

特集

～JA鹿児島県経済連 食品総合研究所のご紹介～

鹿児島県特産品協会会員の皆様、はじめまして、JA鹿児島県経済連 食品総合研究所の藤田と申します。本会の事業運営につきましては日頃よりご協力いただきまして誠にありがとうございます。また、会員の皆様におかれましては、鹿児島の魅力あふれる商品づくりに日夜取り組まれていらっしゃるかと思います。

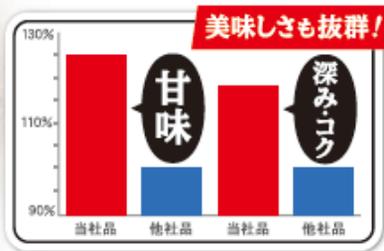
さて、今日は当研究所の紹介をさせていただきますとともに、皆様のお役に立ちそうな検査や分析について情報提供させていただきます。

当研究所は、県内産農畜産物の安心安全、また健康志向のニーズの高まりへの対応、高付加価値化、といった商品の開発を目的に平成2年1月に設立されました。しかし、時代の流れとともに商品開発については、食品関連のグループ会社がそれぞれ取り組むこととなり、現在では検査・分析が主な業務となっております。その中でも、半分以上は残留農薬検査で、県内の各JAや一般のお客様から依頼を受けて検査を実施しております。

残留農薬検査以外では、栄養成分分析や細菌検査、カルシウム等のミネラル類、ビタミン類、遊離アミノ酸など多様な検査・分析ができます。中でも今回、皆様にご紹介したいのが【味覚分析】です。これは人間の舌と同じメカニズムを持つ味覚センサーを用いて、食品の味を数値化するものです。味を数値化することで、例えば商品のリニューアルを行った際に『従来商品よりも旨味が増しました』や『渋味を抑えました』など、味の変化をビジュアル化し、お客様に分かり易くアピールすることができます。

また、他社商品との味の違いや地域による味付けの違いを分析するなど、商品開発に活用できるのではないかと考えております。これまでグループ内での活用にとどめておりましたが、特産品協会の一員として、少しでも皆様のお役に立てればと思い案内させていただきました。検査料が発生することではありますが(12,000円/1検体～*1)、興味をお持ちいただけましたら、ぜひお問合せください。

(*1検査には2検体以上必要です)



※個人差はありますが、約120%相当で味の差を感じます。
JA鹿児島県経済連食品総合研究所分析(味覚センサーによる分析)



味覚分析の揭示例 (店内POP)

筆者、味覚センサー、中西検査担当

また今後、輸出に関しまして海外向けの栄養成分分析ができるよう現在準備中です。こちらの特産品協会会員様をはじめ、県内で輸出に取り組まれる企業様の一助となるよう進めてまいります。体制が整い次第、改めてご案内させていただきます。

最後になりましたが、私どもJA鹿児島県経済連グループは、日々、食の安心安全に取り組んでおります。今後も会員の皆様のご協力をいただきながら、鹿児島の“食”を支えていければと思います。

【お問合わせ先】JA鹿児島県経済連 食品総合研究所
鹿児島市与次郎2丁目2295-236
TEL:099-256-7151 FAX:099-256-7772

全ての検査項目や所要日数、他、詳細は右記QRコードからご確認ください ⇒



東武百貨店池袋店「第43回鹿児島物産展」開催

東武百貨店池袋店において「第43回大鹿児島展」(2月16日～2月21日6日間)を開催し、81社が出展しました。

特に今回は、昨年10月に開催された「全国和牛能力共進会 鹿児島大会」において見事に日本一に輝いた「鹿児島黒牛」を使用した弁当・惣菜や、都内で再ブームとなっており本県が収穫量日本一の「さつまいも」をアレンジした芋スイーツや焼き芋のほか、日本一の鶏、鰯、鰻、柑橘類、お茶といった自慢の特産品を大々的に宣伝・PRしました。

これまでは、コロナ禍により外出を控えてた消費者が多い印象でしたが、長引くコロナ疲れやしつかりとした感染対策、新しい生活様式等への順応もあり、初日から開催を楽しみにしていたお客様で会場は賑わい、鹿児島展の人気の高さが窺え、コロナ禍前の活気が戻ってきた印象を強く感じました。

【近年の消費動向と商品作りへの意識変化】

今回は、百貨店、出展者等によるSNS配信やお昼の人気情報番組による会場からのライブ中継、キー局による全国向けのラジオ放送などの効果もあり、取り上げられた商品の目的買いで来場されるお客様も多かったです。

