

沖縄ベンチャースタジアム

<http://ovs.jp>

9号

2006.AUTUMN

発行：(財)沖縄県産業振興公社
〒901-0152 沖縄県那覇市小祿1831-1
TEL 098-859-6237
<http://www.okinawa-ric.jp/>



夏川りみさん

インタビュー
沖縄を語る

疲れたときには沖縄を思い出します。
今年のお盆は里帰りして元気をチャージしました。

P5

特集

沖縄そばの魅力为全国へ!

サン食品社長・土肥健一氏インタビュー

P2

Line up

- 【特集】沖縄そばの魅力为全国へ (株)サン食品社長/土肥健一氏インタビュー.....p2
- 【仕事創造人】独自の人材育成と通信販売を展開 (株)沖縄教育出版 川畑保夫社長.....p4
- 【表紙グラビアインタビュー】ますます充実する歌手人生/夏川りみさん.....p5
- 【特集2】特別自由貿易地域を活用しよう/入居企業紹介.....p6
- 【トピックス】泡盛の研究にもっと力を! 忠孝酒造(株)/大城勤社長.....p7
- 【企業訪問】(株)ホテルマハイナ、トマス技術研究所、アイディアス.....p8
- 【情報】OVSニュース.....p10



QRコードから、会社の携帯用HPの情報を入手できます。

法人・個人事業者向けインターネットバンキング

大好評

りゅうぎんBizネット

インターネットで経理事務が大きく変わる!!

オフィスがりゅうぎんの窓口!!

「りゅうぎんBizネット」は

- 低コストで導入可能
- 手持ちのパソコンでOK
- 安心セキュリティ
- 振込手数料もおトク

インターネットから簡単にご利用いただけます。

残高・入出金明細
リアルタイム照会

総合・給与振込
一括伝送

振込・振替

振込・振替
電子メール通知

■体験版をご用意しております。 → <http://www.ryugin.co.jp/>

お問い合わせ先 0120-19-8689

ハローバンク (月～金 9:00～17:00) ※但し、銀行休業日を除きます

りゅうぎん
琉球銀行

沖縄そばの魅力を全国へ!

土肥健一氏／(株)サン食品代表取締役社長

10月17日は沖縄そばの日。

そば粉を原料としていないにもかかわらず、「そば」の名称を使用してもいいと全国的に認められた記念日だ。

昨今の沖縄ブームで全国的に認知され、首都圏では沖縄そばを食べられる店も増えているようだが、

そういう時代だからこそ、本来のおいしさをしっかりと伝えないといけない、とサン食品の土肥健一社長は語る。

全国ブランドになった今こそ、沖縄そばを見つめ直す

「沖縄そばは、いまや全国ブランドになりつつありますが、本土で沖縄そばの店に入ると、これはどうかと思うお店も少なくない。沖縄そばは今こそ原点に戻り、歴史を知り、おいしい作り方を伝えたいといけ

ないと痛感しています」

沖縄で製麺業を始めて約40年の土肥健一(株)サン食品社長は語る。

あまり知られていないことだが、沖縄そばの歴史は約500年前までさかのぼるこ

とができる。

北京大学の資料によると、1532年、

琉球王・尚真の49日のお供物として「粉湯」

が出されたこととある。これが史書に登場する沖縄そばの記述としては一番古いものではないかと土肥社長はいう。その宮廷料理が明治時代には「支那そば」として市民の間に広まっていき、大正時代には「支

那」の文字をはずす

よう指導があった「そ

ば」、沖縄の発音で

「スバ」になる。その後、「沖縄そば」と呼ばれ親しまれるようになった。

しかし、復帰後の

1976年、「沖縄

そば」の名称が使え

なくなる危機に直面

する。「そば粉を使

っていないのに「沖

縄そば」というのは

いかなるものかと公

正取引委員会から指

摘があったのだ。

土肥さんが初代理

事長を務めていた当

時の沖縄生麺協同組

合の役員たちは、東

京の公正取引委員会

へ日参して「沖縄そ

ば」の名称を残すべ

く尽力した。



その結果、「名産・特産・本場等の表示」として、沖縄そばの名称をようやく承認してもらったことができたのだ。

「沖縄そば」の名が全国的に使用できることとなったその日が1978年10月17日。

以来、「沖縄そばの日」に制定されている。

ふだん何気なく食べている、もはや県民食ともいえる沖縄そばだが、その歴史はスト

リー性に満ちている。

また、沖縄そばの製法は、うどんやそばとは異なり、ラーメンとも一線を画す。

「今はいろいろな沖縄そばが出ていますが、あまりいろいろな要素を詰め込むとこつ

てりしたラーメンのようになってしまいま

す。豚とかつおを組み合わせた出汁を大事

にしなれば、具材に欠かせない豚肉も、

じっくり育てた沖縄産産地産豚脂肪分が少なく、

それを沖縄伝統の調理法で適度に脂を抜い

て、コラーゲンたっぷりの皮の部分まで食

べれば、ヘルシー。そういう沖縄そば本来

のおいしさが原点になれば、おいしさは

伝わりません」

沖縄ブームで名ばかりの沖縄そばが広ま

っていくことを、「このままでは葉ばかり繁

つて根が細る」と、土肥社長は危惧してい

るのだ。

もちろん、普通のままでいいというわ

けではない。貧しかった昔の沖縄では、沖

縄そばも腹もちの良さが求められ、麺は固

く噛みごたえがあり、量も多めで一人前が

約300グラムあったという記録さえある。



土肥健一(どひ・けんいち)さん プロフィール

1934年熊本県生まれ。熊本県立宇土高校をへて、54年に武蔵野美術大学卒業後、日本水工(株)に入社。その後、68年に沖縄でサン食品を設立。うどん製造から始め、沖縄そばの製麺メーカーとして、簡単な沖縄そば出汁の開発、直販体制を確立するなど、新たな試みで企業を発展させてきた。75年には沖縄生麺協同組合を組織し、初代理事長を務める。現在、(株)サン食品代表取締役社長。70歳を超えた現在でも沖縄そばの可能性を熱く追求している。

【(株)サン食品】

〒901-0305沖縄県糸満市西崎 4-13-6

TEL:098-940-8833 FAX:098-940-8834 E-mail:okinawa@sun-foods.net

その結果、「名産・特産・本場等の表示」として、沖縄そばの名称をようやく承認してもらったことができたのだ。

「沖縄そば」の名が全国的に使用できることとなったその日が1978年10月17日。以来、「沖縄そばの日」に制定されている。ふだん何気なく食べている、もはや県民食ともいえる沖縄そばだが、その歴史はストリー性に満ちている。また、沖縄そばの製法は、うどんやそばとは異なり、ラーメンとも一線を画す。「今はいろいろな沖縄そばが出ていますが、あまりいろいろな要素を詰め込むとこつてりしたラーメンのようになってしまます。豚とかつおを組み合わせた出汁を大事にしなれば、具材に欠かせない豚肉も、じっくり育てた沖縄産産地産豚脂肪分が少なく、それを沖縄伝統の調理法で適度に脂を抜いて、コラーゲンたっぷりの皮の部分まで食べれば、ヘルシー。そういう沖縄そば本来のおいしさが原点になれば、おいしさは伝わりません」

どこまでも輝く人の。
新型プレサージュ誕生。
NEW PRESAGE

Photo: 350ハイウェイスター ボディーカラーはディーブカシス 車両本体価格 3,024,000円(税込)
 Spec: VQ35DE 231PS/5,600rpm 34.0kgm/2,800rpm 215/60R17 96H タイヤ&17インチアルミホイール

10月17日が「沖縄そばの日」になった理由

1976年、そば粉を使っていないのに「沖縄そば」と表示するのはいかがなものかと公正取引委員会から指摘された沖縄生麺協同組合。設立わずか1年後に降り掛かってきた難題に、当時の組合理事長だった土肥健一さんを始め役員は東京の公正取引委員会本庁へ日参し、当時すでに親しまれていた「沖縄そば」の名称を残すべく尽力した。その甲斐あって、翌77年、通称名称として沖縄県内でのみ「沖縄そば」を使うことが認可された。

しかし、この条件では「沖縄そば」の本格的な本土出荷の道は閉ざされたまま。同組合はさらに折衝を続けたものの、「そば粉を30%以上使用していること」が規定とされる全国生めん類公正取引規約の壁は厚く、なかなか使用認可がおりないのが現状だった。

そこに浮上した案が、「全国めん類公正取引協議会」において提案された特種名称として「本場・沖縄そば」を使用するというもの。これが検討され、「生めん類の表示に関する公正競争施行規則」別表での「名産・特産・本場等の表示」で正式に追加承認されたのが1978年10月17日。最初の折衝から約2年かけて、「沖縄そば」の名称はようやく全国的な市民権を得たのである。

つまり、10月17日は、沖縄そばの名を全国に認めさせた記念日なのだ。その後1987年に「沖縄そば本土移出正式認可」も得て、沖縄そばは全国に流通させることができるようになったのである。
(参考資料:サン食品ブックレットVol.1「Okinawan Noodle」2001.03号)

10/1 沖縄そば博物館

8軒の名物メニューを取り揃え国際通りにオープン!



