

～令和4年度通常総会・第2回理事会開催報告～

令和4年度の通常総会について、今年度も新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、会員皆様の書面による議決権行使へのご協力をいただき、通常総会及び第2回理事会(6月27日(月))を開催いたしました。通常総会では、令和3年度事業実績及び決算の承認と令和4年度事業計画及び収支予算を報告し、併せて役員選任も行われました。

また、塩田理事長より「長引くコロナ禍の影響により、規模縮小や売上減少など厳しい状況が続いておりますが、百貨店等と連携したWEB物産展などについても引き続き取り組み、また、今年10月開催の「第12回全国和牛能力共進会」は、県内外から訪れる多くの方に鹿児島の魅力をアピールする絶好の機会でありますので、当協会といたしましてもこの機会に、本県の特産品の認知度向上を図り、販路拡大につなげてまいりたいと考えております。」と挨拶がありました。

なお、今回の理事会では、6社が新会員として承認されました。今年度も会員皆様とともに特産品業界を盛り上げて参りたいと考えていますので、引き続きご指導・ご協力をお願いします。

職名	氏名	企業・団体名及び職名
理事長	塩田 康一	鹿児島県知事
副理事長	濱田 雄一郎	鹿児島県酒造組合 会長
〃	平林 孝之	鹿児島県商工労働水産部長(新)
〃	下鶴 隆央	鹿児島市長
〃	森 義久	鹿児島県商工会連合会 会長
〃	柚木 弘文	鹿児島県農業協同組合連合会経営管理委員会会長



挨拶をする塩田理事長

かごしまの食ワンストップサポート支援事業の報告

当協会では、マーケットにより商流や客単価、競合状況、取引条件等が異なることから、各社が販売目標とする市場への取引成立・継続販売を支援するため、専門家による商品のブラッシュアップから販路開拓までワンストップでサポートする事業を実施しております。

今年度は、拘り商品を取り扱うスーパー向け商材と、産業給食等の業務用商材に特化し、商品の付加価値を高めた商品開発・販路支援に取り組むため、フードイノベーション研究会の増田裕氏をアドバイザーに迎え、支援を行っております。

6月までに7社と個別相談を行いました。大半はこのコロナ禍により販路に打撃を受けたことによる売上低迷や、新商品開発後の売り方がわからず、販路拡大・売り先の確保に繋がっていない企業が多い印象を受けました。

中には、地域の風土を活かした特有の素材等を如何にして「特産品として残すことができるか」など、地域活性化を目的とした前向きな商品開発を行う反面、生産者の高齢化に伴う事業承継など解決に特効薬が無く、中長期的課題に直面している企業もあり、各企業様々な課題が浮き彫りとなりました。

今後も、個別相談や製造現場等の視察を重ね、新たな販路開拓に向けた準備として、企業の本質的課題の抽出と解決策を洗い出したうえで商品のブラッシュアップや売り先の整理・確保等を支援企業の皆様と一緒に課題解決して参ります。



専門家増田氏による個別相談風景

博多大丸にて「どんどん！鹿児島展」開催！

九州の一大消費地である福岡市にある博多大丸 大丸福岡天神店において、本県特産品の宣伝・紹介及び販路拡大、本県イメージアップによる交流人口の増加等を促進するため、本県の伝統的な工芸品や食文化、観光情報等を総合的にPRする「どんどん！鹿児島展」(4月6日(水)～4月11日(月))を開催しました。

今回は『博多大丸から見た鹿児島県』をテーマとし、鹿児島の素材を使用したご当地丼ぶりや「鹿児島の黒」などを紹介することにより、本県特産品の効果的なPRを行いました。

お客様からは「コロナ禍で鹿児島に旅行に行けなかったので、旅先で食べた味やお土産で購入した特産品を買えてよかった」「離島の知らないアイテムやかごしまの新特産品コンクールで受賞・出品した新商品もあって新発見できた」等の声があり、百貨店担当者からも「これまでにない鹿児島の魅力を紹介でき、今後も継続を前提に取り組んでいきたい」との言葉もありました。

