

企業紹介

株式会社 山口水産

☎099-222-7247

鹿児島市

2011 かごしまの新特産品コンクールで 鹿児島県知事賞に輝く「桜島ぶり六彩膳」

「調理に手間がかかるなどの理由で敬遠する人もいますが、鹿児島の魚のおいしさや魚食文化の素晴らしさをもっと多くの人に知ってほしい」と話す山口大悟さんは、企画開発室室長。水産卸業を営んできた同社の創業60年を機に、製造業という新たな分野にも着手した。目を付けたのが、「かごしまのさかな」のブランド認証を受けている「桜島ぶり」だ。これを6種のタレに漬け込み、家庭で焼くだけで手軽にバラエティ豊かな魚料理を楽しめるようにした。調味料は地元産を使用。照焼・辛味噌漬・西京漬・幽庵漬の定番のほか、芋焼酎粕漬・紫芋焼酎粕漬といった鹿児島らしさとオリジナリティがあふれるレシピも独自に開発した。味はそれぞれこだわった自信作で、完成までに丸1年を要している。女性を意識した商品であるが、物産展などで試食を行い、そこで聞いたお客さんの意見を大切にしているという。



1. 朝水揚げされたばかりの活きのいいブリを使用。「出世魚」として知られるブリは、お正月やお祝い事など、みんなが集まるおめでたい場面にぴったりだ。芋焼酎粕漬にアルコール成分は入っていないので子どももOK 2. もらったときに「中は何だろう」とワクワクし、箱を開けると彩りのよさと種類の豊富さに驚く。そんな喜びと感動を届けるような贈り物にしたいとこだわったパッケージは、高級感のあるお膳を模している



本社／鹿児島市松原町12-22
創業／昭和26年
代表者／山口雅也
事業内容／水産卸・製造業
URL／<http://ys-foods.com>

龍門司焼 企業組合

☎0995-62-2549

始良市加治木町

開窯 300 年、地元の土と釉薬を使って 登り窯で焼き上げられる薩摩焼

龍門滝の近くに1688年に開窯。集落の人々の手によって伝えられてきた龍門司焼は、薩摩焼を代表する伝統窯の一つである。今でも粘土・釉薬の原料を近隣の山から採取し、登り窯によって焼き上げられている。「300年以上たっても原料が枯渇していないのは、半農半陶で大量生産せずに焼き続けてきたから」と話すのは、川原史郎理事長だ。材料となる粘土には、焼いた後の収縮率が大きいなどの欠点があり、それを克服する技も職人には求められている。「伝統をどうしても守らなければいけないとは思っていません。そのときそのときのベストな方法の積み重ねが今の技術になっているのでしょから。さらに自分たちも工夫を重ねていかなければ先達に申し訳ない」。小さな窯が続いてきた理由を尋ねると、しばらくしてこう返ってきた。「作る人・使う人がそれぞれこの焼き物に魅力を感じているからでしょう。」



1. 「登り窯でないと、釉薬独特の味わいがあるいい色は出せない」と川原さん。新代などのコストは高くなるが、後世に伝えていきたいと話す 2. 天然釉を使った作品は素朴かつ優美。波い黒釉青流し、玉流し、鮮やかな色調の三彩、胎釉のほか、珍しい鮫肌、蛇蝎釉などさまざま 3. つややかな乳白色と漆黒のコントラストが美しい白蛇蝎(ダカツ)のチョコカ(酒器)。昔ながらの薩摩焼もシックでモダンな雰囲気



住所／始良市加治木町小山田5940
創業／昭和23年
代表者／川原史郎
事業内容／薩摩焼の窯元
URL／<http://ryumonjiyaki.jp/>

地域見聞録

北さつま

北薩地域幹事会 幹事長
薩摩川内市特産品協会 事務局長

牟禮 博文さん

**これからの時代は単独でなく
地域を越えた協力が不可欠。
後につながる出展を目指そう**

鹿児島県が主催する物産観光展の中で最大規模の「第31回大鹿児島展」が今年も2月に13日間、東武百貨店池袋店で開催されます。その1週目の特集地域として「北さつま」地域全体で効果的に特産品と観光のPRをしようと、出水市・阿

久根市・長島町・さつま町・薩摩川内市の5市町で昨年9月に幹事会を発足し、出展に向け準備をすすめています。

企業が「売りたい商品」でも百貨店での販売には向かない商品があったり、逆に「売れる商品」でも企業の販売体制が十分にとれないなど、いろいろな課題があり、調整を行っています。

同店での「大鹿児島展」に係わるのは私自身3回目ですが、鹿児島展には非常に多くのお客様が来られ、大変人気のある物産観光展です。鹿児島展がこれだけ人気があるのは、一次産品から加工品まで特産品が豊富なことや対面販売における温かい接客が支持されていることだと思っています。初日には薩摩川内市長と阿久根市長によるトップセールスや「北さつま福袋」の販売も計画しており、「北さつま」が加わることで魅力がさらに増したと言われるように頑張ります。出展者は「そのときだけでなく、後につながるようなものにしましよう」とお話ししています。



大阪での物産展の様子。平成24年の「大鹿児島展」ではとれたての長島産の紅はるかシヤガイモの話も放題も企画中だ



「都会にないもの」「田舎らしさ」「素材」「人と人とのつながり・温かさを感じるもの」といったキーワードが特産品に求められている



カサブランカの原種ともいわれる鹿の子ユリは鹿児島の風物詩。会期初日のトップセールスでは、球根のプレゼントも行っています

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

先日、奄美大島、喜界島へ行きました。温暖な気候等を活かした多様な農林水産物を素材にした新たな商品開発も盛んに行われています。原材料としての一次産品の量の安定的な確保、販路開拓における輸送面での不利などいろいろな課題がありますが、それぞれの製造者が大変努力しておられ、行政や関係団体などと一体となった取組がさらに必要だと痛感しました。

ブランドショップより

当協会では、お中元とお歳暮の時期にあわせてパンフレットを作成し、県内外のお客様へ贈答用特産品の宣伝販売を実施しています。人気の商品は、夏・冬問わず、さつまあげ、しゃぶしゃぶセット等の黒豚加工品、柑橘類で、夏は白熊も好評です。平均単価は税込4千円程度で、やや低下傾向にあります。掲載商品数や商品構成などを毎回見直しながら、お客様のニーズに沿った宣伝販売を行っています。商品がふさわしい商品がありましたら、是非ご提案ください。

バイヤーからの耳より情報

- 震災をきっかけに人とのつながり、「絆」が見直され、家族や仲間と過ごす消費のスタイルがでてきており、大人数で食べられるクリスマスケーキ、鍋物やおせち料理など、特に老舗、名店といわれるところの商品の販売が好調である。また、震災直後は長期間保存ができる、缶詰、ビン類、冷凍商品の惣菜などが良く売れたが、今でもそういう商品が根強く売れている。
- 鹿児島の郷土色あふれる商品や旬の食材などは以前から人気があるので、さらにそれらを活かした新しい商品やメニューを開発し、素材、伝統、歴史などを含めた価値をお客様へしっかりと伝えることが大事。
- 首都圏では、ますます高齢化が進み、一人世帯などが増え、今後も個食、小分け商品が伸びる。
- 震災による自粛ムードはほとんど見られなくなってきた。元気な地域である鹿児島県は大いにPRして日本を盛り上げていただきたい。