【沖縄そば博物館】
那覇市牧志2-2-6 ゼファー那覇タワービル2F
TEL:098-869-4376

沖縄そばの人気店8店を一堂に集めた「沖縄そば博物館」(長松美智館長)が、10月1日、那覇市の国際通りのだ真ん中(沖縄三越に隣接するゼファー那覇タワービル2階)にオープンした。営業時間は午前11時から午後8時半まで。年中無休。この博物館は国際通りの活性化の一環として、沖縄

三越(永峯三樹夫社長)とゼファー(東京都、飯岡隆夫社長)が共同運営。「旨(うま)い沖縄そばを食べたい! 旨い店をたくさん知りたい!」がテーマで、観光客にも地元の人にも気軽にいろいろな店舗の名物沖縄そばを楽しんでもらうのが狙いだ。

博物館はフードコート形式で、座席数も200席と広い。出店している8店舗は、50店以上の中から博物館長を始めスタッフが実際に食べ歩いて味を確認し、出店意欲も味の評判も高いところを選んだという。選ばれた8店舗は、御殿山、うるくそば、我部祖河食堂、欲会門、琉球麺屋シーサー、すば家・川(せん)、大学食堂、そば処麺そーれ。オーソドックスなそばはもちろん、イカスミそば、もずく軟骨そば、タコスそばなどのユニークなオリジナルメニューも並んでいる。そのほか、沖縄そばの歴史などを紹介するパネル展示もある。

これを飽食の時代の今に当てはめることはできない。
「大事なことは、今の時代に県外に向かって自信を持って出せるような商品開発。決してこつこつと出せない出汁を大事にし、さらに原料となる豚は健康指向の下でじっくり時間をかけて育てられた沖縄豚豚肉を使い、さらに抗酸化作用が高いといわれる沖縄野菜を組み合わせるなどすれば、沖縄そばの認知度はさらに高まっていく可能性がります」

コストは少々高くなっても、健康・長寿を意識した販売展開を

沖繩そばも、「健康」「長寿」がキーワードになると土肥社長は力説する。
「沖繩では、沖繩そばは県民食。つまり、食事です。おいしくて体に良いという条件がそろわなければ名前だけが先行してしまいます。原料の小麦粉を共同購入している沖繩生麺協同組合では、3年に一度、原料のグレードアップに努めています。また、そばと出汁は夫婦のようなものですから、出汁の材料も吟味しなくてはなりません」
また、健康食材のイメージがある沖縄野菜とセットで出すことも提唱していきたいですね
土肥社長は、自社で沖繩野菜の成分や特性などをいろいろ調べて、レトルトの沖繩そばの具材として活用することを研究中だという。
「沖繩の野草、野菜は面白いですよ。調べると、野草に近い野菜には熱に強い種類もある。そういう植物を加工して、レトルトの具材に活用していくと、販路がさらに広がる可能性が出てきます」
最近では、もずくやゴーヤー、シークワサーなど、沖繩の健康食材を練り込んだ沖繩そばも登場している。それらの商品を単なる変わり種にしてしまおうのではなく、その風味を洗練させ、さらにそれぞれの麺にもつとも合う出汁を提供できれば、沖繩そばのバラエティも広がっていく。
また、重要な素材である豚についても、時間をかけてじっくり肥育させれば、脂分が少なく上質な肉質に仕上がるので、生産

者にそういう豚の飼育を働きかけるなどすれば、沖繩そばの品質はさらに健康を意識したものとして売り出していけると、土肥社長はいう。
「昔と比べると、今の子どもたちは弱くなってきているような気がしませんか。栄養の行き届いた食生活を見つめ直し、健康と長寿に目を向けた食生活を考えていかなければいけない。沖繩には健康食品と呼ばれる食材がこれだけあるのですから、沖繩のそば屋もそれに気づいていかなければいけないと思わなくては。健康と長寿を意識した商品をつくり出せば、多少コストは高くなっても問題なく受け入れられるはずですよ」
味はもちろんのことだが、麺、出汁ともに原材料の質にこだわり、島野菜などの健康食材との組み合わせを考え、健康・長寿をイメージさせる沖繩そばの展開。それが今後の沖繩の製麺業界のキーワードになりそうだ。

そのためには業界全体がより一致団結して意識を高め、優良店舗には沖繩生麺協同組合推薦ののれんを掲げるなどの工夫も必要だと唱える。
「品質表示や原材料のトレーサビリティがしっかりしていて、おいしいお店にはのれんを渡す。そういうのれん店をどんどん増やしていきたいと考えています」
沖繩で製麺業に携わって約40年、土肥社長は、沖繩そば業界のさらなる盛り上がり切に願っている。
今年の10月17日の「沖縄そばの日」には、全国製麺協同組合連合会や沖繩生麺協同組合などが主催する「第47回全国製麺業者沖繩大会」が、那覇市で開催される。めん料理を中心に、食の滋養、マナー、旬、そしてスローフードなど幅広い角度から食を考える集まりだという。
「めん 2006年 in おきなわ『麺(めん)それこれ美ら島』と名付けられた今年の全国大会で、土肥社長は、沖繩そばの歴史や独特な製法はもちろん、全国から集まる参加者に、沖繩の伝統的な料理の基本も満喫してもらい、健康と長寿のイメージにあふれる沖繩の食をアピールしたいと意気込んでいる。



Convenience Box



社内ではじめてはじまる!

外形寸法 幅429×奥行410×高さ822mm

あなたのオフィスに コンビニBOX

好きな時に好きなだけ気軽に楽しむオフィス向け常設ボックス!

コンビニボックスのココがポイント!

欲しい時に気軽に買える!

お手頃な価格でうれしさ倍増!

手間がかからず安心便利!

社外まで出かけるなくても、欲しい時に社内で気軽に購入!メニューで価格を確認し、料金をキャッシュボックスに。

お手頃価格でラインナップ! さらに皆様のリクエストにあわせていつでも欲しい商品を揃えます。

在庫管理に代金回収、商品補充まですべて管理はお任せ下さい!

