

東京駐在員リポート

東京駐在所長 平山宏之

テーブルウェア・フェスティバル 2012に出展して



正面入口すぐ右に鹿児島県特集コーナーを設置



多くのお客様でにぎわう鹿児島コーナー

ようになればいいのにね。」
などのご意見もあつた。「テーブルウェア」という市場を理解し、お客様が食卓をイメージできる実用的な商品の製作が重要である。

今回の出展において、まだ本県工芸品の認知度が低いことを痛感した。食生活提案をテーマに、一つのテーブルで複数の本県工芸品を展示・紹介できたことは、新たな市場参入の一歩となつた。お客様からは「この絵付だと料理をのせたら見えないわよね。」「白薩摩は貫入があり、汚れ

白薩摩の絵付が手書きとの説明には「ねじりしきであります。」とある。この日数がかかるのであるか? などと懶ねるお客様が多く見受けられた。また、鹿児島出身者の方からは「故郷にこんなにすばらしい工芸品があるとは。故郷を自慢に思う。知人



波佐見焼のコーナー

は伝統に培われたすばらしい工芸品が数多く存在する。その工芸品に携わる方々が異業種交流し、使い手のニーズをとらえ商品を作ることが大事。そのためには女性の動向を研究することが不可欠。身近な自分の奥さんの意見を取り入れて取組むことも近道の一つ。さつまおごじよと今後の鹿児島へ期待している。」とコメントをくださった。

本県工芸品の認知度向上、需要拡大を図るため、2月4日～2月12日の9日間、東京ドームで開催された「テーブルウェア・フェスティバル2012」に暮らしを彩る器展へ出展した。この展示会は、食生活文化ならびにテーブルウェア文化発展への寄与を目指すとともに、人々に感性豊か

な潤いのある生活の楽しみ方を提案していくことを目的にこれまで20年にわたり開催され、毎回約30万人の来場者がある入場有料（2,000円）の生活提案型文化催事である。今回、20回記念展には、エナコ公室御用達や英國王室御用達の食器を始め、国内有数の産地から陶磁器、漆器、ガラス、金工などの食卓を彩る器等が展示紹介された。

「では「かごしまが誇る
用と美の器」と題して白薩
摩焼、黒薩摩焼、薩摩切子の
12テープルを鹿児島のテー
ブルコーディネーターの方々に協力いただき、大島
紬、錫、竹などの製品もテー
ブルセッティングに取り入れ
紹介を行つた。

3日の内覧会では高円宮
妃久子殿下が鹿児島コーナー
を視察され、生産者の商品説明に耳を傾けておられ
た。4日初日より大勢のお客様が鹿児島コーナーへ来
場され「とても素敵。綺麗
ね。」との声が響きつづけ

白薩摩の絵付が手書きとの説明には「あはりしいですね。どれくらいの日数がかかるのですか?」などと尋ねるお客様が多く見受けられた。また、鹿児島出身者の方からは「故郷にこんなにすばりしい工芸品があるとは。故郷を自慢に思う。知人



現地メディア絶賛!!
試食会やレストランでのフエア

シンガポール市場リポート

地元メディア、シェフや住民を対象に多面的にPR

本県と約30年にわたり交流を続けているシンガポールにおいて、本県特産品の知名度アップや販路拡大を図るために種々の事業を実施しました。

「フェア」を実施し、本県の食のPRを行いました。

食材の鮮度・品質の高さや豊富さなど、試食会の出席者やレストランのお客様からは大変良い反応があり、また、シェフからは継続取引の要望もあり、旬を活かした食材等を継続して提案しています。

レストランシェフ、一般消費者を対象にした調理研修会

シンガポールでの需要の少ない黒牛・黒豚のウデやスネなどの部位の有効活用を促すため、本県のシェフを講師として派遣し、現地の著名なレストランシェフ16名を対象にした調理研修会を1月18日に実施しました。「思ったより柔らかく、

美味しいので、使つたことのない部位の使用も検討したい。との感想が寄せられました。

また、日本料理店「なだ万」で、一般消費者を対象にした黒牛の調理教室も開催し、34名の参加者に黒牛のおいしさや柔らかさなど質の良さを伝えることができました。

現地高級スーパーや
日系百貨店でのPR



上海市場 リポート 「元気な日本」 展示会において 鳴産品をPR!

日本国交正常化40周年を迎える今年、昨年3月の東日本大震災以後、着実な復興の歩みを進めている日本の現状を伝え、食品や観光などで生じた風評被害を払拭して、両国間の交流を一層促進することを目的として、平成24年2月24日から26日までの3日間、上海市内の展示場において「元気な日本」展示会が開催されました。鹿児島県ブースでは大島紬クイーンによる本場大島紬の着物体験や日本茶インストラクターによる鹿児島茶の呈茶などをいい、来場者から好反応を得ました。

展示会は、3日間で3万人を超える来場者の熱気で満ち溢れました。来場者の大部分は、日本の商品や觀光などに関心を持つ上海市民、その中でも、特にホワイエトカラーの20・30代若者層の

姿が多く見受けられました。この世代は、1980年以後に生まれた世代ということ、「八零后」と呼ばれる世代で、目新しい物や海外旅行などに高い関心を示し、購買力のある世代として注目されています。



参加した大島紬クイーンは「着物や和服に対しても興味を示す若者が多かつた。大島紬の着物は無理で、巾着などの小物類であれば販売可能性があるかもしれない」と手応えを感じたようでした。また、日本茶インストラクターも「お茶を淹れる温度で味が変化することに驚いていた。健康に良いことも含めて、鹿児島茶の魅力をたくさんの中国人に伝えられた」と満足げな様子でした。

シンガポールを代表する
スター・シェフ・ジャスティン氏が本県食材を使用して
開発した「メニュー」の試食会を、「マリーナ・ベイ・サンズ」最上階にある氏のレストランにおいて、現地メディア関係者を招いて開催しました。また、同レストランでは1ヶ月間（1／17～2／16）にわたり「鹿児島

美味しいので、使つたことのない部位の使用も検討したい。との感想が寄せられました。

また、日本料理店「なだ万」で、一般消費者を対象にした黒牛の調理教室も開催し、34名の参加者に黒牛のおいしさや柔らかさなど質の良さを伝えることができました。

では、「日本産品の『放射性物質』への不安は解消されているものの、他国産黒牛・黒豚に比べ価格が高い。また、レストランでは食べることがあるが、スーパーで見かけたことがない。」という回答もあり、現地スーパー等での定期的かつ継続的な販促活動の必要性を痛感しました。

茶インストラクターによる鹿児島茶の呈茶などをを行い、来場者から好反応を得ました。

展示会は、3日間で3万人を超える来場者の熱気で満ち溢れました。来場者の大部分は、日本の商品や観光などに関心を持つ上海市民、その中でも、特にホワイエトカラーの20・30代若者層の

A photograph showing a group of people gathered around a booth at what appears to be a craft fair or exhibition. The booth has a red and white striped awning and a sign that partially reads "TSU". Several people are standing near a table covered with a white cloth, which has some items on it. In the background, there are more people and some displays, including a large painting on the right.