

鹿児島県特産品協会理事長 挨拶

理事長 塩田 康一



令和8年の年頭に当たり、謹んで新年のお慶びを申し上げます。

昨年は、経済活動が緩やかに回復する一方で、米国の通商政策等による影響や、食料品を中心とした物価上昇や自然災害などの影響もみられた年となりました。

一方で明るい話題もあり、昨年8月に、令和7年産一番茶の荒茶生産量において、本県が初の全国一位となりました。

これを契機に、本県のお茶が広く認知され、販路拡大や商品開発の促進につながることを期待しております。

また、9月には「大阪・関西万博」が開催され、9月3日から5日にかけて、「九州の宝を世界へ」をコンセプトに、鹿児島県を含む九州7県が合同出展いたしました。

当協会も県と連携して、本県が誇る食や観光、文化などの魅力を発信し、多くの来場者に「南の宝箱 鹿児島」を体感していただきました。

このほか、当協会におきましては、県や市町村、関係団体と連携し、本県特産品の品質向上や国内外への販路拡大を推進するため、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4月に福岡県で開催した博多大丸をはじめ、全国の主要百貨店等において開催し、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。

鹿児島ブランドショップにつきましては、鹿児島銀行本店別館ビル前に観光バスの乗降所が整備されたことで、クルーズ船の乗船客等の誘客が図られているほか、協会としましては、「よかど鹿児島」の1階の賑わい広場において、焼酎や県産和牛をテーマとしたイベントを開催するなど、誘客の強化に取り組んでまいりました。

海外においては、上海事務所を拠点に、本県産品の認知度向上や販路拡大を図るため、焼酎や工芸品を中心に、中国各地でフェアの開催や展示会への出展などを行ってまいりました。

本年も会員と共にあって、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。

世界文化遺産「明治日本の産業革命遺産」登録10周年を迎えて

「明治日本の産業革命遺産 製鉄・製鋼、造船、石炭産業」は、幕末から明治期にかけて、日本が西洋の科学技術を国内需要や社会的伝統に融合させ、試行錯誤のもと、極めて短期間で産業化を成し遂げた歴史的価値が認められ、平成27年に世界文化遺産に登録されました。

本号では、登録10周年を迎えた本遺産の概要や本県取組をご紹介します。

【本遺産の概要】

「明治日本の産業革命遺産」は、8県11市に分布する23の資産で構成され、本格的なシリアル・プロパティ（連続性のある資産）、国内初の稼働資産を含んだ遺産です。

本県には、集成館事業に関連する3つの資産（旧集成館、関吉の疎水溝、寺山炭窯跡）があります。富国強兵としての造船、造砲、製鉄のほか、本県を代表する特産品の薩摩切子、薩摩焼等の研究開発、生産が殖産興業として行われるなど、モノづくりの礎が築かれました。



構成資産（8県11市23の資産）の概要

【これまでの取組】

県では、資産の適切な管理保全、ユネスコ世界遺産委員会の要請等への対応、本遺産の普及啓発や情報発信等に、鹿児島市や国等と連携して取り組んできました。

また、昨年7月に登録10周年の節目を迎え、その価値・意義を改めて見つめ直し、次世代への継承を図るため、記念事業を実施しました。かごしまの新特産品コンクールでは、食品、工芸・生活用品両部門で「明治日本の産業革命遺産」登録10周年特別賞を創設いただきました。

<主な記念事業>

① 記念シンポジウムの開催（R7.7）

インターネットによる同時配信と合わせて約600名の参加を頂きました。当日の様子は、県公式YouTubeで配信中です。ぜひ、ご覧ください。

② 作文コンクールの開催（R7.7～11）

県内の延べ46の小学校から144作品の応募を頂き、優秀な作品を表彰しました。



記念シンポジウムの様子



記念シンポジウム
配信先はこちら



作文コンクール表彰式の様子

【結びに】

今後とも、各資産の適切な管理保全、本遺産の普及啓発・情報発信等に関係者と一体となって取り組むことで、産業国家日本の原点として、価値あるこの遺産を次の世代に継承し、地域の発展に生かしてまいります。

