

# 『手にとると 伝えたくなる さつまの心』

## 大島紬 洋装化へのチャレンジ

株式会社ソフドイモール

日常着が着物だった時代、大島紬は、その軽やかさ、着心地の良さはもちろん、精巧緻密な緋の宝石とも言われる憧れの絹織物でした。薩摩の女性達は、日夜機織りにいそしみながら伝統ある大島紬を守り育ててきたのです。でも、その生産量は昭和50年代をピークに右肩下がりを始めました。生活スタイルが洋風化していく中で、着物離れが加速したからです。

衣服の素材として大島紬の数々の長所が洋服の中で生かされないものだろうか？昭和60年頃、いわゆる大島紬の洋装化を私は提案し始めたのです。反物にハサミを入れて切りざむ事はタブーとされ、はたまた高価な服をどこで売るのがか、仕事になるはずがないなど、四面楚歌の時代でした。その逆風の中、お店も資金も販路もないスタートです。友人達に力を借りながら、自宅でホームサロンを開設しました。私は奄美の「豚めし」を手作りしお客様に食べていただきながら、あれこれ意見を聞くことが出来ました。

平成2年、「特産品コンクール」というのがあるよ」という友人の情報で初出品したところ、私の出したリバーシブルコートが特賞をいただいたのです。大島紬の洋装品が世の中で初めて評価してもらえて勇気百倍でした。特産品協会に所属できた事で、全国の百貨店の鹿児島展で大島紬の洋装品のコーナーを設けていただき、初出展の時、目標の10倍近い売上結果が出せた事もありました。

でも良い事はかなりではありません。平成7年1月の神戸の震災の時、神戸大丸の鹿児島展に出ていた私達は、商品全部をほぼ台無しにするなど、山あり谷ありの20年でした。けれども、色々な所で素晴らしい人たちに出会い、エールをいただき、仕事を続けてこれた事には感謝する日々です。



代表取締役社長 高 育子さん

鹿児島が育んできた大島紬の技法が今また時代の風に乗る、この業界の若い力が着物や他の生かし方で伝統をつないでくれることを願っています。不振を嘆くのではなく、夢をもちその想いをあきらめることなくやり続ける事は、何らかの良い結果をもたらしてくれるのではないのでしょうか？



一重仕立てのトレンチコート

●企業プロフィール  
本社所在地/鹿児島市照町6-11  
設立/1990年  
代表者/代表取締役社長 高 育子  
資本金/1,000万円  
スタッフ/15名

## さらに楽しめる鹿児島の食へ

鹿児島県料飲業生活衛生同業組合 理事長 黒川 雅夫

知らない国や初めての土地に行くと、必ずと言っていいほど、人は様々な飲食店に興味を抱きます。食べるということはきわめて日常的なことですが。

私たちの組合は、町の大衆食堂から、ラーメン屋、弁当屋、寿司屋、料亭に至るまで、県下18支部700店舗あまりの飲食店で組織しております。小規模な家族経営のお店が大半を占めており、各種会合の減少などの影響で、加盟のお店も少なくなっているのが現状です。

定期的な活動としては、食品の衛生管理や表示に関する研修、農産物などの産地視察などを行うとともに、組合員相互の情報交換などを行っております。

3年前の九州新幹線一部開業の年には、鹿児島の名物「黒豚」を用い多数のお店で井をつくらうという話もちあがり、その名も「黒豚わっせえか井」という鹿児島弁と名物食材のコラボレーションで井を開発し、皆様の協力で、商標登録までこぎつけました。その特徴は、まず黒豚を使用し、第2の食材として、県下各地の特色ある名物食材を用いて、それぞれの店が、「我が店の自慢の井」をつくるということでした。現在でも、各地のお店で提供しております。

