元気印の仲間達

「お客様のご要望にお応えする・天然は優しく美しい」が天元の想いです。

株式会社 天元

鹿児島のシンボル桜島は、人々を魅了してやまない。ただ、ひとたび噴火するとその火山灰は町へ降り注ぎ、迷惑がられ、厄介者として扱われてきました。しかしそれは鹿児島にしかない資源、それを人の役に立つものに変えられないか、これが私たちの研究開発のスタートでした。開発のヒントは創業者・又野一己（現会長）が16歳のとき、艦船のマストの真鍮を磨くのに火山灰シラスを使っていたこと。普通に磨けば一時間、シラスを使えば十五分でピカピカになる。当時魔法の磨き粉と言われていたシラスに魅了されたのでした。

20年前の創業当時、化学洗剤による環境汚染も問題になっていたこともあり、自然の浄化力を活用したいという想いで商品開発にとりかかり、商品第一号の「みがき粉スピカ」が誕生。当初はシラス表面の加工技術とシラスの粒子を揃えることに大変苦労をしました。

全国の物産観光展で又野が自ら実演販売を行い、改良を重ね、昭和63年に荷電微粒子洗浄剤として特許を取得し、万能洗浄剤として人気商品となりました。全国的に売上を伸ばす中、スピカを使ったお客様から、「手が白くなった」「洗顔料として使ってみたら肌が白く、綺麗になった」と多くの声を戴き、平成7年3月化粧品製造業の許可を得、火山灰洗顔料「きんごきんご」を販売。火山灰洗顔の効果を実感したお客様の口コミで、多くの方々にご支持をいただく商品となりました。

平成15年には「かごしま産業経済賞」大賞を、平成17年には「九州ニュービジネス大賞」奨励賞を受賞。昨年は医薬部外品製造許可を取得し、医科専門販売化粧品の製造を開始しました。今年は火山灰配合洗顔料の製法特許を取得。シラスを配合したシラスに対する愛着と責任を益々強く感じています。

昨年、シラスの魅力を体感し製品化した父・一己から、美容師そしてエステシャンである娘・佳洋子が経営を引き継ぎました。鹿児島の財産となったシラスを、今後も探求し、その更なる魅力を見出し皆様にお届けしていきたいと思います。

右:代表取締役会長　又野　一己さん
左:代表取締役社長　又野　佳洋子さん

●企業プロフィール
本社所在地／姶良郡姶良町船津1595−2
設　　立／1987年5月
代 表 者／代表取締役社長　又野佳洋子
資 本 金／1,300万円
従業員数／34名

豆から広がる無限の可能性 ～受け継がれる技と挑戦心～

株式会社大阪屋製菓

「県内産の素材が使われているだけでは付加価値に直結しないんです。豆菓子の場合は」。平成16年に有機緑茶、竹炭、紫いも、きなこなどの県内産素材を使った豆菓子を開発し、翌年1月の阪神百貨店を皮切りに、全国各地の物産観光展で、自ら売場に立ち、初めて直接消費者に接した水野貴之副社長はこう語る。「ヨーロッパには『ドラジェ』というナッツの糖衣をまとわせたお菓子があるのですが、鹿児島の黒糖ピーナッツとなんら変わりはないんです。それが片や『ドラジェ』は数粒入って数百円もする。同じ値段で黒糖ピーナッツなら大袋が買えてしまいます。イメージや物語がいかに大切か。『おしゃれに』『楽しく』という発想で、常に新しい提案をしていく必要性を感じたのです」。

そこで、水野副社長は昨年末、『全く新しい豆のお菓子』をキーワードにした新ブランド「Beans Nuts」を発表し、今年1月から本格的に販売を始めた。「これまでの製造・卸を主とした業態では、直接お客様の顔が見えなかった。逆にお客様からみても数あるメーカーのひとつだったわけです。今後はお客様とのダイレクトな関係づくりが必要条件になってくるので、新ブランドでは物産展やインターネットなどを活用して直販に力を入れていきます。」

大阪出身の祖父と父（正喜社長）が、昭和30年、鹿児島市堀江町で「雀の卵」専門メーカーとして営業を開始したのが、鹿児島でのスタート。当時は車も数少なく、自転車やバス、汽車を利用しての営業活動であった。豆菓子は生菓子が日持ちしなくなる夏場に最も売れ、黒棒、げたんはなどとともによく食べられていた。

