



沖縄経済を進化させる情報紙

Okinawa Venture studio

Jul. 2022  
Vol.

# 沖縄ベンチャースタジオ

# 69

Take  
Free

読者プレゼント有



【表紙のインタビュー】  
尚玄 俳優

【特集】  
バタフライピー  
ブルーに秘めた可能性  
〜沖縄で広がる産業化への動き〜

【ナイスアイデアなナイスアイテム】

宇那志ゆし豆腐コラボプロジェクト / 島豆腐のおから味噌床〈MISODOKO〉

【ビジネスの挑戦者たち】

(同) 沖縄しいたけ田中 / 田中未一郎代表

ネットワーク会員プレスリリース  
会員広場  
海外レポート

沖縄ベンチャースタジオWEBサイト



〒901-0152 沖縄県那覇市小禄1831-1  
沖縄産業支援センター4階401  
TEL 098-859-6237 <https://www.okinawa-ric.jp/>  
発行：(公財)沖縄県産業振興公社

銀座本校・大阪校・名古屋校・福岡校・札幌校、全15校  
**TRADERS ACADEMY**  
トレーダーズアカデミー

リスクを抑えた投資術を学んで一生稼げるスキルを手に入れよう!!

## 株専門の人気校が沖縄上陸!!

初心者向け

参加費無料!

お申込み



開校記念動画

取材と代表から  
沖縄県民の皆様  
へメッセージ!



会場 沖縄産業支援センター

7/9 (土)	10:30~12:30
8/9 (火)	10:30~12:30
9/10 (土)	10:30~12:30

体験勉強会

7/9 (土)	13:30~15:30
8/9 (火)	13:30~15:30
9/10 (土)	13:30~15:30

※ご希望の方には10:30~15:30まで(休憩60分)続けての参加も受け付けます。

テレビCM  
放送中!



TEL 0120-69-8504 (銀座本部)

トレーダーズアカデミー 沖縄

検索

SPECIAL

# バタフライピー

## ブルーに秘めた可能性

### 沖縄で広がる産業化への動き



沖縄といえば真っ先に連想されるのが、真っ青な空や海。そんな沖縄のシンボルカラーとも言える美しく、映える「ブルー」の商品が最近、多くの県内企業から発売されている。その正体は、バタフライピーだ。タイなど東南アジアで古くから親しまれているマメ科の植物で、海外では女性の美容に一役買うハーブとして人気だけでなく、日本ではその透き通ったブルーがSNS映えすることから近年ブームに。そしてここ沖縄では、その育てやすさから栽培農家も増え、加工販売を通して産業化する動きが活発化。バタフライピーの可能性について、商品の開発を手掛けた企業に話を伺い、その可能性を探った。

### 独自の加工技術を見いだし

### オキナワブルーに

### こだわり抜いた商品開発

農業生産法人株式会社 仲善

### 南城市内で完結させた

### 農福連携による6次産業化

1968年に創業し、野草などを用いた健康食品の開発・製造から販売まで手掛けている(株)仲善。2016年からバタフライピーの商品開発に取り組み、茶葉やシロップの商品化を果たしている。開発時の



(左から)2021年度優良県産品の最優秀賞に選ばれたオキナワブルーハワイシロップ、6月1日に新発売のバタフライピー クラフトコーラ、バタフライピーティーリーフタイプ・ティーバッグ

苦労や事業内容を常務取締役の宮城直樹さんに伺った。

「弊社のある南城市は、『ハーブの里』をうたっています。そこで新たな基幹作物として着目したのが、高齢者でも栽培や収穫がしやすいバタフライピーです。市の特産物にしようと栽培計画が立てられたのをきっかけに、商品開発が始まりました。約3年かけて2019年に商品化にたどり着いた「バタフライピーティー」は、年間約一千万円の売り上げを達成。続いて2021年4月には、その茶葉を活用した「オキナワブルーハワイシロップ」をリリース。農家が栽培したバタフライピーを同社が茶葉に加工した後、障がい者就労支援施設、楽ワーク福祉作業所」でシロップを製造している。全て市内で完結させているのが特徴で、同社では初の農福連携の取り組みとなった。

### 自社のノウハウを活かし OEMや教育支援にも注力

「バタフライピー自体は無味無臭のため、シロップにパッションフルーツのフレーバー



収穫した花びらは丁寧に洗浄した後、工場内の専用乾燥機を使って乾燥



「身体にいいとされるアントシアニンが可視化できるのも魅力」と常務取締役の宮城直樹さん



併設の「カフェくるくま」ではバタフライピーを使用したメニューを提供

農業生産法人 株式会社 仲善  
南城市知念字知念1190  
☎ 098-949-1188  
https://www.nakazen.co.jp



は、原料の提供や栽培方法の指導にあたるなど、学校教育の支援活動にも力を注ぐ。「今後は、自社の製造技術でパウダー状にして、バタフライピーの活用の幅を広げていきたい」と、次なる商品開発に意欲を見せる。

### メイドイン石垣島の 映える泡盛リキュールを 世界に向けて

有限会社 八重泉酒造

### 泡盛の普及促進の起爆剤として 仕込まれた魔法のリキュール

石垣島の泡盛メーカーである(有)八重泉酒造は、ブームに先駆けてバタフライピーに着目し、2017年11月にバタフライピーを使ったリキュールを発売。翌年の離島フェアでは優良特産品部門において優秀賞を受賞し、注目を集めている。

