



時代と共に歩んでいく 錫製品を目指して チャレンジは続く

錫彦 浅田錫器

南

九州最大の繁華街・天文館の一角から、「カンカン」と錫を打つ音が聞こえるそこは、昭和22年創業の『錫彦 浅田錫器』。熱伝導率とイオン効果が高く、お酒をまるやかにするという錫の特徴を活かしたタンブラーや、茶筒などの商品を製作販売している。

創業以来、天文館で店を構える浅田錫器の三代目として働く、浅田健一さん。11年前までは、千葉県でプラスチックコップの製造工場に勤務していたが、初代の死去をきっかけに跡を継ぐことを決意。大阪で3年間、錫の溶解から鑄込・ロク口挽き、絵付けや仕上げまですべての工程を学び帰鹿した。「これまでも器を造るという意味では



錫彦 浅田錫器
三代目
浅田 健一氏

昭和52年6月11日生まれ。鹿児島市出身。休日は県内の池や湖に足を運び、ブラックバス釣りを楽しむことが多い。また、自作のタンブラーでお酒を飲むのもホッとするひととき。

同じでしたが、決定的に違うのは「やりがい“です”」。

小学生から年配の方、最近では海外からも、県内外問わず多くの人を訪れるという浅田錫器での製作体験。錫器を学んだ大阪の修業先では一般の方向けに製作体験をしていたことから、浅田さんが取り入れたものだった。「体験などを通して錫器の魅力を知ってもらうことはもちろん、伝統を残しつつ、その時代に合った製品を作り出していくことが今後の目標です」。2018年1月にオープンする



「西郷どん 大河ドラマ館」への商品の展示販売が決まっている浅田錫器。時代を紡ぐ錫器造りの旅は始まったばかりだ。

鹿児島伝統の味を 世界に発信 していきたい

有限会社 はつゆき屋

伊

集院町に連日、全国から注文が殺到するお店がある。味噌、麹、甘酒などの製造販売を行う『はつゆき屋』だ。昭和23年に初代（お祖父様）が創業以来、麹、甘酒、味噌など、こだわりの無添加商品を連綿と作り続け、今では、日置市のふるさと納税返礼品の人気商品にもなっている。

1年前に福岡からUターンし、現在家業を継いでいるのが窪田雄治さん。誰も跡を継がなければ廃業する、という2代目でもあるお父様の思いを知り、悩みに悩んだ末、帰鹿を決断。「地元を離れ福岡で暮らしていた時、福岡のお店に並ぶはつゆき屋の商品を見たり、美味しさを感じたりする中で、改め



有限会社 はつゆき屋
専務取締役
窪田 雄治氏

昭和58年10月27日生まれ。日置市出身。趣味はバスケットボールで、日置市の社会人チームに所属している。「中学生の頃からずっとバスケットと共に過ごしてきました」。

て魅力に気付きました。家業を継ぐという決断ができたのも、商品が良いものだと分かったからです」。

その魅力を多くの人に知ってもらうべく、国内販売だけにとどまらず海外輸出にも取り組んでいる。昨年4月の香港および、12月の台湾での試食販売では、準備したすべての味噌がフェア期間中に売り切れた。「日本食である味噌が、海外でも受け入れられるということを肌で感じた瞬間でした。



凝り固まった考えに縛られず世界を相手にこれからも挑戦して、はつゆき屋の味噌をいつか世界中の人に食べてもらいたいです」と語る窪田さんの視線はすでに世界を見据えていた。