*ボックス設置に伴う電気代は、お客様のご負担となりますので予めご了承下さい。

お問い合わせ



森永は、「まごころ」と「新鮮さ」をモットーに製品をお届けします。
沖繩森永乳業株式会社

販売部

〒901-2123 浦添市西洲2-9-2
TEL098-870-1320

企業にとつて、人が資本であり資源。

その成長に力を注げば、その分だけ会社は成長します。

株式会社 沖縄教育出版社長 川畑保夫さん

沖縄教育出版社という社名ながら、健康食品の通販で年商十数億円。人にやさしくルールに厳しく、

世界に通用する人材になれと鼓舞する

伸び伸びとした人材育成の評価は高く

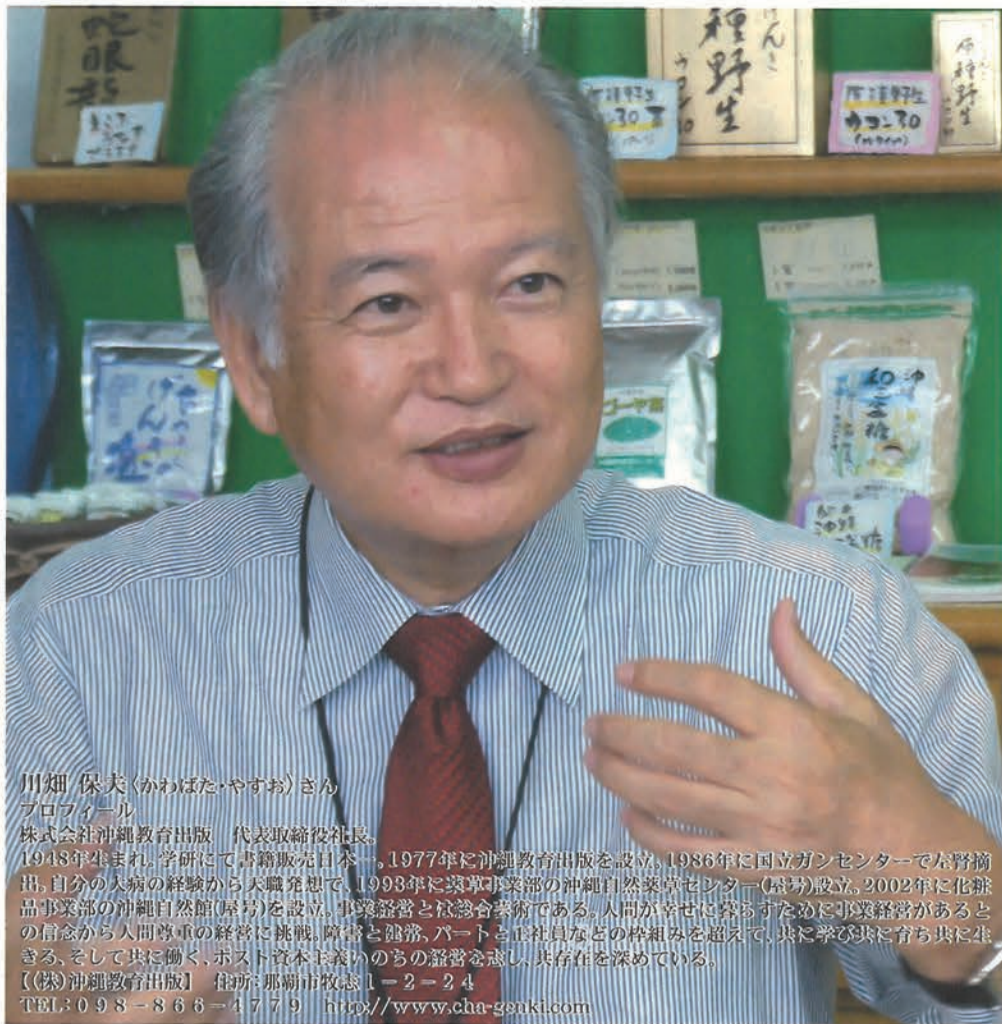
その象徴ともいえる

「日本一長く楽しい朝礼」には、

全国から月に3000人が見学に訪れる。

そのユニークな経営術を実践する

川畑保夫社長に話をうかがった。



川畑 保夫 (かわはた・やすお) さん
プロフィール
株式会社沖縄教育出版 代表取締役社長
1948年生まれ。学研にて書籍販売日本一。1977年に沖縄教育出版を設立。1986年に国立ガンセンターで産腎商出。自分の大病の経験から天職発想で、1993年に漢草事業部の沖縄自然薬草センター(松島)設立。2002年に化粧品事業部の沖縄自然館(厚志)を設立。事業経営とは総合芸術である。人間が幸せになるために事業経営があるとの信念から人間尊重の経営に挑戦。障害と障害、パートと社員などの枠組みを超えて、共に学び共に育ち共に生きる。そして共に働く。ホスト資本主義のちのちの経営を志し、共存を深めている。
【株】沖縄教育出版 住所：那覇市牧志1-2-24
TEL:098-866-4779 <http://www.cha-gaku.com>

御社の社名と健康食品関連の通販という実際の業務内容とのギャップに、皆さん驚かれることはありませんか？

もともとは出版の仕事だったんですよ。ちょうど30年前の1976年に、沖縄教育出版でスタートしたんです。ところが、20年前に腎臓ガンを患い、東京の国立ガンセンターで手術を受けたんです。そのときに、食べ物も人体に直接関わる重要なものだと考えるようになり、お茶の水クリニクで玄米菜食などについている学んだんです。実践していると、自分だけでなく、3人の子どもたちもとても元気になったもの

ですから、そういう自らの体験を通して社会にお役にたきたいと、約13年前に、沖縄自然薬草センターを立ち上げました。

そのころすでに電話で本を販売するという仕組みを作り上げていて、リピーターのお客様も多数いらっしゃいましたから、手許にある2万件くらいの名簿をもとに、薬草事業部の仕事を進めることができました。それと同時に、これらの沖縄の商品を全国の皆様を知っていただくために新聞広告を使い始めたんです。最初は鹿児島島の南日本新聞や東京の産経新聞、東京新聞、静岡新聞など。その後、漫画家の「はらたいら」さんをイメージキャラクターに起用し、朝日や読売などの全国紙に広告を掲載したところ、お客さんが急激に増え、毎年20%くらいの成長を続けてきたんです。

御社は、「日本一長い朝礼」で知られ、2005年に沖縄ビジネス大賞を人材育成部門で受賞されましたね。人材育成につながる長い朝礼とはどのような経緯で始まり、そして今も続いているのですか？

たくさん人がいる前で話をすることは、成長の場。また朝礼は発表の場だし、会社の経営者が考えていることを伝える理念浸透の場であり、情報共有の場でもある。そういうことで、10年くらい前から充実してきました。他社の朝礼との違いは、形式にはまらず自由度が高いこと。司会者も毎日変わります。だから自然にバージョンアップしていったんでしょうね。

私としては、社員が楽しめる会社をつくるのが一番で、そこを素敵な人生を歩んでいる人が集う感動交流拠点にしたいと思っていたんです。なんとなくそういう形になってきていて、今ではその象徴みたいになった朝礼に、月間で300人くらい全国から見学したいという方がいます。デイ

ズニールランドの方たちにも、朝から寸劇があったり、デイズニールランドより楽しいとおっしゃっていただきましたよ(笑)。

経営コンサルタントがうちの会社に来たら、たぶんこういう朝礼はやめて生産性を上げろというでしょうね。けれども、私は、仕事というのは自ら計画を立てて実行し、自ら評価するものだと思います。計画と評価は上司が担当し、実行だけを行うのは奴隷の仕事と同じだと私は言っているんです。自らがすべてを担当することを意識している集団をつくるには、今のような朝礼は必要だと思っていますよ。

かなり自由な社風に思われますが、社員を叱ることもありますか？

人間尊重の経営で、ひとりひとりの存在は認めています。行為は別です。いい加減なことをすると叱ります。社長のために、会社のために頑張れとは言いませんが、一緒に働いている仲間のために頑張れとは言います。いい加減なことをすると仲間迷惑をかけるし、会社がおかしくなったら仲間みんなの人生もおかしくなってしまうと。うちは人間関係はやさしく、ルールには厳しく、です。遅刻したら働けないんですよ。事故で渋滞していたとしても遅刻は遅刻。今日は休んで明日また働きなさいというルールです。

起業には、理念が重要 そして出会いの力を高めよ

話は変わりますが、現在取り扱っている商品はどれくらいあるのでしょうか。

商品数はそれほど多くないんですよ。うちの会社は、基本的には自社ビルも持たず、自社工場も持たない、軽装備経営です。そういうことですから、扱う商品もヒット商品やブーム商品は基本的に追いません。昔から飲まれているもの、昔からいいといわれているものを主な商品としていて、商品アイテムはそれほど多くないんです。

我々の商品は高いねとよく言われますが、商品の価値というのは、商品そのものにサービスと情報の価値が備わったとき、それがかけ算になって高まっていく。お客様にはそれを買っていただき、私たちはお客様に対し、感動を与えられるようなサービス



順風満帆
じゅん ふう まん ばん

最高5,000万円までご融資

りゅうぎんビジネスローン
沖縄県信用保証協会提携

りゅうぎんビジネスローン 順風満帆
じゅん ふう まん ばん

無担保 第三者保証人は不要 スピード審査 融資期間最長7年

手続き簡単 迅速回答!

ご利用 いただける方	①沖縄県信用保証協会の保証が受けられる法人および個人事業者 ②同一事業の業歴が2年以上の方 ③直近2期分の決算書を提出できる方(個人事業者は青色申告書)	担保・保証 不要：沖縄県信用保証協会保証 法人は代表者 個人事業者は配偶者または事業承継予定者等1名 ※第三者保証人は不要です。 (第三者保証人は上記の保証人以外をいいます。)
ご融資金額	100万円以上5,000万円以内	信用保証料率 沖縄県信用保証協会の所定の料率となります。
お使いみち	運転資金及び設備資金	【ご持参いただくもの】 ■直近の決算書2期分(原本)税務署の受付印があるもの ※個人事業者の場合、所得税青色申告決算書(B/S・P/L完備) ■代表者本人確認書類 (運転免許証・パスポート等写真付公的書類) ■資金使途が確認できる書類 ※お申込みは、法人の場合は代表者、個人事業者の場合には本人とさせていただきます。
ご返済方法	融資期間1年以内：手形貸付(期日に一括返済)または証書貸付(毎月元金均等返済) 融資期間1年超：証書貸付(毎月元金均等返済) ※手形貸付は固定金利・証書貸付は変動金利となります。	

●詳しくは、りゅうぎん窓口または下記のビジネスローン相談フリーダイヤルまで
0120-63-1189
受付/9:00~17:00(銀行休業日は除きます。)
※尚、審査の結果ご希望にそえない場合もございます。

平成18年10月10日現在

夏川

りみ

表紙グラビアインタビュー
沖縄を語る。

11枚目となるシングル「さようなら ありがとう」の風の未来」をリリースし、現在ツアー真っ最中の夏川りみさん。昨年は約120ヶ所でコンサートを行ったというが、今年も日本全国を回っている。そんな中、疲れたときには、やはり故郷のことを思い出すという。

「島唄が流れていて、人も町もみんながのんびりしている。東京で暮らしていると、そんなのんびりさ、いわゆる『島時間』に懐かしさを感じます」

ふだんはなかなか休みも取れないほど多忙だが、それでも機会を見つけては島にも帰っているようだ。

「今年はお盆休みがあったので石垣島へ帰りました。実は私は泳げないんですが、今回はほんの少しだけ泳いだんです！ たぶん2回くらい。それと、ミンサー織りを体験しました。今までしたことなかった良い経験です」

故郷で元気をチャージして、ますます頑張る彼女は、ニューシングルに続き、世界的な



夏川りみ(なつかわりみ): 1973年石垣市生まれ。82年地元テレビ局主催「ちびっこのど自慢大会」での優勝を皮切りに、のど自慢大会で数々の賞を獲得。ポニーキャニオンにスカウトされ89年デビュー。シングル2枚を出すも、8年後帰郷。98年ビクターエンタテインメントと契約し、翌年、夏川りみとして再デビュー。01年「涙そうそう」が大ヒット。

