



時代に合った 未来を彩る 器を作り続けたい。

絵付工房 秋月窯

絵付工房 秋月窯
西田 みさき氏

昭和57年2月25日生まれ。指宿市出身。平成27年の第43回鹿児島陶芸展のテーマ部門で「宝工露酒器」が優秀賞・あらわさ賞を受賞。「透かし彫りなどもっといろいろなことに挑戦したい!!!」。



蛍

のような温かな光を灯すキヤンドルホルダー、やさしい色遣いのアロマポット…。女性ならではの視点を生かし、使いやすさはもちろん、遊び心にあふれた作品を作っているのが、指宿市の『絵付工房 秋月窯』の西田みさきさん。アクセサリーツリーで羽根を休める蝶ペンホルダーにもなる干支の置き物。どれもそこにあるだけで心が癒される作品ばかりだ。

薩摩焼の絵師として知られる西田秋雄さんを父に持つみさきさん。高校卒業後は県外で就職していたが、8年前、秋雄さんの勧めでこの世界へ足を踏み入れた。佐賀県立有田窯業大学で焼き物の基礎を学び、現在は成形、絵付け、焼きなど、

「伝統を大切にしながらも、時代に合った未来を彩る器々を作り続けたい」。みさきさんの視線はその言葉通り、未来へと注がれている。



全ての作業をこなす。

「作るおもしろさに魅了される日々です。特に絵を載せる瞬間は毎回ドキドキします。思い通りに焼き上がったときは最高にうれしい」。

水玉や雪の結晶などの他、青海波や宝尽くしといった古典柄も自分流にアレンジし、デザインに取り入れているみさきさん。現在は『秋月窯 未彩器(みさき)』として、地元『いぶすきマルシェ』などにも参加している。

「伝統を大切にしながらも、時代に合った未来を彩る器々を作り続けたい」。みさきさんの視線はその言葉通り、未来へと注がれている。

種鶏の魅力を 鹿児島から、 日本全国、 そして世界へ。

南薩食鳥

「弾」

力のある肉質としつかりした鶏肉の旨み。「種鶏」と「親鶏」に魅せられています」と語るのは、南九州市の『南薩食鳥』の日高伯昌さん。種鶏業界のバイオニアとして知られる南薩食鳥、期待の商品開発者だ。

健康な卵を産む種鶏と、採卵目的のために飼育されている親鶏。一般的に肉の旨みは飼育期間が長いほど増すといわれ、長い飼育日数を誇る種鶏と親鶏は、どちらも鶏本来の旨みと歯応えが味わえる鶏として人気を集めている。

南薩食鳥では、とり刺しやたたき、炭火焼、水炊きなどの商品を、ブランドとして販売。「商品開発で印象に残っているのが『親鶏ソーセージ』。チキン100



南薩食鳥(株)
第1営業部長

日高 伯昌 (ひだか・たかあき)氏

昭和57年4月12日生まれ。鹿児島市出身。料理人の経験があり、特技は料理。素材が一番好きなのはもちろん鶏肉。「どんな料理にも合う最高の素材です!」。



%でジュシーさと食べ応えを実現するために試行錯誤しました」と当時を振り返る。

さらに、南薩食鳥ならではの特徴を活かし、2012年からハラル認証を受けた冷凍肉や加工品を製造販売している。「ユーザーは国内在住のイスラム教徒が中心ですが、海外からの観光客にも人気。特に『ハラル鶏肉』を使ったスモークチキンやハンバーグのほか、日本の味にこだわったラーメンやカレーは自信作です」と笑顔で話す日高さん。

