『伝えようさつまの「技」と「心」』

流通最前線情報

「豊富な食材で若者向けの商品開発を」

株式会社三越 福岡店 食品部総菜担当 斉藤 恵一さん **福岡**

「中国製冷凍餃子の中毒問題が起こり、しばらくはその対応に奔走しました。まずは、レストランを含む各テナントに中国産の原材料を使っているかのヒアリングから始め、輸入元、原産地、加工地等についてまで詳しく調査し、安全性を確認できる証明書もとるように徹底しました。」そのおかげもあってか「お客様からの問合せは、ほとんどないんですよ。」と話すのは、㈱三越福岡店食品部の齊藤恵一さん。

「今回の問題を受けて、やむを得ず中国産の野菜や原料を使う場合は、その都度、産地証明や安全である旨の証明書を必ずとるように義務付けました。これだけ、消費者の食への信頼を損なう事態が続くと、近いうちに、主要な原材料については、産地にかかわらず、そういった証明に基づく情報を開示することが必要となるのではないかと思います。地域をPRする物産観光展の場合は、なおさら、その重要性が増すわけです。」

齊藤さんは、今年2月に同店にて開催された「鹿児島の物産と観光展」で食品部門を担当され、朝礼などで再三、出展者へ注意を呼びかけながら、自らも、毎朝、消費期限のチェックを実施されていた。実は以前、食品売場での催しの際に消費期限のミスがあり、商品購入者を探し出しながら商品の回収を行ったことがあり、この時のことを教訓に、以後、徹底管理しているという。「今回は売上を上げるのも大事でしたけど、安全面を最優先してほしいという思いが強く、事前の出展者説明会からしつこく言わせていただきました。」

今回の物産展では、41社の食品企業のうち17社が初めての出展であった。「今までにない新しい商材と、お客様が足を止めやすいように実演販売を可能な限り入れるようにしました。鹿児島は郷土菓子や黒酢など素朴なものが多いけど、若者向けの商品ももっと必要だと感じています。手軽にその場や休憩中に食べられるものが買いやすく受けがいいようですので、今回は黒豚カツサンドや角煮饅頭などを取り入れ、売上も作れました。ケーキやチョコなどのスイーツも手堅く人気がありますので、そういう商材もほしいですね。若者に受け入れられることによって、商品の幅も広がっていくのではないかと思います。消費者の志向や時代のニーズに対して常に敏感になり、鹿児島にある豊富な食材をうまく活用した商品開発を行えば、一歩先を行くすばらしい鹿児島の商品が生まれていきますよ。」と熱く語ってくださった。

今年2月に開催された「鹿児島の物産と観光展」会場風景

『特産品 さつまの誇り 活かせ先人の知恵』

『活かすは「地産」きめ手は「地消」』

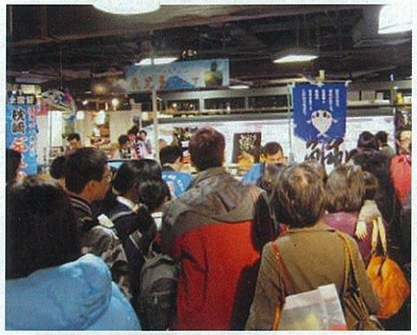
世界に飛躍する特産品 香港市場動向レポート

社団法人鹿児島県特産品協会 流通企画課

経済成長が続いている香港において、本県の農林水産物や加工食品の知名度向上および輸出拡大などを図ることを目的に、県、県輸出食品振興連絡協議会、県漁連、県経済連や、畜肉加工品メーカーなどと連携し、今年2月末、「鹿児島フェア」を開催した。

フェアの主会場となった「シティスーパー」は、香港に4店舗を有しており、日本食品を中心に世界各国の品質の高い食品を主に雑貨等も販売するスーパーマーケットである。6年前から本県のフェアを4回開催し、昨年、伊藤県知事がトップセールスを行われた成果も加わり、菓子、さつま揚げ、味噌、黒酢、温泉水、黒豚加工品、お茶、焼酎など、約20社60品目の食品が定番商品として売られている。