Rimi Natsukawa

イタリアのオペラ歌手アンドレア・ボッチェリが10月18日にリリースする「AMORE 貴方に贈る愛の歌」にデュエット参加している。日本盤を出すにあたって日本人アーティストとデュエットするという企画が上がり、何人もの候補の中から、アンドレア本人が彼女の声を気に入ってプロデューサーに推薦したという。

「最初にこのお話を頂いたときには、本当に夢のようでした。レコーディングに行っても夢のようだったんですが、とっても光栄です！ レコーディングはロサンゼルスで、スタジオはフォスターのスタジオで行いました。『モス・ノビオス』愛の夢』というスタンダードの曲をスペイン語で歌うために、LAに行く前、日本で2日間ほどスペイン語のレッスンを受けたんです。発音はやっぱり大変でしたが、レコーディングでは、本当に気持ちよく歌うことができました」

「今年のお盆休みがあったので石垣島へ帰りました。実は私は泳げないんですが、今回はほんの少しだけ泳いだんです！ たぶん2回くらい。それと、ミンサー織りを体験しました。今までしたことなかった良い経験です」

を心掛けています。次に買ってもらうためではなく、買っていただいた商品の責任を果たすためにサービスをするのです。そのためにも、栄養や運動、メンタルな面についての知識や配慮も必要になってきます。それらの情報を社内でも共有し、お客様にも提供していくのです。

最後に、これから起業を目指す方々に対するアドバイスをお願いします。

「最初は、経営は理念だと思えます。存在意義、存在価値、そして3年、5年先のありべき姿をイメージしなければいけない。5年後に売上をいくらにする、ではなく、自分たちが将来目指すべき姿を考える。例えば、うちは新たに化粧品部門を立ち上げたのですが、理念は、『日本の伝統的な美しい女性を創造する』。それを実現す



通販を手掛ける健康食品は古くから人気の高い定番商品が主

るためには、化粧品で外見だけを変えるのではなく、生き方もふるまっても、仕事も魂も美しい女性をつくっていくために努力しなければなりません。そのためには、専門性を持って勉強し、自分たちがまずふるまっても美しい女性にならなければなりません。ですから、会社に茶室をつくって茶道を始めます。そういうことひとつひとつが経営理念につながるのだと思います。また、我が社の教育理念は、3年で一人前、10年で一流。世界に通用する人材を育てて、10年を過ぎたらほとんど卒業していいよと言っています。そういう起業家精神を持った若者を増やしたい。

これから起業を目指す方々は、まず「出会い力」を高めてほしい。人との出会いによって自身も変わっていきます。自分に対する文化資本を広げてほしいですね。

沖縄は本当に素晴らしいところだし、住んでいる人もみなやさしくて素晴らしいと思います。元日銀那覇支店長の大澤さんも、沖縄はラストランナーからフロントランナーへ、とおっしゃっていました。私も本当にそうなると思います。そのためにも、沖縄に起業家精神を持った若い人たちをしっかりと育てないといけないと思います。

ありがとうございました。

インタビュアー / 中小企業支援センター・プロジェクトマネージャー 仲宗根稔

サイドテーブル

「日本一長い朝礼、そして、笑いがあがり、やる気が湧いてくる朝礼」を毎日実施している会社が沖縄にあることを多くの経営者に知ってほしい。

特に、創業ベンチャーを志す方々には、将来の企業像を描くためにも是非見学してもらいたいものである。

壁に貼られている数々の黄金言葉にも心が打たれる。経営者の思いが企業風土として日々進化していることが感じられる。人間尊

重の経営を天職として、普段に実践していることが素晴らしい。経営の壁に直面している幹部の方々、組織の風通しを良くしたいと考えている経営者等にとっては何らかのヒントが得られるに違いない。

多くの方が感動交流拠点を訪れ、起業家精神を育んでもらいたい。

中小企業支援センター
プロジェクトマネージャー 仲宗根 稔

NTT西日本-沖縄

優れたサービスを低コストで提供します。
NTT西日本-沖縄のハウジングサービス

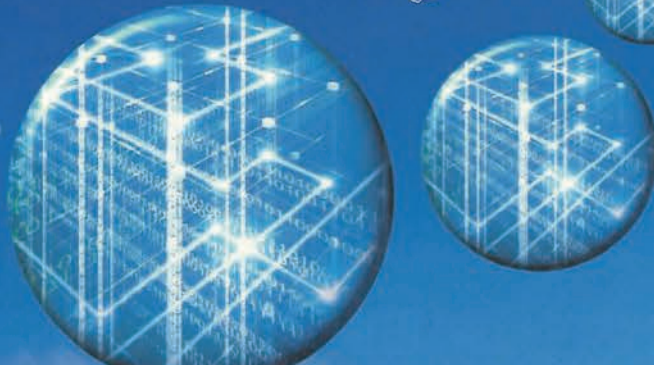
NTT西日本-沖縄のハウジングサービスは、お客様のサーバ、ルータ等の機器をITセンター内ハウジング専用ラックにお預かりし、その運用・監視をサポートさせていただきます。

広帯域のバックボーン回線や強固なセキュリティ、従来の提供価格から、さらに低コストを実現した価値あるサービスを提供いたします。

(株)NTT西日本-沖縄 ITビジネス部ソリューションサービス部

お申し込み
お問い合わせ
TEL 098-891-1100
URL <http://www.ntt-west-okinawa.co.jp/>

宜野座ITセンター ハウジングサービス



ようこそ 特自貿へ

特別自由貿易地域



うるま市の沖縄特別自由貿易地域。沖縄に製造業を誘致しようと、平成11年3月に制定されて以降、分譲と賃貸が行われてきた。アジアと日本のほぼ中間に位置する地理的優位性があり、各種優遇措置や助成制度などが適用されるこの土地の現状と展望を関係者に聞いた

沖縄の戦後を振り返ると、米国統治時代には米国民政府令により最初の自由貿易地域が指定されていたことがわかる。当時は、トランジスタ・ラジオなどのアッセンブル企業が立地し、製造業が活況を呈していた。日本に復帰して以降、沖縄では製造業がなかなか根付かない状況ではあるが、平成の特別自由貿易地域指定は、東南アジアと日本のほぼ中間という立地を活かした産業の企業誘致に、大きな期待が寄せられている。沖縄県企業立地推進課に現状を聞いた。

「現在、国内景気が少し持ち直し、企業の投資が増えてきた中で、県の誘致のための家賃軽減策が効を奏し、企業の投資が増えてきました。また、沖縄ブームも手伝い、沖縄での事業を考える企業が増えており、

中城湾港新港地区・特別自由貿易地域用地の入居企業は増加の傾向にあります」

今年4月現在の入居企業は、賃貸工場が15社に分譲地の企業が4社。賃貸部分は満杯状態になりつつある。ここで事業を行えば、実際にどのようなメリットがあるのだろうか。

「立地は基本的に製造業に限られています。自由貿易地域への入居のメリットとしては、保税地域制度の機能、国税（法人税）一部控除、一部減税制度、地方税（法人事業税、固定資産税、不動産取得税）の一部免除、その他、各種の助成（投資額、若年雇用者人材育成、物流に関して）があることですね。このうち、特に国税控除があるのは、経済特区である沖縄特別自由貿易地域なら

入居企業の声



(株)パン・アキモト
TEL 098-921-4570
小野嶋浩司さん

<http://nasuinfo.or.jp/FreeSpace/aki.pan/>



手作り館工房
「海人」(株)
TEL 098-921-3239
長濱克実社長

<http://www.uminchu-okinawa.or.jp>

阪神大震災がきっかけで備蓄用のパンを開発したパン・アキモト。乾パンではなく、やわらかいまま最大3年間保存できるという独自技術は、中国や台湾、アメリカでも特許を取得している。本社は栃木県にあるが、生産が間に合わなくなり、次の生産拠点を探していたところ、テレビで沖縄の特別自由貿易地域のことを知ったという。沖縄での展開の理由を、製造部リーダーの小野嶋浩司さんはこう語った。

「海外でも特許を取っているパンですので、日本だけでなく海外にも流通させたい。そう考えたとき、沖縄はアジアの中心として考えることもできます。物流コストが高いというデメリットは、地元業者さんの協力でクリアできましたし、沖縄のフルーツなどを使った新商品もでき、今のところここでの生産には何も問題はありませんが」

今後の展開はやはり海外を視野に入れた販路拡大だという。

沖縄ファンならだれも知っている「海人」Tシャツなどを製造する手作り館工房海人。製造行程が追いつかなくて次の展開を考えていた3年前、特別自由貿易地域の存在を知り、入居を決めた。その理由を長濱克実社長はこう語る。

「施設があつて初期投資もかからず、税の優遇措置もあることが魅力でした」

ここでは、海外からTシャツのボディを輸入し、工場内でプリント、商品は主に県内で販売され、一部を海外に輸出しているという。

「海外は台湾のみですが、今後はハワイなどへの海外出荷の構想も描いています。フリーゾーン（特別自由貿易地域）は、原材料を輸入してここで商品化し、海外に輸出することで最大の効果を発揮する場所です」

