

中・四国

●高松の中小、依然厳しい景況感

高松商工会議所は4~6月の業種別の業界景気動向調査結果を発表した。管内の中小企業の景気判断DI(前期1~3月比で上昇とした企業割合から下降とした企業割合を引いた指数)は、マイナス幅が5.6ポイント拡大しマイナス36.1となった。同商議所は「中小、零細企業の景況感は依然厳しい。先行きにも懸念を抱いている」としている。

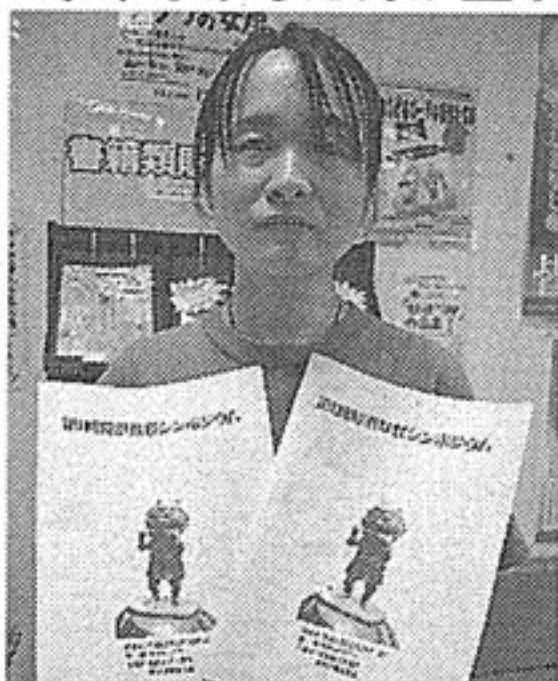
業種別にみると、製造業が8.0ポイント改善してマイナス24.0、サービス業が15.4ポイント改善のマイナス42.3とマイナス幅が縮小した半面、建設業が1.5ポイント悪化のマイナス37.5、小売業が33.5ポイント悪化のマイナス46.3とマイナス幅が拡大した。卸売業が横ばいのマイナス25.0。

来期(7~9月)の見通しについて、全業種全体の景気判断は前期比で7.0ポイントマイナス幅が拡大し、マイナス31.3。「景気が上昇する」とした企業が7.6%、「変わらない」とした企業が53.5%、「下降する」とした企業が38.9%だった。建設業、卸売業、小売業でマイナス幅が拡大している。

調査は四半期ごとに行っており、今回は6月1日時点で中小企業など144社を対象に実施。回答率は100%だった。

●妖怪シンポの冊子発行

鳥取県境港市で今年2月に開催された「境港妖怪シンポジウム」の内容を収録した冊子「写真」を市観光協会が発行した。同市出身の漫画家、水木しげるさんが生み出した妖怪たちのルーツに迫る講演や、妖怪の魅力を観光振興策に生かすための提言などが掲載されている。



冊子はA4判46ページ。基調講演では、小泉八雲のひ孫で島根県立大短大部の小泉凡教授が、鬼や天狗(てんぐ)、カッパなどの「異界の住民、だけでなく、神隠しなど不思議な現象も妖怪の定義に含まれる」とする妖怪論を展開。