今回、初出品し、試食販売を行った「ぶえん鰹」は大変好評で、急遽、追加発注をいただいた。「香港人は、もともと白身が好きで赤身は食べなかったのですが、600軒を超える日本食レストランなどでまぐろを食べたりして赤身のおいしさがわかるようになってきているのでは。」と鮮魚担当の宮越氏は分析する。同店で同時期に試食販売を行った黒牛や黒豚の精肉なども好評で、他国産の肉との品質の違いをお客様に実感していただけたようである。バイヤーは、是非、継続して取扱いたいという意向を示してくれた。



大勢の買い物客でにぎわった「ぶえん鰹」「鰤王」の試食販売

また、商談で訪問した現地資本の日本食材卸問屋の営業担当者は、「お客様の最近の関心事は、『食の安全・安心』や『健康』であり、日本のものは新鮮で安心できる素材だと評価しています。そのため、日本から新鮮な食材がどんどん輸入されています（JETRO香港の資料では、2006年の日本からの食品輸入額は前年比約1割増である）。『鹿児島』というブランドを前面に出し、魚、肉、野菜、果物、加工品をセットで提案していきたいと考えています。香港から近隣国への拡がりも期待できます。」と鹿児島に対する期待とアドバイスをくれた。

人口は約7百万人であるものの、年間25百万人超（2006年、前年比8.1%増）の旅行者が訪れ、東アジアにおける「ショーウィンドー」的役割を担う香港における本県特産品の販路拡大の可能性は高く、4月に就航予定の定期便の活用も視野に入れ、「本物。鹿児島県」にふさわしい、質の高い商品を総合的に売り込んで行く必要があると感じた。

昼間の中華レストラン（香港では食費の63%を外食に充てている）

鹿児島県のふるさと認証食品のご紹介

鹿児島県農政部食の安全推進課 表示加工係 山下 義智

消費者の本物志向・安全志向が年々高まる中、国は平成2年に「ふるさと認証食品制度」をスタートさせ、本県でも、この制度を活用し、県内に古くからある伝統製法食品や県内産農林水産物の良さを生かした食品、独自の技術により生産された特色ある食品について製造方法や使用原材料等の基準を定め、これに適合するものを「ふるさと認証食品」として認証しております。平成2年の「天然つぼづくり米酢」を第1号として、順次認証品目を増やしてきました。

平成19年11月末現在、次の16食品で基準を定め、107業者826製品が認証されています。

・天然つぼづくり米酢　・山川漬
・からいも飴　・黒糖　・かつお節
・かつお削り節　・かつお味付け節
・さつま揚げ　・地酒　・いもかりんとう
・梅干し　・調味梅干し　・いも焼酎
・黒豚みそ　・海水塩　・にんじんジュース

認証された食品は、優れた品質（Excellent Quality）、正確な表示（Exact Expression）、地域の環境と調和（Harmony with Ecology）の3つのEを表わすマークをつけることができます。

これらの認証食品を利用することで、地域特産品の振興、ひいては鹿児島の農林水産業及び農林水産加工業の発展に繋がりますので、消費拡大、販売促進に、是非、御協力くださいますようお願い申しあげます。

「鹿児島県ふるさと認証食品」のマーク

協会と協手をつなぐ団体

「かごしま畜産の日」実行委員会

事務局（鹿児島県農政部畜産課企画経営係） 上山 勝行

毎月29日は「かごしま畜産の日」！

「かごしま畜産の日」実行委員会は、県民の皆様に本県の畜産及び畜産物に対する理解を深めてもらうことを目的に、毎月29日（2月は9日）を「かごしま畜産の日」と定め、この日を中心に広報媒体を通じたPR活動や実際に畜産物の生産現場を体験してもらう学習会の開催、また、食育の観点からは小学生等を対象にした出前授業など様々な活動に取り組んでいます。

特に昨年11月29日の「いい・にくの日」には「本物。鹿児島県」産の畜産物を味わう！と題したイベントを開催し、「鹿児島黒牛」をはじめとする「安心・安全」な県産畜産物の試食宣伝販売会やバターづくり体験、子牛やさつま地鶏とのふれあいなどを通じ、「全国一の畜産県鹿児島」を県民の皆様にPRしました。

今後とも、県特産品協会の会員の皆様におかれましては、「かごしま畜産の日」の推進に御協力と御支援をくださいますようよろしくお願いいたします。

昨年11月29日のイベントの風景