〈お問合せ先〉 鹿児島県観光・文化スポーツ部文化振興課世界文化遺産室 TEL:099-286-2364

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、「2025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：鹿児島県・鹿児島市・当協会）〕を、令和7年10月28日(火)に開催しました。

本年度は、食品部門83品目、工芸・生活用品部門28品目、合計111品目の出品がありました。

2025年は「明治日本の産業革命遺産」の世界文化遺産登録から10周年を迎える節目の年であり、さらに荒茶生産量が日本一となるなど、鹿児島の魅力を発信する絶好の機会であることから、特別賞として『「明治日本の産業革命遺産」登録10周年』『荒茶生産量日本一』を設けたところ、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。

また今回は、アミュプラザ鹿児島において、入賞商品販売会を12月5日(金)から7日(日)まで初開催し、7社が出展しました。土日には完売する商品も見られ、ニュースをご覧になって目的買いされるお客様や、鹿児島の新しい特産品を求める県内外の方々と大いに賑わいました。

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やモノづくりの取組を支援してまいりますので、皆様の積極的なご出品をお待ちしております。

【入賞者・出品（展）者の声】

- ・他社の取組を見ることで、ニーズを的確に捉えたコンセプトや、思わず手にとりたくなるデザインとは何かを改めて考える良い機会となりました。
- ・アミュプラザ鹿児島で販売する機会をいただき、大変有難く思っています。多くの方が訪れる場所なので、今後は国内外に向けてアピールしたいと考えています。

【審査員・バイヤー等の声】

- ・審査に携わって3年目となりますが、年々レベルが向上していると感じています。今後は、店舗での取扱いについても随時検討していきたいと考えています。
- ・アミュプラザ鹿児島は、たくさんの方が行き交う商業施設であるため、より多くの方に入賞商品を知っていただき、この機会をぜひ活かしてほしいと思います。



工芸・生活用品部門(上段)
食品部門(下段)

【鹿児島県知事賞】＜食品部門 (株)にいやま園 かごしま抹茶&シェイカーセット＞

手軽に楽しめるスティック抹茶とシェイカーのセットです。抹茶レシピのQRコード付きで、初心者にもわかりやすい商品となっています。桜島や和を施したパッケージは、鹿児島のお土産としてもお勧めです。

＜工芸・生活用品部門 薩摩焼窯元紫陶 薩摩焼割付文様絵付プレスレット 薩摩 Bijou＞

薩摩焼をファッションアイテムとして取り入れ、プレスレットを制作しました。吉祥文様をアレンジしたデザインを通じて、伝統工芸の魅力を身近に感じ、楽しんでいただけたらと思います。

【鹿児島市長賞】＜食品部門 (株)honeyboy&co. はちみつ酒meadol八重＞

八重の棚田米と県産蜂蜜を黒麹で醸したハニーワインです。1年熟成させた味わいは、奥行きのある酸味と旨味、やさしい甘みが調和しています。冷蔵庫で冷やし、ストレートでお楽しみください。

＜工芸・生活用品部門 (同)ethicalT. オリジンジオ®土500ml、オリジンジオ®土5L＞

地域資源に着目し、農家の「根腐れ」や「収量不安」といった声を受けて開発されたのが「オリジンジオ」です。有機JAS適合のバイオスティミュラントとして、根張りの向上や微生物環境の改善をサポートします。