小泉教授はさらに、八雲と水木さんの共通点として、ともに子供時代に世話をしてくれた乳母の話の聞いて、怪談や妖怪に関心を持ったことを指摘している。

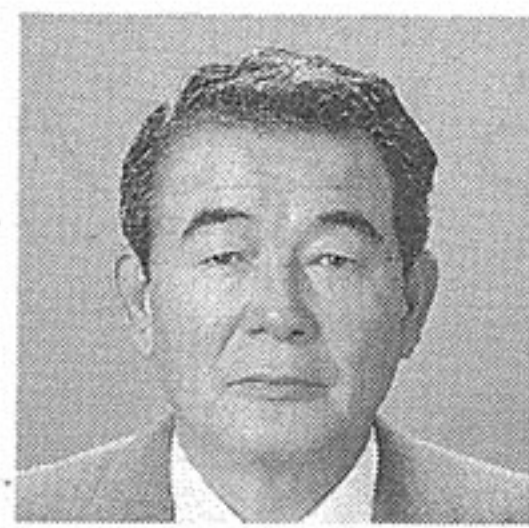
パネルディスカッションでは、境港市出身のノンフィクション作家、足立倫行さんや同協会の榊田知身会長らが、八雲ゆかりの松江市で実施されているゴーストツアーを例に、境港市でも郷土史やゆかりの文学などの要素を組み込んだ「妖怪ツアー」を提言している。

1冊200円。500部を発行し、JR境港駅の市観光案内所などで販売。問い合わせは同協会(☎0859・47・3880)。

鶏肉の加工商品の出荷作業。衛生管理には気を配る



焼き鶏ガラで市場開拓



森宥一社長

「焼き鶏ガラ」は、ふとした思いつきから生まれた。同社は平成4年に1日あたり約4万本の生産能力がある大型の焼き鳥用焼成機を導入。大きな期待がかけられていたが、導入直後から海外の安い焼き鳥の輸入が増え、稼働率が落ち込んだ。焼成機の稼働率を上げるため着目したのが生で販売していた鶏ガラ。「昔から食べ物は焼いたほうがおいしい」という思いから、焼いた鶏ガラでスープをとったら

スープのダシをとる鶏ガラを焼いた「焼き鶏ガラ」を開発した鶏肉加工・販売業の「高知食鶏加工」(高知市)。うまみ成分であるアミノ酸の含有量が多く、臭みが少ないと好評だ。高知県内外の企業とも連携し、ラーメンやみそ、ポン酢など「焼き鶏ガラ」スープを活用した新商品も次々と生まれている。国の新連携計画事業の認定も受けており、森宥一社長(78)は「今後も連携を進め、焼き鶏ガラの需要を拡大したい」と話す。(加藤浩二)

