

製品力

有限会社 鹿北製油

Topics 食の安全を守る製品を追求

国内の契約農家が育てた無農薬栽培の素材を使い、明治時代から伝わる石臼式玉締め法を守る鹿北製油。「安心な製品を届けたい」と、手間ひまかけて仕上げた油には、原料本来の栄養や風味が自然な形で含まれる。1984年に日本で初めて黒ごま油を製品化。生活習慣病の予防に役立つ不飽和脂肪酸が豊富だと注目されている。また2007年には、国産なたね油で日本初の有機JAS認定を取得した。しかし道のりは平坦ではなかった。一度は手放した伝統的な搾り機を2代目社長、和田久輝さんがようやく探し出し復元。さらに幻のかやの実油の復活など、高品質の食用油を全国に広めるには、20年近くを必要とした。2005年には湧水町へ移転、周囲には33000坪ものごま畑と椿山、アーモンド畑が広がる。「20年計画で地道に育てていきたい」。和田社長の挑戦は続く。



**会社概要**  
 住所/始良郡湧水町米永3122-1 電話/0995-74-1755  
 URL/http://www3.synapse.ne.jp/kahokuseiyu  
 創業/1949年 代表者/和田久輝 資本金/300万円  
 従業員数/14人  
 製品/なたね油・黒ごま油・椿油・えごま油・かやの実油・アーモンドオイルなど

消費者の声 ● USER@VOICE

鹿児島ブランドショップで  
お買物中のお客様へ聞きました

家族でときどき鹿児島を訪れます。西郷さんの姿をしたせんべいがお土産の定番。形がおもしろいので、お土産を渡すときに話が弾みます。18枚入りで1050円という手ごろな値段も魅力です。丸に十の字のデザイン「伊集院まんじゅう」は、おじいちゃん、おばあちゃんの大好物。このおまんじゅうは、誰でも喜んでくれるから、多めに購入します。今回は、紫芋を使った伊集院まんじゅうもチョイス。(熊本県・主婦)

天文館で昨夜、飲んだ焼酎がとてもおいしかったので、探しにきました。水割りのほか、少し冷蔵庫で冷やしてからいただくのもお勧めです。柔らかい口当たりなので女性にも人気の本格芋焼酎。お土産には、鹿児島でしか手に入らない焼酎で、かさ張らない四合瓶か五合瓶があれば最高。飲むのが好きな友人には、いろいろ試せるミニボトルセットを買いました。(滋賀県・会社員)

ちょうど先日、小学校の社会科で「枕崎は、かつおぶしの生産量が日本一」と子どもたちに教えたばかり。スーパーでは削られた状態で売っているのをよく目にしますよね。1本のままを買って行って、子どもたちに見せてあげたい。「ママの手造り佃煮」も気になります。煮干しりこ・こんぶ・ごま・かつおぶし・特製たれと、セットになっている材料を混ぜるだけで出来上がり！ヘルシーな食材がうれしい。(京都府・教師)

サンゴのネックレスが欲しくて、かねてからチェックしていたら「ステキな物を見つけました。名山町の「鹿児島ブランドショップ」は、地元の工芸品などおもしろいものが見つかるので、ときどきのぞきまします。高級なイメージの大島紬も、ストールなど手ごろな小物を手に入れることができるのいいですね。帆布のトートバッグにも引かれました。ページュ×オレンジとか、グリーン×茶の配色がおしゃれ。他の商品もつとカラフルな色彩の物があっていいな。(鹿児島市・主婦)

匠力

堀之内竹工房

Topics 京で修業した伝統美を伝える

茶道の各流派から一目置かれている堀之内豊明さん。全国各地の地元から茶道具の注文が入る。工房は川内川の支流の故郷に構え、もう40年が過ぎた。地元には材料となる竹が豊富だ。堀之内さんは十代で京都の竹工芸家・種子田扇丈さんに師事。老舗料亭で使う料理の盛りかごや、舞妓さんが持ち歩くかごなど、7年間の修業時代に直接吸収した伝統美が、作品には息づいている。竹芸は、1本の竹を切って皮をはぎ、竹ひごを作るところから始まる。「竹ひごの厚さで、作品のときは60%決まってしまう。手仕事なので同じ作品は2つとできない。1作品1作品が新しい挑戦です」と堀之内さん。1998年にはアメリカ、シアトルの桜祭りに招待実演を行った。竹を編んで作ったかごは西洋では珍しく、竹が織りなす精巧な模様と、軽くて丈夫な機能性が賞賛を集めた。