また、その後、阿久根支部が新名物のウニ井などを開発し、阿久根の「源兵衛どん祭り」でPR。さらに、加世田支部が、特産の

ブランド野菜である加世田かぼちゃを使ったかぼちゃラーメンを開発し、加世田祭りで紹介し、話題になりました。



加世田かぼちゃラーメン

鹿児島は、これから新幹線全線開業で、ますます遠来のお客様が増えると思われる、私たちにとっては大きなチャンスです。地域に根ざした昔ながらの食事の提供や焼酎との組み合わせなどの提案を通して、各地の伝統的な食材や消えつつある食文化を守り続けるとともに、鹿児島の豊かな食文化を活かした魅力ある新しい料理の提案を行い、鹿児島の食を皆様に楽しんでいただけたら、組合員一同、一丸となって取り組んでいきたいと考えております。



3年前に実施した「黒豚わっせえか井」PRイベント

●組合プロフィール  
所在地/鹿児島市平之町6-2  
設立/1975年11月25日  
代表者/理事長 黒川 雅夫  
(熊襲亭 薩摩本陣代表取締役)  
会員数/約700名

## 2007かごしまの新特産品「コンクール」鹿児島市長賞

沖永良部の太陽と潮風に育まれた

## さとうきび酢 きらさん

さとうきび酢宗屋株式会社(鹿児島市)

代表取締役 宗岡 悦志さん



50代後半になり健康が気になり始め、体に良いものが作れないかと考えていた時に思い出したのが、「黒糖きび酢」です。昔は、黒糖を作った後の鍋を洗った際に出るキビ汁を壺に入れて醗酵させてきび酢を作っていたのです。これなら沖永良部のさとうきびを使って簡単にできるぞと思っていましたが、実際はそう簡単ではありませんでした。お酢を造るには、まず、もろみ製造の免許が必要になります。税務署に申請をして免許をいただき製造を始めました。仕込みはさとうきびの収穫時期である冬場のみです。その後は搾ったキビ汁が醗酵するのをひたすら待つのですが、せっかちな私には気の遠くなる日々でした。

ようやくきび酢ができたのが3年前ですが、味も風味も納得できるものではなかったので、更に熟成を続け寝かせました。出来上がったものがさとうきび酢「きらさん」です。

今までのきび酢のイメージよりも「シンプルに美しいデザインで」と思い、さとうきびの一滴、島の湧き水の一滴、生産者の汗の一滴を「雫」で表現し、また、商品名も美しいと意味する方言で「きらさん」とつけたのです。

自然にふれあう機会の少ない現代人に少しでも体の芯から美しく健康になつてほしいという想いとともに、スロライフな沖永良部の文化を伝えていきたいと考えています。



## 2007かごしまの新特産品「コンクール」鹿児島市長賞

カシミアの糸を加え手織りした

## 大島紬ストール「今昔・物語り」

藤かをり工房 風吹布(鹿児島市)

代表 藤 かをりさん



私が生まれたのは鹿児島から南へ400km、亜熱帯の風の吹く奄美大島。ワラビキ屋根の家々から聞こえてくるのは、大島紬を織る篋の音。その音は山々にこだまして、波の音と一緒に、それは素敵なリズムを奏でていました。幼い頃は、母の織る篋の音で目覚め、夜は子守唄に… 日中は縁側の日だまりの中、祖母は糸くりで… 「糸は切れば結びもなるが、人の縁は切れば結ばらん」と私のオカッパ頭をなでながらよく唄ってくれました。島では皆、朝から夜まで大島紬とのかかわりの日々でした。

それからやむなく私達は島を離れ、いろいろな時を経てきました。今日では近代文明という激流のまただ中、私たちの繊細な手仕事も大きな波のうねりの中にいます。忙しい社会構造の中で、和服だけでなく着る物も大きく変遷してきました。

いつも迷いや困難に遭遇すると、なぜか今では祖母の唄った「糸くり節」を私が唄っています。今回は伝統とか着物にあまりこだわらずに、昔の「篋の音」だけを懐かしく思い出しながら織りました。

これからの織物への想いを大切にしながら、やさしい南の風を織り続けたいと思っています。