「若い人たちの泡盛離れにより、将来的に泡盛だけでは厳しいという課題があるなかで、泡盛をベースにしたリキュールを作れないかと考えたのが商品開発の始まりです。



泡盛ベースのハーブリキュール「八重泉 Butterfly Pea」(360ml)1,815円。泡盛に馴染みのない層にも好評だ



創業1955年。石垣島の自然豊かな環境で泡盛を育む「八重泉酒造」



食卓を華やかに彩る一杯。酔いを楽しみながら、色の変化を見て楽しめる

石垣島でも商品を安定して製造・供給できる原材料を探していたところ、バタフライピーを知りました」と、代表取締役の座喜味盛行さん。

地元の農家からバタフライピーの種を分けてもらい、自社の敷地内で栽培を試みたところ、無農薬ですくすく育ち、たくさんの花を咲かせることができた。手摘みした花は、その日のうちに丁寧に洗浄した後、一輪ずつがくを取り、花びらの部分だけ泡盛にじっくりと漬け込んで鮮やかな色を出す。炭酸やトニックウォーターなどで割って使い、レモンやシークワーサーなどを加えると魔法のように色を変える楽しみを味わってもらうために、開発時には色の微調整に苦勞したという。

### 想定外のターゲットに広がり 県外・海外からも関心

「泡盛の原料はタイ米が主流ですが、海外に行った時に『なぜタイ米なのか』という質問をよく受けます。石垣島は県内有数の米どころ。かねてから石垣島産のものだけで作ったお酒を商品化したいという思いがあり、このリキュールには、石垣島産米を原料にした泡盛を使うことにしました」と、海外展開を視野に入れ、自社栽培の無農薬バタフライピーと石垣島産米100%の泡盛にこだわって完成した「八重泉 Butterfly Pea」。当初は、飲食店やバーなどのB to Bを想定していたが、若い女性がSNSで発信するようになるなど、一般の消費者にも広がりを見せている。初年度は600本の見込みから販売を始め、2年後には年間約3600本まで出荷数を伸ばした。

「カクテルに使う商材として開発したため、アルコール度数は35度と高めに設定しましたが、今後は一般家庭でも簡単に楽しめるように、度数を下げた商品開発も検討



沖繩の食材と自社の加工技術を掛け合わせ、数々の独創的な商品を製造している(株)食のかけはしカンパニーが「青いカレー」の商品化に挑んだ。

「バターフライピー研究所さんから、バターフライピーを使って何か作れないかと声を掛けていただいたのが商品開発のきっかけです。弊社では、さまざまな企業や店舗のレトルトカレーのOEM製造を手掛けており、その中でカレー自体の色素をできるだけ抑えて、別の食材の色を出すという経験があったため、それを応用したら「青いカ

## 沖繩の優位性を活かした商品開発×アイデアで魅力ある観光資源に

### 株式会社 食のかけはしカンパニー

#### 得意とする食品加工により「青いカレー」が完成

してきます。最近ではバターフライピーの注目度が上がり、県外の飲食店や個人からの注文も増えています。海外からも問い合わせがきているので、県外や海外に向けた展開も見据えていきたいですね」と座喜味さん。胸を張って誇れる「石垣島産」のリキュールが、世界に羽ばたく未来も近い。



三代目社長の座喜味盛行さん。伝統的な製法を守りつつ、革新的な商品づくりに挑戦している

有限会社 八重泉酒造  
石垣市字石垣1834  
☎ 0120-8000-32 <https://yaesen.com>



クリームベースのまるやかさの中に、しっかりとスパイスを効かせた自信作



『美ら海ブルーのカレー』。バターフライピーの青い色素を保つために冷凍食品として提供

「沖繩は、特色のある食材が豊富にあるため、商品を作る上で地域色を出しやすい。特にバターフライピーの青い色は、沖繩のブランドイメージと相性がいいので、ビジネスのチャンスはたくさんあると思います。例えば、カレーを青い海、ご飯を白いビーチに見立ててトッピングを工夫すれば、商品名通りの沖繩らしい一品が出来上がります。沖繩

### 観光ニーズとマッチした非日常のアイテムへと展開

「難題をクリアして完成したカレーは、『美ら海ブルーのカレー』とネーミング。商談会や期間限定のバターフライピーカフェで提供したところ、インパクトのあるビジュアルだけでなく味も評価を得た。今年の夏頃から、自社オンラインショップで冷凍食品として販売を予定している。

「『カレー』ができるのではと考えました」と、代表取締役の篠原辰明さん。開発にあたっての課題は、バターフライピーの色合いとカレーの風味をどのように両立させるかということ。まずは、バターフライピーの色を残すために、牛乳や生クリームなどを材料に白いベースを作り、そこに無色透明の香辛料抽出物を入れて、バターフライピーの花びらから煮出した天然のエキスのみで着色した。カレーの風味にもこだわり、香辛料抽出物の種類や量の調整を何度も繰り返したという。

日本の新しいカルチャーを創出する会社を東京で経営していた(株)バターフライピー研究所代表取締役の王鵬龍さん。食に関する

### 農家や観光業が抱える問題、バターフライピーが解決の糸口

株式会社 バターフライピー研究所

### 新たな県産品としてのブランディングを図り、沖繩経済の発展に貢献

「バターフライピーもひとつの武器。沖繩に憧れを持って来られる方たちに、沖繩ならではの商品をお届けすることにもっと力を入れていきたい。そして、地元に戻ってもECサイトや沖繩フェアなどで選んでもらえるようなブランドにしたいですね。コロナ禍の次のステップを見据えながら、ユニークな商品の構想もあるようだ。夢が膨らむこれからの展開にも注目したい。

を訪れる観光客にとっては非日常のアイテムとして、抜群に面白いのではないだろうか。今後は、この商品を活用したいという企業と連携して、沖繩観光の新しい楽しみ方を生み出していきたいと篠原さんは話す。



2018年に伊勢丹で販売され大きな反響があった「クレヨンみたいなソーセージ」。青はバターフライピーを用いた

「以前に手掛けた青いソーセージをアレンジして新商品も作ってみました」と代表取締役の篠原辰明さん



株式会社 食のかけはしカンパニー  
うるま市勝連南風原5192-27  
☎ 098-939-2050 <http://www.fc-kakehashi.jp>