税優遇処置に関しては、「利益をたくさん出せば、かなりのメリットがあります。うちはまだそこまでいっていないので、今後は収益を上げて優遇処置の良さを活かしたい」と語った。

ではのメリットといえるでしょう」

情報産業などと比較しても、土地や設備などの初期投資に大きな資本を必要とする製造業では、こうした優遇・助成制度は、初期投資の軽減になり、特別自由貿易地域への入居のメリットは大きい。県外や海外からの問い合わせも多いという。しかし、認知度はまだ低いのが現状だ。これに対し、県は次のような目標を掲げた。

「制度の存在そのものを周知徹底させる必要があります。沖縄といえば観光地域のイメージが強いのですが、ものづくりの場所、製造業に適している場所としてイメージを浸透させていくことも目標です。今後

【問い合わせ先】
沖縄県観光商工部企業立地推進課
TEL 098 (866) 2770
URL <http://www.pref.okinawa.jp/>



泡盛にはまだまだ研究課題が山積している。産・官・学の連携が今、何より必要なんです。

大城勤氏(忠孝酒造株式会社代表取締役社長)

泡盛製造の機械化が進んだ昭和30年代に、姿を消した「シー汁浸漬製法」。

この製法がかつてはなぜ必要だったかを微生物的、醸造学的に解析し、現代にその昔ながらの製法を復活させたのが忠孝酒造だ。

東京農業大学でその研究に励んだ社員の熱田和史氏は業界初の博士号を取得した。自らも同大で泡盛の古酒化などを研究した経歴を持つ同社の大城勤社長は、「泡盛にはまだまだ研究するテーマがたくさん残されています」と、

業界や県、そして大学などの研究機関との連携の必要性を熱く語った。

現代の泡盛は、洗米→米を水に浸す浸漬

↓蒸し→黒麹付け(でんぷんの糖化) ↓もろみタンクでの醗酵→蒸留という流れで生産される。昭和30年代まで行われていた「シー汁浸漬製法」では、洗米と浸漬が逆にな

っていたといい、米をつける水には前回の浸漬に使われ、乳酸菌などの微生物が繁殖

して酸性になった液が加えられた。

泡盛を製造する機器がますます進化していく中で、この古い製法は忘れ去られたま

までであったが、かつてはなぜこの製法が取られたのか、その特性を解明して現代の泡盛造りに取り入れられないかと研究に乗り出したのが忠孝酒造(株)の大城勤社長だ。



大城 勤(おおしろつとむ)
忠孝酒造株式会社 代表取締役社長。1956年沖縄県生まれ。東京農業大学農学部醸造科卒。80年国税庁醸造試験場にて1年間研修の後、大城酒造場(現忠孝酒造株式会社)入社。91年、代表取締役社長就任(現任)。日本醸友会沖縄支部長。沖縄県酒造組合連合会理事。沖縄県酒造協同組合副理事長。

【忠孝酒造株式会社】
沖縄県豊見城市名寄地182
TEL: 098-830-1257
http://www.chuko-awamori.com



昔ながらの「シー汁浸漬製法」で造られた「昔醸翠古(むかしづくり すいこ)」

恩師である東京農業大学の小泉武夫教授とともに綿密な研究プログラムを仕上げ、同社製造部研究開発課長の熱田和史氏を同大に送り込んで研究に専念させた。

熱田氏は「古式泡盛製法(シー汁)浸漬の醸造学的意義とその復活へのアプローチ」という研究テーマで泡盛業界では初の博士号を取得。シー汁浸漬製法によって

蒸留時の低沸点成分や心地よいおコゲの香りが適度に含んだ泡盛ができることを突き止めた。そして、その製法を現代に復活させ、「昔醸翠古(むかしづくり すいこ)」という新商品を生み出したのだ。

泡盛が沖縄の宝なら、その本質にもっと光を

大城社長は語る。

「企業だけで考えれば、昔ながらのシー汁浸漬製法で造った新製品ができればそれだけでいい。けれども、沖縄の財産としての泡盛を考えると、シー汁浸漬を研究したという記録が必要だった」

おいしい泡盛、売れる泡盛を造るために、泡盛業界はこれまでにかなり尽力してきた。戦後沖縄のウイスキー全盛時代を泡盛全盛の今へ変えてきた実績はだれもが認めるところだ。しかし、泡盛そのものの研究はまだこれからだ。大城社長は力説する。

「ビールやウイスキー、日本酒の世界では、たくさんドクター(博士)がいます。泡盛は、玉城武さんと、うちの熱田の二人だけです。泡盛には、まだまだ研究すべきテーマはたくさんある。ひとつの県にひとつの酒というのは沖縄だけ。泡盛が沖縄の宝であるならば、もっともっと光を当てて、

いろいろ調べて未来につなげていかなければならないと思います」

秋田県には日本酒の研究がある。しかし、沖縄には泡盛だけの研究所はない。県

の研究機関では、黒麹菌や泡盛酵母の研究が行われているが、泡盛だけを専門とする研究家はほとんどいないのが現状だという。「研究に対しては、国や県の助成システムもあります。しかし、期間が短く、商品化に結びつくものでなければなかなか適用されるのは難しい。今の時代、そういう成果主義はしょうがないのですが、しかし、商品化と研究は別のものです。極端にいえば、10の研究のうち、9つは商品化という実につながらないかもしれない。それでも、これまでほとんど研究対象になっていなかった泡盛を解明していくことは、業界にとっても沖縄県にとっても重要なことだと思うのです」

東京農業大学での「シー汁浸漬」の研究は、熱田氏の博士号取得、そして商品化までの研究に7年かかった。忠孝酒造はその費用を全額自社で負担し、国や県からの補助金は利用していない。この事実、忠孝酒造から県や泡盛業界に対してのメッセージのようにも受け止められる。

泡盛メーカー各社は独自でいろいろな研究や実験を行っていることだろう。沖縄県にしても、沖縄県工業技術センターやトロピカルテクノセンターなどで泡盛関連の研究を行っている。また、県内の大学に醸造学科ができるという話もある。沖縄での泡盛研究はこれから本格的に始まるといったところか。産(泡盛メーカー)・官(沖縄県)・学(大学などの研究機関)の連携プレーができれば面白いことができると思う、と大城社長はいう。

「それぞれの連携を密にすれば研究がバツティングすることもない。大学が基礎研究を行ってデータを集積し、県工業技術センターがその応用研究をする。その研究費や実際の酒造工場での実地研究に対応する。このように3者が本格的に協力しあえばいろいろな研究ができると思いますよ」

泡盛は言わずと知れた沖縄の銘酒である。しかし、米焼酎とどう製法が違うのか、どうして寝かせて古酒にすれば甘く芳醇な香りがたち、まろやかでおいしくなるのか、上手に説明できる県民はそれほど多くない。

これから始まる泡盛学。詳しく調べてやさしく県民に伝えてほしい。その奥深さに、ますます泡盛ファンは増えるはずだ。

NEW SKYLINE
2006 Autumn Debut
http://www.nissan.co.jp/SKYLINE/NEW/

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きます。

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、これまでに70社以上の県内元気企業を紹介しています。タスロイド版「沖縄ベンチャースタジオ」でも、これまでに60社以上を随時ご紹介してきましたが、今回は、今年6月から9月までにHPに登場している3社をご紹介します。なお、これらの企業を紹介した番組は、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。

地元の安全な野菜を使って、話題のマクロビオティック膳を提供



【ホテルマハйнаウェルネスリゾートオキナワ】

前田 貴子 専務
TEL: 0980-51-7700

県内のホテルでもいち早く長期滞在型の対応に取り組む、現在は年間の宿泊客の約1割が長期滞在するというホテルマハйнаウェルネスリゾートオキナワ。新たな試みとして、今年の初めからマクロビオティックを取り入れた料理を提供している。

肉や魚、卵を使わないマクロビオティック料理は、日本人が発案したもののだが、マドンナやトム・クルーズなどの著名人が取り入れたことで有名になり、日本に逆輸入される形で昨今広がりつつある健康料理。かねてから医食同源、地産地消をモットーにしていた同ホテルでは、地元で採れる野菜を使った『マクロビオティック膳』が注目を浴びているのだ。前田貴子専務は語る。

「マクロビオティック料理には、『身土不二』『二物全体』といって、地元で採れた旬の食材をまるごと食べるという考え方があります。つまり、野菜なら皮なども含めてまるごと頂きます。となると、使用する素材も選ばなければなりません。幸い、地元には体に安全な有機肥料だけを使って野菜を栽培している農家さんが見つかったので、その畑で採れる島野菜を使うことができました」

ホテルに長期滞在する客の年齢層がやや高めなので、マクロビオティック膳も中高年を対象にメニューを考案したというが、実際には30、40代の主婦層にも人気が高いそうだ。

とにかく地元ヤンバルの食材にこだわり、総料理長が自ら実際に畑に足を運んで野菜や果物を選ぶというこだわりぶりは並み大抵のものではない。調味料も塩と天然醸造の醤油のみぞだという徹底ぶり。マハйнаのマクロビオティック膳は、調理にも時間をかけた実に旨い、くなくないメニューだ。現在は和食のみだが、ゆくゆくは中華や洋食メニューも取り入れたいと、前田専務は語った。

