

世界をリードする「かごしまの黒」の力

ふるさとに根差した

黒ブランドの魅力

鹿児島から世界へ。



鹿児島県観光交流局かごしまPR課では、かごしま黒豚や鹿児島黒牛、薩摩焼の黒薩摩、泥染の本場大島紬など、本県が誇る黒の食材や伝統的工芸品の魅力を全国に発信する「鹿児島は黒」キャンペーンを平成二十六年から展開している。特設WEBサイトには、薩摩大使・柏木由紀さんが白雪姫ならぬ『黒由紀姫』に扮し、県のPRキャラクター

ターである『ぐりぶー』と『さくら』の間に生まれた子供たちとともに『黒由紀姫と七匹のこぶた達』として登場。各々の黒の特産品について、ユーモアを交えてチャーミングに伝えるスペシャルムービーも好評だ。同時製作のポスターとハンドブックは、全国の百貨店などでの物産観光展や県内主要観光施設にて掲示・配布している。観光交流局長・



▲鹿児島県観光交流局長 長野信弘氏

長野信弘氏は、県産品を「黒」というキーワードでくくることで、消費者へより分かりやすくアピールできている手応えを感じている。「高級感など黒色そのものが持つ良いイメージもプラスされて、とても効果的なツールになっていると思います。」

同キャンペーンは、国の地方創生交付金を活用した事業でも後押ししている。

インターネットショッピングモール楽天市場で開催されたWEB物産展では、黒の特産品を含む約二千点の「本物。鹿児島の逸品」をふるさと割価格（本来価格の三割引）で販売。期間終了を前に完売するほどの大きな反響があった。また昨年は「国民文化祭・かごしま二〇一五応援フェア」の一環として、全国からの来訪者を主な対象としたプレミアム付き商品券や旅行クーポンも発券した。鹿児島空港との直行便が就航している上海・香港・台湾・ソウルからの一部のツアープランにもクーポンが組み込まれ、対象飲食店での食事や土産物の購入などに喜

ばれた。

海外からの観光客誘致と並行して、現地での県産品販路拡大を目指す交付金事業も一定の成果を上げていく。香港のシャングリ・ホテル内に开店する日本料理の老舗「なだ万」において、鹿児島黒牛などの様々な県産食材を堪能できる「鹿児島美食フェア」を実施したところ、単月の売上は平成三年の开店以来最高を記録したという。今後いかに継続した取引に繋げていくことができるかが課題ではあるが、県産食材に対する海外の評価は非常に高いものがある。

一方、伝統的工芸品の場合、口にすればすぐにその良さが分かる飲食物とは少し事情が異なる。例えば、本場大島紬の美しい色合いや精緻な柄柄はいくつもの大変手間のかかる工程を経て生み出されており、その

職人技が長年に亘り受け継がれてきたという伝統的工芸品としての付加価値もある。しかし、異なる文化的背景を持つ国の人々に、そのすべてを直ちに理解してもらうことは難しい。試行錯誤を重ねつつ、長い目で見てじっくりと浸透を図る必要がある。

着物を着る習慣のない外国人に向けてはネクタイなどの小物を大島紬で…というように、生産者が様々な創意工夫を凝らすことでより普及を進めていくことができるだろう。他の黒の特産品についても同様だ。長



野氏は、その取り組み方には『拡げる』と『究める』の二つのアプローチが考えられると話す。前者の例には飲食店でのメニュー開発など新たな黒カテゴリーの創出、後者の例にはかごしま黒豚の第四系統開発のよいうな既存品の更なる改良を挙げる。「鹿児島黒」への参入がゴールではなく、より良いものへ進化させ続けていただけたら。県としては、事業者の皆さんが互いに良い影響を与え合えるようサポートしていきたいですね。」

鹿児島中央駅近くのか

ごつまふるさと屋台村では、『黒の日』にちなんだ九月六日からの約一ヶ月間、県の協賛で「黒グルメフェスタ」を実施し、黒食材を使用した各店の個性溢れる限定メニューが多くの来場者に提供された。県商工会連合会も、ドイツの首都ベルリンの日本大使館にて「黒糖焼酎の夕べ」を開催。蔵元数社が集い、黒糖焼酎を相性の良い日本食とともに振る舞うなどして奄美の名産をPRした。このような事業者間の横の繋がりの強さ、行政と民間との連携のスムーズさは本県の大きな強みである。今後も「鹿児島は黒」を県全体の合言葉に、人の交流を増やし、モノを動かす仕掛け作りを続けていく。

年間テーマ 「世界をリードする かごしまの黒」 の終了(取材者総括)

「鹿児島県特産品協会だより」では、約2年間に渡り「世界をリードするかごしまの黒」の力をテーマに、黒豚、黒さつま鶏、薩摩黒鴨、黒節(鰹節)、黒糖、本場大島紬、川辺仏壇、薩摩焼、種子鉄等の「黒」ブランドの製造・製作に取り組む企業や職人の方を取材しました。

取材を通じて、「かごしまの黒」は、火山とともに生きる大地と黒潮海流がもたらす資源がスパークして新たな価値を生み出した「イノベーションの連続の証」であり、次代を見据えて伝統の技と味を守り抜こうとする職人「玄人」の円熟の色であることを痛感しました。

今後も多彩で多様な生活文化を築き上げている職人や企業、地域などを国内外にPRするとともに販路拡大に努めます。結びに、取材にご協力賜りました方々に心から御礼申し上げます。