ここ数年の集客方法としては、若年層にむけた「映える」限定商品に力を入れており、若年層や女性客の来場者が増えることで、SNSや口コミでの集客効果が見受けられました。このSNS効果等によりさつま芋を使ったパフェは連日行列ができ、初出展の芋スムージーや芋サンド、焼き芋なども盛況でした。

また、東武オンラインサイトを活用してチラシ掲載のお弁当の予約注文にも取り組み、お客様は事前予約できることから、時間に余裕をもってご来場いただけただため、大変好評でした。

初出展者からは「これまで県外での販売機会がなかったため、非常にいい経験ができた」「チラシ掲載品の写真を充実させ、見せ方や売り方を変えるなど、今後の売上に繋げる課題も見つかったので、また機会があれば出展したい」などの前向きなご意見もいただきました。

会員の皆様におかれても、自社商品をブラッシュアップし、消費者の(に)「押し」てもらえる商品づくりを目指してみたいはいかがでしょうか。



東京ドーム「テーブルウェア・フェスティバル2023」に出展

日本各地の窯元や世界各国の陶磁器をはじめ、ガラス、漆器、木工品など、食卓を彩るテーブルウェアが一同に会する日本最大級の“器の祭典”「テーブルウェア・フェスティバル2023」(令和5年1月27日(金)～2月5日(日))に本県から6社(うち自社出展2社)が出展し、首都圏消費者等へのPR・販売促進に取り組みました。

今回、コロナ禍により3年ぶりに東京ドームで開催されたことから、初日から多くの方が来場され(総来場者数192,528人)、作り手との会話を楽しみながら、お気に入りの器を探していました。250を超えるブースがある中、DMを送付した顧客や取引先、友人だけでなく、魅力ある器に魅かれて立ち止まる方で賑わい、中には直前に完成した新作の反響が大きく、昨年の顧客のリピート買いだけでなく、他にない独特な質感と丁寧な接客により新たな顧客を獲得した出展者もいるなど、今までの専門家による個別訪問指導やテーブルコーディネートの提案とあわせて県内で開催した器展の支援が実を結びました。

また、海外(特に中国)からのバイヤーが多数来場しており、ほぼ、越境ECサイトでの取扱いができないかとの商談希望でしたが、中国・韓国などアジア圏からの観光客も以前より多く見受けられ、常連の他県出展者から客層が変わってきているとの声もありました。

同イベントは、自社商品を国内外に広く周知する機会だけでなく、他県産地の商品動向や消費者動向などの情報収集の場でもあることから、出展を契機に更なる商品開発・ブラッシュアップに繋げていただくとともに、当協会としても販路開拓等の支援強化を図って参ります。



「魅力の宝庫」かごしまセールスプロモーションでの紹介

首都圏において、本県が誇る農林水産物や鹿児島が生み出す特産品に関する情報を効果的に発信することを目的とした「魅力の宝庫」かごしまセールスプロモーション(令和5年1月27日)が鹿児島県主催で開催され、関東地区の小売業やレストラン事業者、観光事業者等向けに県産品等の紹介を行いました。

今回は、塩田知事を始め、県経済連、県漁連、県酒造組合等が各団体の紹介やこれまでの取組み等のプレゼンテーションを行い、当協会からは津田事務局長が登壇し、事業概要や本県特産品の魅力、物産展開催・海外輸出の実績等を紹介しました。

また、名刺交換会では、関係団体による商品等の展示及び試食試飲も行われ、当協会は、かごしまの新特産品コンクール入賞商品の展示やテーブルウェアフェスティバルでも披露したテーブルコーディネートを展示し、本県特産品の新たな魅力をPRしました。

今回、百貨店や旅行会社等の関係者も多く来場されており、自社ECサイトなどに本県の定番特産品を始め、コンクール入賞商品や「Kura Master」(クラマスター)で最高賞を受賞した焼酎など現地に行かなくても鹿児島を感じることでできる商品、SNS映えする商品などを掲載できないかという引き合いもあり、全国へ商品をPRできる可能性及び商機を大いに感じました。



津田局長によるプレゼンテーション



本県代表する工芸品による
テーブルコーディネート



かごしまの新特産品コンクール
入賞商品展示

鹿児島ブランドショップ鹿児島店・東京店での取組みについて

鹿児島店では、宝暦治水などでゆかりの深い本県の姉妹県である岐阜県との交流の一環として、両県のアンテナショップにおいて互いの特産品を展示販売・PRする「木曾三川でつながる鹿児島県と岐阜県フェア」(3月1日～15日)を開催いたしました。