**会社概要**  
 住所/薩摩川内市高城町2001-1 電話/0996-23-4902  
 創業/1967年 代表者/堀之内豊明(竹豊斎)  
 製品/美術工芸・御茶道具・花器・花籠など

会員の声 ● MEMBER@VOICE

前号掲載内容について

かごしまの新特産品コンクール入賞者の商品に対する深いこだわりを知ることができた。中国製冷凍餃子の中毒問題の発生に伴う百貨店やメーカーの苦労や努力を身近に感じた。(市職員)

物産観光展に出展して

半分のサイズを希望されるお客様が多く、対応できる商品は販売させていただいたが、今後用意するべきか、考える必要があると思う。しかし、売上の面でどうなるか不安もある。(水産加工品製造業)

やや単価の高い商品を、自家用にはなかなか思い切れず買わないのに、贈り物には買って行かれるのがおもしろい。(木製品製造業)

物産展に出展しているおかげで、店に直接注文があり、また他業種の方と情報交換ができるようになった。(醸造品製造業)

総会後の懇親会にて

原材料や原油価格の高騰で値上げもせざるを得ないが、値上げだけでは十分でない。しばらくは我慢の時だと考えている。(練製品製造業)

観光客や地元の方に訪ねてきてもらえるよう情報発信し、工房も整えていきたい。(陶器製造業)

篤姫の効果で、地元が盛り上がりつつある。観光ボランティアや施設も整備できたので今のうちに情報発信し、来年以降も篤姫効果を残せるように地元で語り合っていきたい。(地域特産品協会)

地域力

加治木町農産加工株式会社

Topics 地域の女性だけで活動20年

地元の女性のみで切り盛りする元気な会社がある。交通量の多い国道10号から山手へ入った加治木町の隈原台地で取れるにんじんは、クセのない甘さが特徴。約20年前、主婦を中心とする加治木町生活改善グループがこれに目をつけ、オリジナルのキャロットジャムとピクルスを誕生させた。町の支援もあって商品化されると、予想以上の売れ行き。町おこしの先駆けと話題になり、全国から取材や視察が相次いだ。メンバーは「せっかく作ったのだからどどん売っていい」と、東京や大阪の物産展に積極的に参加。キャロットドレッシングやジュースなど、さまざまな商品も開発していく。1998年には有限会社化、2006年には株式会社化を果たした。「うちは従業員みんなが出資者でもあります。だからやる気があるんです」と社長の森木カズ子さんはほほ笑む。



**会社概要**  
 住所/始良郡加治木町西別府3056-2 電話/0995-63-4133  
 URL/http://www.carrotkajiki.com/  
 設立/1998年(創業1987年) 代表者/森木カズ子  
 資本金/300万円 従業員数/14人 製品/キャロットジャム・人参ピクルス・キャロットジュース・キャロットドレッシング・焼肉のたれ・キャロットうどん、キャロットサラシなど

都内で販売する調理冷凍食品に  
原料原産地名の表示を義務付け!

東京都は、日常生活で広く利用されている調理冷凍食品(冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類)について、国に先駆けて原料原産地の表示を義務付けました(8月下旬公示予定)。東京都内で消費者向けに販売される調理冷凍食品については、速やかに(平成21年5月末までは経過措置あり)表示を変更する必要がありますので、ご確認ください。

東京都福祉保健局健康安全部食品監視課  
 TEL 03-5320-4408  
 調理冷凍食品を対象とした原料原産地表示制度について  
[http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/kenkou/anzen/tekisei/reishoku\\_gensanchi/index.html](http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/kenkou/anzen/tekisei/reishoku_gensanchi/index.html)

「かごしま地産地消推進店」募集中!

県では、県産農林水産物を活用した料理を提供し、食材の産地など鹿児島に関する情報を消費者に提供している飲食店やホテル等を「かごしま地産地消推進店」として登録しています。

登録されたお店には、登録証を交付し、県ホームページで店の取組を紹介するほか、県産農林水産物の情報等を提供しています。

貴社の加工食品を利用している飲食店等にもぜひ御紹介ください。

詳しくは県ホームページを御覧ください。  
 (検索サイトで「かごしま地産地消推進店」を検索)