九州新幹線全線開業から11年が経過し、移動時間の短縮等によって利便性は格段によくなった一方、時間的な距離が大きく短縮されたことで福岡エリアにおける本県の希少性や特別感の薄まりを感じました。

そのよう中で他県との差別化を図り、本県の魅力や新しい情報をどのように発信していくことができるのかが一つの課題ではないかと実感いたしました。



鹿児島純心女子短期大学学生が「薩摩焼」について学びました

本県特産品に対する理解と認識を深めてもらうため、鹿児島純心女子短期大学の学生を対象に毎年「特産品研修会」を実施しており、今回は6月29日(水)に「薩摩焼」をテーマに開催いたしました。

講師に(有)荒木陶窯の荒木秀樹氏をお招きし、薩摩焼の歴史や製作方法などをご講話いただき、実際に学生にも薩摩焼に触れてもらいました。講話では、これまで培ってこられた経験の他、「モノ作りは、製作物を売るところまでがモノ作り」「製作時は、使う人のこと(シーン)まで考える必要がある」「コーディネートの重要性」など、荒木氏の新たな発見についても学生へ伝えられました。

また、学生からは「今までに一番苦労したことは」「作品のアイディアはどうやって生まれるのか」「薩摩焼の模様はどのような技術を使って出しているのか」などの質問があり、薩摩焼に非常に興味を持っていただけました。

当協会では引き続き、伝統的工芸品への理解と認識を深めるとともに、若い感性を活かしたモノづくりを支援して参ります。



～鹿児島ブランドショップ情報～

「かごしま新茶フェア」・「かごしまねアンテナショップ誕生祭2022」開催

鹿児島店では、春一番の催しである「匂香るかごしま新茶フェア」(4月25日～5月31日)を開催いたしました。今回は、店頭の特設ブースにおいて、あくまきやかしゃ餅などの郷土菓子や湯呑みなど、茶と関連する商品を紹介したほか、当協会ECサイト「かごしま特産品ねっと かごいる」でも、日本一早い鹿児島の新茶を楽しむキャンペーンを行いました。お客様からは「毎年この時期でしか味わえない新茶を楽しみにしている」と好評でした。

また、東京店では、令和2年5月29日に島根県のアンテナショップが日比谷シャンテビル地下に移転オープンしたことから、鹿児島県と島根県の特産品や観光PRを通じて、双方のアンテナショップの認知度向上を図るため、「かごしまねアンテナショップ誕生祭2022」を5月28日～29日に開催いたしました。(かごしま遊楽館は平成7年5月30日開店)

日比谷ゴジラスクエアでは、数量限定の焼酎セット(鹿児島県)や産直の岩ガキ(島根県)などの販売や抽選会、店内ではITOPROJECTによる撮影会などを行い、来場者に大変喜んでいただきました。

なお、東京店には、5月から川野純子駐在員が新たな仲間に加わりました！

これから一緒に本県特産品をPRして参りますので、首都圏での特産品販売・PRをご検討の方は、是非、ご相談ください。



写真中央が川野駐在員

会員紹介



素材本来の旨味を凝縮させた桜島灰干し 株式会社清泉社

本県特有の食材を鹿児島県のシンボルである桜島の火山灰でサンドイッチ。
この独特な製法で干物を製造・販売する株式会社清泉社は、始良郡湧水町に加工場を構え、県産水産物をメインに加工した「桜島灰干し」を主力商品とする企業だ。

この革新的な灰干し製法は、特殊なセロハンフィルムで包んだ食材に布をかけ、桜島の火山灰でサンドイッチする。同社会長である柳川宏太氏は、桜島の漁師と共同で2009年から3年かけて適した灰の粒の大きさ等を研究し、製法等を漁師から引き継いだ。