「鶏肉は世界で通用する食材。鶏肉が食卓の中心となる商品をもっと開発していきたい」。日高さんの夢はまだまだ続く。



新法「食品表示法」への対応に 取り組んでおられますか？

JAS法、食品衛生法、健康増進法の食品表示に関するルールを統合・一元化した「食品表示法」が平成27年4月1日に施行され、平成32年4月1日に完全移行します。

下記の事項が主な変更点ですので、早めにご対応されますようお願いいたします。

<主な変更点>

- 1 原材料名を「添加物以外」と「添加物」に分けて記載
- 2 アレルゲンの表示方法は個別表記を原則とする。
- 3 栄養成分表示の義務化
(熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量)
- 4 栄養強調表示のルールの改善
- 5 栄養機能食品のルールの変更
- 6 加工食品と生鮮食品の区分の統一
(JAS法に基づく)
- 7 製造所固有記号の使用の変更
- 8 表示可能面積が小さい食品の表示方法の変更
- 9 新たな機能性表示制度の創設

※詳細は、消費者庁ホームページにてご確認ください。



また、当協会では、鹿児島県薬剤師会試験センターと連携し、「食品表示法」に関する研修会を開催しております。
(土日祝除く)

市町村・地域特産品協会・各種団体などで研修会の開催を希望される場合は、下記をご参照のうえ、当協会企画開発課までお問い合わせください。

<研修会の開催について>

- 1 開催希望時期の2ヶ月ほど前までに当協会にご相談ください。
- 2 講演の所要時間は、質疑応答を含めて90分程度までとしております。
- 3 講師派遣に伴う費用は、原則、無料ですが、離島及び複数回にわたっての開催については、交通費・宿泊費等の実費をご負担いただく場合がございます。

※個別に研修会を希望される場合は、講師派遣費用をご負担いただきます。



→鹿児島市の事業所を対象に実施した食品表示法の研修会

なお、鹿児島県薬剤師会試験センターでは、今回、表示が義務化された「栄養成分表示」に関連する検査を実施しております。

<栄養成分表示検査等に関するお問合せ先>

公益社団法人 鹿児島県薬剤師会 試験センター 渉外企画室
電話：099-253-8935 FAX：099-255-2850
HP：<http://www.minc.ne.jp/kpa-siken>

“西郷どん”に向けて ～「かけ算」で商品開発～

先日、ある芸能人がやっている「かけ算レシピ」とやらをTVで見た。「コラボ」ではなく「かけ算」という発想が面白い。思ってもみなかった角度からの発想で、考えてもみなかった料理が生まれる。

例えば、そうめんとバターを掛け合わせてクロワッサンになるとは到底考えられないが、写真で見ても実にいい出来である。スタジオではその味を大絶賛していた。

掛け合わせで新たな付加価値創出

かつて甘酒は、家庭で作る冬場の温かい飲みものであった。家庭で作られる機会が減少してきたが、最近「飲む点滴」といわれ、健康志向の女性に受け、その市場規模はこの4年間で3倍になったという。その中に、果物を掛け合わせたフルーツ甘酒が何種類も商品化されている。フルーツジュースは、市場でのライバル商品であるが、そのジュースを甘酒に取り込んだことで、夏場にも親しまれる新たな付加価値を創出した商品だと言えよう。

鹿児島の特徴ある食材を活かそう

鹿児島には、古来から健康によいといわれてきた様々な食材がある。柑橘の皮や長命草のように大学等で効果や効能が解析され、その魅力が紹介されているものも少なくない。人々の健康志向の高まりに伴い、機能性食品表示も可能になった。情報の多様化・高速化により、人気商品の交代は早い。新たな商品開発のヒントも入手しやすい時代である。

鹿児島県には、豊富な産物や食品製造業者が多く、規格外品や製造過程で生成される副産物(カスやクズ)も発生し、廃棄されているのに出くわすことがある。その中には、他の分野からみれば貴重な資源となるものもある。これらをうまく活用し付加価値を高めるためには、事業者間の情報交換や異業種交流から生まれるコラボが功を奏する。

かけ算商品で“西郷どん”を迎えよう

長年の慣習を脱し、様々な改革を成し遂げた明治維新から150年。2018年NHK大河ドラマ「西郷どん」の放映はもうカウントダウンが始まった。食材や企業間の掛け合わせで、従来の常識の壁を破り、新たな商品開発の期待に応えたいものである。