

上海

海外流通情報

『中国茶文化×薩摩焼』オリジナル商品開発の伴走支援

鹿児島県上海事務所 所長 船井 英史氏

当所では、令和3年度より中国・重慶市の「青山スクエア重慶店」において鹿児島工芸品フェアを開催し、展示販売とともに本県の観光・グルメ等の情報発信を行っています。

令和6年度には、同店のバイヤーを初めて鹿児島に招聘し、現地での買付けや産地視察を実施しました。本県の歴史・文化に直接触れ、職人との対面交流を通じて、鹿児島の工芸品への理解を深めていただく機会となりました。

この流れを受け、令和7年度からは、青山スクエアと荒木陶窯の連携により、薩摩焼に中国文化の要素を取り入れたオリジナル商品の開発が始まり、当所および本部において伴走支援を行いました。荒木氏には、中国・蘇州市で開催した工芸品フェアにおいて実演を披露いただくとともに、現地での意見交換や市場調査を実施し、さらに、オンラインでの打合せや試作を重ね、昨年末に「黒薩摩そらきゅう直火茶器セット」が完成しました。

中国の茶文化には、小さな急須と茶杯を用い、湯を何度も注ぎ足しながら、お茶の味わいの変化と会話をゆったりと楽しむスタイルがあります。

今回の商品開発では、この文化に合わせ、本来は直火で焼酎を温める酒器である「黒ぢょか」を活用しました。茶こしの追加による茶葉漏れの防止や、口先の角度調整による水切れの向上などの工夫を施し、茶葉を直接入れて直火で保温しながら楽しめる茶器へと改良しました。

また、湯冷ましの注ぎ口にも茶こしを追加することで茶葉漏れを二重に防止するとともに、単体でも急須として使用できる仕様としています。茶杯には、鹿児島独自の酒器「そらきゅう」を改良したものを採用し、その台座には本県のシンボルである桜島をデザインしました。噴煙が立ち上る様子を想起させる、趣のある仕上がりとなっています。

中国の来場者からは、「直火対応で楽しみにしていた」「そらきゅうのセットだけでも欲しい」「湯冷ましを急須として使える発想が良い」など、多くの好意的な評価をいただいています。

中国市場においては、工芸品などの雑貨類は食品に適用される検疫・衛生規制の対象外であり、比較的取り組みやすい分野とされています。当所としては、今後も本県工芸品のフェア開催や情報発信等を通じて、販路拡大に取り組んでまいります。



共同開発した茶器セット

シンガポールへの県産品の販路拡大に向けて

当協会では、2026年1月16日にシンガポールで開催された「第22回鹿児島・シンガポール交流会議」に合わせ、本県産品のPRおよび輸出拡大に向けた取組を実施しました。

知事主催レセプションでは、シンガポール政府関係者や流通関係者など約100名が参加する中、「さつまいも」に焦点を当て、「冷凍焼き芋」や関連菓子の試食PRを行いました。「どこで購入できるのか」「取引方法を知りたい」といった声が相次ぎ、現地における関心の高さが窺えました。

また、日系量販店「MEIDI-YA」2店舗において、「有機さつまいも」や「有機長ネギ」など13種類の有機野菜の取扱いが開始され、試食販売も実施しました。

店舗関係者からは、健康志向の高まりを背景にオーガニック需要が拡大しており、今後も有望な分野であるとの評価を得て、年間を通じた販売につながりました。

当協会では、今後もシンガポールをはじめとした海外への販路拡大に取り組んでまいりますので、海外輸出等をご検討の際は、ぜひご相談ください。



レセプションにおける農産物のPR



有機さつまいもの試食販売

Traditional Crafts Market in Kagoshima～かごしま工芸品フェア～の開催

近年増加傾向にあるインバウンド等に向けた本県伝統的工芸品の認知度向上と、海外での市場開拓につながることを目的に、今年度2回目となる「かごしま工芸品フェア」を、2月6日～9日までの4日間、アミュプラザ鹿児島において開催しました。

