

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!

## 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。

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

## 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

### 近海で獲れるブダイ（白身魚）を使うことが特徴

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っているそうです。

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あって、地元の方々と賑わっていました。2000年代に入って、沖縄観光が盛り上がりつつあった頃、同時に沖縄の食文化にも注目が集まってきました」。

### 島外から模倣品が持ち込まれるようになっていた

沖縄の食への関心が高まる中、八重山かまぼこも次第に知名度が上

がってきたそう。その中で、島外の業者が味や形状の違うかまぼこを「八重山かまぼこ」という名称で販売していたそうです。そのことに危機感をもっ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って、地団の申請を行ったと言います。

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っている一方で、八重山かまぼこは「白身魚だけ」という特徴があったことから、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「マルゲウー」、平たい「ヒラゲウー」、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。

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い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。もともと、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。



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。

### 「八重山」をブランディングするために

「八重山かまぼこ」の地図登録には、地域の異業種の方も多く関わったそうです。同時期に同じく地図に登録された「石垣の塩」の申請業務に関わった株式会社石垣の塩の安富さんは、八重山かまぼこの申請にも関わったそうです。安富さんは「沖縄観光が盛り上がりつつある中で、石垣島も2007年には年間78万人を超える観光客数になっていました。認知度が高まる中、石垣島が商圏としても注目され、島外からも企業が入ってきました。伝統的な八重山の文化を守るには、業種間を超えて同じ八重山として動くことが、ブランディングにも必要だと考えました」と関わった時の心境を振り返ります。

### 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図に登録したことで、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用したいと考えても、漁獲量が減

り、価格も高騰してなかなか県産の白身魚だけでは賄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食材を使った商品を作っていきたいと考えています。地元の農家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。



### 地域に根付いた味として未来に残していきたい

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、

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。地元で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って地元の特産品だと言えます。島の魚・島の農産物が詰まっ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っています」。



### DATA

#### 八重山観光振興協同組合

住所：沖縄県石垣市新川1145番地の57  
電話：090-9800-4499  
HP：<https://www.okinawajinzai.com/>

#### お問合せ先

経済産業部地域経済課・知的財産室

☎098-866-1730