



鹿児島と鹿児島の伝統を受け継ぐ  
近年では日本人の生活



歩まちに足を踏み入れると、あちらこちらに仏壇の看板が並ぶこの町は、「仏壇」の産地として名高い、南九州市川辺町。この地で60年、仏壇や社寺の飾り金具の製作をしているのが『木原製作所』だ。

木原正裕さん。小さい頃は実家で木原製作所を継ぐことは考えていなかつたものの、大学卒業後に滋賀県で彫金を4年間学び、29歳の時に地元へ戻り、丁寧に彫金の技術を学んだ。その後、「川辺仏壇協同組合」と「川辺手練団」を結成し、伝統のものづくりにも励んでいます。

「仏壇は和の技術が凝縮したものが、時代とともに進化してきました。」「金槌と鑿を使つて同じ動作を繰り返すことで、ひとつの製品が完成します。彫金は奥が深く、一人前になつたとは今でも思つていません」。

## 伝統の技術が日本の生活に新しい風を吹き込む

### 有限会社 木原製作所

有限会社 木原製作所  
常務取締役

**木原 正裕 氏**

昭和45年3月28日生まれ。南九州市川辺町出身。仕事終わりの晩酌がホッとするひととき。「自分で作ったコップで晩酌することもありますね」。



## 「せごどん」のように皆から愛される 製麺会社

### 株式会社 阿久根商店

明治維新から150周年を迎える2018年の大河ドラマは、鹿児島が舞台となる「西郷（せご）どん」。奇しくも大河と同じ名前を持つ「鹿児島せごどんラーメン」を20年以上前から製造、販売しているのが南さつま市の「阿久根商店」だ。

地元の人にとって親しみのある「せごどん」の名前を用いたこのラーメンは、コク深くあつさりとした味わい。また、栄養価が高く、小麦粉の臭みを消す効能があることにをつけた初代社長の発案で、麺にはクロレラを練り込んでいる。

「これからも『せごどん』のように息の長い商品を作つていきたい」と語る大原さん。現在は、災害時に非常食として食べられる、茹で時間の短い乾麺の開発など新たな挑戦もはじまっている。



国でも数台しかない、うどんとそばの自動販売機があり、テレビやインターネットを見て全国から人が集まるそう。

大原透さんは阿久根商店に入社後、営業職を経て製造を任されるようになつた。「営業時代、お客様と話す中で、いただいた声の一つひとつが、美味しい麺作りに生きていると思います」。季節やその日の気候に合わせて材料の分量などを微調整し、工程に目を光らせる。



株式会社 阿久根商店  
製造係長

**大原 透 氏**

昭和45年7月7日生まれ。南さつま市出身。麺の製造だけではなく、工場内の機械のメンテナンスまでこなす。「創業以来の製麺機を大切にっています」。

# 特産品協会 インフォメーション

Kagoshima Specialty Association Information

明治維新150周年記念

## 「平成ISHINの逸品！ 大発表・商談会」出展者募集！

平成30年は明治維新から150周年の節目を迎え、さらにNHK大河ドラマ「西郷どん」が放送されることから、当時の偉人、地域や歴史に根ざしたストーリー性のある売れるモノづくりと販路拡大並びに機運醸成を図るため、鹿児島県と共に県内外の流通や観光関連等を対象に、関連商品等を一堂に展示紹介する商談会を開催します。

出展を希望される方は、平成29年9月15日(金)までに当協会へお申し込みください。

- 1 日 時 平成29年10月27日(金) 10:00~16:00  
2 場 所 城山観光ホテル2階 ロイヤルガーデン  
(鹿児島市新照院町41-1)  
3 主 催 鹿児島県、公益社団法人鹿児島県特産品協会  
4 小間数 約80社(特産品製造者・市町村等、薩長土肥関連団体等)  
5 出展料 商談コーナー:①会員:3,000円(税込)  
②非会員:5,000円(税込)  
「明治維新150周年」関連イベント・観光情報発信コーナー:無料  
6 来場者 県内外の百貨店等の小売店、問屋、駅・空港・ホテル等の売店、土産品店、旅行会社、メディア等  
7 会場構成 (1)商談コーナー  
①明治維新150周年や大河ドラマ『西郷どん』など幕末維新当時の偉人、地域や歴史等に関連した商品  
②山口県、高知県、佐賀県で製造された関連した商品  
(2)「明治維新150周年」関連イベント・観光情報発信コーナー  
県、市町村、団体等、薩長土肥での各種イベント・販促資材等の紹介  
(3)知的財産権、食品表示等の相談コーナー