会場では、薩摩焼アクセサリーの絵付け、本場大島紬の紬ペン・ヘアゴム作り、薩摩切子のSDGsアクセサリー・キャンドルホルダー制作、サイノコ作り(坊津ガラガラ船、唐カラ船)、トートバッグの型染めなどのワークショップのほか、本県工芸品の展示販売を行いました。薩摩切子のアクセサリー制作とサイノコ作りが特に人気で、土曜日は体験者が途切れないほどの賑わいとなりました。一方、日曜日は朝から大雪となり、来場者数に影響が見られました。

7日夜には、『世界観光ガイド連盟総会(WFTGA)』に参加するツアーガイド(イタリア、スウェーデンなど)数名が来場されたほか、8日以降は、ドイツから初めて鹿児島を訪れ九州を周遊中のご夫婦や、到着直後のノルウェーからの家族連れなどが来場し、薩摩焼を気に入って購入されました。

今回は、イベントの告知方法として新たに市電広告やSNS、Google広告を導入しました。来場者の中には市電広告を見て来場された方もおり、不特定多数のインバウンドに向けた効果的な周知手段として有効であると考えられます。

また、個人・家族旅行で来訪する観光客は、日本各地(九州各県や東京、京都など)を周遊する傾向にあり、飯碗をまとめて購入された事例もありましたが、デザイン性が高く、持ち帰りやすい、日本や鹿児島の記念となる商品については、購買につながる可能性が高いと考えられます。

【インバウンド市場から見た 工芸品販売のヒント】

今年度、工芸品フェアの開催や海外バイヤーとの連携などを通じて、インバウンド向けの販路開拓に取り組んでまいりました。これらの取組の中で見えてきた、今後の工芸品販売に活かせるポイントについてご紹介します。

まず、訪日外国人の多くは、日本各地を周遊する旅行スタイルであるため、「持ち帰りやすさ」が購買に大きく影響していることが分かりました。実際に、コンパクトで軽量の商品やアクセサリー、小物類は手に取りやすく、その場での購入につながる傾向が見られました。

また、「日本らしさ」や「地域性」が感じられるデザイン性の高い商品は、記念品や贈答用として人気が高く、価格帯に関わらず購入されるケースも見受けられました。特に、ストーリー性のある商品や、桜島など地域を象徴するモチーフを取り入れた商品は関心を集めやすい傾向にあります。

さらに、体験型コンテンツとの連動も効果的であり、ワークショップを通じて工芸品に触れた来場者が、そのまま商品購入につながる事例も多く見られました。

一方で、海外展開においては、用途や文化の違いに合わせた商品開発やアレンジも重要です。欧米向け食器のサイズや形状・セット数など、現地生活文化に適應させることで、新たな需要創出につながる可能性があります。

これらのことから、今後の取組としては、「持ち帰りやすさ」「デザイン性・地域性」「体験との連動」「現地ニーズへの対応」といった視点が重要になると考えられます。

当協会では、今後も展示会や販路開拓支援、情報提供を通じて会員企業の皆様の取組を支援してまいります。インバウンド対応や海外展開にご関心のある方は、ぜひお気軽にご相談ください。



サイノコ作りに参加したインバウンド



インバウンドや来館客でにぎわう会場

東武百貨店池袋店「第46回 大鹿児島展」開催

鹿児島県と当協会では、東武百貨店池袋店(東京都)において「第46回大鹿児島展」(2月26日～3月3日)を開催しました。(食品67社、工芸品20社出展)

会場では、人気の芋菓子・スイーツをはじめ、畜産王国鹿児島が誇る「日本一の鹿児島県産黒毛和牛」や「かごしま黒豚」、「養殖収穫量日本一のブリ」や「きびなご」「首折れサバ」などの海の幸を使用した弁当、旬の農産物や柑橘類、加工品、伝統的工芸品など、鹿児島の多彩な特産品と観光情報等を幅広くPRしました。

特に今回は、荒茶生産量日本一を記念し、18店舗が鹿児島茶に関連した限定商品(スイーツやパン、弁当・惣菜など)を出品するとともに「鹿児島茶日本一PR体験コーナー」を設置し淹れ方や飲み方の紹介を行いました。

また、鹿児島県産黒毛和牛の希少部位を使用した弁当やバーガー、大隅産うなぎ弁当などの東武限定商品を販売したほか、「マグロ解体ショー」や養殖収穫量日本一「カンパチ」のPRとして、大隅の高校生フィッシャリィガールによる「カンパチ解体ショー」の披露・試食提供を行ったことで、会場は大いに盛り上がりました。