原料は、南城市・沖繩市・名護市・宮古島・石垣島の農家と提携し、国内流通の約90%を確保。各企業で開発された商品は、

「国産品を求める顧客ニーズが高まり、沖繩の農家と取り組みを進めるなかで、沖繩が抱える問題が見えてきました。まずは農家の問題です。約65%が65歳以上と高齢化が進んでいます。サトウキビやパイナップルなどの基幹作物は、収穫に体力が必要。その上、後継者や働き手の不足で、耕作を続けられないという農家が年々増えています。」

一方、バターフライピーは初期投資がほとんどかからず、農薬を使わないで手間をかけずに栽培できる。簡単に手で摘めて、視認性の高い花は障害のある方も収穫しやすい。耕作放棄地で検証したところ、バターフライピーを植えることで土壌活性化にもなることがわかり、王さんは農家の問題をバターフライピーが解決できると確信した。

「もうひとつは、コロナ禍で落ち込んだホテルや飲食店などの観光産業の問題です。コロナ禍が明けた時のために、新しいコンテンツの必要性を感じました。無味無臭のバターフライピーは何にでも使いやすく、既存の商品に付加価値をつけられるというメリットがあります。」

### 安全性と汎用性の高さで健康食品や医療品の市場にも

昨年2月、問題解決への使命感を胸に沖繩で起業し、翌年にはバターフライピー産業推進団体を発足。沖繩観光コンベンションビューローや琉球大学、県飲食業生活衛生同業組合、宿泊業や製造業などの企業と連携し、新たな県産品としての産業化に向けて動き出した。

「安全性が高い天然のもののため、将来的には医療用カプセルや建築コンクリート資材の染色料などへの活用も目指しています。また、最近の研究結果では、ブルーベリーの10倍のアントシアニンが含まれていることがわかり(※)、ブルーベリーの市場をバターフライピーに置き換えることも考えられます」と王さん。飲食物にとどまらず、多分野におけるマーケット拡大の可能性を持つバターフライピー。しっかりと沖繩に根付き、産業化の花を咲かせる日に期待が高まる。

商談会やポップアップショップで披露し、「映える」だけでなく、美容・健康に期待できると関心を集めた。

「バターフライピーから抽出した青い色素は、安定性が高い天然のもののため、将来的には医療用カプセルや建築コンクリート資材の染色料などへの活用も目指しています。また、最近の研究結果では、ブルーベリーの10倍のアントシアニンが含まれていることがわかり(※)、ブルーベリーの市場をバターフライピーに置き換えることも考えられます」と王さん。飲食物にとどまらず、多分野におけるマーケット拡大の可能性を持つバターフライピー。しっかりと沖繩に根付き、産業化の花を咲かせる日に期待が高まる。



「サブリの商品化に向けて、琉球大学と共同で研究を進めています」と次の事業展開を語る代表取締役の王鵬龍さん



花卉栽培から転向した提携農家(沖繩市)の屋宜さん夫婦



収穫が簡単なことから、障がい者雇用にもつながっている



県産バターフライピー商品を専門に扱う自社ブランド「HARVEL OKINAWA(ハーベルオキナワ)」。ティーバッグ、バスボム、シャンプーバーなどを展開

株式会社 バターフライピー研究所  
浦添市勢理客4-15-15  
☎ 098-871-2023  
<https://butterflypea.jp>



# アイデアなアイデア

話題になる新商品や新たな取り組みは必ずいいアイデアがもとになっている。知恵と努力とひらめきから生まれたものとは？



県外の豆腐店へ作り方を伝え、ゆし豆腐を日本各地で製造、販売

## 『宇那志ゆし豆腐』

株式会社宇那志豆腐店

沖縄にしかないゆし豆腐を、全国でできたてを食べてほしい

ふわふわとした口当たり、滋味深い味わいの出汁と、沖縄県民にとっては朝食や沖縄そばの具などで親しんできた「ゆし



糸満市の昔ながらの住宅街にある宇那志豆腐店の工場。大城さんが2代目として引き継いだ時は3人だったが現在は30名体制で製造、配達を行う。工場は20代の若い社員が作業を担う



大城さんの代になりパッケージも「宇那志」を前面に押し出したデザインに。手掛けているのは大城さんのお兄さん

豆腐」。豆腐店が身近にあるからこそ、できたてを味わえるこの「ゆし豆腐」を、全国の豆腐店に製法を伝え、現地で製造・販売するプロジェクトがスタートしている。発起人は、糸満市で37年 豆腐作りをする(株)宇那志豆腐店だ。

プロジェクトのきっかけは2年前のこと。宇那志豆腐店の代表取締役である大城光さんが、かねてより付き合っていた長崎県の豆腐店と大豆メーカーとの3者で、ゆし豆腐を全国に広げていこうとの話が持ち上がった。その背景にあったのは、沖縄はもちろん、全国の豆腐業界を盛り上げたいという熱い気持ちだ。

「沖縄県内の豆腐店はほとんど減っています。僕らが武器にしている温かい豆腐を食べるという文化は、豆腐店があるからこそ実現できること。その文化をなくさないためにも業界全体を盛り上げていきたいと思ったのと、できたてが一番おいしいゆし豆腐を全国にも広げることができたら、豆腐市場の新たな一品になるんじゃないかと思っただけです」。

プロジェクトに賛同いただいた県外の豆腐店にはまず沖縄へ来てもらい、宇那志豆腐店のゆし豆腐を実際に食べてもらうことから始めたという。

「参加を募った時、二日に食べに来てもらえる人に限らせてもらったんです。豆腐を作る前に、まずは沖縄の食文化を知って欲しかった。それは唯一の絶対条件でした。」

大城さんはこのプロジェクトで自分たちのゆし豆腐の作り方を全面的に公開した。原材料から設備も製法もすべて見せ、県外の豆腐店でも特別な設備を用意せずとも作れる方法を一緒に考えた。このプロジェクトではそもそも統一した味を決めてはいないという。「豆腐の味が店ごとで違うように、

