沖縄元気企業紹介

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

沖縄ベンチャースタジオ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「沖縄ベンチャースタジオ」では、毎月数社の県内元気企業を紹介し続けています。
タブロイド版「沖縄ベンチャースタジオ」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。

安心安全な激辛唐辛子を沖縄から全国へ

【有限会社渡具知】
渡具知豊代表取締役社長
TEL 0980-54-0063
http://www.ryukyuyakuzen.com/

ハバネロという南米原産の非常に辛い唐辛子を使い、やんばるから新たな地域ブランドを生み出すため、農家と連携しながら、新商品を開発している有限会社渡具知の渡具知豊社長。

「ハバネロのことは最初僕も知らなかったんですが、7～8年前に東村の農家さんから『面白い辛い食材があるよ』と教えていただきました。小さなピーマンのようなかわいい形で、真っ赤な色に熟します。最初は本土の青果店や高級食材店に生で送っていたんですが、農家さんの手助けになるよう、たくさん売っていくために加工商品を考えました。ハバネロは島とうがらしに比べても一粒が大きく、辛さも10倍ですが量も1本の木から約10倍の収穫があるので、加工用に大量に作れるんです」

商品はネーミングにもこだわり、コーレーグースの島ハバネロバージョン『あがっ！あがっ！こ～れ～ぐす～』や、島ハバネロカレー、ホットソース『ぎょうまんぎたぁん』、ハバネロを使ったピーナツ菓子『ハバナッツ』、島ハバネロマヨネーズなど、さまざまな商品をすでに開発している。

「東京の展示会で試食をしていただいたり、いろいろ試して世の中に訴えかけ、『こんな辛いのいらない！』と言われながらもしつこく、いろいろな場所でニーズを探してきました。昨年から、産業振興公社にもお願いし、ベンチャー支援もしていただいて、ハバネロがどのように活用されるか市場調査し、それを新たな情報としてまた商品に展開していこうと考えています。『地産地消』という言葉がありますが、質のいい県産品を地産外消してどんどん売りたい。東京だったら新大久保、大阪だったら鶴橋など、辛味の食材を必要としているところはたくさんあります。国産で、年間通して大量に作ることができ、農薬も使わない安心安全な唐辛子が作れるということをもっとPRし、ハバネロだけでなく島とうがらしも含め、今まで95％が外国のシェアだった唐辛子を全部沖縄にスライドさせたい」

唐辛子づくりを沖縄に根付かせ、沖縄の農業を元気にする夢に向かって、渡具知社長は邁進している。

ハバネロを使ったコーレーグースやマヨネーズ、ホットソースなど、さまざまな商品を開発

独自の技術で生成した、抜群の衛生効果がある、オゾン殺菌水

【株式会社エコシステム】
松永貴史代表取締役
TEL 098-966-8197
http://ecosystem.ti-da.net

（株）エコシステムはオゾン殺菌水生成装置「シーサーシステムズ」の製造販売、その他環境関連機器、商品衛生コンサルタントなどを手掛けている。

「オゾンには強力な酸化作用があり、殺菌やウイルスの不活性化・脱臭・脱色・有機物の除去などに効果があります。その用途は多種多様で、現在は県内の食品加工工場、給食センターなどで利用していただいています」と、松永貴史社長は語る。

オゾン殺菌水を厨房の水として使用すると、床のぬめりが取れる、排水溝のぬめりが一切つかない、油を分解するなどの効果があり、オゾン水の使用により衛生管理を徹底していることをアピールできるという。

島嶼県、沖縄の製造業にとって、これまで『いい製品』が出来ても販路展開が大きな課題であったが、今回、独自の自社技術でオゾン殺菌水生成装置を開発したエコシステムは、本土の大手企業三相電機株式会社と総代理店契約を締結し、ネックであった販売チャネルや販売後のアフターフォローを克服し県外で販路展開を目指す。

独自技術の開発のきっかけは、本土の他社メーカーのオゾン水生成装置を代理店として扱う中で「もっと性能のよい、安心安全で、沖縄の水温水質に合った機械ができないか」と研究に重ねたこと。それが実証され小型化し、製品となった。

「普通は混ざらない水の分子と気体の分子をミキシングする独自の技術に、三相電機さんにも興味を示していただいて今回の提携になりました。機械は県内で製造していますが、今後は本土のほうでデザインやマーケティングなども研究しながら展開していきたい。また、機械はアフターメンテナンスが大切です。本土の企業との提携により今後は県外、日本各地でフォローを充実させ、よりソフトの使い方をしっかりと伝えていくことが期待できると思います。県内で製造して日本国内や海外にまとまった形で出荷できたら、県内の雇用にも貢献できるのではないかと思います」

県内のすぐれた技術・製品を全国に展開する先駆けとして、今後が期待される。

自社開発のオゾン殺菌水生成装置を使えば、厨房の衛生管理にもかなりの効果が期待できるという

3段広告（98×240）

琉球もろみ酢―再起への提言―

過熱とも思えたもろみ酢ブームが去り、現在のもろみ酢出荷量はピーク時の5割、3割、或いはそれ以下とも聞きます。

このような状況にあっても、泡盛メーカーやもろみ酢専門会社などは粘り強くもろみ酢事業を継続しており、商品開発や品質向上、表示問題などの相談が今でも少なくありません。そして昨年、もろみ酢公正取引協議会が発足し、もろみ酢の表示に関する公正競争規約が発効しました。これによってもろみ酢の信頼度がアップすることが期待できます。

私は、もろみ酢の良さ・可能性はまだまだ秘められていると感じています。もろみ酢の良さは、クエン酸「量」やアミノ酸「量」だけで説明できるものではありません。

もろみ酢の機能性はもっと詳細に研究されなければなりません。米・麹菌・酵母の発酵生産物や菌体消化物が腸内環境や免疫系にどう影響するのか？　一般にキチンやグルコサミンなどの菌体多糖類やその分解物は免疫系を刺激するといわれています。また、腸内環境を整えるプレバイオティクスとしても期待したいところです。

さらには、たんぱく質摂取に比べてのアミノ酸の吸収速度の違い、それがクエン酸の体内挙動、ミネラル吸収に対する影響、血中におけるキレート化作用の実際、TCAサイクル等エネルギー代謝に対する影響など、興味深いことのほとんどが解明されていません。発酵のメカニズムや発酵生産物に関する情報を免疫系、消化吸収系、薬理学、スポーツ栄養学などの研究者に正確に伝え、学際的かつ総合的な視点で検討される必要があります。

大規模・長期的な介入試験や疫学研究も望まれます。

もう一方で、大事な課題が残されています。品質管理や製造工程の一業界自主基準」（もろみ酢の特性に合わせた適正製造規範・GMP）を設けることです。信頼性を維持向上させるために、公正競争規約と両輪を成すものです。

文　照屋隆司　てるやりゅうじ
（有）開発屋でいきたん代表取締役、1967年コザ市生まれ、92年琉球大学院修了（農学修士　農芸化学）。ウイスキーに関する研究（ジャパニーズ・ウイスキーの開発に関する研究）で博士（農学）。分析・セ中