3社が独自の技術を持ち寄り、小型・中型のゴミ消却炉を共同開発



【トマス技術研究所】福富健仁 代表
TEL: 098-938-8112

環境技術のうち、廃棄物処理と省エネルギー設備に力を入れているトマス技術研究所。メイドイン沖縄にこだわり、タイヤを燃やしてもまったく煙りが出ず、ダイオキシンの発生は法規制の20分の1という性能を持つ小型焼却炉「チリメーサー」を開発。このほど中型焼却炉を完成させたが、こちらはダイオキシンの発生率が法規制の千分の一という超低ダイオキシンの焼却炉だ。さらに昨今の燃料費の高騰に対応し、廃食油が使えるように改良。人件費も抑えられるよう、完全自動化されている。

一社だけで開発するのではなく、新連携のスタイルをとっているのが特徴で、小型、中型ともに、(有)琉球動力が自動投入装置を、(株)大成電気製作所が電気制御部門を担当するなど、3社共同開発で製品化に成功している。

共同で製品開発を行うことのメリットを、福富社長は次のように語る。

「それぞれの中小企業が持つコアな技術を持ち寄り、あたかもひとつの事業体であるかのような事業を行う。そのことにより、大企業ではなし得なかった新たなものづくり、新たな商品開発を行え、新たな顧客満足を獲得することができている。そこが大きなポイントだと思います」

現在、小型焼却炉を県内外で25台販売。産業廃棄物業者のほか、病院、ホテル、老人ホーム、神社など、さまざまな事業所に納品している。

産業廃棄物の最終処分場が逼迫しているなか、そういう問題を我々は解決するための商品を開発していますよと情報発信していきたいと、福富社長。私たちの販売戦略は、抽象的になりますが、風が吹くのを待ち、吹いたら帆を張ること。情報発信することで、需要と供給の風を吹かせたいと思っています」

3DのCGパースや100クラスの模型で、モデルルームや建物をデジタルに表現



【アイデアズ】鈴木美奈 代表
TEL: 098-875-3292

本土の短大で環境デザインを学んだのち、イタリアのミラノ工科大学に留学した鈴木さんは、沖縄に戻って建築会社に就職したものの、なかなか女性が働きやすい場所ではないと、自ら会社を設立。学んだ技術を活かし、建物の3DCGパースや100クラスの模型を製作し、顧客に建物の雰囲気が分かりやすいよう、ビジュアルな作品で表現している。

「ソフト面で建設業会の仕事のバックアップができればいいなと始めたんです」

最近では県内でもマンション建設が増えているが、着工後にモデルケースを設けるケースはまれで、ほとんどが着工前に販売を始める。まだ出来上がっていないそのマンションの雰囲気を動画の3D画像などで実物に近いイメージで紹介することは、客の購買意欲を高めるために必要不可欠なサービス。仕事の受注も増えてきているという。自らも加わったマンションなどの売れ行きが好調だと、やはりそれが仕事の楽しさにつながるそうだ。

「でも、そういったCGや模型の製作だけでなく、最近ではモデルルームの家具などのコーディネートから、モデルルームそのものの設計を請け負うなど、自分でも何屋からわからなくなるくらい、いろいろな仕事を引き受けています」

周りには自分と同じ女性の起業家たちも増えてきており、小さなネットワークができつつあるという。いろんなところに点在しているであろうそういう女性のネットワークを結び付けていければと語る。また、建築士として、いつかは自ら大きなマンションを手掛けたらという。

「そのためには何億円も銀行から融資を受けたいといかないので、もっと信用を高め、女性ならではの視点も大切にしながら、造り上げていきたいですね」

Frescore
フレスコア 識名
土地所有権付分譲マンション【全18戸】
上間入口バス停斜向い

3面採光・全戸角部屋、戸建て感覚の住みやすさとマンションの利便性を実現。

10階建1フロア2戸 全18戸新発売

3LDK 76.19㎡(23.04坪) 2,290万円(税込)

●名称/フレスコア識名 ●所在地/那覇市識名3丁目831-2 ●交通/市内線「上間入口」バス停徒歩1分 ●用途地域/第一種中高層住居専用地域 ●敷地面積/903.98㎡ ●基準建ぺい率/60% ●基準容積率/200% ●接道/南側30.0m ●建築確認番号/第 沖縄H1816149号 ●管理形態/区分所有者全員で管理組合を設立し管理組合の自主管理とする。管理業務については管理受託者株式会社琉信ハウジングへ委託していただきます。 ●構造・階数・種類/鉄筋コンクリート造・地上10階建て・共同住宅 ●建築面積/246.16㎡ ●延べ面積/1,926.59㎡ ●駐車台数/21台 ●専有面積/76.19㎡・92.55㎡ ●バルコニー面積/16.27㎡・21.82㎡ ●間取り/3LDK(9戸)・4LDK(9戸) ●販売戸数/18戸 ●販売価格(税込)/2,290万円～3,310万円 ●最多販売価格帯/2,600万円台(3戸) ●完成予定/平成19年9月1日予定 ●入居予定/平成19年11月1日予定 ●管理費(月額)/13,000円 ●修繕積立金(月額)/3,300円～4,000円 ●修繕積立金(入居時一括払い)/255,420円・309,800円 ●駐車場使用料金(月額)/1台目：無料、2台目：2,000円～3,000円 ●売主・事業主/株式会社琉信ハウジング ●設計・監理/株式会社ワールド設計 ●施工/南洋土建株式会社 ●広告有効期限/平成19年9月末日



海人草の商品化に『待った』がかかる理由

海人草(かいにんそう)という海草をご存知でしょうか?別名「マクリ」、方言名を「ナチヨウ」と呼びます。沖縄では昔から虫下し(きよう虫や回虫の駆除)効果のある民間伝承薬として用いられてきました。健康食品ブームを受けて、この海人草を商品化したいという相談が増えています。実際、某観光地のショップで乾燥させた海人草が売られています。しかし、この海草は法律的には医薬品に該当し、薬剤師による所定の方法でないと売ってはいけない植物なのです。これを加工したり、何かに混ぜて売ってもいけません。

この植物に含まれているカイニン酸は、動物の神経細胞に重大な影響を及ぼすことが実験で明らかになっています。民間伝承として用いられてきた範囲では、おそらく適量の海人草が適切な方法で摂取され、体内には吸収されずに腸管内で寄生虫に作用して排泄されていたと考えられます。ですから、薬剤師の管理下で供給されなければならず、素人が食品と同じ感覚で摂取すると、副作用などの事故も起こりかねません。医食同源文化の発達していた沖縄では、自然の植物を薬として利用するいわゆる民間伝承薬が豊富です。それが今でも生活の中で利用されていることは多いと思います。でもそこには煎じ方や服用の仕方、適切な量や服用のタイミングなどが決められていたはず。おそらく、地域には先人の知恵を受け継いだ経験豊富な技能者がいたことでしょう。しかし現代では、それは医師や薬剤師の仕事になっていきます。

歴史的に薬草利用が生活に浸透していた沖縄において、それらを健康食品として商品化しようという考えが生まれるのは当然のことですが、薬草の中には安全性の理由から医薬品に指定されている素材が結構ありますので、開発作業に着手する前に保健所へ持ち込んで確認しておくことが必要です。商品化手前で医薬品だとわかった、発売後に回収した、長年研究してきたのに販売できなかったなどのケースが時々ありますのでご注意ください。海人草(ナチヨウ)は「待った!」。

文 照屋隆司 てるやま 隆じ

(有)開発屋ていきん代表取締役、1979年コザ市生まれ、93年琉球大学大学院修了(農学修士、農芸化学)、ヘリオス酒造(トピカルテクノロジーセンター)を経て、98年(有)開発屋ていきんを設立(食品、バイオ分野を中心に県内企業の開発コンサルティングや特産品開発のアドバイザーを務める)。2003年より(財)沖縄県産業振興公社・専門コーディネーター

ビバ!ウチナーむん

Viva! Okinawan



沖縄版・サーフィンスクール 絶好調!波に乗ってます。

問い合わせは
沖縄県糸満市潮崎町2-1-14オアシス潮102号
電話番号:098(992)7363
<http://www.sourceokinawa.com/>

沖縄でマリンスポーツというダイビングを真つ先思い浮かべるのは?しかし、今回、紹介するのは「サーフィンスクール」。名前のとおりハウツーからルール、マナー等の基礎をインストラクターがきっちり教えます。「え、沖縄でサーフィン?」と疑問に思う方もいらっしゃいます。冬でも暖かくきれいで、年中上質な波がある沖縄の海はサーフィンに適している、本土からサーフィン目当てに沖縄に来る観光客も増えています。そのようなニーズに応えているのが「サーフィンスクール」。

スクール申込者には、沖縄でサーフィンデビューしたいという観光客、家族連れ、外国人、定年

沖繩で新しい生きがいを作りたいという団塊の世代の方などさまざま。インストラクターを務めるのはレッスン資格をもつサーフィニスト「@手島浩二」の店長の川内さんと「source」店長の真境名さん。サーフィンスクールを始めたきっかけはお店にいらつしゃるお客様から、「サーフボードを売るだけじゃなく、波の乗り方も教えてほしい」という要望が多かったこと。それならしっかりと教えられる仕組みを作ろうということになりました。最近ではインターネットでの予約が増え、連日予約がいっぱいの状況だそう。

宮崎県ではサーフィンを起爆剤として地域振興を模索していますが、沖縄でもこのようなビジネスの卵がひとつの産業となることも夢ではないのでは…。

自然が相手、スクーリング中は安全性に気を配り、ずっと泳ぎ続けているのが非常に体力を使う仕事だそうですが、お客様が波に乗れたときの感動は無量で、何よりも愛する海と接しながら波乗りを教えることに喜びを感じています。

さて、せっかくなので、住んでいるのだから、きれいな海でもっと遊びたいと思っているウチナーンチュのみなさん。「サーフィンスクール」で新しい自分を見つけてみては?