豆腐作りにおいて副産物として必ず出るおからは、食品としても流通しては



宇那志ゆし豆腐コラボプロジェクトでは沖縄らしいイメージのパッケージを統一で使用している



代表取締役の大城光さん。話をうかがったのは工場と一体になっている赤瓦の一軒家の仏間にて

株式会社宇那志豆腐店  
糸満市糸満152 ☎098-992-2522  
http://www.unasitofu.com/



## 『島豆腐のおから味噌床』

南西食堂株式会社

食物繊維や大豆タンパク質豊富なおからを使った味噌床

豆腐消費量日本一の沖縄でおからをおいしくアップサイクル

ゆし豆腐もその店の味として食べてもらうことができればいいなと。ただ、安定して作れるように塩とにがりと同じものを使っています。

第一弾として3月からスタートしたプロジェクトは、北海道、宮城、茨城、京都、愛知、鳥取、長崎からの合計8店が参加。6月からは第二弾としてゆし豆腐だけでなく、島豆腐の製造販売も行いたいとの声に応え、大城さんはその製法の指導にもあたるといふ。自分たちが作る豆腐に対する絶対的な自信と、沖縄の食文化への誇りを胸に、「豆腐業界を盛り上げるため、大城さんの挑戦はこれからも続く。」

「お店では肉の代替品として豆腐をたくさん使います。でも、おからの廃棄の問題について考えていなかったことに気づいて。新型コロナウイルスの流行でお店が思うように開けられなかった時、おから味噌を作っている方からお裾分けをいただいて食べたらとてもおいしかったんです。そこからおからの現状を調べ始めて、少しでも廃棄を減らしたくて、商品化を考えました。」

おからを利用してさまざまな加工品を作ることできるが、そうした取り組みがなかなか進まない理由の一つには、足が早いことがあるのではと中曽根さんは話す。

「県外はすりつぶした大豆を炊き上げてから搾るので、おからに火が通っています。が、沖縄は搾ってから炊くのでおからは生。とても腐りやすいんです。だから、おから味噌床にもその日に仕入れたものを使います。お店ではおからでコロツケなども作りますが、一度オーブンで熱して水分を飛ばす工程を入れています。」

商品化にあたり、中曽根さんが悩んだのが材料の価格。お店のモットーとして原材料には強いこだわりがある。おから味噌床に使っている原材料も沖縄県産の有機米、玄米麹、独自の製法で作られる粟国の塩と、どれもこだわって作られたものばかりだ。材料は変更したくないが、販売価格が高すぎては買ってもらえない。実際、販売当初はなかなか売れなかったという。そんな状況が好転したのは、パッケージのリニューアルだった。それまでビニールパツ

いるものの、需要と供給のバランスの関係で廃棄せざるを得ない現状がある。その点に着目して「島豆腐のおから味噌床(MISODOKO)」を商品化したのが「ヴィーガンレストラン「浮島ガーデン」を経営する南西食堂(株)の中曽根直子さんだ。

「お店では肉の代替品として豆腐をたくさん使います。でも、おからの廃棄の問題について考えていなかったことに気づいて。新型コロナウイルスの流行でお店が思うように開けられなかった時、おから味噌を作っている方からお裾分けをいただいて食べたらとてもおいしかったんです。そこからおからの現状を調べ始めて、少しでも廃棄を減らしたくて、商品化を考えました。」

おからを利用してさまざまな加工品を作ることできるが、そうした取り組みがなかなか進まない理由の一つには、足が早いことがあるのではと中曽根さんは話す。

「県外はすりつぶした大豆を炊き上げてから搾るので、おからに火が通っています。が、沖縄は搾ってから炊くのでおからは生。とても腐りやすいんです。だから、おから味噌床にもその日に仕入れたものを使います。お店ではおからでコロツケなども作りますが、一度オーブンで熱して水分を飛ばす工程を入れています。」

商品化にあたり、中曽根さんが悩んだのが材料の価格。お店のモットーとして原材料には強いこだわりがある。おから味噌床に使っている原材料も沖縄県産の有機米、玄米麹、独自の製法で作られる粟国の塩と、どれもこだわって作られたものばかりだ。材料は変更したくないが、販売価格が高すぎては買ってもらえない。実際、販売当初はなかなか売れなかったという。そんな状況が好転したのは、パッケージのリニューアルだった。それまでビニールパツ



おから味噌床の使い方はとても簡単。きゅうりや人参、カブなどを半日〜1日漬けるだけ。食物繊維も大豆タンパク質もとても豊富



野菜を漬けるほか、一般的な味噌と同じように味噌汁や天ぷら、お菓子などに使うこともできる

ケージにシールを貼ったものだったが、ポップな雰囲気の内装も真赤な段ボールで味噌の容器をくるむ仕様に変更。商品自体に自信はあったところに、贈答用にも使える特別感が相まって、製造が追いつかない売れ行きになった。この現状をふまえ、中曽根さんは次のステップも考え始めている。

「仲間作りを考えています。材料が揃えばこの商品はどこでも作ることができま。だから例えば離島や、さまざまな理由で働く環境に制限のあるお母さんたちに作って出荷してもらおうことで、彼らのお金を稼ぐ手段の一つにできたらと考えています。」

地球にも人にもやさしい商品の今後の発展に期待は高まる。



中曽根直子さんがいつも考えているのは、自然環境を守り、食を通して世界中の平和につながる取り組みをすること



南西食堂(株)が経営するヴィーガンレストラン「浮島ガーデン」。食事が楽しめるだけでなく加工食品の製造、販売も多数

南西食堂株式会社(浮島ガーデン)  
那覇市松尾2-12-3 ☎098-943-2100  
https://ukishima-garden.com/misodoko/





