

特産品開発にとつての 幕末・明治維新とは？

あるひとは「すぐできそうだな。」と思う。でもまたあるひとは「どうしたらできるのだろうか？」と思う。それが、鹿児島県にとつて歴史を語る上で重要なキーワードの、幕末・明治維新に関する特産品開発者の気持ちだろう。

平成30年は明治維新から150周年を迎える。そのため、150年という区切りのいい記念の年を盛り上げようと、関連した歴史検証やイベント、商品開発などが少しづつ動き始めている。平成25年は薩英戦争から150年、平成26年は薩摩藩初の洋学を教える機関である開成所の開設から150年、平成27年は英国留學生の派遣から150年と、毎年何

かしらの出来事が話題となり、取り上げられている。ただ、これらの特産品として表現するのはむづかしい。なぜなら普通に考えると、それらは戦争であり、政治的な出来事であり、教育機関の開設である。よって楽しんだり、愛でたり、味わったりするような特産品とはかけ離れたものに見える。

では、少し見方を変えてみよう。薩英戦争ではイギリスと対峙した。その力を見せつけられた薩摩藩は、開成所で英語を学べるようにした。またその後はイギリスに留學生も派遣することになった。すると「イギリス」がテーマになるし、それならば、紅茶やコーヒーがすぐに思い浮

かぶ。さらに、このイギリスに派遣された人物らの特徴に注目してみると、北海道に本格的なビールの工場を建造した村橋久成や日本で最初の大規模な製藍の工場を稼働させた五代友厚、カルフォルニアでブドウ園を開設した長沢鼎がいたりする。つまり事件や出来事から視点をずらしてみると、商品開発のテーマになりそうな物語を保持した人物や魅力が浮上するのである。

もともとわかりやすいのが西郷隆盛と大久保利通。ふたりとも見た目に特徴があることから、人形や菓子の型などになりやすく、特に西郷は、すでに特産品界において不動の地位を占めている。

さらに現在の特産品の重要品目は、当時から食されていたものが多い。焼酎に豚肉、かつお節に黒酢、黒砂糖にかかるかん、いこもちにじゃんぼ餅、さらにつきあげも。

つまり、150年前というのは遠い過去ではなく、現在とさほど変わらぬ食文化も有する時代であったこともヒントとなるかもしれない。

これから、幕末・明治維新を学ぶ機会は様々な場面で増えてくるだろう。どこかに必ず商品開発につながるヒントがあるという視点で、それらに接してはいかがだろうか。

鹿児島羅針盤



Profile

特定非営利活動法人
まちづくり地域フォーラム・
かごしま探検の会

代表理事

東川 隆太郎氏

「まち歩き」を活動の中心に据える自他ともに認める「まち歩きのプロ」。従来の観光地のみならず、普段見慣れている景色の中に埋もれている地域資源は、光の当て方次第で輝きを増し、住民に誇りを、来訪者に喜びを与えることができる、という基本理念のもと、自らも案内人として地域をめぐるほか、県内及び九州各地での観光ボランティアガイドの育成・研修、まちづくりコーディネートなどに従事。また、新たな地域資源の価値づけとして「世間遺産」を提唱するなど、地域の魅力を観光・教育・まちづくりに展開させる活動に従事している。1972年鹿児島市生まれ。鹿児島大学理学部地学科卒。