マーケティングのプロが語る 沖縄経済

沖縄をどう捉えるか

最近、沖縄、ビジネススクール事務局主催のデザインマネジメント講座を受講した講師は、国内外の多方面で活躍をされている沖縄出身のプロダクトデザイナー安次富隆先生である。非常に印象に残った本“と捉えるか、歴史の本”と捉えるか、歴

しているとは、「地域特性を普遍化するデザイン」について。先生の言葉を借りると「地域特性の普遍化」とはローカルなものをグローバル化する。これが大切であり、地域をどの範囲で捉えるかを明確にする。と捉えられる。つまり、普遍化したい地域レベルを「日本」と捉えるか、歴史的な視点で「琉球」、もしくは「アジアの文化圏」と捉えるかでデザインの在り方が戦略的に違ってくる。と述べていた。

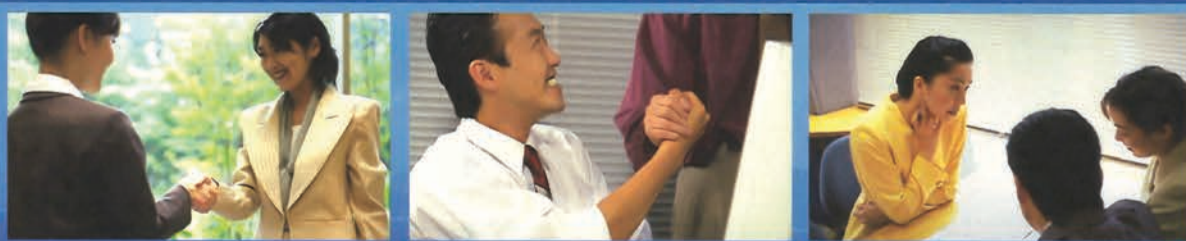
私自身も沖縄をどう捉えるかを整理、消化できていないと感じているし、企業レベルや産業クラスター等の様々な分野において議論されているのかと疑問に思ってしまったが、すでに構想と

してあれば良いし、無ければ今からでも始めれば良いと思う。結果、長期的なスパンでも揺るがない、且つ扇のカナメの様に拡がりのある「沖縄ブランドデザイン(仮称)」が創出できると考える。

そういえば、10月12日から「第4回世界のウチナーンチュ大会」が始まるが、世界中から集う大勢の参加者は今の「沖縄」をどう捉えているのだろうか…気になる。



喜久山哲郎
ざくやまてつろう
(株)アドスタッフ博報堂クリエイティブ
局長 執行役員
1961年生まれ
84年(株)アド・スタッフに入社。当時県内初のマーケティング部に所属。
調査・企画業務に従事し現在に至る



■オックスは沖縄の中小企業の「元気」を応援します。

ビジネスローン

運転資金等のニーズにタイムリーに応える強力なパートナー!!

急な資金に24時間以内でお答えします。

「工事見返資金」「売上代金の回収」等、将来の入金を取引し新たなビジネスチャンスを活かす。

あらゆるビジネスシーンに対応。

ビジネスローンカード あちねー

クイックローン

つなぎローン

NEWビジネスローン

■ビジネスローンに関するご相談は… 営業時間/平日9:00~17:00

ローンセンター那覇 TEL.098-861-5491

ローンセンターコザ TEL.098-933-3872

オックス名護支店 TEL.0980-52-0475

オックス宮古支店 TEL.0980-72-1334

オックス八重山支店 TEL.0980-82-2496

〒900-8609 沖縄県那覇市松山2-3-10 登録番号:沖縄総合事務局長(8)第00003号



REPORT

2006 フード エキスポ 香港

沖縄から15業者が出店

毎年香港で開催される食の祭典「フード・エキスポ・香港」

が、今年は8月17日から20日の4日間、香港コンベンションセンターで開催された。沖縄県産業振興公社も県産品の展示ブースを確保し、沖縄からは泡盛業者5社と、健康食品関連企業などの全15業者が出展。メイド・イン・沖縄の優れた商品をアピールした。

出展企業は、忠孝酒造、久米仙酒造、今帰仁酒造、ヘリオス酒造、瑞泉酒造、石川酒造（もろみ酢販売代理店のデリバリー・ジャパンが東京から出店）などの泡盛メーカーと、沖縄ハム総合食品、沖縄長生薬草本社、シーズ、琉球パイオリソース開発など。開催期間の入場者は約31万人の盛り上がりで、出展業者はかなりの手ごたえを感じていたようだ。

初日と2日目はバイヤーのみが対象で会場内はさほど混雑していなかったが、逆にじっくり商品を説明する時間が持てたようで、健康食品関連のバイヤーが、沖縄のモズク



やウコン商品に質問するなどの光景が見られた。しかし、さまざま商品があふれる会場内では、沖縄商品をアピールするのなかなか難しい。

出展業者側は、2日目からはペットボトルにモズクと水を入れて展示するなど工夫を凝らしていた。その効果は大きく、バイヤーが次々と立ち止まって話し掛けるようになった。

3日、4日目はいよいよ一般客が入場。会場は大いにざわついた。沖縄ブースでは泡盛の試飲やモズクの試食コーナーが多くなっていた。客層のほとんどが香港人であったが、その中には香港在住の日本人の姿も多く、モズクやウコンの知識もあるために購入する人たちも目立った。

4日目の20日は日曜日ということもあり、会場は朝から閉場の夜10時まで大にぎわい。沖縄県酒造組合連合会ブースの泡盛試飲コーナーの影響で、香港で泡盛を販売するオーシヤンラインのブースに泡盛購入希望者が集まり、同社によると、泡盛の売れ行きは昨年の2倍以上だったという。その客が隣の沖縄県漁業振興基金のモズク試食コーナーにも集まるという効率のよい連携が取れていたようだ。特に、同基金のブースで販売していたシーズの乾燥モズクは完売していた。今回は、沖縄側で確保した6ブースの出展業者が、互いのブースも紹介していく協力体制をとったため、とても良い相乗効果が生ま

れていた。

グローバルベンチャースピリット人材育成事業 香港研修報告

香港で沖縄料理店の内装を手掛ける

(有)スタプランニング 富原里美さん

沖縄県産業振興公社が実施している人材育成事業に、県内の若い人材を海外に派遣し、技術向上やマーケティングの拡大、人材交流などを目的に研修してもらおうとグローバルベンチャースピリット人材育成事業があり。

那覇市で住宅・店舗の企画・設計・デザイン・施工を行っている(有)スタプランニングの富原里美さんは、この制度を活用して昨年の9月から今年の3月までの約半年、香港の企業で、研修を重ねてきました。

「この研修プログラムに応募したきっかけは？」

社としてもゆくゆくは海外



富原里美さん
1980年生まれ。沖縄国際大学文学部を卒業後、平成14年に(有)スタプランニング入社。主に店舗の内装設計、また、バリアフリー工事を担当。そのほか、設計、積算、現場管理まで行う

【(有)スタプランニング】
沖縄県那覇市与儀2-15-1 A-103
TEL : 098-833-5519
http://www.sitta-p.com

での仕事を増やしていこうという方針があり、社長にこの事業への申し込みを進められた。英語も日本語も苦手なのですが、アジア圏では香港がポイントでもあるし、そこで内装やインテリアでデザインなどの仕事をしてみたいと応募しました。

「実際に香港ではどういう研修をしたのですか？」

日本人が社長を務める現地企業の入り、東京のデザイナーの内装図面の翻訳や現場での設計管理などをしました。言葉が上手にしゃべれないので不安でしたが、内装の図面を見ながら仕事で使う英単語を覚えていったり、あとは日本語や

英語、中国語をチャットボットにしてなんとか意思疎通。内装の仕事は一緒なので、どうしても通じないときは図を描いたりしてコミュニケーションをとりました。香港は日本が好きなのが嬉しいので、なんとか理解しようとしてくれる人が多くて、それにも助けられました。

「香港では沖縄料理店の内装を手付けられたとか。」

香港は日本のブームが2、3年のタイムラグで入ってくると思います。これからさらに増える可能性がありますね。香港では東京のデザイナーから送られてくる図面を基に内装を仕上げていったのですが、沖縄からデザインを送る場合、その立場がどういうものか勉強になりました。

「スタプランニングではもうすでに香港の仕事を進められているそうですね。」

香港でお世話になった企業にお願ひして、今度はこちら側がデザイナーとなって仕事をしています。香港でこのような沖縄料理店が増えるのであれば、沖縄のデザイナーがその仕事に携わるのが大切ですね。沖縄のこだわりが現地の人に直接伝わりますから。

私たちの社長がいつも言うのですが、沖縄から世界に通用するデザインを発信していく、それが夢物語でないことを実感できたのが、今回の研修の一番の成果だったと思います。ありがとうございました。

Campbell's

M'm! M'm! Good Taste!