インパクトのあるビッドな黄色と田中さんの似顔絵が描かれたパッケージが沖縄しいたけ田中の目印。商品は生のしいたけの「王美凛茸」のほか、干しいたけ、しいたけパウダー、スパイス調味料がある

鯉ダシ・豚ダシを基本に、鶏ガラや昆布など、沖縄料理にはさまざまな食材のダシが多用される。干しいたけもその一つで、沖縄県は全国トップクラスの消費量を誇るものの、県内での生産は生しいたけが数十トン(※1)ある程度で、干しいたけはほぼないというのが現状だ。これだけの消費量があるながら、沖縄で生産されないのには、主流として出回っている種菌の多くが日本本土の温暖気候を想定したもので、沖縄の亜熱

## 名産地で培ったノウハウとアイデアで 沖縄のしいたけ市場を開拓する

**全国トップクラスの消費量の沖縄で  
誕生したジャンボしいたけ**

帯の気候には合わないなど、気候的な要因が大きく関わっているという。そんな沖縄で2018年からしいたけ栽培を始めた人がいる。(同)沖縄しいたけ田中・代表の田中末一郎さんだ。田中さんは日本有数のしいたけ産地である宮崎県で100余年続いたしいたけ生産会社「都城田中家」の3代目。無農薬栽培にこだわり、「国産安心きのこ認証」を取得している。

地元宮崎で名実ともに成功を収めた田中さんが沖縄へと渡った理由は何だったのか。「宮崎の知り合いの友人に沖縄の方がいらっしやあって、どうしても沖縄でしいたけを作りたいという想いを伝え聞いたのがきっかけでした」と田中さん。消費量に対して生産がほぼないという、今後の広がり可能性を十分に感じられる沖縄のマーケット事情も田中さんの冒険心を駆り立てた。

来沖してから1年半、田中さんは地元スーパーやホテルなどの市場調査を続けビジネスチャンスがあることを確信。宮崎の工場から沖縄の気候に合った種菌を持って来て試験栽培を始め

た。沖縄きつてのリゾートエリアである恩納村の名嘉真地区の旧公民館を借りての菌床栽培をスタートさせ、豊富な知識と経験を活かし、通年収穫できるノウハウを確立した。

田中さんが手掛ける「王美凛茸(おうびりんたけ)」は両手のひらほどのサイズにまで成長する。肉厚でプリプリの食感に「原木しいたけに匹敵するか、それ以上かもしれない」と自身も太鼓判を押す。また、干しいたけには三大うま味成分の一つであるグルタミン酸がたっぷり含まれており、これを活かした調味料「しいたけスパイス凛」は「2021年島ぶんどグランプリ 奨励賞」、「Buyer's room 2021 全国商工会連合会賞」など多くの賞を受賞している。

**味も見た目も唯一無二を目指して  
PRや販売戦略に力を注ぐ**

「王美凛茸」の美味しさは評判を呼



「王美凛茸」は両手のひらを覆うほどのジャンボサイズ。ここまで大きく肉厚に育つには育て方に秘密があるとのこと。「横綱」「大関」「関脇」と3つのサイズ展開のほか、袋入りもある

## Challenger ビジネスの 挑戦者たち

日々変化する経済環境や時代の流れを読み、ニーズを捉えてビジネスへと結びつける。そんな並々ならぬ情熱を持ち、失敗を恐れずチャレンジする人たちをクロージングアップ。



合同会社沖縄しいたけ田中  
代表 田中末一郎さん

宮崎県の老舗しいたけ生産販売会社 株式会社都城田中家の3代目代表を務める。高校卒業後に日本菌類専門学校にてしいたけ栽培について専門的に学ぶ。卒業後、宮崎へ戻りJAに勤務。しいたけ栽培の指導などの業務に当たった後、家業を引き継ぐ。Youtubeチャンネルでは自ら出演し「王美凛茸」の美味しい食べ方などを紹介。



菌床しいたけは約2ヶ月に一度収穫できる。3~5年かかる原木しいたけに比べるとかなりのスピード。国産ドングリの木を主な原料とした菌床を使用している

合同会社沖縄しいたけ田中  
恩納村字名嘉真60番地  
☎ 098-967-7530  
<https://okinawa-shiitake-tanaka.com/>  
【Youtube】  
<https://www.youtube.com/channel/UCQnnUYeFxD0QR7tQTgTEszg>

び、県内の大手スーパーや飲食店、海外の有名ホテルなどから注文が相次いでいる。現在は1日100kgほどを収穫するが、それでも生産が追い付かないという。「弊社の安全で安心な菌床を使って県内の生産者の方々と協働するシステムを構築しているところです。新工場も建設中で、完成すれば今の3倍の生産量を見込めます」。

自社製品のPRにも余念がない。沖縄県の補助事業を通して、沖縄県産業振興公社のサポートを受けながら、パッケージ、ホームページ、PR動画制作等を実施。自身の顔が描かれたインパクトのあるパッケージには「手に取って一度食べてもらえれば必ず継続してもらえるはず」と自信を覗かせた。

『横綱』ラベルの付いた特大サイズは県内のホテルでステーキにして提供されている実績があり、「王美凛茸」の一枚売りおよび自動販売機での販売も計画だ。「観光地という沖縄の特異性を活かしたくて、横綱を一枚使ったしいたけパーカーなども面白いかなとか、いろいろと考えています」と田中さん。誰にも負けないしいたけへの愛情とプライド、そして開拓者のアイデアで快進撃を続けている。

(※1)沖縄県特用林産振興アクションプログラム「平成29年3月 沖縄県農林水産部森林管理課発行より

**POINT PYURU**  
化粧品づくりをトータルサポート  
オリジナル化粧品

OEM

**20年間で約350社以上のOEM実績あり**

ヘアケア製品 シャンプー・コンディショナー・ヘアオイル  
スキンケア製品 洗顔料・化粧水・美容液・クリーム  
医薬部外品 美白美容液・薬用ハンドソープ・薬用育毛剤  
エステ・スパ・ホテルアメニティ マッサージオイル・ジェル