33年に有限会社、40年には株式会社大阪屋製菓として改組し、現在地の鹿児島市柳町に転居した。42年に新しいタイプの豆菓子「南国珍々豆」を開発し、ヒット商品に育て上げた。53年には業界初の個包装商品「雀の学校・雀の卵」を発売し、売上を伸ばした。

50年超の歴史を誇る豆菓子の老舗には、伝統の技と挑戦心が脈々と受け継がれている。いつの時代も懐かしさと新しさを感じさせる商品を生み出してくれるに違いない。

左:代表取締役社長（二代目）水野 正喜さん
右:取締役副社長（三代目）水野 貴之さん

●企業プロフィール
本社所在地／鹿児島市柳町10番8号
設　　立／1958年12月（創業:1946年）
代 表 者／代表取締役社長　水野正喜
資 本 金／1,200万円
従業員数／31名

奄美から長寿文化の発信

奄美鶏飯 ～奄美の食卓を全国の食卓に～

有限会社　新穂花
代表取締役　久留　ひろみさん

奄美は長寿世界一の泉重千代さんと本郷かまとさんを生み出した素晴らしい地域である。

当時、栄養士であり、また、食文化を研究していた私は、2000年に、奄美からこの素晴らしい食文化を発信して、多くの人たちに奄美の長寿料理を食べていただきたいと思い、小さな会社を興した。そんな折、2003年初めて東京で鹿児島物産展に参加させていただく機会に恵まれ、茶屋で鶏飯を出すことになった。オープン以来、鶏飯を奄美の特産品として商品化していこうと考えていたので、それ以来、私たちの鶏飯作りはさらに拍車がかかり、店内用とお持ち帰り商品の開発に取り組んできた。

当時の形態からいくつもの鶏飯が生まれ、そして消え、毎年、毎年チャレンジを続けて7年が過ぎた。レトルト商品にしたり、冷凍商品にしたりといろいろ試行錯誤の末、昨年は「2006かごしまの新特産品コンクール」において県特産品協会理事長賞を受賞することができた。これもひとえにこれまで励ましてくださった方々のおかげだと心から感謝している。

小さな会社も若者たちが社員として増え始め、この鶏飯作りに生きがいを見つけている。長寿・健康志向の高まっている今、「長寿料理を特産品に」と目指してきたことが形になり、花になっていく時期にきた感がする。これからはさらに、若い人たちにもマッチした奄美の長寿料理の特産品作りに努めていきたい。若い社員たちと共に「奄美の食卓」を「全国の人たちの食卓に」、そしてさらに世界に向けて発信していければといつも夢を語っている。

奄美鶏飯セット（冷凍食品）
（アオサ、クコの実などオリジナルの具入り）

異業種コラボによる新商品開発

薩摩焼・大島紬・川辺仏壇のコラボレーションコンテスト

鹿児島県川辺仏壇協同組合
事務局長　久松　佳史さん

鹿児島県を代表し、経済産業大臣指定の伝統的工芸品である薩摩焼・大島紬・川辺仏壇の三組合が連携し、鹿児島県伝統的工芸品産業振興協議会を設立し、知名度のアップや新商品開発、需要拡大などにつなげようと協議会として初の合同展示会となる「第1回さつまの伝統的工芸品フェスタ」を今年3月、県民交流センターにおいて開催しました。

今回は、川辺仏壇をベースに三組合の共同作品として、大島紬の布地や薩摩焼の技術や素材を取り入れたコラボ作品を製作しました。製作当初、各製作者は仏壇のどの部分にどのように技術を取り入れて製作するか試行錯誤しながら、取り組んだと聞いております。製作段階では、大島紬や薩摩焼の方々からのアドバイスを受け、仏壇の扉に大島紬の布地をあしらった物や引きだしに薩摩焼の陶板を取り入れるなど、これまで見たこともないコラボ仏壇ができ、当日のフェスタでは来場者の注目を集めていました。製作者の皆さんも来場者からの質問を受けたり、作品の説明をしたり今後の製作に意欲を見せていました。

来年以降も大島紬・薩摩焼をベースにした共同作品を製作した展示会を計画しておりますので、楽しみにしていただけたらと考えています。

今後は、各工芸品組合が個々に販路拡大や需要開拓に取り組むのも重要かもしれませんが、枠から飛び出し、伝統工芸の異業種が互いの技術技法のノーハウを出し合うことで、新しい作品を消費者に提供できる展示会を展開していきたいと思います。

コンテストで最優秀賞を受賞した
（有）射手園仏壇店の作品