平成18年度第1回事業可能性評価委員会で
県内企業2社を評価!



(株)碧 <http://www.heki.co.jp>
(有)アンテナ <http://antenna-okinawa.co.jp>

産業振興公社では、企業や個人の新たな事業プランに対し評価を行い、将来性があり優れている事業プランの実現に集中的に支援を行う、事業可能性評価委員会事業を実施しています。9月26日に、今年度第1回の事業可能性評価委員会が行われ、5社の応募の中から、(株)碧、(有)アンテナの事業プランが評価を受けました。評価を受けた新事業の概要は以下の通りです。

◎(株)碧

代表者 西里弘一

沖縄県産品にこだわり、「独自のサービススタイルによる満足度の提供」を実践するワンランク上の鉄板焼きステーキレストラン。

現在県内に「碧」の名称で3店舗のステーキレストランを運営。「素材」・「提供サービス」・店舗マネジメント」の総合力で差別化を図るとともに、従来のアメリカンタイプのステーキレストランとは一線を画した独自のポジションニングを築いている。

沖縄県産の良質な肉や県産季節野菜を使用するほか、調味料器にいたるまで、県産品にこだわりをもっている。店内は洗練されたゆとりある空間を醸し出し、目の前で調理するのはすべて女性スタッフであり、女性ならではの細かい気配りやサービスによって食事を楽しむことができる。

◎(有)アンテナ

代表者 石原地江

翻訳システムを兼ね備えたビジネスマッチングサイト(A S A P / エーサップ)の運営事業

国内の米軍基地の75%が沖縄に集中し、面積では本島の20%を占める米軍基地は、沖縄にとって生活、文化、経済等深く関わってきており、今後も続くものと思われる。このような中でインターネットを用いて、基地内で必要とされる施設の保守、備品調達、サービス調達を地元から迅速に調達しようとする仕組みがエーサップ。間接費用の効率化を目的とする政府購買調達カード(パーチエシシングカード)を有する購買希望者が、エーサップのホームページに外国語で希望する商品・サービスの情報を入力する。アンテナではこれを日本語に翻訳し登録された販売業者に通知しホームページにも掲載。販売業者が日本語でホームページに入力した納入条件や価格情報を外国語に翻訳して購買希望者に通知する。購買希望者は、入札情報から適切な業者を決定し購買。代金の決済はりゅうぎんDCが行うので安心である。サービス利用料金は定額で、アンテナでは経験豊富なスタッフが売買の支援を行うサービスも提供。

「お客様への満足度の提供」という理念のもと、主に接待、観光、誕生日、お祝いなどの特別な日をより印象深くしたい方々をターゲットとしている。今後県内に7店舗の新規出店を計画しているほか、将来的には東京を中心とした大都市部にも出店していく計画である。

公社の大城サブマネージャーは、「当社の店舗展開が県内外に対する県産品普及のきっかけになってほしい」と考えている。

公社の桑山サブマネージャーは、「購買調達カードは、間接経費削減に有効で米軍以外でも利用増が見込まれる。新たなビジネスチャンスでもあり、駐沖米軍のみならず海外との取引拡大も視野に入れて支援したい」と意気込んでいる。

創業や経営革新の地域支援拠点/相談無料

活用しよう!

シニアアドバイザーセンター

シニアアドバイザーセンターは、創業や経営革新に取り組む中小企業者の皆様への地域の身近な支援機関であり、商工会、商工会議所等に設置され、「中小企業新事業活動促進法」に基づき国から委託を受けて運営されています。現在、全国で175カ所、うち沖縄県では下表のとおり5箇所設置されています。

シニアアドバイザーとは、専門知識と豊富な指導経験をもち優秀な経営指導員で、国から選定された方々であり、地域中小企業者の皆様の経営上の様々な疑問や相談に細やかに応じています。

例えば、「開業の手続きを知りたい」「開業資金を調達したい」「業績をアップさせたい」「新分野に進出したい」

「経営革新計画の認定を受けたい」「国や県などの支援制度について知りたい」……などの要望がありましたら、是非お近くのシニアアドバイザーセンターにお問い合わせされることをお勧めいたします。

なお、より高度な内容を含む相談には、高度な専門的知識を持つ専門家を直接企業に派遣するサポート体制をとっています。

さらに、情報提供事業として創業や経営革新に関するセミナーを開催するとともに、適宜必要な情報・ノウハウを提供しています。



<沖縄県内のシニアアドバイザーセンター一覧>

設置支援機関	所在地・TEL・FAX	シニアアドバイザー
那覇商工会議所	那覇市久茂地2-2-10 TEL 098-868-3758 FAX 098-866-5728	漢那 實
沖縄商工会議所	沖縄市中央4-15-20 TEL 098-938-8022 FAX 098-938-2755	島袋 清徳
沖縄県商工会連合会	那覇市小塚1831-1(沖縄産業支援センター6F) TEL 098-859-6150 FAX 098-859-6149	津波古 透
名護市商工会	名護市城1-12-13 TEL 0980-52-4407 FAX 0980-51-0920	玉城 辰夫
石垣市商工会	石垣市浜崎町1-1-4 TEL 0980-82-2672 FAX 0980-83-4369	川上 菊子

タブロイド判
「沖縄ベンチャースタジオ」9号
2006年10月14日発行
発行:(財)沖縄県産業振興公社
☎098-859-6237 <http://ovs.jp>
編集:(株)加奈可楽
<http://karacara.com>
広告:(株)アドスタッフ博報堂
☎098-862-4407 e-mail:tuezu@adsta.co.jp
同紙についてのご意見・ご感想は
info@ovs.jpまで
「情報紙について」の件名を入れて送信して下さい。



東南植物楽園の新しいおもてなし

関係部署各位

番号そのまま
ビジネス
ケータイも
auへおまかせ
ください!

おまかせ
ください!
1

番号そのまま「コストダウン」
半分以下になる場合も
あります!

あなたの会社は、通信料を払いすぎていませんか?
プロカウンセラーが適切な料金診断を行います!診断の
結果、大幅にコストダウンできることもあります。一度ぜ
ひご相談ください。

Business solution & service

おまかせ
ください!
2

番号そのまま「エリア拡大」
どこにいてもつながる!
人口カバー率99.9%!

日本全国に広がるネットワークで都市部、
郊外でもしっかりつながります。しかも
3つの電波を受信するCDMA方式で
ビジネスチャンスを見逃しません。



おまかせ
ください!
3

番号そのまま「セキュリティ強化」
個人情報も
しっかりガードします!

パソコンで遠隔操作ができる、
法人向けソリューション「ビジネ
ス便利パック」で安心サポート!



おまかせ
ください!
4

番号そのまま
「スタミナバッテリー」
充電なしで
1週間持ちます!

ビジネスケータイラインアップ

ご利用シーンに応じてお選びいただけます。



通話が多い方へ
個性的なフォルムに
充実機能搭載!

B01K
by KYOCERA



外回りが多い方へ
無線LAN対応など多彩
な機能充実!

E02SA
by SANYO



屋外勤務が多い方へ
耐水・耐衝撃、タフネス
性能を追求!

E03CA
by CASIO

おまかせ
ください!
5

2006年11月スタート!

番号そのまま「通話定額」
月々6,369円(税込)*で
通話し放題!

あらかじめ同一グループに
登録されたauケータイ間
の通話料が一回線あたり
月々6,369円(税込)*の定額料
で通話し放題になります。

*「ビジネス通話定額CDMA 1X WIN プランM」の場合



おまかせ
ください!
6

番号そのまま
「会社名入りメールアドレス」!

@マーク以下のサブドメインに企業名等を使用することで、
Eメールアドレスをビジネス用にカスタマイズできます。
@マーク前の名前も業務用PCとあわせることが
できるので、お取引先へもご案内がしやすくなります。

okinawa@▲▲▲.co.jp

okinawa@▲▲▲.biz.ezweb.ne.jp

*本サービスは10回線以上登録いただく場合に限り、お申し込みいただけます。

詳しくは、法人営業担当者が伺います!
気軽にお電話ください。



Business au!

CUSTOMER SATISFACTION.

コチラお客様満足度No.1^{※1}ケータイ。
おかげさまで3年連続純増No.1^{※2}

※1携帯電話サービス顧客満足度No.1(北海道・東北・関東・東海・北陸・中国・九州地区)出展:J.D.パワー アジア・パシフィック 2005年日本携帯電話サービス顧客満足度調査™。北海道・東北・関東・東海・北陸・中国・九州地区在住の携帯電話利用者計5,700名からの回答による。www.jpdpower.co.jp
※2電気通信事業者協会発表2003年4月~2006年3月の事業者別契約純増数におけるauブランド純増数(Tu-Ka含まず)による。

