

## 特産品協会だより新年号

# 新年を迎えて



理事長 伊藤祐一郎

謹んで新年のお慶びを申し上げます。

会員の皆様には、健やかに新年をお迎えのことと、お慶び申し上げます。

昨年は、本格的な人口減少、少子高齢化の進行、特産品の地域間競争など多くの課題に直面する中、本県においては国内最大の文化の祭典「第30回国民文化祭・かごしま2015」や、「明治日本の産業革命遺産」の世界文化遺産登録など全国から注目されるイベントに恵まれました。それを契機に、地域性・市場性を高めた商品開発、および、国の地方創生交付金を活用した物産観光展等による特産品の消費喚起・拡大を図るとともに、海外においても、東南アジアを中心に需要拡大や販路開拓に取り組んできたところであります。

皆様方には絶大なる御支援・御協力をいただきましたことに心から感謝申し上げます。

さて、本県には、豊かな自然や個性ある歴史・文化、多様な食材や伝統の技など全国に誇れる「本物」があります。今年も、引き続き鹿児島県が持つ「本物」の魅力を国内外に向けて大きく発信するため、当協会におきましては、消費者志向を的確にとらえ、地域に根付いた魅力あふれる特産品づくりや販路拡大に、積極的に取り組んでいきたいと考えております。

会員の皆様より一層の御支援・御協力をお願い申し上げますとともに、本年が、素晴らしい年となりますことを心から祈念いたします。

## 平成27年度 第3回理事会を開催

平成27年度第3回理事会が12月17日に開催されました。新規入会5件、県からの受託事業2件の補正予算について原案どおり承認された後、事業経過報告が行われました。

その後、理事から、国際化や少子高齢化による競争激化、消費税増税後の消費者動向、労働力確保、生産者と連携した地域素材の活用、TPPの大筋合意に伴う海外産食材の安定仕入れと安全性など、業界の現況報告がなされたほか、大島紬の着用機会の創出と価格設定の課題など活発な意見交換がなされました。



# 世界をリードする「かごしまの黒」の力

## 鹿児島県の『第三の黒』 「黒さつま鶏」の

### これまでとこれから。

平成十八年、鹿児島県農業開発総合センター畜産試験場で、約六年もの歳月をかけて新たな

地鶏品種が作出された。父方は、先に誕生していた二品種「さつま若しゃも」「さつま地鶏」と同じく、江戸時代に薩摩藩で闘鶏用に作られた国の天然記念物「薩摩鶏」。母方には、複数の在来種で

組合せ試験を行った結果、黒白の羽模様から『ごいし(基石)』の愛称で親しまれてきた「横斑プリマスロツク」が選ばれた。

その交雑種は黒を基調とした実に『鹿児島らしい』外観を持ち、平成二十一年、伊藤知事によって「黒さつま鶏」と命名された。黒さつま鶏はおとなしい性格で事故率が低く、比較的飼いやすい。豊富な旨味成分、細やかな筋繊維による歯切れの良い食感、一般的な地鶏のイメージとは異なるジューシーな脂乗り：と味わいも魅力たっぷりだ。県



▲鹿児島県農業開発総合センター畜産試験場 場長 山下静馬氏

内の種鶏場に供給される親鳥の大元である原々種鶏・原種鶏を維持改良・飼育している畜産試験場では、厳しい衛生管理などの防疫対策を徹底するとともに、今なお黒さつま鶏の生産性や肉質を向上させる研究にも力を入れている。出荷に最適な日齢の推定や、飼料用米給与による食味成分への影響などが主なテーマだ。全生産者がばらつきなく高品質の肉を出荷できるようにするための飼養管理マニュアルの作成に生かし、ブランド力の更なる強化を図る。

それらの情報の共有は、鹿児島県地鶏振興協議会を通じて行われている。同協議会は、鹿児島県と、種卵の孵化やひなの飼育、食肉加工など地鶏生産に携わる業者を会員として平成二十二年に設立された。事務局がある県農政畜産課中小家畜係では、国の補助事業を活用した種鶏場の整備やひなの供給数の調整、勉強会・研修会の開催などのあらゆる側面から既存・新規生産者をサポートしている。

黒さつま鶏の出荷羽数は年々増加を続け、平成二十六年度には十九万羽に達した。それに伴い、パンフレット・ホームページなどの各種媒体や県内外のイベントにおけるPR活動も充実させてきた。基本的に販売ルートは各生産者が独自に行っているが、地鶏の特長や取り扱いのある飲食店などの情報を積極的に発信することで個々

の新規顧客獲得に繋げ、取引のマッチングの場を拡げてもらおうのが狙いだ。

生産基盤の強化と販路拡大という二つの支援を両輪とした活動は今、着実に実を結びつつある。肉質への評価も高く、価格についても名古屋コーチンや比内地鶏などとほぼ同等の扱いだ。出荷羽数の年間目標は四十万羽にまで引き上げられたところである。ただ、誕生からの歴史が浅いこともあり、全国的な知名度はまだまだ高くない。「かごしまの黒」の先輩である「鹿児島黒牛」「かごしま黒豚」と肩を並べる名ブランドへ。新たな黒の特産品にかかる期待は膨らむばかりだ。

