

新年を迎えて

理事長 塩田 康一



新年を迎え、会員の皆さまに御挨拶申し上げます。

はじめに、1月1日に最大震度7を観測し、現在も活発な地震活動が続いている令和6年能登半島地震により、人的被害をはじめ、建物の倒壊、火災の発生、道路の寸断、断水、停電など、大規模な災害が発生しました。

お亡くなりになりました方々に、心から哀悼の意を表しますとともに、被災された皆さまへ、心からお見舞いを申し上げます。

一日も早く安らかな日常を取り戻せるようお祈り申し上げます。

また、羽田空港において、被災地を支援するために出動しようとしていた海上保安庁の航空機と民間機による事故が発生しました。

亡くなられた方々に哀悼の意を表しますとともに、事故に遭われた方々に心からお見舞いを申し上げます。

さて、昨年1月には、新型コロナウイルス感染症の新規感染者が5千人を超えるなど、県内全域で感染が拡大していましたが、5月には感染症法上の位置づけが5類感染症に見直され、社会経済活動が活発になってきました。

夏には全国高等学校総合文化祭が、10月には特別国民体育大会及び特別全国障害者スポーツ大会が開催され、大勢の観客の大声援の中で全国から集まった選手が活躍する姿が、県民の皆さまをはじめ全国の人々に夢と感動を届け、両大会が目指していた「コロナ禍からの再生と飛躍」を象徴する大会として皆さまの心に残る素晴らしい大会となりました。

また、全国から来県された皆さまに対しては、県民総参加で歓迎し、本県の豊かな自然や食、特産品など「南の宝箱 鹿児島」の魅力を満喫していただけたのではないかと考えております。

当協会におきましても、会場に設置されたブースへの出店や鹿児島ブランドショップ及び当協会のECサイト「かごいろう」に特設コーナーを設置し、来県者へ県産品の魅力を紹介しながら積極的に販売促進を図ってまいりました。

物産展につきましては、昨年4月に福岡市の博多大丸で開催した「第2回どんどん！鹿児島展」においてトップセールスを行ったほか、全国の主要百貨店等において開催し、本県の特産品等の認知度向上と販路拡大に努めてまいりました。

コロナ禍の影響により拡大したEC市場においては、ECサイト「かごいろう」で時節に応じたキャンペーンを実施いたしました。また、新たな取り組みとして、国内大手の応援購入サイトにおいて新商品のトライアル販売を実施し、作り手の思いや商品のストーリーを情報発信しながら消費者の声を反映した商品づくりを支援してきたところです。

海外においては、上海事務所を拠点として本県特産品の中国市場における認知度向上や市場拡大を図るため、百貨店や量販店におけるフェアへの参加などを行ってまいりました。

本年も会員の皆さまと一緒に、本県の魅力あふれる農林水産物や加工食品、伝統的工芸品等のブランド力の向上、販売力の強化等に向けて、本県産業の「稼ぐ力」の向上に取り組んでまいります。

また、令和7年3月の県の産業会館の廃止方針等を踏まえ、鹿児島ブランドショップの旧興業館への移転に向けて、当協会としても、ブランドショップの機能等検討委員会を開催し、昨年12月に「新たなブランドショップの在り方に関する意見書」を県に提出したところです。

引き続き、ブランドショップの円滑な移転と機能強化に向けた検討を進めてまいります。

今後とも皆さまのより一層の御支援・御協力をお願い申し上げますとともに、本年が皆さまにとって素晴らしい年となりますことを祈念申し上げます。

【千葉県船橋市で鹿児島物産展を開催】

鹿児島県と当協会では、令和5年11月21日(水)～28日(火)の7日間、東武百貨店船橋店の6階イベントプラザにおいて「第23回鹿児島物産展」を開催しました。

今回は本県より39社(工芸品6社、食品33社)が出展し、自社商品の売込みを図るとともに鹿児島の魅力をPRしました。

【新規鹿児島ファンの拡大】

今回の催しは、ギフトセンターとの併催で開催し、「ここに集う 美味なる黒。」をテーマに鹿児島黒牛をはじめ、黒豚、黒さつま鶏、クロマグロなどを使った東武限定のお弁当の他、黒糖を使った郷土菓子や黒酢などの「黒のグルメ」を集めたことで、新たな鹿児島ファンになってもらうきっかけを作ることができました。

