元気印の仲間達

南薩地域産業の活性化をめざして

財団法人南薩地域地場産業振興センター

黒潮と太陽と緑の自然にはぐくまれた南薩摩。この地では、古くから、鰹節、お茶、焼酎、仏壇などの地場産業が、独自の伝統技術・技法を受け継ぎながら、今日まで発展してまいりました。

当センターでは、これら南薩摩の特産品を一階の売店に一堂に集め、展示販売を行っています。また、二階食堂では、新鮮なかつおなどの料理が味わえ、土・日には鹿児島市内などから食べに来られる女性グループも増えてきています。さらに、二階の産業資料コーナーでは、鰹漁業と、それに伴い発展してきた鰹節製造業をはじめ、焼酎、川辺仏壇、お茶などの発展過程を資料などで紹介しています。併設の喫茶店は、地元の方々や旅行客の憩いや交流の場になっています。

今年は鰹節製法伝来300年目にあたりますが、各社は夫々に工夫を凝らした商品を製造しており、当センターで販売している鰹節・削り節は、なまり節・味付け節・新さつま節・荒本仕上げ節・本枯れ節の五種類、五二品目に上ります。最近は、本枯節の製造工程で最も大切なカビ付け工程でクラッシック音楽を流し、良質のカビを育てる「音響熟成」により造られている商品もあります。

現在の一本釣り遠洋かつお船では、良質な鮮度のいい鰹を水揚げするため、マイナス二八度でも凍らない塩水で、釣った鰹を泳いだ状態で凍らせます。枕崎では、釣ってすぐ血抜きをし、さらに鮮度を上げた「ぶえん鰹」の開発にも成功し、新しいタイプの鰹の刺身として、戻り鰹と共に人気を呼んでいます。また、最近では、鰹の身・内臓などを利用し日持ちが長く、しかも直ぐに食べられるよう加工した新商品も開発され、ヒットしています。

当センターでも県内外のイベントや百貨店での鹿児島物産展に出店し、こられの鰹節や鰹加工品を食生活の身近なものにとらえてもらおうとPRしています。また、地元においては、さまざまなイベントを行政や地場産業団体と連携して実施し、地域住民との交流を深める取り組みを行っております。

今後も、この歴史と文化と人の交流を大切にし、販路拡大に新たな視点で積極的に取り組み、地域産業の活性化をめざすとともに、地域住民の生活文化の向上に寄与するように、職員一同、一層努力していきたいと考えております。

センター外観

●企業プロフィール
本社所在地／枕崎市松之尾町37−1
設　　立／1981年7月
代 表 者／理事長 瀬戸口 嘉昭（枕崎市長）
従業員数／14名
※売店は年中無休にて営業

種子島伝統の技をご家庭に・・・

有限会社池浪刃物製作所

何故、種子島でハサミや包丁が…と疑問に思われる方がたくさんおられます。種子島では、約800年前に初代島主が島に豊富に産出する砂鉄に注目し鉄や刀造りを盛んに行ったといわれ、いまでも多数の製鉄所跡が島内各所に残っています。また、1543年、種子島への鉄砲伝来の時、X字形のハサミも同時に伝えられたといわれています。当時の日本には、U字形の元支点式の糸切ハサミ形のものしか存在しませんでした。日本で最初の中間支点式のX字形のハサミは、種子島から日本全国へと広がりました。

当社は、昭和30年に先代の父が創業しました。

往時に比べると、現在では裁縫人口が激減し、子供服や浴衣、布団はもちろん、雑巾でさえも家庭で作ることが少なくなってきました。この現象をいち早く察知した先代は、30年前から、注文された時だけ造っていた包丁や趣味のハサミ（華道・植木・盆栽用など）の研究と製作を始めました。

以来、先代から2代にわたり、全国で開催される物産展や伝統工芸展に出品することで、その良さや使い方を直接お客様にご説明した上でお買い上げいただき、褒められたり叱られたりしながら、その度に改善を加えてまいりました。さらに満足していただくには何が大切かを今日も模索しております。

現在、「種子鋏」「種子包丁」は鹿児島県伝統的工芸品として指定をいただいておりますが、今日まで種子島のハサミや包丁が存在しているのは、島民や県民の皆様によって育まれてきたお陰と感謝しております。