「灰が水分や臭みを吸って食材の旨味が凝縮、熟成される」という特徴を持ち、大抵の魚類は灰干しが可能である。また、もっと灰干しの美味しさを知ってもらいたいという思いから、魚だけでなく肉の灰干しも開発し、それらの商品とともに契約栽培の湧水町幸田鉄山棚田米が味わえる飲食店を鹿児島市内に3店舗営んでいる。今夏までには、更にもう一店舗開店予定とのことで盤石な経営基盤を確立している。

また、同社は「鹿児島シャポーン鶏」も取り扱っており、この全国でも珍しいシャポーン鶏は、欧米では長期飼育された去勢鶏として高値取引される高級食材だ。県内では、鹿屋市にある1農業法人のみが、自家配合飼料で長期飼育しており、清泉社が契約先となることで、販路拡大を担っている。

現在は、首都圏の高級飲食店を中心に限定メニューとして取り扱われているが、今後も高級レストラン等でのグランドメニューや素材に拘った商品のみを扱うスーパー等への販売促進に向け、両社一体となってシャポーン鶏の更なる肉質向上への研究開発及びブランド力強化を推し進める。

今後は当協会支援事業の一環として、灰干し商品等のブラッシュアップも行いながら、県内外の百貨店やスーパー等へ更に販路開拓を行い、これからも従業員一丸となって「桜島灰干し」のPRに取り組んでいく。

特産振興支援員奮闘記

全ての加工食品に原料原産地が「必ず表示」になりましたよ～。

特産振興支援員 食品担当 海老原 涼子

この度、4月1日より、食品関係を担当いたします海老原と申します。前職は、県立農業大学校で、学生や農業者の皆さんを対象に農産加工についての基礎知識技術等を講義、実習指導しておりました。これまでの知識や技術を持って、微力ではありますが、お手伝いできればと思いますので、よろしくお願いたします。

さて、「食品表示法」の原料原産地表示の準備期間が終了し、令和4年4月以降に製造・販売される全ての加工食品には、重量割合が最も高い原材料に対して、下記のとおり必ず原料原産地を表示することになりました。（業者間取引においても必要です。）

対象の原材料が「生鮮食品」の場合は、その産地を表示 例：「鹿児島県産」「九州産」「国産」等
対象の原材料が「加工食品」の場合は、その製造地を表示 例：「国内製造」「鹿児島県製造」等
※「国内製造」とは、当該原材料が「国産」であるという意味ではありません。

食品表示は、消費者が食品を購入するとき、商品の内容を正しく理解し、選択したり、摂取する際の安全性を確保したりする上で重要な情報源となります。令和2年4月から新基準に移行した「食品表示法」の①添加物の記載方法の変更 ②アレルギー表示に係るルールの改善 ③栄養成分表示（5項目）の義務化などもこの機会に、**今一度、チェックしてみてください。**

なお、ご不明な点は、食品表示相談総合窓口「食品表示110番」（鹿児島県庁くらし共生協働課消費行政推進室内）電話099-286-2533、「食品表示相談受付」（消費者庁食品表示企画課）電話03-3507-8800（代表）までお問合せください。

【消費者庁HP】 https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/

1. ㈱東武百貨店池袋店「夏の大鹿児島展」開催告知

当協会では、首都圏における本県産品のイメージアップ並びに販路拡大を図るため、「夏の大鹿児島展」を開催いたします。

今年10月に鹿児島県内で「全国和牛能力共進会鹿児島大会」が開催されることから、本県の魅力ある畜産加工品のPRや「スタミナ」「涼」といった夏だからこそ紹介できる鹿児島の自慢の特産品を紹介します。例年2月に実施している「大鹿児島展」と併せて、本県産品の更なる販路拡大を図って参ります。

【会期】令和4年8月25日(木)～8月30日(火)6日間

【会場】㈱東武百貨店池袋店 8階催事場・コンコース

2. ㈱山形屋 「第13回 どんどん鹿児島 ふるさと物産展」開催告知

県内における人・モノ・情報の交流促進並びに県産品振興を図り、県内特産品や観光情報等を総合的に紹介するため標記物産展を開催いたします。

特に今回は、5年に1度開催される「全国和牛能力共進会」での和牛日本一の応援企画をはじめ、話題性やNEWアイテムの特産品の特集、世界自然遺産「奄美大島・徳之島」の登録1周年記念など県内の特産品と観光情報などを幅広く宣伝・紹介いたします。