また今回、11月上旬に開催されたイベント会場で鹿児島展で使える金券(100円)を1,600枚程配っていただいたこともあり、初日、2日目の大きな動員につながりました。



【来場者等の反応等】

コロナ五類移行後、同店での初めての鹿児島展とあって初日から沢山のお客様が来場され、お買い物や生産者との会話を楽しまれていました。一方、昨今の物価高騰等による値上げの影響もあったようで、特に「特別提供品」といった特別価格の商品に長い列を作る光景がみられ、客単価は例年に比べ低い状況でした。

「鹿児島県産品×沖縄国際物流ハブ」海外輸出オンライン商談会開催

沖縄国際物流ハブの活用による特産品の販路拡大を目的とした「鹿児島県産品×沖縄国際物流ハブ」海外輸出オンライン商談会(令和5年11月7日(火))をオンライン会議で開催しました。

今回は、バイヤーへの自社商品の売込みのほか、最近の中国・香港の市場動向や商品開発に向けた情報収集、既存取引先との取引商品や条件等の再確認など、目的を持って参加された企業が多く、充実した商談会となりました。

現在、インバウンドの受入れも緩和され、少しずつ人の往来が盛んになる中、アジアを中心に本県特産品への注目度が高まっていることから、海外への需要拡大及びPRを今後も支援して参りますので、輸出等に興味のある方は是非、ご相談ください。

【バイヤーの声・意見】

- ・香港、シンガポールでは、日本食が定着しており、産地まで詳しい人が多い。日本に旅行に来て、地方に足を運び、現地のを食べる人も多く、日本ファンは非常に多くなっている。
- ・魚介類は海外のものと比べるとサイズで劣ってしまうことが多い。また、日本食店がかなり増えていて、普通の商品は全く響かない。美味しくなる理由、工夫、ストーリー性があれば伝わりやすい。
- ・鹿児島は意外に面積が広い分、輸送コストもかかることがわかった。しかし、一度関東に運ぶのではなく、沖縄を使って輸出するため、鹿児島県内で商品を集めて取引完結する仕組み作りが必要と感じた。

【参加企業の声】

- ・福島県原発の処理水の影響で中国への輸出が止まってしまった商品がある。
- ・内容量は、使いきりサイズなどを気にして日本人の感覚に合わせていたが、輸出先に応じた量と金額のバランスを整える必要があるとのアドバイスをいただいた。(少ないと売れないことがある)

マルヤガーデンズにて「かごしまの暮らしを彩る器展」開催！

薩摩焼や薩摩切子を製造する8社が、伝統的工芸品の魅力を県内消費者等へPRし、更なる新商品開発や販売促進に繋げるため、今回で3回目となる標記展示販売会をマルヤガーデンズにて開催しました。（会期：令和5年10月20日（金）～22日（日））

県内外3人の専門家の個別訪問指導による新商品開発に取り組んだ成果として、多様なライフスタイルにあわせた32のテーブルコーディネートの展示と、日々の暮らしに彩りを添える逸品の展示販売を行いました。（その内4社は、12月に東京ドームシティプリズムホールで開催された「テーブルウェア・フェスティバル」に出展）

さらに、コーヒー染めや印染めなどによるテーブルクロスやランナー等を亀崎染工に試作いただき、テーブルコーディネートに彩りを添えました。

今回は、マルヤガーデンズ主催の人気イベント『お茶とおやつ』との連動企画として、チラシのイメージカット撮影でのコラボや、器とスイーツのコラボセットの販売を初企画することで、話題性の創出とこれまでと違った器の魅せ方、両イベント会場の回遊による集客に取り組みしました。

同展では、一度に複数のテーブルコーディネートとお買い物を楽しめることから、新規顧客の獲得や自社商品のPRに繋がるものとなりました。また、令和6年6月に首都圏で開催されるイベントでの商品展示のお話をいただくなどの成果が表れています。

