

特集 1

「魅力ある商品開発」 を考える

2012かごしまの新特産品コンクール



工芸品部門入賞商品

は34品目の応募があるなど、出品者の熱意が例年以上に感じられる審査会となりました。また、昨年に引き続き日本百貨店協会からも後援と審査委員1名の派遣を行い、総勢13名の審査委員からいろいろなアドバイスをいただきました。

工芸品関係では、「伝統的な技術を継承していく」とする作り手の意気込みが伝わる「鹿児島らしさ

を伝える物語が詰まっています。マイナスのことをプラス思考でとらえる面白さがある」「軽量で使いやすく、手触りもよく、色合いもいい」「やや高価だが、仕上がりが良く、新しい楽しみ方を提案してくれます」と評価する意見「鹿児島しさがあふれるデザインであるが、一般需要があるか心配」「説明を聞くと商品の価値は納得できるのだが高価すぎるので、価格を抑える努力を継続すれば市場は大きく拡大する」など改善を求める意見が出されました。

食品では、「美味しい、パッケージも可愛らしい商品が多い」「食べやすさの提案が入っている」「手作り志向、簡便化志向など消費者の視点に立っており、鹿児島の特徴をうまく出している」という意見がある一方、「自分たちの『こだわり』をたくさん盛り込まっているけれど、びっくりするような高価格の商品もあり、誰にどういうところで売りたいのかという対象購買層の絞り込みができるいない。ギフト商品というジャンルもあるが、もう少し日常的に売っていく商品づくりを目指して欲しい」「内容量が多い」「箱が大きすぎる」などの意見がありました。また、「ねつたば」を現代風にアレンジし

た商品に対して県外の審査委員から「なぜ、きなこをつけるのか。味を構成する上ではきなこが逆に邪魔をしている感じもある」という指摘もあり、「作り手の常識」が消費者の常識ではないことをあらためて感じました。

審査委員長からは「高いレベルの出品が多く、ますますの技術研究と商品開発を」(工芸)「おいしい鹿児島の食を支えているという自信と熱意を持ついいモノづくりを継続していただきたい」(食品)という講評がありました。

審査の結果、新設の火山の恵み賞を含む22点の入賞商品が決定しました。入賞商品については、10月22日から始まった鹿児島ブランドシヨップでの展示販売会を皮切りに、今後、県内外いろいろな機会をとらえて、宣伝・紹介していくま

今年も「2012かごしまの新特産品コンクール」が平成24年10月12日(金)に開催され、県内の企業等180社(過去最多)から素材や製法に工夫を凝らした商品192品目の応募がありました。特に今回は、平成26年に桜島大正噴火100年目を迎えることから、桜島をはじめとした火山の恵みを再認識し、資源としての魅力を活かす新商品開発を促すため、今回新たに設けた「火山関連商品の部」に



食品部門入賞商品



入賞商品については当協会ホームページ
<http://www.k-p-a.jp>をご覧ください。

丈夫で長持ちする 鞄作りをモットーに 市電100周年記念 復刻の車掌鞄を作製

丸山革具店

90%は企業からのオーダー。電力・通信・鉄道・銀行などの業界で使われる業務用鞄を手掛けている。それぞれ50年以上もの長期に渡り取引が続いているのは、使う側の要望に応じた製品を作るので使い勝手が良く、また丈夫で長持ちするからだ。先日は20年以上前に作られたと推測される、玉手箱のような形状の鞄が戻ってきた。「これと同じものを10個作って」というオーダーだったが、革職人の橋口康隆さんは「修理すればまだ十分に使えます」と返答。壊れたらすぐに買い替えるのではなく、その都度修理して使ってもらう。そんな先代からの意思を実直に貫いている。

10年ほど前、「これまでと違うこともしてみたい」と試作したのが、帆布製のトートバッグだ。広島の三越で開催された物産展に出展したところ、予想以上に売れて驚いた。「丈夫で温かみのある天然素材である本革と綿帆布を使うのがうちのことだわり。商品開発はお客様の要望をしつかり理解したうえで、長年培った技術を加味し、スタッフ全

員で検討を重ねます」。

12月の鹿児島市電100周年にあたっては、鹿児島市交通局が車掌鞄の完全復刻を依頼。限定100個の一つ一つにナンバーが刻印された貴重なものに仕上がっている。



それぞれお勧めのバッグを手にはねむ期待の新人は今年入門したばかり。これから何十工程もの経験と年数を積んで、一人前の革職人を目指す

数にこだわらず いいもの“を追求。 農業の在り方をも 変える技術を編み出す

有限会社 エスランドル

農業指導員だった父親が開発したカボチャは、糖度が高い自慢のカボチャ。建築デザイナーとして勤めていた上釜勝さんは、大都會で衣食住の大切さに気づき、父親のカボチャの素晴らしさを再確認した。「これを絶やしてはいけない。もっと多くの人に知ってほしい」との一念からUターン。農業に携わることとなつた。

野菜ブームに乗って作付面積を広げた2008年。ゲリラ豪雨にみまわれ、1000玉がダメになる。このとき加工技術の必要性を痛感したという。すぐに農業大学校や農産物加工研究指導センターで学び始め、じきに独自技術を開発するまでになつた。今までにない特産品を目指して作られたのが、コンクールでも入賞した「極利かぼちゃフレーク」だ。

同社の加工品は素材の魅力を最大限に活かし、添加物を使わないのが特徴。現在は自家農園にとどまらず、県内のこだわりの素材を使つたユニークな商品や、企業から注文を受けて業務用やサプライメント素材を製造することも増えた。



独自の乾燥技術によってつくられた「トマトグラッセ」「きんかんグラッセ」は、素材そのものの甘さや・凝縮されたおいしさにビックリする

「手間暇かけて育てても、形が悪かつたり、できすぎてしまつたりすると、農家は捨てざるをえません。これらの農業は数での勝負ではなく、品質での勝負です。独自開発した技術で県内農業をサポートしたい」。

■有限会社 エスランドル
本社／南九州市川辺町田部田5329-2
電話／0993-78-3611
創業／平成16年
代表者／上釜勝
事業内容／農産物生産販売業、食品加工業
URL／<http://www.gokuri.co.jp>