

白身魚を主原料に丁寧に練り上げた揚げ蒲鉾
石垣島の特産として昔ながらの味を伝える

あ!

これも地団!

商標登録第：第 5112416 号 八重山かまぼこ（やえやまかまぼこ）

八重山観光振興協同組合

沖縄の地域団体商標（地団）活用事例

地域団体商標制度は、「地域の名称」と「商品（サービス）名」等の組み合わせからなる商標を地域ブランドとして保護することにより、地域経済の活性化を目的とした制度です。

■ 指定商品又は指定役務

白身魚（ブダイ類）を主要な原材料として石垣島で加工されたかまぼこ

八重山かまぼこが地域団体商標（以下、地団）に登録されたのは2008年の2月。申請に関わった株式会社マーミヤかまぼこ代表取締役会長・金城力さんに当時の話を伺いました。「八重山には当社の他にも八重山かまぼこを製造販売する企業がいて、地元の方々で賑わっていました。2000年代に入つて、沖縄観光が盛り上がりついた頃、同時に沖縄の食文化にも注目が集まつていました」。

沖縄県の離島・石垣島を含む八重山諸島で食されているかまぼこは「揚げかまぼこ」が主流です。全国的に見ても、揚げかまぼこは沖縄や鹿児島といった一部地域で食べられていることから、八重山かまぼこは地域独自の文化が関わっていると考えられています。揚げかまぼこの発祥は中国と言われており、琉球の時代に伝わり、薩摩への献上品とされていたという事が文献に載つているそうです。

八重山かまぼこが地域団体商標（以下、地団）に登録されたのは2008年の2月。申請に関わった株式会社マーミヤかまぼこ代表取締役会長・金城力さんに当時の話を伺いました。「八重山には当社の他にも八重山かまぼこを製造販売する企業がいて、地元の方々で賑わっていました。2000年代に入つて、沖縄観光が盛り上がりついた頃、同時に沖縄の食文化にも注目が集まつていました」。

申請するにあたり「八重山かまぼこの特徴は何なのか」をしっかりと定義づけました。沖縄本島にも揚げかまぼこはありますが、マグロやカジキなど赤身の魚も入つてている一方で、八重山かまぼこは「白身魚だけ」という特徴があつたことから、指定商品についても「白身魚（ブダイ類）を主要な原材料として石垣島で加工されたかまぼこ」として申請しました。

豊富なバリエーションでおつまみや料理に活用

八重山かまぼこは白身魚を使い、さらにつなぎの卵は全卵を使用することで、ふんわりと、かつ噛みごたえのある食感を生んでいます。味は魚の旨味が凝縮されており風味豊かで、形状は円筒形の「マルーグワ」、平たい「ヒラーグワ」、野菜やもずく、アーサーなどを練り込んで一口サイズに仕上げた「たらし揚げ」などバリエーションも豊富です。

近海で獲れるブダイ（白身魚）を使うことが特徴



がつてきたそう。その中で、島外の業者が味や形状の違うかまぼこを売していたそうです。そのことに危機感をもつた島内の八重山かまぼこを扱う事業者と、八重山観光振興協同組合が中心となつて、地団の申請を行つたと言います。

申請するにあたり「八重山かまぼこの特徴は何なのか」をしっかりと定義づけました。沖縄本島にも揚げかまぼこはありますが、マグロやカジキなど赤身の魚も入つてている一方で、八重山かまぼこは「白身魚だけ」という特徴があつたことから、指定商品についても「白身魚（ブダイ類）を主要な原材料として石垣島で加工されたかまぼこ」として申請しました。

ジューシー（沖縄風炊き込みご飯）

を詰めた「ジューシーかまぼこ」などの変わり種もあります。八重山か

まぼこは揚げてることで高温多湿な沖縄の気候でも、傷むのを少し遅らせることができるそうです。もと

と、漁業の街で作られるようになったそうで、魚を美味しく食べるための工夫が感じられます。

「八重山」をブランドディングするため



沖縄そばのトッピングや、チャンプルー、酒の肴として、地域の人だけでなく観光客からも人気を集め、ホテルでも地元の名産として取り扱われています。

地産地消で、島全体を盛り上げていきたい

現在、八重山かまぼこも地団に登録したことと、島外からの模倣品を抑制し、さらに沖縄本島とは差別化した独自の食文化をPRできるようになっています。しかし、島にも多様な食の選択肢が広がり、八重山かまぼこの消費量は減ってきているそうです。また、近海の白身魚だけを

使いたいと考えても、漁獲量が減

地域に根付いた味として未来に残したい

コロナ禍の中、観光客数が減少し、島内のかまぼこ事業者も厳しい状況にあるそうです。しかし、長く引き継がれてきた島の味を残すことは、



り、価格も高騰してなかなか県産の白身魚だけでは貰えなくなってきたという現状もあるそうです。そんな中でも、金城さんはできるだけ地元の食材を使った商品を作っていました。地元の農農さんが作るものを使うことで、島全体の経済発展に少しでも繋がることを目指しています。小さな島々から成る八重山諸島だからこそ、島全体を考えて経済だけでなく昔から伝わる行事や食文化を支えていきたいと話します。

島の特性を残すことにも繋がると金城さんは考えています。「名産・特産というのは地域の人が作るもの。地元に愛されることで受け継がれていく財産だと思います。その点で言うと、八重山かまぼこは自信を持つて地元の特産品だと言えます。島の魚・島の農産物が詰まつたこの味が未来にも受け継がれるよう、地団も活用しながら守っていきたいと思います」。



八重山観光振興協同組合 DATA

住所：沖縄県石垣市字新川1145番地の5
電話：070-3800-4499
HP：<https://www.okinawojinjai.com/>

お問合せ先

経済産業部地域経済課・知的財産室
098-866-1730