

農林水産部

① 沖縄産「紅いも」を使ったお菓子

★紅いも生産者の満足

沖縄では、各地で紅いもが栽培されていますが、読谷村などの生産者グループ（90戸）は、(株)お菓子のポルシェと連携して成功しました。

ポルシェと連携をする前は、サトウキビの裏作として紅いもを栽培していましたが、大きさが程よく形のきれいな規格品は半分程度しか穫れず、残りは規格外品として値段もかなり安かったそうです。

それが、ポルシェと契約出荷するようになってからは、大きさや形が揃いでも、害虫の被害にあった部分以外は、良い値段ですべて出荷でき、とても喜んでいます。



▲紅いもの栽培技術の向上に取り組む残波農研クラブのメンバー



▲収穫前の紅いも



▲収穫された紅いも（中段）は(株)ポルシェ食品でペースト状に加工され、袋詰めされる。

にも大変喜ばれていることを目の当たりにして、栽培面積を増やして品質の良いものをたくさん作りたいと、農家6名で「残波農研クラブ」を結成しました。

紅いもは、連作障害といって、病害虫が発生するため二回しか連続して栽培できなかったのですが、肥料を工夫して三回まで栽培できないかと頑張っているそうです。

用語解説 農商工連携とは



農商工連携とは、農林水産物の生産者と、これを原材料として食品を製造する業者や販売する業者、観光業者などが協力して、お互いの技術やノウハウ、情報を持ち寄り、新しい商品やサービスを開発し、それぞれが利益を上げて成功する関係を築くことです。

国では、「農商工連携促進法」に基づき、こうした連携の計画について適切なものとして認定した場合には、新商品・サービスの開発やマーケティング調査等への助成、低利融資や課税特例等の支援を行っています。



亜熱帯気候の沖縄では、本土にはない農林水産物が生産されています。生産者と食品の製造業者が協力して、規格外品といわれる形や大きさが揃った品も含めて、原材料として使用し、沖縄らしい食品の開発に成功した「農商工連携」（用語解説参照）の事例を紹介します。

① 沖縄産「紅いも」を使ったお菓子→紅いもを原材料に、おみやげとしても大人気のお菓子へ

② 沖縄産野菜の規格外品を活用した野菜チップス→野菜の生産者、カット業者、食品製造業者が連携して、規格外品を彩り豊かな野菜チップスへ

農家も食品製造業者も満足 農商工連携レポート 沖縄の農林水産物を使って新商品開発、地域おこし



▲次々と生産される紅いものお菓子

★お菓子のポルシェの満足
株お菓子のポルシェは、紅いもの生産者と出荷契約を結んだことで、沖縄産の高品質で、安全・安心な紅いものを安定して購入できるようにになりました。それでも、紅いものを使ったタルトなどは大人気で、今まで以上にたくさんの紅いものが必要なため、紅いもの栽培の講習会などを開催し、生産者の栽培技術の向上に取り組んでいくそうです。



▲野菜の苗の水やりに余念の無い沖縄ファームの大城さん

2 沖縄県産野菜の規格外品を活用した野菜チップス

★沖縄ファームの満足

(有)沖縄ファーム（南城市）は、キャベツやレタス、カボチャなどの野菜を生産していて、曲がって形や大きさが不揃いの規格外品は、これまででは、(有)グリーンフィールドに出荷して、サラダなどに使うカット野菜の材料としていました。

今回、沖縄特産販売株式会社と連携して、規格外品を使った野菜チップスの商品開発に成功したことで、規格外品も出荷できるようになりました。

になりました。また、周辺農家に野菜栽培のための苗を供給していることから、規格外品の出荷が増えれば農家からの出荷も増えることとなります。

同社では、農薬の使用を減らすとともに、生産行程履歴といて、どのような肥料、農薬を使って野菜を栽培したかを記録し、消費者からの問い合わせに答えられるようにして、安全・安心な野菜生産を心がけているそうです。



▲(有)グリーンフィールドでは、衛生管理の行き届いた工場野菜のカット作業を行っている。

★沖縄特産販売株式会社の満足

沖縄特産販売株式会社は、以前は、海外から野菜チップスを輸入して販売していましたが、消費者からは海外産は安全性の面で不安だとの声があったそうです。

このため、自らが、沖縄産の安全・安心な野菜を使って野菜チップスを製造しようと、沖縄ファームに連携を申し出て、県産野菜の規格外品を活用した商品開発に取り組み、彩り豊かな野菜チップスの開発に成功し、消費者の声に応えることができました。

今後は、開発された新商品の生産を増やそうと、国の補助事業により大型のフライ装置を導入することとしています。



▲沖縄特産販売の野菜チップス