かごしま茶の体験コーナー



マグロの解体ショー

【来場者・出展者・百貨店関係者の反応等】

- ・鹿児島県は食の宝庫で何でもある。日本一の鹿児島黒牛やかごしま黒豚のお弁当や惣菜、加工品はその場で食べるもよし、自宅で味わうもよしで毎年楽しみにしている。(来場者)
- ・来場者がとても多く、自社商品の宣伝・PRや購入につながった。一方で展示方法や販促物の見直し、売り方、商品の改良などの課題が見つかった。(出展者)
- ・東武百貨店の単県物産催事の中で規模は2番目に大きく、歴史がある催事である。今後も鹿児島県の魅力を宣伝・紹介していきたい。(百貨店)

台湾および香港における農産物フェアの開催

台湾において、年末年始の需要期に合わせて定番開催している「さつまいも・金柑フェア」を、台北・台中・台南の小売店9店舗で開催しました。

また、2月には春節(旧正月)前に、鹿児島県産の高級かんきつ「大将季」を初めて輸出し、「大将季・金柑フェア」を台北周辺の日系百貨店や高級スーパー7店舗で試食販売しました。

「さつまいも」や「金柑」は、甘さや見た目の良さから贈答用・自家需要ともに人気が高く、試食では「紅はるかの甘みと食感が良い」「シルクスweetは食感がなめらか」「紫まさはり色合いが特徴的で食感や甘さのバランスが良い」などの声が寄せられました。金柑についても「皮まで甘く食べやすい」「皮の甘さと果肉の酸味のバランスが良い」「見た目が美しい」と好評でした。

さらに、「大将季」は「果肉が多く粒がしっかりして甘い」「ジューシーで香りが良い」「甘さと酸味のバランスが良い」などの高評価を得たことから、需要と市場性が感じられました。

香港では、APITAおよびUNYの2店舗で「さつまいもフェア」を実施し、「紅はるか」と、今回は香港市場であまり流通していない希少品種「紫まさはり」の2種類を販売しました。他産地にはない品種を提供することで稀少性を訴求しました。

現地の輸入商社からは、「香港市場は輸入規制や禁止品目が少なく、他国・地域から多様な農産物や加工品が流通しているため、時期や品目(かぼちゃ、種なし果実、メロン等)の工夫により鹿児島の優位性を打ち出すことが重要との助言がありました。

今後、青果物輸出を検討される会員の皆様は、ぜひ当協会までご相談ください。



台湾での金柑・大将季フェア



香港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 「木曾三川でつながる鹿児島県と岐阜県フェア」開催

宝暦治水など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特産品の展示販売・PRを行う「木曾三川でつながる鹿児島県と岐阜県フェア」（1月15日～1月28日）を開催しました。

今回のフェアでは、両県特産品の相互販売会を行い、鹿児島ブランドショップでは、岐阜県特産の五平餅や赤かぶ漬、朴葉みそ、栗きんとんなど22社37品目を販売しました。また、愛知県名古屋市にある岐阜県アンテナショップ「GIFTS PREMIUM」では、本県の郷土菓子をはじめ、特産品コンクール入賞商品など23社44品目の商品を販売し、両県の特産品振興と交流を深めました。

特に今回は、令和元年以来、7年振りに両県職員による現地PR（対面販売）を実施しました。当協会では、「GIFTS PREMIUM」内において生産量日本一のかごしま茶のPRや郷土菓子の試食提供を行い、特産品や観光の魅力を発信しました。

来場者からは「かごしま茶が日本一とは知らなかったが、飲んでみると味と香りが良くとても美味しい」といった声や「鹿児島には何度も旅行で訪れており、食べ物がとても美味しい。今度は屋久島にも行ってみたい」といった感想が寄せられました。

宝暦4年(1754年)から続く両県の絆を今後も大切にしながら、特産品の販売を通じた交流の促進に取り組んで参ります。



GIFTS PREMIUMでの
鹿児島県フェア

特産振興支援員奮闘記

県伝統的工芸品との出会い

特産振興支援員 工芸品担当 脇田 守

令和6年4月から2年間、特産品協会において、県内伝統的工芸品産業の振興に携わり、県・国指定の事業者を巡回しながら、後継者の有無や生産状況、販路、課題等の把握と支援に取り組んできました。

