

鹿児島県特産品協会理事長挨拶

理事長 塩田 康一



令和7年の年頭に当たり、謹んで新年のお慶びを申し上げます。

去年は、経済活動が回復する一方で、不安定な海外情勢等による物価上昇など、厳しい局面が続いた年となりました。

そのような中、昨年12月に本県産の本格焼酎を含めた日本の「伝統的酒造り」がユネスコの無形文化遺産に登録されました。

県内蔵元の杜氏・蔵人の皆様の経験により築き上げられた技術と伝統が継承されるとともに、焼酎が国内外の方々に広く認知され、販路拡大や観光など地域の活性化につながることを期待しております。

当協会におきましても、これまで本格焼酎をはじめとする魅力ある本県特産品の品質向上や販路拡大を推進するため、県や関係団体等と連携しながら様々な取組を実施してまいりました。

物産展につきましては、昨年8月に鹿児島市の山形屋で開催した「南の宝箱 鹿児島ふるさと物産展」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も開催し、本県の特産品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」、「Yahoo!ショッピング」に加え、「楽天市場」にも出店し、販路拡大を図ったところです。

海外においては、上海事務所を拠点として中国市場における本県特産品の認知度向上・市場拡大を図るため、量販店等におけるフェアへの参加等を行ってまいりました。

鹿児島ブランドショップにつきましては、昨年8月1日に鹿児島市金生町の「よかど鹿児島」へ移転いたしました。

引き続きブランドショップを活用して、国内外の方々に対する県産品の情報発信に積極的に取り組んでまいります。

本年も会員の皆様と一緒に、本県の豊かな地域資源を活用した特産品開発や国内外における販路拡大を図り、「稼ぐ力」の向上に取り組んでまいります。

今後とも皆様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、本年が皆様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。

東武百貨店船橋店「第24回鹿児島物産展」開催

鹿児島県と当協会では、本県及び本県特産品の需要拡大とイメージアップを図るため、首都圏のベッドタウンである千葉県船橋市の(株)東武百貨店船橋店で「第24回鹿児島物産展」を11月13日(水)～19日(火)の7日間開催しました。

今回は、工芸品企業7社、食品企業38社が出展し「南国鹿児島とうまかもん・よかもんが船橋東武に大集結」をテーマに、日本一の「鹿児島黒牛」や「かごしま黒豚」などのミートグルメ、秋の味覚「さつまいも」を使用したスイーツ、大島紬や屋久杉などの伝統工芸品など、鹿児島を総合的に紹介することにより鹿児島ファンの拡大を図りました。

お客様からは「この時期になると毎年開催されているので、楽しみに待っていた」「初出店のスイーツを楽しみにしていた」などの声があり、観光コーナーでは「今度鹿児島に行くから」「鹿児島に行ってみたい」と観光パンフレットを持ち帰る方も非常に多い状況でした。

また百貨店からも「鹿児島物産展は会期前から多くの問い合わせがある」「鹿児島は食だけではなく工芸品など多様な特産品があり新たなお客様を取り込める」などの声もいただき、期待の高さが伺えました。今後も継続的な開催により本県特産品の魅力発信を続けていきたいと考えています。



来場者で賑わう会場

「南の宝箱鹿児島輸出商談会2024」開催・香港にて「さつまいもフェア」を実施

海外への豊富で良質な本県産品の販路開拓と更なる認知度向上を図るため、国内外30社のバイヤーと県内企業61社（食品51社、工芸品10社）が商談する「南の宝箱鹿児島輸出商談会2024」（令和6年10月15日(火)主催：鹿児島県、鹿児島県特産品協会、鹿児島県貿易協会等）を開催しました。

今回は、初めて工芸品の企業も出展しました。バイヤーからは「健康意識が以前よりも高くなっているため、食品添加物等の使用を今一度見直して欲しい」「現地の方が好む規格・パッケージ」「簡易調理で済む商品」など様々な要望がありました。今回の商談会では、輸出への可能性を大いに感じた企業も多く、また、バイヤーにも本県の新たな特産品・新商品を発掘いただきました。

また、香港における本県農林水産物・加工品等のイメージアップ及び消費拡大の促進、現地小売店等での本県農産物等のプロモーションの再開を目指すため、APITA太古城店において「さつまいもフェア」（11月6日～12日）を実施しました。

