

# 「世界をリードする 「かごしまの、黒、力」

## 「本物。かごしまの黒」

特産品は、地域の風土に根ざした生活文化であり、長い歴史と環境が育んだ文化であるといわれています。

鹿児島には、黒牛、黒豚、黒酢、黒糖、黒麹、黒糖焼酎、黒節（鰹節）、クロマグロ、黒薩摩、大島紬、川辺仏壇（漆）など、「黒」にまつわる世界に誇れる特産品があふれています。

これらの「かごしまの黒」は、火山とともに生きてきた母なる大地と南方から寄せる黒潮海流の恵みの色であり、世界にも類を見ない多彩で多様な生活文化を築き上げてきました。さらに、時代の移り変わりにあわせて、伝統の技と味を守り抜いてきた職人の魂であり、まさに、「玄人（くろうと）」の円熟の色でもあります。

急速な国際化の進展や本格的な人口減少、高齢化社会を迎えて、ライフスタイルの多様化の中で、静かに光沢を放つ「本物。かごしまの黒」の魅力を特集します。

第30回国民文化祭  
かごしま2015

## 本物。鹿児島県

（文化維新は黒潮に乗つて）



【問い合わせ先】  
第30回国民文化祭  
鹿児島県実行委員会事務局  
(鹿児島県県民生活局生活・文化課国民文化祭室内)  
電話:099-286-2863

来年（平成27年）10月31日（土）から11月15日（日）までの16日間、本県において、「第30回国民文化祭・かごしま2015」（大会愛称：ひとつべ！かごしま国文祭）を開催します。

国民文化祭とは、全国各地からアマチュアを中心とした文化団体や爱好者が集まり、各種文化活動の成果を発表、競演、交流する機会を提供するもので、1986年から毎年、各都道府県持ち回りで開催されている国内最大の文化の祭典です。

ひとつべ！かごしま国文祭では、大事業を実施することとしています。本県の個性ある歴史、豊富な食材や食文化、温泉、バラエティーに富んだ離島の自然など、「本物。鹿児島県」の持つ多彩な魅力を全国に発信し、鹿児島に来てよかつたと思つていただけるような、おもてなしの心にあふれた鹿児島ならではの、県民総参加による国民文化祭となりますよう、準備を進めまいりたいと考えておりますので、御協力をお願いいたします。

会テーマである「本物。鹿児島県」文化維新は黒潮に乗つて」をストーリー性豊かに表現し、自然、歴史、文化など本県の持つ魅力を最大限にアピールする、総合フェスティバルの開会式を皮切りに、シンポジウム（「明治維新と近代化遺産」など5つのテーマ）の開催や、全市町村を舞台に「本物。鹿児島県」の持つ魅力ある地域資源を全面的に打ち出した100を超える

# 匠の手わざと川辺の 風土から生まれた うつくしい「漆黒の漆」。

鹿児島県川辺仏壇協同組合



隠れ念仏や磨崖仏の里として知られる南九州市川辺町は、全国でも有数の仏壇産地。伝統的手法で仏壇製造に携わる町内の業者で構成する川辺仏壇協同組合（久保純理事長）には、現在、四十七社が加盟している。

全国的に仏壇職人が不足している昨今。次代へつながる職人を育成することも川辺の大きな使命」と語る久保会長。

伝統的な川辺仏壇は、黒塗りに豪華な金箔と精妙な彫刻が特徴の塗り仮壇（金仮壇）。木地（きじ）・彫刻・宮殿（くうでん）・金具など七工程の完全分業体制がとられており、各専門職人の技が組み合わさつて二つの製品となる。金仮壇の風格を引き立てる「黒」の塗料には、京都や北陸から取り寄せた精製漆を使用。その日の温度や湿度に合わせて数種の漆を調合し、刷毛目が残らないよう塗り上げる鏡面仕上げには、職人の勘と技が決め手となる。平成に入ってから、中国や東南アジアの安価な製品が輸入され、国産仏

◆経済産業大臣が指定した伝統的工芸品につけられる「伝統証紙」。



▲地域団体商標登録による「認定証紙」。川辺町内で加工された材料を使用し、川辺町内において製造、生産された仏壇の証だ。

壇業界は深刻な打撃を受けた。最盛期は二百社の組合員、現在の十倍ほども売上があった川辺の仏壇業界も、高齢化や後継者不足も手伝い、廃業が相次いだ。状況打開に向け、数年前から久保理事長が旗頭となつて国に働きかけ、ようやく昨年四月、仏壇の品質と生産国表示が義務づけられた。「ほとんどのお客様は、外国製仏壇があることさえご存じありません。国産品の良さを啓発するのも私たちの務めです」。組合では年に数回、一般客のほか全国の仏壇業者向けの展示会を開き、川辺仏壇をアピールする機会づくりに力を注いでいる。



▶黒、赤、緑のカレーから選べるBランチは1,350円。カレー・ナン・ライス・サラダ・シャーベットorドリンク付。

◆住環境の変化に合わせ、時流に沿った新しいデザイン開発にも取り組んでいる。



鹿児島県川辺仏壇協同組合  
昭和11年、川辺仏壇組合（任意組合）設立。昭和56年、川辺仏壇伝統工芸士会設立。平成24年、東日本大震災被災地岩手県陸前高田市へ小型仏壇100基寄贈。

# 意表をつく「黒化粧」と 地産素材の実力が生んだ 薩摩の味。

薩摩藩古民家カレー・テリア沙羅  
『鹿児島 黒豚黒カレー』



◆カレー・テリア沙羅  
代表 大重龍三氏

同店の大重龍三代表が「黒カレー」の開発に取り組んだのは、鹿児島で「黒」がブームになりつつあった平成十六年。きっかけは、テレビ局主催のイベントだったが、納得のいく商品に行きつづけで、さらに半年間の試行錯誤が必要だった。黒糖焼酎、黒糖、黒毛和牛など、黒と付く鹿児島の食材は何でも試みたが、そこから食材をつづつ省いていき、最後に残つたのが黒豚、黒こま油、黒酢だつた。さらに、見た目の黒さを際立たせるために選んだのが竹炭だ。口に入ると特に特有のざらつきが残る竹炭の扱いに苦心したが、地元工場の協力を得て、パウダーの微細化に成功、口触りのな

めらかなカレーが完成した。「鹿児島黒豚 黒カレー」が完成した後、さらなるチャレンジを続け、平成十八年には「鹿児島赤鶏 赤カレー」、その後、「鹿児島緑茶 緑カレー」を開発。体にやさしい鹿児島産の食材にこだわり抜いた、彩りの三部作が完成した。その後、チルド製品づくりに成功。昨秋、黒豚黒カレーを「第十四回魅力ある日本のおみやげコンテスト」に出品、特別賞を受賞した。見た目のインパクトとまろやかな味わいの両立が受賞につながった要因だ。「全国レベルで受賞できたことは、素直にうれしいです」。受賞を今後の販促活動につなげていく材料にしたいと考えている。

平成三十年は、明治維新から百五十年。このタイミングを活用し「維新のうねりが巻き起こつた鹿児島から、カレー維新を起こして鹿児島を元気にしたい」と、大重代表は「当地カレー・フェスティバルの開催や九州カレー・アイランド構想等、次へ続くアイデアを準備中だ。

神戸、東京で旅行代理店に勤務していた頃、インドのスパイスに魅せられインドカレーの道へ。1986年8月、鹿児島市にてインド料理サラをオープン。2011年9月、天文館から郡山へ移転。薩摩藩古民家カレー・テリア沙羅をオープン。