今後は、同展会場を活用して飲食店向けの商談の場を設けるなどの新たな取組みを展開し、販路拡大の機会を創出していく予定です。



「テーブルウェア・フェスティバル」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堂に会する器の祭典「テーブルウェア・フェスティバル」の当協会ブースに4社が出展し、首都圏消費者等へのPR・販売促進に取り組みしました。（会期：令和5年12月5日（火）～11日（月））

今回より会場が東京ドームからプリズムホールに変更となり、会期も2月から12月の7日間開催となったことから、総来場者数31,270人と前回の約16%となりましたが、会場が狭くなった分、来場者はお気に入りの器を求めて何周も会場内を回遊されていました。

当協会ブースは、白薩摩の絵付けの実演や魅力ある器に魅かれて立ち止まる方で賑わい、出展者もDMを送付した顧客（リピーター）や取引先などに丁寧な接客をすることで購買及び今後の取引に繋げ、また新たな顧客も獲得していました。中には、海外（特に中国）からのバイヤーや海外向けのECを手掛ける経営者等も来場しており、越境ECサイトでの取扱いなどの商談もありました。

また、今回初めて塩田知事も来場され、主催者企画や本県出展者ブースの視察、他県産地の出展者との交流を図られ、本県出展者のこれまでの活動や取組み等を興味深く聞いておられました。

同イベントは、自社商品を国内外に広く周知するだけでなく、首都圏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がっていただくとともに、販路開拓の場としての支援を図って参ります。



鹿児島県特産品協会ブースの様子



塩田知事と出展者

「2023かごしまの新特産品コンクール」入賞商品決定！

多様化する消費者ニーズに対応した売れる商品づくりを促進するため、令和5年10月2日(月)に「2023かごしまの新特産品コンクール」(主催：かごしまの新特産品コンクール実行委員会(構成員：鹿児島県・鹿児島市・当協会))を開催し、食品部門77品目、工芸・生活用品部門31品目の合計108品目が出品されました。

今回は、インバウンドの回復を踏まえ「KAGOSHIMA」の魅力をアピールする新商品を創出するとともに、SDGs(持続可能な開発目標)への配慮を目的・テーマとしたところ、アイディアに富んだ、魅力的な新商品が数多く出品されました。

今後も、かごしまの新特産品コンクール実行委員会では、新商品の販路拡大やモノづくりを支援して参りますので、皆様の更なるご出品をお待ちしております。

【出品者・入賞者の声】

- ・多くのバイヤーと交流を持ち、商品開発へのアドバイスをいただけたので出品してよかった。
- ・これまで製造中心で販売方法を理解していなかったが、今回の出品で方向性が見えてきた。
- ・他の出品商品を見て刺激をもらった。今後の活動に大きなヒントを得ることができた。

【審査員・バイヤーの評価】

- ・出品者には原材料等の確保に苦慮されてる企業も多かったため、生産者と製造者(販売者)を繋ぐ役割も果たしたい。
- ・鹿児島県は、魅力ある商品が多い一方、食品の一括表示の記載内容等、県外に売り出すためには、不備がある商品もあるため、改善してほしい。
- ・価格設定にギャップを感じる商品があり、どういうものが求められているか市場調査して商品開発してほしい。



2023かごしまの新特産品コンクール入賞商品
工芸・生活用品部門(上段) 食品部門(下段)

2023かごしまの新特産品コンクール入賞商品紹介

㈱下園薩男商店 <山猫瓶詰研究所 季節のピクルス> (食品部門 鹿児島県知事賞)

枕崎に築120年の旧郵便局を後世に残したいという思いから始まった「山猫瓶詰研究所」。近隣の生産者を回ると有機栽培の農家さんが多く、指宿には日本最古のハーブ園もある。そして枕崎といえば鰹節。これを合わせた商品となるとピクルス以外考えられませんでした。その昔、金山だったミステリアスな場所にある旧郵便局で、山猫が夜な夜なおいしいものを作り、惹きつけられた人が食べたくなくなってしまった季節のピクルスです。