【会期】令和4年8月17日(水)～8月23日(月)7日間

【会場】㈱山形屋 6階大催場

3. 「かごしま伝統の技」伝承事業 「かごしまの手仕事学校」開催告知

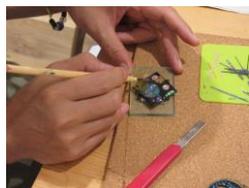
小学生とその保護者等を対象に、本県の工芸品の製造体験や職人との交流を通じて、理解と認識を深めてもらうとともに需要拡大を図るため、マルヤガーデンズにて「かごしまの手仕事学校」を開催いたします。

今回は、国指定の伝統的工芸品である「本場大島紬」「川辺仏壇」「薩摩焼」の製作体験をはじめ、「大漁旗」「初鼓(初企画)」の製作体験も実施いたします。7月2日(土)11:00よりマルヤガーデンズHPにて体験申込みの受付を開始いたします。

【会期】令和4年8月5日(金)～8月7日(日)10:30～17:00

【会場】マルヤガーデンズ 4階ユナイテッドガーデン、2階特設会場

【申込みURL】 <https://www.maruya-gardens.com/kg2022/>



協会インフォメーション

4. 宮崎県こだわりスーパーFoodaly(フーデリー)にて「鹿児島フェア」を初開催！

今回、商品の付加価値を高めた商品開発及び販路拡大を支援することを目的とした「かごしまの『食』ワンストップサポート支援事業」の一環として、Foodaly(宮崎市)において標記フェアを初開催いたします。

会期中は、本県及び奄美群島の特色ある特産品の販売や事業者による対面販売等も計画しており、宮崎県内で鹿児島の魅力やこだわりを発信して参ります！

【会期】令和4年7月29日(金)～7月31日(日)3日間

【会場】宮崎市内5店舗

5. 当協会ECサイト「かごしま特産品ねっと『かごいろ』」で特産品販売しませんか。

当協会では、コロナ禍でのWEBを活用した県産品販路拡大を図るためECサイト「かごしま特産品ねっと『かごいろ』」を開設しております。

新たに「PayPayモール」に出店して商品紹介並びに販売を行って参りましたが、令和3年度は約76万アクセス、約6,000セットの販売実績となりました。

令和4年度におきましても、県と連携しながら様々なキャンペーンや広報を行い、更なる販路拡大を図りたいと考えております。

つきましては、会員の皆様には当協会ECサイトを活用し、販路拡大等を図っていただきたく思いますので、下記より掲載についての詳細をご確認のうえ、是非、お申込みください。(既に掲載済みの方は品目数に限りはないので、追加掲載も可能です。)

【お問合せ窓口】

鹿児島県特産品協会 流通企画課 遠矢、帖佐、永田(みずえ)

TEL:099-223-9177 FAX:099-227-0768 E-mail:n.mizue@k-p-a.jp

※様式各種は下記よりダウンロードください。

<http://www.k-p-a.jp/business-info/information/12263/>



6. 特産振興支援員をご活用ください

当協会では、企業の新商品開発や既存商品のブラッシュアップなどの様々なお悩みを解決するため、食品担当・工芸品担当の特産振興支援員が常駐しておりますが、4月から新しく海老原涼子支援員(食品担当)が加わりました!!

これまではコロナの影響で支援員の活動状況が制限されておりましたが、現在は出張相談、セミナー講師、コンクール等の審査員派遣(無料)などのご相談を受付けておりますので、当協会ブランド支援センターへお気軽にお問合せください。

<お問合せ先>

(公社)鹿児島県特産品協会 ブランド支援センター TEL:099-239-3981

(食品担当:海老原涼子、工芸品担当:村瀬辰範)