。

食品売り場の品揃えで常に片山さんの念頭にあるのは「旬のとれたて」、そして、「信頼できる産地、生産者」のはっきりとした表示。もちろん、今のトレンドである安心・安全な食の確保にも十分な配慮をしており、厳しい社内基準を満たした有機無農薬野菜などが並ぶ売り場「日々菜々」は昭和58年という早い時期から設置され、売り上げは年々大きく伸びている。

「鹿児島からの食材は、黒豚、うなぎ、さつまあげ、焼酎などが常に店頭に並んでおり、全般的に売れ行きがいい。特に黒豚は本当に超ヒット商品。鹿児島ももっとアピールしたら」と語る片山さん。今後の鹿児島からの売れ筋商品として、「何か物語性がついてくるようなものを」と提案し、鹿児島県が取り組んでいる黒牛、黒豚、黒酢、黒麹焼酎などの『黒』シリーズに大いに興味を示す。また、今時の物産展に欠かせないのがスイーツ。さつまいもを使ったケーキなど鹿児島ならではのものも外せない。「桜島大根も大阪の人には希少価値。ものめずらしさがあって、ディスプレイとしてもおもしろい」と広報チームの竹口マネージャー。しかし、「基本はあくまでも味。うまいものでないと大阪人は見向きもしない」と片山さんは強調する。

大阪は阪神タイガースの街。阪神百貨店の社員はもちろんみんなタイガースファンと笑う片山さん。タイガースが勝てば売り上げも大きく上がる。神戸三宮のミント神戸（神戸新聞会館）内に昨年10月に新たに阪神食品館をオープンし、JR尼崎駅前にも新店舗の工事が進んでいる。阪急百貨店との業務提携の協議中であるが、食料品に強みをもつ阪神百貨店として、今後とも鹿児島の「うまいもの」を大いに取り扱ってもらいたい。

大勢の買い物客でにぎわう
阪神百貨店地下1階食品売り場

協会と手をつなぐ団体

県産品愛用運動推進協議会

鹿児島県観光交流局
かごしまPR課
課長　野間 俊和 氏

魅力ある特産品づくりへ リーダーシップ発揮を

県産品愛用運動推進協議会は、県産品の良さを広く県民に紹介し、その愛用を促進するとともに、県産品の品質向上などを図ることにより、本県地場産業の振興を図ることを目的に、34団体で構成されております。

主な活動としては毎年11月を「県産品愛用運動推進月間」とし、様々な広報啓発を行うほか、鹿児島県ホームページ上に「見学のできる県産品工場」として工芸品29工場、食品26工場を紹介し、消費者の県産品に対する親しみと地場産業に対する理解・認識を深めていただいております。このほか、昨年度からリニューアルされた「かごしまの新特産品コンクール」に協賛を行い、コンクールの周知、入賞商品のPRを行っております。

県特産品協会におかれましては、今後、より一層県産品の品質向上や販路拡大に対してリーダーシップを発揮していただき、県民はもとより、全国の皆様に鹿児島の魅力ある特産品を届けていただくことを期待しております。

2006
かごしまの新特産品コンクール審査風景

『活かすは「地産」きめ手は「地消」』

世界に飛躍する特産品
上海の市場動向レポート

社団法人 鹿児島県特産品協会
事務局長　池田　誠

久光百貨店内
「ジャパンフードフェア」

昨年10月、急成長しつつある上海市に県経済連や県漁連、焼酎関係者と日本食品の動向や県産品の市場性、輸出の可能性などの調査に出かけた。

折から、日本産の秋刀魚などの輸入品から基準を超える規制物質が検出されたことに伴い、日本食品の輸入規制が出ていた。そのため、小売店の店頭から日本食品が姿を消しつつあった。

しかし、日本食品を中心に販売している久光百貨店の櫨副総経理は、「一部ストップしている商品もあるが、中国人の日本食品に対する評価は非常に高く買い求める客が多い。今後も天津や北京などへの出店も計画中であり、積極的に商品を提案してほしい」と話す。

また、日本人が経営し日本食材を扱う食品コンビニストアー「しんせん館」は、上海市内7店舗を含む中国全体に16店舗を展開中。鹿児島産の焼酎（4銘柄）をはじめ、島根や長崎、福島などの漬物、ラーメン、うどん、菓子、缶詰、水産物や水などの地方の産品が比較的多く店頭に並んでいた。

同行した鹿児島県上海駐在員の徳田さんは、「現在、日本から中国への食品の輸出品目は、農産物では梨とりんご、肉類は、BSEや口蹄疫などの問題があり不可など制限が多い。しかし、中国のWTO加盟により輸出手続きなど簡素化されつつあり、上海市内の日本食レストランや日本人向けスーパーでは焼酎が並んでいる。その数、15社30銘柄以上にもなる。そのほか、東町のブリやキビナゴなども一時販売されるなど試験販売も始まっている。販売価格は関税（麺類で概ね15％、焼酎は10％）や増値税（17％）も掛かることから、日本の1.5～2倍とかなり高いが、近年、農林水産省が食品の輸出に積極的に取り組んでいることなどから、日本の食に対する理解と関心がますます深まっていくものと思われる」と話す。

中国では、現在、地方への権限委譲で、地域の出入境検験検疫局の対応が異なるなどの混乱もあるが、経済は確実に成長し個人所得も増加傾向にあり魅力ある市場である。既に、中国市場への参入を見据えて日本の自治体や企業では、試験販売や商談会などを実施しているところもある。

他産地に先駆けた売込みのためには、今後とも現地小売店や問屋との連携など、会員各位の積極的な取り組みを期待する。

上海市の野菜市場

協会と手をつなぐ団体

社団法人 鹿児島県農業・農村振興協会（農農協会）

農業経営対策部次長
佐野 憲一 氏

魅力ある農産物直売所を目指して

鹿児島県農業・農村振興協会では、農林業の振興を始め、消費者などの農林業理解促進と県産農林水産物の安心・安全の認証などに取り組んでおり、「かごしまの農林水産物認証制度」、「鹿児島県ふるさと認証食品」に係る認証機関として指定を受けています。実施している事業は①担い手農家の経営改善・向上、②消費者などの農林業理解促進、③農林水産物の安心・安全など、④経営構造対策、⑤農林業技術の改善向上・定着、⑥先端技術情報の収集・提供などで、広範囲な支援活動を行っています。

近年、各地で地産・地消の取り組みが進む中で、各地の特徴ある農産物を消費者に直接販売する直売所が増えており、農産物を原料とする加工品の開発・販売も各地で取り組みが進んでいます。これらの活動を支援するため、県特産品協会と連携してアグリビジネス研修会を開催していますが、会を重ねるにつれ参加者が増えてきています。各地の熱意が、県全体の大きな動きへと発展していくことを期待しています。

昨年9月に県特産品協会と共同開催した
複合アグリビジネス推進研修会