



町内発 魅力に気づき可能性にかける

福智ブランド

プロの視点から手法を探る
福智の特産品ヒットにつなげる秘けつ



福智の山に抱かれたこの町は、おいしい物やうまい、温かきなどまだまだたくさんの魅力を秘めている。

県商工会連合会福岡ブランド育成事業担当
Shogo Yano

矢野 省吾さん



成功するためにはつくり手と売り手の責任、熱意、長期的な努力が必要です。

「食」の力は絶大です。たいていの人は、おいしい物が大好き。口コミを聞けば、遠くても行列に並んでもそれを求めてやってきます。福岡県商工会連合会の矢野省吾さんは、福岡ブランド育成事業を担当し、食のブランド確立を数多く手がけてきました。「福岡の人がおすすめするおいしい物」をコンセプトにしたホームページ「福岡ブランド.com (ドットコム)」でも、県内の厳選商品を幅広く紹介しています。

「成功したお店に共通することは『いい物を作る』というこだわりです。いいものとは、お客さんのニーズにあった喜ばれる商品。こだわりとは、味はもちろんパッケージにまで妥協しない物づくりに対する熱意です。さらに、品物売る努力、PR活動や販路拡大のために汗をかくことを惜しまないことも相通じています。いいお店は、これらが長期的にできるための人材と環境づくりを絶やさず、また、地域にも貢献しています。そこに地域住民や行政、組合などのサポートも加わっていくのです。物の力、人の力、環境の力が欠けることなく、すべてがそろえばヒット商品が生まれ、福智ブランドがきっと確立されるはずですよ。」



福岡ブランド.com www.fukuokabrand.com

㈱デテックプロジェクトマネージャー
Kentaro Kamura

神前 賢一さん



県央に位置し自然や物流に恵まれた福智、その大きな可能性に気づきました。

ミネラル豊富なチベット産天然塩を通気の良い上野焼に入れた「海塩」は、関西方面の大手百貨店にも販路を広げるヒット商品。これを手がけた神前賢一さんは「地域のために役立つ工場を」と、津田商事の施設提供を受け、福岡市から転入し、赤池工業団地で新商品の開発に取り組んでいます。

「もっと町の良さに気づき、それを生かすべきだと思います。例えば福智町の位置ですが、県の真ん中にあるので福岡市・北九州市の両100万都市や久留米市も販売圏内としてとらえることができます。町の規模もベッドタウン化せず、生産者の取り決めや農産物の新種開発に適した人口だと言えます。また、周りを見回せば、いい素材がたくさん落ちています。竹の循環活用や特殊な菌を使った堆肥、農産物の売れ残りや規格外品を利用した加工食品など、見過ごしていた物や捨てている物を有効に生かせる方法がまだまだ眠っています。それが地場産業として定着すれば、雇用活性にもつながり、団塊の世代の能力を地域で発揮できます。福智町は可能性のある町。これからも地域のために商品を考え、確実な販路を築いて全国に福智町をどんどん発信していきます。」



天日干しの天然塩と上野焼の器がコラボした「海塩」。

旅行会社を経営する石田和宏さんは、全国の観光地を回る観光のプロ。この豊富な経験が支持され、7月に発足した福智町観光促進委員会では、委員長に選任されました。

「人がたくさん集まる観光地には、歴史があり、そこに根ざした自然や食などがあります。これらは作ろうとして作れる物ではありません。であるなら、福智町は今ある物を生かす努力が必要です。いい観光地は、官・民・地域が一体となって町の良さを知り、その良さを生かすために努力して、自ら積極的にアピールしています。口コミの効果は絶大ですから、人が集まり活気が宿ります。そうすれば、名所やヒット商品を生む相乗効果が期待できるのです。」

今までわたしは外ばかりに目を向けていましたが、今回を期に町を観察してみると『何もないことはない』ことに気付かされ、福智の底力みたいなものを感じました。まずは、町に住んでいるわたしたちが町のいい所やおいしい物を見つけ、掘り起こし、一人でも多くの人に伝えることです。『住民みんなが強力な営業マン』です。みなさんの地道な営業活動がやがて一人歩きして、強力な福智ブランドを生み出すことを信じています。」



福智町観光促進委員会委員長
Kazuhiko Ishida
石田 和宏さん

みんなが町の良さを知り口コミする...それが、何よりも強力なPR活動です。



10月22日に町内を視察した観光促進委員会。

今 回の特集で取材したみなさんが、異口同音に口にしたのは、「福智町はまだまだこれから、もっともっと可能性がある」という前向きな言葉でした。紹介した数々の品は、「おなじみのもの」から、まだまだこれから「のものまで多種多様とれもいものばかりです。地元産や手作りにこだわったこれらの品々は、町おこしにつながる大きな可能性を秘めています。さらに、今回紹介できなかった「隠れた逸品」も数多くあります。

町の特産品を「福智ブランド」として全国に発信するためには、生産者が良い物を作る努力はもちろん、それを宣伝して売るための努力が必要で、それとともに、身近なわたしたちが、町のいい物を知ろうとする姿勢も必要ではないでしょうか。福智町に住んでいるわたしたちは、自分の町について知っているようで意外と知らないことばかり。「福智町の自慢は？」と聞かれたときに返答に困ったり、ついつい「何にもない」と答えてしまいがちです。

また、商品そのものの魅力はあるのに全国区にならない、あるいは一過性のブームで終わってしまうという結果は、ニーズの把握やマーケティング調査、開発、宣伝販売のどれかが欠けている場合がほとんどです。それらすべての条件がそろえば確実に売れます。そして、産車がかみあえば町は活性化します。「特産」という文字とあり、郷土の産物は、わたしたち一人ひとりが町をしっかりと見つめることで洗練され、浮かび上がり、特別な存在になっていきます。わたしたちの消費者だけにとまらぬ視点と行動が、生産者の熱意とともに「福智ブランド」の躍進に求められています。

【さらに紹介・福智の特産品】

- 1 ぶくちの郷の人気「松木さんの手作り豆腐」
- 2 味が評判、愛情込めた「元氣畑ドレッシング」
- 3 カルシウムたっぷりの「コマツナ」
- 4 カロチンたっぷりの「イカリソウ」
- 5 赤池魚市場発の「イカリソウ」
- 6 陶郷上野
- 7 濃厚な味が自慢、日本ミツバチの「上野農園はちみつ」
- 8 大粒で高品質が評判の伊方産「いちご」



10月4日、5日に東筑日本橋のヨシエ街で行われた「福智町観光・特産品フェア」。赤池製を初めとする福智町の特産品を販売し、予想以上の大盛況をおさめた。