現地のプロモーターからは、「季節柄、さつまいもが売れ出す時期となり、好評なプロモーションとなった」「特に安納芋の売れ行きが良いが、他品種も継続的に販売していくことで安納芋と同様に人気品種に育つと感じた」などの感想があり、香港市場における本県農産物の可能性を感じる一方、「日本産のさつまいもは売れるアイテムで、日本各産地から輸入されているものの、産地の差別化があまり図れていない」「これまでのパッケージは、似通ったものが多いため、今回のように生産者名や農業法人などの表示があると特別感を感じさせ反響がある」などといった、これまでの取組みに対しての指摘やアドバイスもいただきました。

今回数年ぶりに香港の小売店で本県農産物のプロモーションを実施できたことで、香港人の消費動向が再認識できたことから、今後もフェアの定番化・定着化に向け、消費者への更なる認知度向上と需要拡大を図って参ります。



バイヤーによる商談と産地視察



APITAでのさつまいもフェア

～鹿児島ブランドショップ鹿児島店・東京店のイベント情報～

令和5年に東京都を訪れた外国人旅行者が過去最多の約1,954万人との発表がありますが、今年に入ってから首都圏では、更に円安の影響を大きく受け、観光地・繁華街に留まらず、至る所で多くの外国人旅行者を見かけるようになりました。かごしま遊楽館から徒歩圏内にある銀座でも街を歩く人の半分は外国人旅行者で、アジアだけでなく欧米の旅行者も増えており、ショッピングや食事を楽しんでいます。

そのような中、かごしま遊楽館では今年も本格焼酎の認知度向上と消費拡大等を目的とした「鹿児島焼酎祭りin東京2024」を有楽町のゴジラスクエアにて、本格焼酎の日に合わせて11月1日(金)～2日(土)の2日間開催しました。オープン直後から多くの方で賑わい、また2日目は悪天候にもかかわらず、蔵元から焼酎の説明を聞きながら焼酎を楽しんでいただくなど、イベントを楽しみにされた多くの方々にご来場いただきました。

出展企業からも「若年層・女性・インバウンドと、本格焼酎の裾野を広げる為に良いプロモーションが出来た」との声があり、今後、首都圏での需要拡大の可能性を感じたイベントとなりました。

また東京店では、10月からかごしま遊楽館誘客促進事業としてスタートした「食とものづくり体験サロン」(ブランド総合研究所運営)では、月に一度、週末の工芸品ギャラリーを利用したイベントを開催しています。

第1回目となった10月11日(金)～13日(日)は、知覧茶の飲み比べと薩摩焼・薩摩切子等の工芸品を用いた焼酎の啗酒を実施しました。参加者には、お茶の淹れ方によって変化する味の違いを実際に飲み比べていただきながら味わっていただき、焼酎の啗酒では、各焼酎の特徴やお勧めの飲み方等の説明を興味深く聞きながら、器によって変化する味わいを楽しんでいただきました。

お客様からは「お茶の甘く、深みのある味わいが感じられ、驚きでした」「薩摩焼の器を初めて使ったが、とても優しい風合いで知覧茶を美味しく頂くことが出来ました」「温度の違いで味が変化して面白かった」「焼酎は味の特徴や飲み方が様々で、非常に勉強になった」「たまたま今回のイベントを知って参加したが、丁寧な説明を聞きながら焼酎を飲み比べる事が出来て大満足だった」等の感想があり、さらに店内で販売している知覧茶や酒器などの購買にも繋がりました。

今後は2月まで体験イベントの開催を予定していますので、SNS等で発信しながら、遊楽館への誘客等に活用して参ります。



鹿児島焼酎祭りin東京



食とものづくり体験サロン

鹿児島店では、今回から、よかど鹿児島別館ビル屋外へ会場を移し「第29回かごしま原木しいたけフェア」を開催しました。

当日は、乾・生しいたけや椎茸加工品等の販売や乾椎茸詰め放題を開催し、朝早くから行列ができるほど大好評でした。

また会期中、よかど鹿児島館内の飲食店と連携し、県産の原木しいたけを使ったピザやランチプレートなどの特別メニューの開発・提供を行い、消費拡大にも繋がりました。

今後も全国で生産量第2位を誇る良質な原木しいたけの更なるPR、魅力発信を続けていきます。

また、鹿児島店では、1月2日の初商いに特産品福袋の販売や送料無料キャンペーンの実施、また、県内イラストレーターとのコラボイベント(鹿児島のお酒擬人化ファンアート展)を1月31日(金)まで行っています。



かごしま原木しいたけフェア

「2024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、「2024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（鹿児島県・鹿児島市・当協会）〕を令和6年10月29日(火)に開催しました。(食品部門73品目、工芸・生活用品部門31品目の合計104品目が出品)