※詳細および出展票は、当協会ホームページ「事業者向け情報」よりダウンロードできます。

## 平成29年度 「きらり輝け！モノづくりセミナー」 参加者募集！

本格的な少子高齢化・人口減少社会を迎える中、国内市場が縮小し、さらに急速なグローバル化や高度情報化によるライフスタイルの変化や地域間競争など、特産品業界を取り巻く環境も変化していることから、マーケティングや商品開発等の専門家等による研修会を通じて、ブランド力を高めた戦略的な商品開発及び販売強化に取り組み“元気の出る鹿児島づくり”をめざすため、下記のとおりセミナーを開催しますので、平成29年10月3日(火)までに当協会へお申し込みください。

- 1 日 時 平成29年10月12日(木) 13:20~14:50  
2 場 所 鹿児島サンロイヤルホテル 開聞の間(2階)  
3 定 員 150名(参加費無料)

\*コンクール出品者及び特産品製造者、市町村、関係団体等が対象。  
\*同時に2017かごしまの新特産品コンクールの2次審査会を開催中(非公開)。

- 4 内 容 演題:ブランドづくりは人づくり  
講師:株式会社セゾンファクトリー  
顧問 斎藤 峰彰 氏

参加ご希望の方は、当協会ホームページ「事業者向け情報」より申込書をダウンロードできます。



# 奮闘記

ふるさと特産運動

推進指導員

ふるさと特産運動

推進指導員

食品担当

岩重 鈴美

## 原料確保で付加価値率を高める活動の一助になりたい。

本県の農林漁業は、全国でも屈指の生産額を誇る。製造業の中でも食品加工業が多い(全国4位)のは、その証である。

しかし、付加価値額を出荷額で除した付加価値率は、全国のワースト2位(経産省工業統計H22年)である。生産現場を見ると、十分に利用されない農林水産物の規格外品や加工工程の副産物として排出される未利用資源が、まだまだ沢山ある。

### 地域で眠っている農産物等

先日、ある事業者さんより、加工用原料にオクラを使いたいという相談があった。生産現場(集荷場)に訊いてみると、「生産量の多いこの時期に出荷を増やすと市場で暴落する恐れがあり、上物しか集荷していない。またサイズが規格に合わないものや曲がり果・傷果などは出荷せず、農家で処分する。規格外品を加工に使ってもらうことは、生産サイドにとっては有難いことなので、そのようなニーズがあれば、個別に相談の道がある」という。

また、本県にはたくさんの離島がある。

先日、訪れた三島村は、島全体が大名竹に覆われていた。大名竹は、南九州と紀伊半島の一部にしか生息しておらず、生でも食べられるという非常に希少なタケノコという。シーズンになると島のいたるところで沢山

の大名タケノコが、芽を出す。硫黄島のタケノコは空輸で築地に出荷し、高値で取引されている。竹島では水煮の缶詰にも加工するが、その量はわずかである。おいしいと定評のある大名タケノコの多くが収穫する人手不足のため眠っている。



三島村の大名タケノコ

さらに、屋久島ではこの冬、ポンカンを出荷しても採算が合わないとして、畑で処分する農家も少なくなかったという。

このように、出荷すらされない生産物があるなど、付加価値率を高められない背景が見えてくる。

### 鹿児島の食材確保のために

このような鹿児島ならではの原材料を活用することは、他にない競争力を備えた商品になり、有効な情報発信力のアップに繋がる。

私は、かつて農業分野に身を置いて仕事をさせていただいたことから、食材確保には、当時のネットワークがそれを助けてくれる。

食糧生産基地ともいわれる鹿児島の生産物を、加工原料として地元で確保していくことは、鹿児島の食品製造業にとって強みとなることは言うまでもない。

鹿児島の食品製造業が、その強みを發揮し、付加価値率を高めて地域経済の発展につながるように努めていきたい。