

特集

農林水産物の 販路拡大の取り組み

2020年を目指して

温暖な気候、豊かな自然を生かした、世界に誇る農林水産物が豊富にある鹿児島県。近年、これらの輸出額は大きく伸びており、新たな市場の開拓に向けて、県ではさまざまな取り組みを進めています。今回は、開催が迫る東京2020オリンピック・パラリンピック（以下東京2020大会）を契機とした取り組みをご紹介します。

木材

東京2020大会の選手村に建設される『ビレッジプラザ』に鹿児島県産の木材を提供

ビレッジプラザとは、チーム歓迎式典やカフェなどの店舗、メディアセンターなどが配置され、メディアを通して多くの人の目に触れる選手村の代表的な施設です。（上イメージ図）

ビレッジプラザの建設に必要な木材を全国の地方自治体から募集する東京2020大会の関連プロジェクト「日本の木材活用リレー」が立ち上がり、本県もこのプロジェクトに参加することになりました。

今後は、全国63の自治体と共同に取り組みを進め、東京2020大会を盛り上げていくとともに、県産材の情報を国内外に発信し、販路拡大を目指していきます。

また、提供した木材は、大会終了後に返却され、県内の体育施設のベンチなど、大会のレガシー（遺産）として広く県民の皆さまに利用していただく予定です。



ビレッジプラザ内観イメージ図
©Tokyo2020 注釈：2018年10月時点のイメージ図であり、今後変更の可能性があります。

感謝状贈呈式



Photo by Tokyo 2020 / Shugo TAKEMI

平成29年10月24日、虎ノ門オフィスで「日本の木材活用リレー」参加自治体への感謝状贈呈式が開催され、本県にも公益財団法人東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会森喜朗会長から感謝状や記念のエンブレム盾が贈呈されました。



CLTの特徴

コンクリートより
軽く
断熱性が高い

コンクリートより
短期間の
施工が可能



提供する木材、「CLT（直交集成板）」の特徴

ビレッジプラザへ提供するのは、CLT（クロス・ラミネーティッド・ティンバー）という木材。CLTとは、強度を強くするためスギなどの木の繊維方向が直角に交わるように板材を重ねて接着した大判パネルです。

コンクリートなどに比べて軽く、強度や断熱性に優れているほか、柱を使用しなくてもパネルを組むように建築できるといった特徴があり、欧米を中心にマンションや商業施設などの壁や床の材料として利用されています。

近年、日本でも中高層建築物などでCLTの活用が進められており、豊富な森林資源を有する本県でも木材需要の創出につながるものと期待されています。



内観

CLTパネル工法で建てられた県内初の木造3階建てアパート（始良市）



外観

国と連携したこんな取り組みも行われています

ホストタウン活動

文化交流／三島村



東京スカイツリーで開催されたホストタウンのイベントで、三島村の中学生がジャンベの演奏を行い、ギニアとの文化交流などを紹介しました。参加した中学生は「たくさんの声援をいただけてうれしかった」「鹿児島のPRをもっと頑張りたい」と意欲を見せていました。

食文化発信／鹿屋市



鹿屋市へ合宿に訪れたタイの女子バレーボールチームとの交流では、地元高校生がクラブ活動でK-GAP認証のかぼちゃとお茶を使ったスイーツを考案し、選手の歓迎レセプションでふるまったところ、「甘くておいしい」と大好評でした。

▶ホストタウン活動とは？

国内の自治体と、東京2020大会に参加する国・地域の方などが、スポーツや文化などを通じて交流し、地域の活性化に生かしていくものです。

世界に誇る鹿児島の食材



鹿児島黒牛

本県の黒毛和牛の飼養頭数は国内シェア約20%で全国第1位。2017年の第11回全国和牛能力共進会で「和牛日本一」に輝きました。霜降り肉は口の中でとろけるように柔らかく、上品な味わいが魅力です。



かごしま黒豚

かごしま黒豚は日本を代表するブランド豚肉で、本県の食の代表格。さつまいもなどの飼料を与えた肉はアミノ酸、ビタミンEともに豊富で、「白身」と呼ばれる脂はしっとりとした甘さがあります。



かごしま茶

荒茶の生産量は全国第2位。温暖な気候を生かし、さまざまな品種のお茶が栽培されています。南国特有のさわやかな香りとコクのある味が特徴で、その品質は全国でもトップレベルです。



ブリ

養殖ブリの生産量は全国第1位。温暖な海域で生育に適した環境から、他県産より成長が早いのが特徴です。本県水産物の輸出の9割はブリが占めており、北米を中心に輸出されています。



2020大会の sponsor 企業と連携して県産食材をPRする様子(東京2020全国キャラバンIN鹿児島)



2020年に向けて、県産食材の魅力を国内外へ発信



鹿児島フェアで食の魅力をPRする様子(都内ホテル)

東京2020大会が開催される2020年には、国内に限らず、海外から多くの観光客が訪れることが予想されています。この機会を生かして、「かごしまブランド」をはじめとする安心・安全な県産食材の販路拡大につなげようと、首都圏ホテルや飲食店、東京2020大会の sponsor 企業などに対し、県産食材の品質の良さや調達方法を発信しています。このような取り組みに賛同するホテル事業者と連携した「鹿児島フェア」なども開催し、県産食材の魅力をPRするさまざまな取り組みを展開しています。

首都圏ホテルや sponsor 企業などへ県産食材の品質の良さをアピール

オール鹿児島で取り組もう

サポート会員募集

東京2020大会への食材提供を目指した県の取り組みと一緒に盛り上げていただける企業などを募集しています。

募集対象者

県産農林水産物などを生産、流通、販売している事業者など

詳細は県のホームページをご覧ください



生産者自らが農業生産の工程を管理する手法(GAP)などの認証取得は、東京2020大会への食材調達の要件となっています。同大会への食材供給と更なる販路拡大を目指して、GAPなどの認証取得を促進しようとして、生産者や指導者、流通関係者を対象としたセミナーなどを実施しています。また、選手村へ料理を提供する事業者に対し、K-GAPに認証された食材などを積極的に紹介しています。

ギャップ(GAP(生産工程管理)認証などの取得を拡大し、安心・安全な食材の信頼を確保



かごしまの農林水産物認証制度「K-GAP」

▶K-GAPとは？

安心・安全の基準に沿った、生産者の取り組みを第3者機関が認証する制度であり、東京2020大会の農産物の食材調達の要件を満たしています。また、都道府県GAPに取組む生産者数では全国一位となっています。