【明治日本の産業革命遺産登録10周年 特別賞】＜食品部門 山元酒造(株) 紫の炎-ROMAN-10＞

10年以上の時の熟成を経て、紫芋ならではの華やかでエレガントな香りが、まろやかな口当たりと、優しい味わいを包み込みます。

＜工芸・生活用品部門 (株)美の匠ガラス工房弟子丸 薩摩切子の「MARUKO」＞

酒器としてだけでなく、器としても使っていただきたいという思いから、使いやすさと盛り付けやすさを重視し、五感で楽しんでいただける器として仕上げています。

【荒茶生産量日本一 特別賞】＜食品部門 (有)徳重製菓とらや 霧島茶かるかん＞

霧島山系で採れた自然薯をふんだんに使用し、「関平鉱泉」と「有機霧島茶」を練り込んだ生地、有機霧島茶入りの餡を丁寧に絞り、しっとりと蒸し上げました。

＜工芸・生活用品部門 SunnyTree 石鯰で巡るかごしま旅＞

知覧の緑茶石鯰をはじめ、鹿児島の自然素材を活かした石鯰を5種類詰め合わせました。鹿児島の魅力を感じていただけるセットです。

工芸品の新商品開発・販路開拓支援について

当協会では、令和2年度より、日々の暮らしや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、新商品開発および販路開拓の支援に取り組んでいます。

本県では10月にマルヤガーデンズにおいて「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2025」に出展しました。

今回で5回目の開催となる「かごしまの暮らしを彩る器展」では、県内外3名の専門家による個別訪問指導を通じた新商品開発の成果として、8社によるテーブルコーディネート展览展示しました。あわせて、11社の器などを使用し、「クリスマス」「お正月」「ティータイム」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。特に今回は、本県産の竹とヒノキを組み合わせたトレイを初披露し、今後のさらなる商品開発につなげていく予定です。

一方、11月27日から7日間にわたり開催された「テーブルウェア・フェスティバル2025」には、約2万7千人が来場しました。当協会ブースでは5社の商品を展示販売しましたが、中でも「2025かごしまの新特産品コンクール」入賞商品である「薩摩切子のMARUKO」は、特に高い注目を集めました。

また今回は、日置市の「クラフトマンヴィレッジ美山ツーリズム戦略推進プロジェクト」に関連し、ブースの一部で日置市内の窯元の商品を展示販売しました。来場者が手に取って商品をご覧になり、会場を一巡した後に再訪して購入されるなど、高い関心がうかがえました。

今回から、15時以降に1,200円で入場できる「アフター3チケット」が導入されたことにより、15時半過ぎから来場者が再び増加する傾向が見られましたが、全体の来場者数は前年を下回る結果となりました。

そのような中でも、バイヤーとの商談や新規顧客の獲得、さらには令和8年2月に東武百貨店池袋店で開催予定の「大鹿児島展」への誘客など、一定の成果を得ることができました。

今後も引き続き、本県工芸品の新商品開発および販路開拓に向けた支援に取り組んでまいります。



かごしまの暮らしを彩る器展



薩摩切子の説明を行う出展者

かごしま工芸品フェア初開催！

近年増加傾向にあるインバウンド等に対し、県内伝統的工芸品の認知度向上を図り、海外での市場開拓につなげることを目的として、「かごしま工芸品フェア」を11月20日(木)に初開催しました。

当日は、クルーズ船「ダイヤモンド・プリンセス号」の入港に合わせ、マリポートおよび、よかど鹿児島島のバス乗降所でのチラシ配布のほか、市内観光情報コーナーや近隣ホテルへのチラシ設置、関係機関のSNS等を活用した情報発信を行いました。

しかしながら、当日の乗船客数が少なく、シャトルバス利用者も通常より少なかったことから、インバウンド来場者は限定的な結果となりました。前日にならないと乗船客数等の詳細が把握できないこともあり、クルーズ船客を対象としたイベント開催の難しさを改めて実感する機会となりました。

そのような状況下においても、甲冑の着付け体験や川辺仏壇の螺鈿アクセサリー制作体験をはじめ、玉露を楽しむための小振りの湯呑、薩摩焼のアクセサリー、大島紬のストールなどについて、作り手の説明を聞きながら購入される来場者も多く、イベントを楽しんでいただくことができました。

