

沖縄元気企業紹介

HP版「沖縄パンチャースタジオ」では、沖縄元気企業の情報を発信し続けていきます。

沖縄パンチャースタジオHP
http://ovs.jp

平成15年7月に第1回の放送を開始して以来、TV版「沖縄パンチャースタジオ」では、毎月数社の県内元気企業を紹介し続けています。タスロイド版「沖縄パンチャースタジオ」では、その中からユニークな企業をいくつかピックアップし、そのダイジェスト版を紙面でご紹介しています。なおこれらの企業を紹介したこれまでの番組は、すべて沖縄県産業振興公社のホームページにて、動画でご覧になれます。

建設業者が新たに手がける、環境にやさしい「食品リサイクル事業」



【(有)田仲建設】
環境事業部 田仲勇部長
TEL098-983-3525

「現在、生ゴミからのリサイクルにコストがかかるという認識が浸透していないので、有料での生ゴミの回収に際しては、お客様が少なく生ゴミが集まらないという課題もあります。そのため、沖縄県食品リサイクル事業組合を設立し、田仲建設1社でやってきたものを4社の組合で、機械などを持ち寄り、今まで1日5トンまで処理を行っていたものを、合わせて50トン以上に拡大して、コストを極力下げようとしています」

「環境にやさしく、畜産農家にも還元できる事業」として、平成17年に環境事業部を立ち上げ「食品リサイクル事業」を展開している恩納村の田仲建設。建設業から新しい分野へ参入し、事業を立ち上げたきっかけを環境事業部の田仲部長はこう語る。「もともと建設業オナリでしたが、恩納村はリゾートホテルがたくさんある中、食品リサイクル法もできたことで、みなさん食べ残しなどの生ゴミの処理に困っていました。回収してきた生ゴミを発酵機という密封型の機械の中に入れて、発酵、乾燥させて粉砕し、飼料や肥料として再生しています。現在、事業系の生ゴミ、いわゆる食品残渣を一日あたり3トン前後受け入れ、そのうち約30〜40%が製品化されます」



生ゴミをリサイクルして製造している飼料「鳥ゆい」

「養豚業者や個人で豚を飼っている人など、飼料のニーズは県内で高まっており、飼料肥料ともにリサイクル商品の提供量を増やしていくためにも、生ゴミの回収量を増やすことが課題」と田仲部長は言う。生ゴミを回収したホテルにリサイクル飼料や肥料で育った豚や作物が利用されるようになれば、理想的なリサイクルの循環ができあがる。今後の食品リサイクル事業のさらなる展開が期待される。



【株式会社ぐしけんファーム】
具志堅興起代表取締役
TEL098-879-3529
http://www.gushiken-farm.co.jp/

地域おこしのためにもヤギの文化を沖縄にとりもどしたい

「我々の世代が子どもだった頃はヤギの乳を飲ませてもらった育ちです。ヤギにわかることが多かったわけですが、そこで、懐かしいという思いもあり、地域おこしのためにも、沖縄に古くからあるヤギのかかわりをこの地域からよみがえらせたい」とこの事業を始めました。「沖縄のヤギ文化」は、歴史や学術の面でもよく言われていますが、それは裏腹に沖縄のヤギの飼育頭数は昔に比べると激減しています。昔のように飼育農家も増えてもらいたいし、もっとヤギとかわかっていた生活できるようになっかけて増やしていきたい。今はお金でなくても手に入りますから、自家用の形で動物とのかかわりが薄れてきています。ヤギは繁殖も早く、肉も乳も利用できる身近なたんばく源として生活にかかわりの深い動物でした。そういうことを思い出して



ヤギのミルクを主原料にしたアイスクリーム。マンゴーやシークワーサー、タンカンを使った商品も登場している

ていけん照屋の商品開発よま話 ⑩

賞味期限の決め方



「賞味期限とは、一般的な食品に限って言えば、『未開封』の状態での賞味期限を指し、開封後は賞味期限が保証されません。賞味期限の設定方法は決まりはありませんが、保存試験を実施することが推奨されています。常温で流通するものは常温で、冷蔵で流通するものは冷蔵で保存し、その品質の変化を観察します。そして、品質が維持されることを確認できた日数(又は月数)に〇.七をかけて賞味期限とします。例えば、保存試験の結果1ヶ月間品質が維持できることが確認できたならば、賞味期限は7ヶ月とします。基本的には実際の時間をかけて保存試験をしなければ設定の根拠とはなりません。これまでの経験や蓄積データを基に予測的に設定されているケースも多いです」

「賞味期限とは、一般的な食品に限って言えば、『未開封』の状態での賞味期限を指し、開封後は賞味期限が保証されません。賞味期限の設定方法は決まりはありませんが、保存試験を実施することが推奨されています。常温で流通するものは常温で、冷蔵で流通するものは冷蔵で保存し、その品質の変化を観察します。そして、品質が維持されることを確認できた日数(又は月数)に〇.七をかけて賞味期限とします。例えば、保存試験の結果1ヶ月間品質が維持できることが確認できたならば、賞味期限は7ヶ月とします。基本的には実際の時間をかけて保存試験をしなければ設定の根拠とはなりません。これまでの経験や蓄積データを基に予測的に設定されているケースも多いです」

「賞味期限とは、一般的な食品に限って言えば、『未開封』の状態での賞味期限を指し、開封後は賞味期限が保証されません。賞味期限の設定方法は決まりはありませんが、保存試験を実施することが推奨されています。常温で流通するものは常温で、冷蔵で流通するものは冷蔵で保存し、その品質の変化を観察します。そして、品質が維持されることを確認できた日数(又は月数)に〇.七をかけて賞味期限とします。例えば、保存試験の結果1ヶ月間品質が維持できることが確認できたならば、賞味期限は7ヶ月とします。基本的には実際の時間をかけて保存試験をしなければ設定の根拠とはなりません。これまでの経験や蓄積データを基に予測的に設定されているケースも多いです」

ていけん照屋の商品開発部での作業風景

ビバ！ウチナーむん

Visit Okinawan



琉球古典音楽や民謡の演奏風景

お問い合わせ
Funny Style
那覇市牧志2-2-20
TEL098-975-8464
http://design34.net



お問い合わせはホームページへ
FROMO http://www.froma.jp

「FROMOの化粧品」

マーケティングコラム 日々雑感

「メディアの行方」

「メディアの行方」

「メディアの行方」



ふくはら ともつね
普久原朝常
アドスタッフ博覧会
マーケティング ソリューション局
R&D推進部 マーケティングディレクター
1965年 沖縄市生まれ、1990年 株式会社アド・スタッフ入社、マーケティング部副部長に就任。以来リサーチをメインとしたプランニング業務に従事、2007年より現職。

「メディアの行方」