■高知食鶏加工(高知市)■

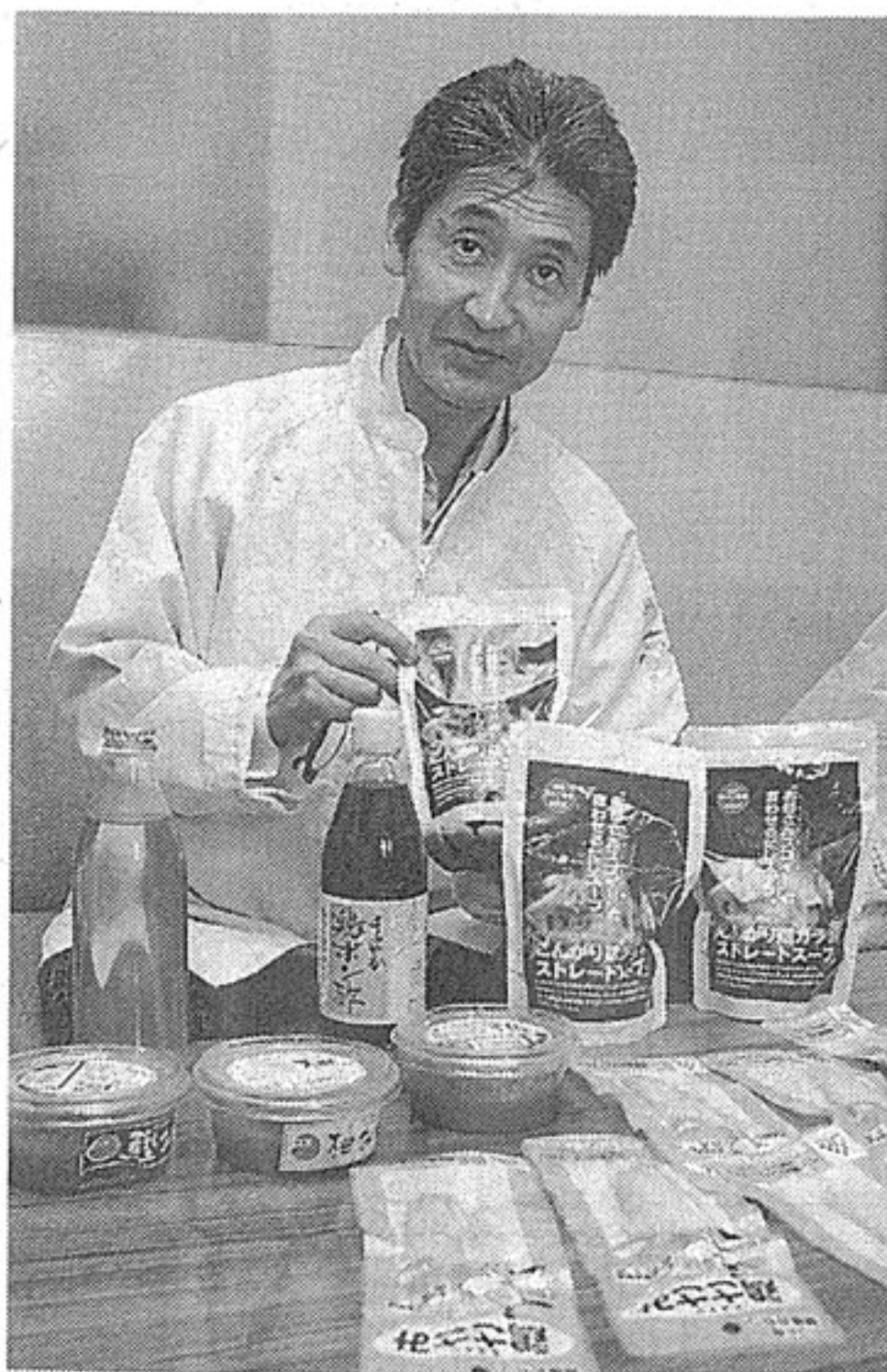
「焼き鶏ガラ」は、ふとした思いつきから生まれた。同社は平成4年に1日あたり約4万本の生産能力がある大型の焼き鳥用焼成機を導入。大きな期待がかけられていたが、導入直後から海外の安い焼き鳥の輸入が増え、稼働率が落ち込んだ。焼成機の稼働率を上げるため着目したのが生で販売していた鶏ガラ。「昔から食べ物は焼いたほうがおいしい」という思いから、焼いた鶏ガラでスープをとったら



商品開発統括本部長 岡村啓輔さん

焼き鶏ガラの開発に中心的に携わったのが専務取締役商品開発統括本部長の岡村啓輔さん(55)。県内企業などと連携し、焼き鶏ガラを味のベースにした新商品開発も進んでおり、「新たなブランドが生まれれば」と期待を寄せる。

高知市内の高校を卒業後、昭和48年にニチレイに入社。営業担当として関東地方の各地を転々とした。高知食鶏加工に出資していたニチレイの関連会社に出向していた当時、上司から「高知食鶏加工にいてみたいか」という話があり、故郷に戻ることを決意し、58年に入社した。「地元で地に足をつけて仕事ので



「消費者が満足できるような商品が生まれれば、それだけ焼き鶏ガラの需要も拡大する」と森社長は力を込める。

昭和47年にプロライターの食肉処理を主な事業として創業した同社だが、鶏肉の加工販売に転

換以後は、地場産品を表彰する県のコンクールで優秀賞に選ばれた室戸海洋深層水につけ込んだササミの一夜干しなどアイデアにあふれた商品開発で成果をあげてきた。根底にあるのは、「新鮮・美味・安全な製品作り」という創業時からのもット。今後も安全、安心な食材を使った商品開発に力を入れる。