今回は、インバウンドの回復を踏まえた鹿児島をイメージさせる素材や原材料を使った商品やSDGs(持続可能な開発目標)に配慮した商品をはじめ、アイデアに富んだ魅力的な新商品が数多く出品されました。入賞商品の中には、メディアからの問合せもあるなど、受賞者からは「今後も入賞商品の販売・PR、また新商品開発を頑張っていきたい」などの意気込みの声がありました。

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

【出品者・入賞者の声】

- ・今回の入賞を機に県内だけでなく、全国に知れ渡る商品にしたい。
- ・現代の生活様式に合う商品開発をしてきた甲斐があった。
- ・他の出品者の商品が見れて、次の新商品のヒントを得られた。
- ・来場されたバイヤーに新商品を紹介することができた。

【審査員・バイヤーの評価】

- ・鹿児島の伝統を取り入れて、現代のライフスタイルに合う、また馴染むものを製作しようと気合いを感じる商品が多かった。(工芸品審査員)
- ・とても魅力的な商品が多く、審査が非常に難しかった(悩んだ)。
- ・出品商品で、早速扱いたい商品があったため、見積り依頼したい。



2024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)

2024かごしまの新特産品コンクール入賞商品紹介

kotobuki cheese(株) <Japan Cheese Awards受賞チーズセット> (食品部門 鹿児島県知事賞)

鹿児島県鹿屋市は自然豊かで酪農が盛んな生乳の宝庫です。そのような条件下で飼料作りから拘って作られたチーズは、鹿児島の自然の恵みがふんだんに詰まっています。今回のJapanCheeseAwards受賞チーズセットは、日本最大のチーズコンテストで数々の賞を受賞してきたチーズが6種類入っており、そのままでも美味しくパンやお酒とも相性抜群です。これからも鹿児島らしいチーズを作り続け、皆様の食卓へお届けしていきたいと思ひます。



(株)バンブー フランス厨房旬彩 <桜島だいこん溶岩カレー> (食品部門 鹿児島市長賞)

動物性の食材を一切使用せず、鹿児島の食材にこだわって作りました。3日間かけて仕込むカレーは野菜と果物だけとは思えないほどコク深く濃厚なカレーとなっています。カレーの上に桜島だいこんをのせ、さらに自分の好きなもの(トンカツや魚介類等)をトッピングしてごちそうカレーにして食べていただきたいです。スパシーな中を感じる野菜と果物の甘みとコクは他では味わえません。ぜひ、食べてその美味しさをお楽しみください。



藤絹織物(株) <大島紬締め織りコンビバッグ「TWY'CE」> (工芸・生活用品部門 鹿児島県知事賞)

TWY'CEのハンドバッグ部分は柄締め工程において綿糸に絹糸が織り込まれた絺苧を使用しており、十分な強度を保ちつつも、これまでにないユニークなデザインとなっています。クラッチバッグ部分は新素材の紬生地を使用することで、強度や質感を向上させつつ、陰影のある立体的なデザインを生み出しています。この商品を手にとった多くの方々に大島紬の製造工程を知っていただき、その素晴らしさを感じていただく機会になれば幸いです。



(有)加治屋製作所 <薩摩焼割付文様柄折敷(銘々盆)> (工芸・生活用品部門 鹿児島市長賞)

銘木のけやきと桜を、ひとつひとつ手作業で削り、化学塗料ではなく天然の漆にこだわって、仕上げてあります。拭き漆仕上げ法により、漆を重ね塗りすることで、木目がより一層際立つ商品になっております。折敷の柄は、薩摩焼に描かれている文様をモチーフに、レーザー加工機にて透かしを入れてあります。「木のぬくもりを感じながら、お茶を楽しむ。」そんな折敷のある生活を、お楽しみください。



工芸品の新商品開発・販路開拓支援について

令和2年度より日々の暮らしと食卓を彩るテーブルウェアとして、薩摩焼や薩摩切子を中心に新商品開発や販路開拓を支援しておりますが、県内では10月にマルヤガーデンズで「かごしまの暮らしを彩る器展」を開催し、首都圏では11月末から開催された「テーブルウェア・フェスティバル2024」に出展しました。

今回で4回目となる「かごしまの暮らしを彩る器展」は、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8社のテーブルコーディネートに加え、今回新たに11社の器等を使用して、和食・洋食・ランチをテーマとしたテーブルコーディネートも紹介しました。さらに飲食店等を対象とした商談会も同時開催し、器展会期中に26社のバイヤー等にご来場いただきました。商談が成立した窯元の器を使ったレストランが12月にオープンしています。