20年間実績あり

POINT PYURU

**機能性の水へのこだわり  
久米島海洋深層水使用**

「沖縄県海洋深層水研究所」とパイプラインで直結し、一度も外気に触れることなく工場内へ送水、精製した海洋深層水を100%全ての化粧品のベースに使用しています。

**機能性原料から話題の原料まで取扱いございます**

- Pt.ナノ
- ヒト幹細胞培養液エキス
- CBD・NMN  
カンナビジオール ニコチンアミドモノヌクレオチド
- 沖縄の自然素材

○化粧品製造業・製造販売業  
○医薬部外品製造業・製造販売業

**株式会社ポイントピュール**  
<https://pointpyuru.co.jp>  
沖縄県島尻郡久米島町字真謝486-12

Intertek  
ISO9001:2015 認証取得

## 公社ネットワーク会員 プレスリリース

印刷物の効果を最大化する方法とは？

### 印刷物プラス(動画・空撮・WEBサイト)のご提案

弊社では紙媒体とデジタルメディアの融合に着目し、時代の変化に即応した新時代の印刷サービスをご提供します。

印刷物にQRコードを展開、スマホで読み取ると、美しい音楽と映像で御社の商品を強力にPRすることが可能に。

チラシやパンフレットの企画からデザイン制作・印刷まで。また、動画・静止画・ドローンによる空撮を行い、魅力的な映像素材を作成いたします。

県内最先端の知識と技術を活かした新世代の印刷サービスで御社をバックアップいたします。

詳しくは弊社ホームページをご覧ください。



印刷×ドローンのご提案



WEBサイト制作実績



カメラマン作品紹介

株式会社東洋企画印刷  
☎ 098-995-4444(担当:羽地)  
<https://toyo-plan.co.jp/>



沖縄の雄大な自然を五感で味わう

### やんばるの森で気づき、癒し、学びの体験

豊かな自然が残るやんばる学びの森では、宿泊やキャンプはもちろん、貴重な生き物と出会うことができるガイドツアーやカヤックツアーが楽しめます。

宿泊棟にはレストランや大浴場が併設され、地元の野菜やお肉を使った料理や、薬草風呂もお楽しみいただけます。毎日9時から17時まで自然散策路やアスレチックもオープンしておりますので、日帰りでもご利用可能。土曜日と日曜日は11時半から14時半(ラストオーダー14時)までランチ営業もしております。



株式会社アイ・ラーニング  
☎ 0980-41-7979  
<https://yanbaru-manabi.com/>



## 応援します！企業の「発展」 沖縄の「未来」

### 沖縄県産業振興公社 ネットワーク会員制度のご案内

#### 沖縄の中小企業経営の支援を充実・強化！

「企業人材を育成したいが、費用がかかり時間も無いため育成が難しい」「自社製品のPRを行いたいけど手段がない」など、お悩みをお持ちではないでしょうか？  
弊社は中小企業の支援を拡充・強化するため、セミナーや講演会の受講料割引、公社WEBサイトやメールマガジンを使ったPRの利用割引、異業種間の交流会などをご利用いただき、経営の安定化、発展を図るため「公社ネットワーク会員」制度を運営しております。  
年会費は12,000円(税込)。ご加入は随時受け付けておりますので、貴社の人材育成、会社・商品・サービスのPRツールとして是非、ご活用ください！



セミナーの様子

お申込み  
お問合せ

- 1 セミナー 研修等 受講料割引
- 2 有名講師等 特別講演会 参加無料
- 3 ビジネス 交流会 参加料割引
- 4 WEB広告 掲載料割引  
メルマガ広告
- 5 情報紙への プレスリリース 無料掲載

会員様 5<sup>+</sup>のメリット  
その他、企業・時代に合わせた様々なサービスを展開します！

公益財団法人  
**沖縄県産業振興公社**  
Okinawa Industry Promotion Public Corporation  
TEL:098-859-6237  
8:30-17:00 (12:00-13:00、土、日、祝を除く)  
那覇市字小祿 1831 番地の1 沖縄産業支援センター 4F 401



人材育成・PR活動をサポート！

QRコードの情報は公社WEBサイトのTOPページ「トピックス」の「ネットワーク会員制度」からも確認いただけます → <https://okinawa-ric.jp/info/members/>

(公財)沖縄県産業振興公社ではネットワーク会員を募集しています。特典の一つとして上記プレスリリースの無料掲載があります。情報紙は毎月16,000部、年3回発行で、県内企業や事業者、一般県民など多くの方に読まれています。ぜひ自社PR等にお役立てください。ほか特典メニューもご用意。詳しくは <https://okinawa-ric.jp/info/members/> まで。



中野信子 著  
アスコム  
税込 1,320 円

世界で通用する「頭のいい人」とは、ただの秀才ではなく、彼らがやっていることが「空気が読まない」「自分に適度なストレスを与える」「集中力を身につけない」など、ちょっとしたコツやテクニックで、脳科学的にも理に適っている。この本では、世界のさまざまな頭のいい人を見てきた脳科学者の著者が、「世界で通用する、本当に賢い人達」が実践している、脳を活用してパフォーマンスを最大限発揮する31の方法をわかりやすく1冊にまとめた本です。  
少し意識を変えるだけで、誰にでもできる仕事や勉強に使えるおすすめの本1冊です。



佐久間宣行 著  
ダイヤモンド社  
税込 1,650 円

テレビプロデューサーとして数々の人気番組を制作し、現在はラジオパーソナリティとして活躍している著者が、誰とも戦わずに抜き出る仕事術を紹介。会社にいながら消耗せずにやりたいことで結果を出す62の方法を紹介している。「限られた時間」と「自分の得意」で付加価値を生み、ムダなことはやらずに、ラクして成果を出すための力の入れ方、力の抜き方。天才ではなくフツウの人こそマネをすれば、一目置かれる人になるなど、佐久間宣行が22年のサラリーマン人生の集大成として書いたビジネス書である。  
特別じゃない人こそ特別になれる1冊です。