今回、岐阜県のGIFTS PREMIUMでは、黒糖やさつま芋を使用した郷土菓子など19社42品目、鹿児島店では岐阜県特産の五平餅や赤かぶ漬、朴葉みそなど23社32品目の商品を販売し、来店されたお客様からは「岐阜県の特産品を鹿児島で購入できてうれしい」「定期的にイベントを開催して欲しい」などの声があり、両県の特産品振興と交流を深めることができました。

また、中国の重慶青山スクエアにて工芸品販売イベントを開催した際に、初の試みとして鹿児島店とオンラインで中継したオンライン即売会をオープニングイベントに行うなど、重慶を中心とした中国西南地域での本県伝統的工芸品の知名度向上と販路拡大に取組みました。

東京店では、都内にある都道府県、市町村のアンテナショップ約70店舗が参加し、アンテナショップを巡ってスタンプを集める「.connect antenna shop」アンテナショップスタンプラリー(1月26日～3月5日)にかごしま遊楽館として参加し、土日を中心に子供連れやご夫婦等多数のお客様が来店され、今回初来店の方々も多かったことから、東京店の認知度向上へ繋がるイベントとなりました。また、出水市フェアでは、展示用の竹灯籠を手にとられたお客様が感動され「販売してほしい」とのご要望もあるなど、アンテナショップスタンプラリーと同日程で開催したこともあり、多くの方で賑わいました。



その他に店内工芸品ギャラリーでは、3月の桃の節句にあわせ、ひな祭りに向けた帖佐人形や垂水人形、薩摩糸びな等のひな人形を展示販売し、季節感溢れる商品提案を行いました。素朴な愛らしさだけでなく、手頃なサイズ感、価格帯等を気に入っていただくことで購入に繋げることができました。

鹿児島店・東京店では、今後も自治体・企業との連携や様々なイベント等を開催することで新たな顧客獲得と季節感、お客様のニーズに合わせた商品提案を行い本県特産品のPRに繋げて参りますので、ぜひご活用ください。

コロナ禍での海外流通情報

上海

アフターコロナを見据えた中国・上海市の現状について
上海駐在 副所長 白井 航氏



鹿児島本格焼酎ファンデーin上海
県産焼酎を試飲される中国人来場者

2020年の新型コロナウイルス感染症の発生以降、中国本土では、中国政府による感染者が確認された地区の迅速かつ厳重な封じ込めやスマートフォンアプリによる行動管理等の感染防止対策を行っていましたが、2022年12月以降、各地でこれまでのコロナ政策を大幅緩和。上海市でも12月上旬にこれまで要求されていた娯楽施設や飲食店でのPCR検査陰性証明書の提示が不要になるなど、行動履歴を把握するために実施していた健康コードの提示の措置等を停止しました。それにより12月中旬以降、コロナ感染が急拡大しましたが、1月上旬には感染拡大も落ち着き、3月上旬現在では週末の商業施設や観光地は人で溢れ、ここ2年間のコロナ政策中には見られなかったアフターコロナの様相を見せております。

当所は上海市を中心に中国本土で、本県のイメージアップや県産品の販路開拓・認知度向上、インバウンド対策などを行っています。コロナ禍の中国においても、焼酎、水産物、黒酢、伝統工芸品などを中心に県産品の認知度向上の為にPR販売イベント、オンライン商談会等を実施してまいりました。

特に焼酎は、近年清酒や日本産ウィスキーの輸出金額が増加する中、コロナ前からの傾向として現地の日本人駐在員を中心に飲まれており、中国での消費は伸び悩んでいたところでした。そこでここ数年は、より現地中国人の方に飲んでもらい消費を増やそうと、上海市内のカクテルバーと共同で焼酎を使ったカクテルを販売するプロモーションや焼酎唎酒師養成校による鹿児島本格焼酎特別講座の開催、日本産酒類の展示会の出展等を実施しました。日本産酒類の展示会で現地中国人に一部の銘柄の焼酎の認知度が上がり、県産焼酎の中国への輸出量も2021年度は2018年度から約1.2倍の伸びを示す等、日本産酒類に興味関心の高い現地中国人を中心に、少しずつ焼酎の認知度や消費意欲が高まっていることを感じています。

引き続き当所においては、県内事業者の皆様のサポートに努めてまいりますので、中国市場に関心をお持ちの方はお気軽にご相談ください。

特産振興支援員奮闘記

和紙のお話

特産振興支援員 工芸品担当 村瀬 辰範

鹿児島県には古くから和紙の産地が多くあり、平安時代初期の記録に産地として薩摩・大隅が記載されています。江戸時代には薩摩藩の保護のもと、漉かれた和紙やその原料を保管する蔵があり藩の貴重な収入源で経済を支えていました。