来場者からは、「職人の技が素晴らしく、作業の手間を考えると価格もとても良心的だった」「工芸品はどれも本当に美しかった」といった声が寄せられました。

次回は、2月6日(金)～9日(月)まで、アミュプラザ鹿児島において開催予定です。



甲冑の着付け体験をする
外国人観光客

千葉県船橋市で鹿児島物産展を開催

鹿児島県および当協会では、本県および本県特産品の需要拡大とイメージアップを図るため、株式会社東武百貨店船橋店において、「第25回鹿児島物産展」を11月13日(木)～18日(火)までの6日間開催しました。

今回は、工芸品企業6社、食品企業35社の計41社が出展し、「南の宝箱鹿児島」をテーマに実施しました。会場では、日本一の「鹿児島黒牛」や「かごしま黒豚」「黒さつま鶏」を使用した惣菜や弁当、ハンバーガーをはじめ、秋の味覚である「さつまいも」を使用したスイーツや「白熊」などの食品のほか、大島紬や屋久杉などの伝統的工芸品を取りそろえ、鹿児島を総合的に紹介することで、鹿児島ファンの拡大を図りました。

また今回は、SNS総フォロワー数約60万人を有するグルメインフルエンサーを初めて起用し、若年層に向けてInstagram等で情報発信を行いました。その結果、配信当日にテレフォンオーダーによる注文が入るなど、これまでとは異なる客層へのアプローチが図れ、今後の有効な取組みとしての前例をつくることができました。

来場者からは、「この時期になると毎年開催されているので、楽しみにしていた」「鹿児島で食べた味を今回も味わうことができ、とても良かった。楽しかった旅行を思い出した」「鹿児島は海の幸・山の幸がこれほど豊富だとは知らなかった。どれを食べても美味しく、一度鹿児島を訪れてみたい」などの声が寄せられました。

また、観光コーナーでは、「以前鹿児島を訪れたことがあり、パンフレットを見るとまた行きたくなる」と、観光パンフレットを持ち帰る方も非常に多く見られました。

百貨店からも、「今回、初めてインフルエンサーを起用したが、顕著に成果につながっていると感じた」との声をいただき、次回の鹿児島物産展への期待の高さがうかがえました。

今後も継続的な開催を通じて、本県特産品の魅力発信に積極的に取り組んでまいります。



来場者で賑わう会場



鹿児島物産展！美味しいものありすぎた...

グルメインフルエンサーが配信した内容の一部

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

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年生約60名(12月10日(水))および鹿児島純心女子短期大学1年生約40名(12月12日(金))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、本場大島紬を初めて目にする県内外出身の学生も多いことから、本場大島紬織物協同組合の伝統工芸士 曉氏を講師に迎え、大島紬の概要や歴史についての説明に加え、伝統工芸士として考える今後の大島紬業界のあるべき姿について、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の「特産品研修会」では、(株)島津興業の中根氏を講師にお招きし、県指定伝統的工芸品である「薩摩切子」の歴史や製作方法、商品開発の実例などについて、実物や写真、動画等を交えながら分かりやすくご講話いただきました。

それぞれの講義・研修会では、「製作工程でミスが起こりやすい工程はどこか。また、ミスが起きた場合に取り返しはつくのか」「どのようにすれば大島紬の仕事に携わることができるのか」「作品を製作する際に、どのような点を意識しているのか」「薩摩切子の二色被せシリーズ開発時に苦労した点は何か」など、学生から多くの質問が寄せられ、関心の高さが窺えました。

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ためには、現場の生の声を聴く機会が重要であると考えています。今後も、人材・後継者育成や本県産業の継承に向けた取組を継続して支援してまいります。



大島紬の柄について説明を受ける学生たち



講義後に質疑応答する学生と中根氏