「世界で通用する人は、脳を上手に使いこなして、人生がうまくいく方法を知っている」  
世界の頭のいい人がやっていることを1冊にまとめてみた

「正しく「ずるい」を使いこなす」仕事で消耗せずにやりたいことをやる仕事術を紹介。  
佐久間宣行のずるい仕事術

ビジネス書紹介コーナー  
ジュンク堂書店 那覇店  
ビジネス書コーナー担当 & フロア長 宮里正範さんが、沖縄のビジネスマンにおすすめする、ビジネスに役立つ本を2冊ご紹介！



ビジネスを未来に進めるヒントは読書から。良いインスピレーションが、良いアウトプットにつながる。



ジュンク堂書店 那覇店  
〒900-0013  
沖縄県那覇市牧志 1-19-29  
D-NAHA 地下1階~3階  
電話番号: 098-860-7175  
営業時間: 10:00 ~ 21:00



モノレール美栄橋駅から徒歩約2分

Introducing business books



大学卒業後、バックパックで世界中を旅しながらパリ、ミラノ、ロンドンでモデルとして活動。2004年に帰国後、俳優として活動開始。2005年に戦後の沖縄を描いた映画『ハブと拳骨』でデビュー。2008年にニューヨークで芝居を学ぶことを決意し渡米。その後、映画、舞台、テレビドラマ、CM、ショーと多方面で活躍。



【義足のボクサー-GENSAN PUNCH】

第26回釜山国際映画祭でキム・ジソクアワード受賞  
 監督：プリランテ・メンドーサ  
 出演：尚玄、ロニー・ラザロ、ビューティー・ゴンザレス、南果歩 ほか  
 公式ウェブサイト  
<https://gisokuboxer.ayapro.ne.jp/>



沖縄の舞台挨拶では友人のBIGIN島袋優さん、崎山一葉さん、映画のモデルとなった土山直純さんも応援に駆けつけた。

しょうげん  
**尚玄** さん  
 俳優

沖縄を心の拠り所に  
 夢を諦めずに貫くことを伝えたい



表紙の人  
 INTERVIEW

「この映画は、僕の友人の実話をもとにして  
 います。ボクサーとしての夢を叶えるために海  
 外へ渡った彼の姿から、信念をもってやりたい  
 ことを貫いた先には、何らかの結果が必ず得ら  
 れることを伝えられたらと思っています」。

幼少期に右膝下を失い、後に義足のボクサー  
 となった主人公のナオは、プロライセンスを得  
 るためにフリーピンヘ渡り、異なる価値観と  
 習慣の中で奮闘し、挑戦を続けていく。その姿  
 に、俳優の仕事がうまくなかった時の自分  
 が重なった、と尚玄さん。「僕自身、顔立ちが  
 日本人離れしていたこともあって、日本でな  
 かなか役をもらえず仕事がない時期がありま  
 した。その時に、日本がダメならとニューヨーク  
 へ行き、オーディションで役を得て仕事ができ  
 るようになったことがあって。ナオともリンク  
 する部分がありました」。

こうして沖縄を飛び出し、日本、世界で活躍  
 するようになった尚玄さんだが、心の支えにな  
 る場所はやはり、沖縄なのだという。

「僕が国内外で頑張れるのは、母や友人をは  
 じめとする沖縄で待っていてくれる人がいるか  
 ら。これからは沖縄に映画を持って帰ってこれ  
 るように頑張ります」。沖縄を心の拠り所に、  
 世界を舞台に活躍する尚玄さんの姿は、きっと  
 多くの人の心を打つだろう。

抜群のルックスと堪能な英語力を活かし、モ  
 デルや俳優として国内外で活躍する沖縄出身  
 の尚玄さん。2004年に俳優としての活動を  
 スタートさせ、映画や舞台など多数の作品に  
 出演し、活動の幅を広げてきた。そんな尚玄さ  
 さんが自ら企画し、プロデュースから監督探しな  
 ど、8年の制作期間を経て実現させた映画『義  
 足のボクサー GENSAN PUNCH』が5月の沖  
 縄での先行公開を皮切りに全国で放映されて  
 いる。

OVSnews

公益財団法人 沖縄県産業振興公社  
 Okinawa Industry Promotion Public Corporation

7/22 金 **オンライン 同時配信 事業説明会**

**那覇**

【日程】7月22日(金) 13:30~16:15  
 【場所】沖縄産業支援センター1階 展示場  
 ※那覇はミニセミナー開催予定

オンライン  
 同時配信

**石垣**

【日程】7月26日(火) 13:30~15:30  
 【場所】八重山合同庁舎2階講堂

**宮古**

【日程】7月28日(木) 13:30~15:30  
 【場所】宮古合同庁舎2階講堂

**名護**

【日程】7月29日(金) 13:30~15:30  
 【場所】北部会館 会議室3階

その悩み、説明会で解決できるかも!?



【お問い合わせ先】  
 公益財団法人 沖縄県産業振興公社 (総務課 富川)  
 ☎ 098-859-6235  
<https://okinawa-ric.jp/news/info/R4businessbriefingsession.html>



知って得する支援策・助成金ガイド

「中小企業100の支援」  
 令和4年度版が完成しました!

沖縄県産業振興公社(那覇市小祿)にてお受け取り可能です。  
 事業者及び企業支援者の皆様、こんな助成金、知ってたら使えたかも、ということはありませんか?あなたの会社に合った支援策・補助金等がきっと見つかる!