和紙の材料は、楮や樺木等で、伐採、皮剥ぎ、煮沸、繊維を解す、紙漉き、乾燥と手間が掛りますが、仕上がった和紙は1000年以上とも言われる保存性と経年変色が少ない強靱で柔らかい特性を持ち、簡単には破れません。世界中の文化財の補修にも使われています。

然しながら、昭和初期には全国の手漉和紙は廃れ始め、現在、鹿児島県内には伝統的な技術と技法で和紙を漉く方は少なく数人になってしまいましたが、様々な和紙で照明等のインテリア製品を作られ、和紙漉き体験や教室等を開催されるなど普及に努めておられます。卒業証書を生徒たち自ら漉く小中学校もあります。今年はおごしま国体が開催されますが、その賞状に県伝統的工芸品に指定されている蒲生和紙、鶴田和紙が使用されます。

昨年、伝統的技法の流し漉きを経験しました。最初に原料を流し込んだ時に大きなシワが出来てしまい職人さんに修復して頂いて和紙らしくなりました。とても貴重な経験でした。

現在、和紙に限らず鹿児島県を代表する伝統的工芸品の体験教室が各地で開催されています。多くの方に是非体験し、伝統文化に触れて頂ければと思います。



1. 新たな方法で特産品をPR「かごしま特産品ねっと かごいろ」

当協会では、新型コロナウイルス感染症により影響を受けた本県特産品の販売機会を創出する場として、通販サイト「かごしま特産品ねっと かごいろ」を立ち上げてから3年が経ちました。これまで「かごしま特産品応援キャンペーン」と銘打ち、応援福袋や割引クーポンなど、様々な販促強化に取組み、新規商品の掘り起こしや商品開発によるサイトの魅力度アップに努めて参りました。

今後も県内外の企業や自治体・関係団体等との連携、応援キャンペーンによる県内特産品の販売機会の創出・需要拡大、情報発信等を行って参りますので、当サイトへの出品等についてお気軽にお問い合わせください。

【かごしま特産品ねっと】 <https://kagotokunet.shop-pro.jp/>

【かごいろ YAHOO! ショッピング店】 <https://store.shopping.yahoo.co.jp/kagoiro/>

【お問合せ・申込先】

(公社)鹿児島県特産品協会 遠矢喬志、帖佐満、永田みずえ

E-mail:n.mizue@k-p-a.jp

TEL:099-223-9177 FAX:099-227-0768



2. (株)博多大丸「第2回どんどん! 鹿児島展」開催します!

当協会では、県内特産品製造事業者等の商品を福岡県天神地区にて宣伝・販売し、鹿児島島の魅力ある特産品を福岡県一円の一般消費者へPR・情報発信するため、(株)博多大丸にて「第2回どんどん! 鹿児島展」を開催いたします。

今回は、昨年10月に開催された「第12回全国和牛能力共進会鹿児島大会」で『和牛日本一』に輝いた鹿児島県産黒毛和牛や、養殖日本一の鰻やブリ・カンパチなど山幸海幸が溢れる「南の宝箱 鹿児島」の自慢の特産品を宣伝・販売するほか、県内各地の観光情報等を幅広くPRします。

【会期】令和5年4月5日(水)～4月10日(月)6日間

【会場】(株)博多大丸 本館8階催場

3. かごしま遊楽館「工芸品ギャラリー」をご活用ください

当協会では、かごしま遊楽館3階(東京都千代田区有楽町)にある鹿児島ブランドショップ東京店内「工芸品ギャラリー」を活用し、本県独特の素材や技術を活かした工芸品等を首都圏に広く紹介・宣伝しております。

県内作家や各団体等の発表の場や販路開拓の拠点として、個展(グループ展)や観光PR(団体・自治体紹介)等にもご利用いただけますので、是非ご活用ください。

利用ご希望の方は、令和5年4月28日(金)までに当協会へお申込みください。

設置場所:鹿児島ブランドショップ東京店内(東京都千代田区有楽町1-6-4)

利用期間:原則として1週間以上2週間以内(応相談)

利用時間:午前10時～午後6時

利用対象:本県の工芸品や各団体・自治体の観光PR等

<お問合せ先>

(公社)鹿児島県特産品協会 企画開発課(担当:池田(聡))

TEL:099-223-9177 E-mail:s.ikeda@k-p-a.jp

※詳細および利用申込書は、下記よりダウンロードください。

【利用要領】

<http://www.k-p-a.jp/cms/wp-content/uploads/2023/01/gallery.pdf>

【申込書・申請書】

<http://www.k-p-a.jp/cms/wp-content/uploads/2023/01/gallery.doc>