ユニオン産業㈱ <かごしま出汁茶漬け 詰合せギフト> (食品部門 鹿児島市長賞)

冷凍黒豚料理をレンジで温めるだけで、できたてのおいしさを手軽にお楽しみいただけます。完全料理済みなのでお手間をおかけしません。今回は、匠が素材の味を生かし、丁寧に仕上げた「出汁香る特製出汁の出汁茶漬け」を3種類ご用意しました。直営店の黒豚専門店六白亭でお客様から大変ご好評いただいている「黒豚ロースかつの出汁茶漬け」と垂水の勘八を漬けにした「勘八漬け出汁茶漬け」、そして「貝沢山鶏飯」をセットにしました。

亀崎染工(有) <kagerow> (工芸・生活用品部門 鹿児島県知事賞)

染め物の仕事は当然ながら「染めること」ですが、亀崎染工では染めない部分の輪郭・縁をきれいに残すことも大切にしています。染めない部分があかりとして現れるkagerowは手染めならではの揺らぎを持った染め抜き線と上部方向へ消えていくグラデーション、そこから滲み出るあかりがこれまでにない照明の表情を見せてくれます。コントラスト案件やショップ限定の小ロットオーダーに対応できるのも大漁旗で培った手仕事ならではのです。

豊和直㈱ <THE OLD STONE AGE> (工芸・生活用品部門 鹿児島市長賞)

「地球環境にやさしいものづくり」をモットーに製品を開発しています。SDGsの観点から「私たちにもできる環境問題対策」として、家庭で使われる洗剤から変えていくライフスタイルを提案したいと思い開発しました。「よく落ちるのに自然由来」「子どもも使える安心感」「イオン効果できれいに」。自然の力で磨く気持ち良さを体感できるエコ洗浄剤です。私たちの思いがこもった、おしゃれなデザインも気分を楽しませてくれます。



令和5年10月7日(土)～17日(火)に開催された燃ゆる感動かごしま国体において、開閉会式の会場となった鴨池公園のぐりぶー広場に鹿児島ブランドショップとして3日間出店し、土産品を中心とした特産品販売及びかごしまの新特産品コンクール入賞商品の展示を行いました。

県外の選手や大会関係者からは、鹿児島ならではの土産品や食事、また、県民によるおもてなしの心が好印象だったとの声が多く、本県の特産品や観光等の魅力をPRする良い機会となりました。

鹿児島店では、10月15日の「きのこの日」にあわせ、鹿児島県産原木しいたけの普及や啓発、消費向上を促すため、「第28回かごしま原木しいたけフェア」(令和5年10月11日(水)～13日(金))を開催しました。

良質な乾・生しいたけや椎茸加工品等をお得に購入できると毎年楽しみに来場されるお客様も多く、また今回は3年ぶりに乾椎茸詰め放題を開催したところ、会場は大変賑わいました。

かごしま遊楽館では、焼酎の更なる認知度向上と消費拡大等を図る為、11月1日の本格焼酎の日に合わせて「鹿児島焼酎祭りin東京」を有楽町のコジラスクエアにて開催し、東京店では酒器や焼酎関連グッズを販売・PRしました。

今回4年ぶりの開催ということもあり、開始直後から多くの方が来場され、特に若い女性や野外でのイベント等を楽しみにされていた方々で賑わい、本県の焼酎や酒器などを楽しんでおられました。

出展企業からは「本格焼酎の発信ができ、幅広い客層に楽しんでもらえた」「焼酎の普及には必要なイベントである」などの声があり、今後、首都圏での需要拡大の可能性を感じていただけるイベントとなりました。



かごしま国体 ぐりぶー広場



かごしま原木しいたけフェア



鹿児島焼酎祭りin東京

鹿児島大学「地域リサーチ・スタートアップ」による出前講義を実施！

若い世代に本県工芸品への理解と認識を深め、地域の発展に寄与する人材を育成するため、鹿児島大学1年生(受講者約90名)を対象に「地域リサーチ・スタートアップ」を開講し、本場大島紬織物協同組合伝統工芸士の暁氏による出前講義を実施しました。