かごしまの暮らしを彩る器展

11月28日から開催された「テーブルウェア・フェスティバル2024」は昨年度から規模を縮小して開催しておりますが、7日間で約3万人が来場されました。当協会ブースでは6社の商品を展示販売しましたが、特に多色の薩摩切子の注目度が高く、多くの方に手に取ってご覧いただきました。また、今回初めて薩摩切子のカット体験を行い、5歳のお子様から50代の方まで幅広い年齢層の方に体験いただき、カットの難しさ、薩摩切子のボカシの美しさを実感いただきました。

今後も当協会の特徴を活かし、複数の業種の工芸品を一堂に会した新商品開発・販路開拓を支援していきたいと思っております。



薩摩切子のカット体験

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 鹿児島純心女子短期大学「特産品研修会」を実施

学生などの若い世代に本県伝統的工芸品を紹介することにより、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、今年度、鹿児島大学の1年生約50名（12月4日(水)）と鹿児島純心女子短期大学1年生約40名（12月18日(水)）を対象に講義・研修会を実施しました。

鹿児島大学の「地域リサーチ・スタートアップ」では、今回、大島紬を初めて目にする県内外出身の学生なども多かったことから、本場大島紬織物協同組合伝統工芸士の暁氏による大島紬の概要・歴史の説明、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を込めた講義をしていただきました。

また、鹿児島純心女子短期大学「特産品研修会」では、講師に薩摩錫器工芸館(株)の岩切洋一氏をお招きし、県指定伝統的工芸品である「薩摩錫器」の歴史や製作方法、商品開発等についての実例などを実物や写真・動画等で紹介しながらご講話いただきました。

それぞれの受講生からは「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」「AIを導入したら新図案や販路拡大のアドバイスをもらえるのでは」「作るだけでは満足していないと言っていたが、その先の売るための戦略は?」「錫を削る前と削る後の手触りが違って驚いた（新感覚だった）」などの感想や盛んな質疑応答があり、関心深さが窺えました。

後継者問題や地域が抱える課題に対して解決策を提案できる人材を育成する取組みとして、現場の生の声を聴くことは重要なことだと思いますので、今後も人材・後継者育成や本県産業の伝承を支援して参ります。



大島紬の柄について説明を受ける学生



これまでの商品開発や取組みを説明する岩切氏

特産振興支援員奮闘記

「伝統的工芸品を次の時代へ」

特産振興支援員 工芸品担当 脇田 守

8月の日経新聞に興味深い記事がありました。焼き物や織物など地域の伝統工芸・伝統産業の後継者を官民で連携して確保・育成する動きが全国で広がっているとのことである。

職人が高齢化し産地が後継者不足に悩む一方、若者の間では地味な手仕事が嫌われ、職人離れが進んでいると、伝統工芸の衰退や後継難の理由は説明されていたが、実は価値観やライフスタイルの多様化が進む中で、職人を目指す若者は増えているとのことである。

若者が職人になりたがらないというのは、産地の根拠のない思い込みで職人自身がはなから諦めてしまっている状況だという。

そこで、こうしたミスマッチを解消し、産地と職人を志す若者をうまくマッチングできれば後継者の確保・育成と伝統技術の継承が安定的に進み、地場産業の振興につながる。これに着目したのが「年間100人の後継者を産地に」を掲げ、2019年に設立した「ニッポン手仕事図鑑」である。全国の産地で地元の自治体やその外郭団体からの委託事業として、伝統工芸の「後継者インターンシップ」を21年度から開催している。

鹿児島県も昨年度から実施しており、11月の大島紬の同事業に一部同行し視察をさせていただいた。参加者6名の居住地は、千葉、神奈川（奄美出身）、茨城、兵庫、京都、福岡で平均年齢26歳、学生が3名、男性1名。

就業体験、座談会の様子を見ていると、皆さん真摯に取り組み、質問も熱心にされ、全国から選りすぐりの人材に来ていただいたと感じました。最終的には、1月の2回目の研修後に内定し、就業・研修に繋がるとのことですが、是非後継者になっていただきたいと思いました。



就業体験と座談会

協会インフォメーション

1. 東武百貨店池袋店「第45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、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します。

【会期】令和7年2月27日(木)～3月4日(火) 6日間
【会場】(株)東武百貨店池袋店 8階催事場、地階コンコース

2. 日本橋三越本店「第3回 大九州展」開催告知

日本橋三越本店において、九州に根付いた知恵と技と風土が織りなす生活文化展として新たな九州展を模索し、九州各県への集客・PRに繋げるため第3回大九州展を開催します。

【会期】令和7年3月5日(水)～10日(月) 6日間
【会場】日本橋三越本店 本館7階催物会場