

手書きで伝える 苗代川焼・薩摩焼の 伝統と魅力

有限会社 荒木陶窯



有限会社 荒木陶窯
荒木 亜貴子氏

昭和44年4月22日生まれ。鹿児島市出身。趣味は映画鑑賞。「東京で働いていた時に、一人で観る楽しみを知りました。今は、体験型シアターの4DXにとっても興味があります」。

店

の中から顔を覗かせる陶器が、このまちの特徴を物語っている。薩摩焼の里として知られる美山で、古くから窯を構える「荒木陶窯」。現代の名工である十四代荒木幹二郎氏と、十五代秀樹氏によって、苗代川焼・薩摩焼の伝統を継承し続けている窯元だ。

会社の経理、販売から、商品・作品のプロデュースまで行っている、荒木亜貴子さん。これまで商品の配達などはしていたものの、本格的に仕事を始めたのは昨年とのこと。県特産品協会主催の「きらり輝け！モノづくりセミナー」に参加したのは、仕事をはじめて間もない頃だった。そこで、効果的な



POPのつくり方を学んだことが、荒木さんが仕事をする上での心強い支えになったという。セミナー後、早速店内に手書きのPOPを陳列すると、その効果を肌で感じるようになった。「一言添えるだけで、その商品に興味を持ってもらうことができ、また、こちらからお客様に声掛けする際のきっかけにもなっています」。

大河ドラマ「西郷どん」の劇中でも小道具として登場し、ますます脚光を浴びる荒木陶窯。「薩摩焼の格式の高さと、日常生活の中でも

楽しめる器としての魅力、その両面をもっと広めていきたいです」と話す荒木さんの笑顔は未来を照らしていた。

世界の食卓を 鹿児島県の味が彩る日を 目指して

(株)唐船峡食品



(株)唐船峡食品
取締役常務

若山 光保氏

昭和49年3月2日生まれ。鹿児島市出身。ショッピングやドライブをする時間が息抜き。「車も大好きですが、凝り性な性格なのでハマりすぎないように自制しています」。

鹿

児島の夏の食卓に欠かせない、青いラベルの瓶に入っためんつゆを製造する「唐船峡食品」があるのは、回転式そうめん流し発祥の地指宿。めんつゆやドレッシング以外にも創業当初より、さつままいもを用いた商品開発に取り組んでいて、芋チップスや芋麺などバラエティーに富んだ商品の製造・販売を行っている。

販路拡大のため、本格的な県外進出を始めた10年前に入社した、若山光保さん。現在は、中国・台湾などのアジア圏やアメリカなどへ輸出している同社で、海外におけるPR活動や商談に携わっている。栄養価が高く、低カロリーのとままいもを使った商品は、



健康志向の消費者が増加している海外で人気を集めているという。また、味覚の違いから、中国での試食販売時、一般的に甘いと言われる鹿児島県のめんつゆを、辛いと受け取られたことが衝撃的だったと若山さん。「その国の文化に馴染む、試食方法やレシピの提案を考える必要があると感じました」。

輸出初年度は年1〜2回だった回数も、今では月に2〜3回輸出している唐船峡食品。「少しずつ

成果として表れていてとてもうれしく思います。今後も積極的に海外に足を運んでファンを増やしていきたいです」。そう話す若山さんの情熱は世界に注がれていた。