商工分野の経験が乏しく、不安の多いスタートでしたが、職場や事業者の皆様の支えにより、無事に任期を終えることができました。

振り返れば、伝統的工芸品との出会いは、前職のかごしま国体事務局時代に、表彰状用の和紙制作を依頼したことがきっかけでした。さつま町の「鶴田手漉和紙（四代目野元政志氏）」や始良市蒲生町の「蒲生和紙（小倉正裕氏）」に触れ、その品質の高さと魅力を実感したことが、現在の業務につながっています。

実際に多くの事業者を訪問する中で、後継者不足や職人の高齢化、生産・売上面の課題など、厳しい現状を目の当たりにしました。

一方で、現代のライフスタイルに対応した新商品開発や、企業との連携による販路拡大、インターンシップによる若手育成など、次世代への継承に向けた前向きな取組も進められています。

特に、県外の学生等を対象とした体験型インターンシップや、技術の映像記録といった取組は、伝統技術の継承に大きな役割を果たしています。

伝統的工芸品は、日本の文化を支える重要な存在であり、その魅力を次世代へ伝えていくことが不可欠です。今後は、地域や観光との連携をより一層強化し、持続可能な形での発展が求められます。鹿児島の高い技術力を活かし、新分野への挑戦や先端技術との融合を図ることで、さらなる可能性が広がることを期待しています。



薩摩切子



薩摩深水刃物

1. 「かごしま特産品ねっと かごいろ」にて特産品をPRしませんか？

当協会では、本県特産品の販売機会を創出する通販サイト「かごしま特産品ねっと かごいろ」を運営しており、開設から約6年が経過しました。

これまで「かごしま特産品応援キャンペーン」として、Yahoo!ショッピング店や楽天市場店と連動した割引クーポンキャンペーンなど、各種販促に取り組み、新規商品の掘り起こしや商品開発を通じてサイトの魅力度アップに努めてきました。

また、本サイトは県外のバイヤーと本県事業者をつなぐ役割も担っており、新たな販路開拓の場として活用されています。

今後も、企業や自治体、関係団体との連携や各種キャンペーンを通じて、特産品の販売機会の創出と需要拡大、情報発信に取り組んでまいります。出品をご検討の際は、ぜひお気軽にお問い合わせください。



【かごしま特産品ねっと かごいろ】 <https://kagotokunet.shop-pro.jp/>
 【かごいろ Yahoo!ショッピング店】 <https://store.shopping.yahoo.co.jp/kagoiro/>
 【かごいろ 楽天市場店】 <https://www.rakuten.co.jp/kagoiro/>
 【お問合せ・申込先】 (公社) 鹿児島県特産品協会 遠矢、帖佐、永田 (み)
 E-Mail : n.mizue@k-p-a.jp
 TEL : 099 - 223-9177 FAX : 099-227-0768

2. 大丸福岡天神店「第5回 南の宝箱 鹿児島展」を開催します！

当協会では、県内特産品の販路拡大とPRを目的に、福岡・天神地区の(株)博多大丸において「第5回 南の宝箱 鹿児島展」を開催します。

今回は、畜産王国鹿児島が誇る「黒牛」「黒豚」をはじめ、大丸限定のラーメン・弁当・日本一の鹿児島茶を使用したスイーツなど、鹿児島の魅力あふれる特産品を紹介します。

また、春におすすめの季節限定メニューの提供に加え、県内の工芸品や県内各地の観光情報も幅広く発信します。

【会期】 令和8年4月8日(水)～4月13日(月) 6日間
 【会場】 大丸福岡天神店 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)の鹿児島ブランドショップ東京店内にある「工芸品ギャラリー」を活用し、本県の素材や技術を活かした工芸品等を首都圏に向けて広く紹介しています。

本ギャラリーでは、県内作家や団体の発表の場として、個展・グループ展のほか、観光PRや自治体紹介などにもご利用いただけますので、ぜひご活用ください。

利用をご希望の方は、**令和8年4月30日までに**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)

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】

<https://www.k-p-a.jp/cms/wp-content/uploads/2026/02/gallery.pdf>

【申込書・申請書】

<https://www.k-p-a.jp/cms/wp-content/uploads/2026/02/gallery.doc>