今回は、大島紬を初めて目にする県内外出身の学生が多く、大島紬の概要や歴史のほか、伝統工芸士として、これからあるべき大島紬業界の姿について、想いの込められた講義内容となりました。

学生からは、「絹と織物の違いは?」「大島紬業界に若い人はどう関わって欲しいのか」「職人は全ての柄を把握し頭に入っているのか」など盛んな質疑応答があり、関心の高さが窺えました。

最後に暁氏からは「大島紬は、織る人の感情等によって仕上りが左右されることがあるくらい緻密なもの。まずは、その大島紬を見て、触って若い世代に紬を理解してもらいたい。そして、昔からの技術も良いが、その時代に合った技術(ニーズ)を確立してもらいたい」というこれまで培ってこられた技術や経験を踏まえて、これからの大島紬業界や若年層へ向けたメッセージを伝えられました。

【学生からの意見・感想等】

- ・鹿児島にいる間に一度は大島紬を身に着けてみたいと思った。
- ・大島紬を直接見るのは初めてでとても感動した。想像より遥かに繊細で圧倒された。
- ・70代でも若手と言われるほどの後継者不足に驚かされた。
- ・父の親戚が大島紬の職人で何度か話を聞いたことがあったが、今回の講義で織り方やどのような特徴があるのかを改めて知ることが出来た。



製造工程の説明を行う暁氏

特産振興支援員奮闘記

ご存じでしたか。冷凍芋で美味しい焼き芋ができるって！
～大隅加工技術研究センター成果発表会に出席して～

特産振興支援員 食品担当 海老原 涼子

昨年11月に大隅加工技術研究センターで、センターの公開デーにあわせて研究成果発表がありましたので、一部紹介します。

焼き芋ブームでさつまいものニーズが増えているが、基腐病の発生でいもが不足している。その対策として、貯蔵中のいもが基腐病に侵される前に生のいもを冷凍貯蔵し、必要なときに焼き芋に加工する技術が紹介された。生いもを急速冷凍して凍ったまま焼いても生芋からと品質の変わらない焼き芋ができる。冷凍中は病気が発生しないため、腐敗によるロスがなく、冷凍した時の品質のまま長期間保たれる。貯蔵期間の長さにより「ほくほく」や「しっとり」など、様々な種類の焼き芋が作りたいときに作れる。

また、作付面積全国第2位のバレイショは、一次加工品が少ないため、出荷規格に合わないイモの有効利用のために高速せん断機を使ってペーストに加工した。このペーストは、従来のマッシュと異なり、繊維が細断され、水分の高いものはピューレ状に、水分の低いものはゲル状になり、小麦粉などと混ぜやすくなる。高次加工品としてベーグルと干しうどんを試作したところ、ベーグルでは、柔らかい食感でバレイショの香りも残り、干しうどんでは、わずかにバレイショの味が感じられ、なめらかな食感となった。

★詳細は、大隅加工技術研究センターにお問い合わせください。



高速せん断機



マッシュ状 ペースト状
(左:無処理 右:高速せん断処理)



ペーストを添加したベーグルと乾麺
(左:小麦粉のみ 右:ペースト添加)



協会インフォメーション

1. 東武百貨店池袋店「第44回 大鹿児島展」開催告知

人気の「芋菓子・スイーツ」をはじめ、「日本一の鹿児島県産和牛」や「かごしま黒豚」、日本一の生産量を誇る「ブリ・鰻」を使用した弁当・惣菜、旬の農産物や柑橘類、また、伝統的な技術や技法を活かした工芸品など、鹿児島の魅力ある特産品や観光情報を幅広く宣伝・PRいたします。

【会期】令和6年2月22日(木)～27日(火) 6日間

【会場】㈱東武百貨店池袋店 8階催事場、地階コンコース等

2. 日本橋三越本店「第2回 大九州展」開催告知

九州・沖縄地方で育まれた独自の文化から、今に伝わるライフスタイルを「伝承と進化」をテーマに食と工芸品を通して紹介します。

【会期】令和6年3月6日(水)～11日(月) 6日間

【会場】日本橋三越本店 本館7階催物会場