今後も、伝統的工芸品指定に安住することなく、日常の家庭用品として、また、切れ味が良く使いやすい道具として、日々皆様方のお役に立つような製品づくり、そして永遠に愛されるモノづくりを目指して努力精進してまいります。

この鉄砲伝来460年の伝統の切れ味を、是非ご家庭でお試しいただきたいと願っております。

代表取締役　池浪 寛さん

●企業プロフィール
本社所在地／西之表市池田9881番地
設　　立／1955年
代 表 者／代表取締役　池浪寛
資 本 金／300万円
従業員数／6名

ブランド野菜を活用した新商品開発

ヘルシー！加世田かぼちゃラーメン

株式会社阿久根商店　営業部長　大迫　雅樹さん

南さつま市には、かごしまブランド第一号に指定された糖度の高い「加世田かぼちゃ」がある。そのほとんどは、鹿児島県外の高級料亭などに出荷され、地元での認知度は低い。

製麺業に携わっている私は、「何とかこのすばらしい素材を使って、地元の名物を創れないか」との想いから、「かぼちゃラーメン」を作りたいと考え、社長に打ち明けてみた。すると社長も快く了承してくれ、地元の料飲業組合を始め、JA南さつまの方々の協力を得て「かぼちゃラーメン」作りがスタートしたのである。

まず、JA南さつまにお願いして、今まで捨てていた栄養価の一番高いかぼちゃの皮の部分を粉末にしてもらい、麺に練り込んだ。とてもきれいな緑色の麺に仕上がり、ほのかなかぼちゃの香りが広がる。次はスープであるが、これがなかなか難しかった。社長が自ら鍋を使い、かぼちゃペースト作りに取り組んだ。いろいろな意見を聞きながら、試行錯誤の末やっとペーストが完成した。次は、このペーストに合うダシと調味料であるが、かぼちゃの甘みを利用しながら風味を残すため、とんこつをベースに焼きあご（飛魚）のダシを加えて仕上げ、味付はあっさりと塩味にした。ここに渾身の力作「加世田かぼちゃラーメン」が誕生したのである。

現在、南さつま市の10店舗の店で提供しているが、統一条件は、南さつま市内に店舗があること、阿久根商店オリジナルのかぼちゃ麺を使うこと、スープにも加世田かぼちゃを使うことで、それ以外は自由である。それぞれのお店の想いが溶け込んだ「加世田かぼちゃラーメン」を食べに来ていただき、南さつまの自然に触れてもらい、行ってみたい町、また訪れたい町、南さつま市になれば幸いである。

加世田かぼちゃラーメン

大島紬をより身近なものに

大島紬バッグ・巾着 ～世界に一つしかないモノづくり～

株式会社中川
代表取締役社長　中川　進さん

大島紬の小物作りを始めたきっかけは、当社が年に一度開催する展示会でのお客様のご意見でした。多くのお客様が来られた中で、「大島紬を着たいのだけど高価」、「着物は着る機会がない」などのご意見をくださる一方、「大島紬は大好きなので大島紬でできた物を是非持ってみたい」とおっしゃる方が多く、これがヒントになりました。

憧れで終わってしまっている大島紬をもっと身近なものに感じていただくにはどうするか。生活様式が変化した現代にフィットし、かつ、大島紬の伝統や味わいを感じていただくには、「着る大島紬」だけでなく、「持つ大島紬」を作ることでより多くの方々に大島紬を身近に感じていただけるようになるのでは…と考え、お酒落でリーズナブルな価格の小物を作ることから始めました。

小物は当社の大島紬の生地をパッチワーク風に色・柄を個性的につなぎ合わせ、真心を込めた手作りの商品です。さらに、こだわったことは、世界に一点しかない小物だけを作ることです。沢山の数を作ることはできませんが、その分、大島紬の味わいを感じていただけるはずです。

最近は大島紬のバッグや巾着にビーズを付けた物が特に人気があります。ご年配のお客様からは、「とても軽く、その上旅行などに行く際には小さくたたむことができるので便利」という大島紬の小物ならではのご感想も多数いただくようになりました。今後も、皆様に大島紬の良さを味わっていただき、喜んでもらえる物作りに励んでいきたいと思っております。

大島紬のバッグや巾着