※「中小企業100の支援」は、沖縄県プラットフォームを中心とした支援機関連携のもと、県内中小企業者(創業予定者を含む)向けの主な支援施策を取りまとめ紹介したものです。

冊子版の他、パソコンやタブレット、スマートフォンでも  
 検索しやすい100の支援WEBサイトもございます

中小企業100の  
 支援WEBサイト



<https://100support.okinawa/>



【お問い合わせ先】  
 公益財団法人 沖縄県産業振興公社  
 〒901-0152 沖縄県那覇市宇小祿1831番地1(沖縄産業支援センター 4階 401)  
 経営支援課 中小企業支援センター  
 ☎ 098-859-6237

設備の導入を応援します!!

【機械類貸与制度】割賦・リース制度のご案内

1.7%~

固定金利

1年据置き

無担保

【お問い合わせ先】  
 公益財団法人 沖縄県産業振興公社 経営支援課  
 ☎ 098-859-6237 その他の要件等はHPでご確認ください。



「機械類貸与制度」の主な4つの特徴

- ① 金利は1.7%~2.1%です!(※割賦販売の場合)  
 制度の利用実績や財務状況等により金利が決まります。  
 また、固定金利となりますので、返済計画が立てやすくなります。
- ② 元金支払いは、設備導入より1年後からスタートできます!!(※割賦販売の場合)  
 申込企業の資金繰り状況に合わせて、措置期間は1年・6ヶ月・0ヶ月(措置なし)から選択できます。
- ③ 不動産担保・信用保証協会の保証は不要です!  
 ※貸与する機械が担保となります。  
 ※ただし、審査委員会の結果によっては、不動産等の担保を求める場合があります。
- ④ 貸与期間は10年以内です!(※申込機械の耐用年数に応じて短くなる場合があります)  
 貸与期間が10年以内の長期となりますので、耐用年数が長い機械導入に対して、毎月の支払い負担額が軽減されます。



ネットワーク

# 会員広場

沖縄県産業振興公社ネットワーク会員企業の中で、新商品情報やユニークな商品・サービスを開発するなど、独自の取り組みで「オンラインワン」を目指す企業をご紹介したり、講演会・懇親会の企画などを発信します。

## 南西食品株式会社

### 県産食材の可能性を広げる「令和版・焼き芋」 老舗食品メーカーのイノベティブな事業展開



昔ながらの軽トラではなく、お洒落なキッチンカーで販売する「映える」紫色の焼き芋「Omoimo(おもいも)」。

まさに「令和版」にアップデートされた焼き芋を仕掛けたのは、今年創業64年を迎える南西食品(株)だ。パイン缶詰工場として始まったその歴史と転換期、新商品の開発秘話について、取締役営業部長の大城卓也さんとOmoimo担当の宮城彩乃さん、石田瑛未さんに話を伺った。

「当社のスタートはパイン缶詰事業でした。1959年の創業当時は北部一帯に工場が20社ほどあったと聞いています。その後80年代から海外製品などが入ってきたこともあり、需要が徐々に減り始めたため、当社は県外大手飲料メーカーと技術提携し飲料事業の業務強化など、時代を読みつつ試行錯誤を重ねていきました」。

飲料事業では様々なヒット商品を生み出したものの、業界内ではペットボトルの台頭や価格競争が更に激化し、2007年にはアジア圏を中心とした食品加工品の輸移入業を開始する中、背水の陣でバトンを託されたのは当時若手25歳の中本泰一郎社長だった。

大城さんは社長の英断をこう振り返る。「社内ではペットボトルの転換や輸入食品の販売強化も考えましたが、世の中の変化を捉え、未来を創造して私たちがらしいビジネスを展開しよう、というのが社長の出した結論でした。その考え方は今も変わらないですね。そして「FABレスメーカー(※)として、新たな一歩を踏み出した。自社ブランドのみならず、長年培ってきたノウハウと平均年齢30代の柔軟な企画力を強みに、クライア



左/沖縄本島中南部を中心に移動販売しているキッチンカー。右/イベント出店の様子。接客は店長の屋比久唯加さん

キッチンカーに書かれた「Omoimo」(おもいも、おもいも)には、食をテーマに人と地域を繋げていくという、創業当時から使命として守ってきた想いも込められている。「生産、加工、販売、お客様が食べるまで、すべてのシーンにさまざまな想いがあります。沖縄の優良食材を広く供給・発信し、食材と一緒に想いも届けるのが私たちの仕事です」。

(※) 自社工場を持たず、生産をアウトソーシングして自社ブランドを販売する企業



(左から)リテール課石田瑛未さん、取締役営業部長大城卓也さん、リテール課係長宮城彩乃さん

**南西食品株式会社**  
 名護市宮里1丁目28番8号南西ビル2F  
 ☎ 0980-52-2066  
<https://nansei-s.com/>

ント企業への食品原料供給から商品開発までをサポートする事業を展開。そんな中、2016年に参画した久米島の産業計画で久米島産紅芋と出会ったことが転機となった。紅芋のなかでも「沖夢紫」は生産量が少ないが、主流の品種である「美ら恋紅」に比べて病気に強く、糖度が高い。「紅芋は県民にとって身近なようで、じつはそのまま食べることが少ない食材でもある。沖夢紫ならこだわりの製造を経て素材そのものの甘さやおいしさを味わえます。彩りもきれいなので、若い方へも訴求したかった。広い世代にOmoimoの焼き芋を食べてもらいたい」と宮城さん。ブランド戦略も功を奏して「Omoimo」は通販サイトとキッチンカーで売上を伸ばし、7月中旬には、コープなご宮里店・イオン具志川店の2店舗を構える予定だ。



商品は熟成紅芋(焼き芋/冷やし焼き芋)のほか、蜜芋や食べ比べセットなど。糖度が高く、しっとり、ねっとり食感が楽しめる

お手軽料金で経営に役立つサービス色々！  
 公社ネットワーク会員制度

[公社ネットワーク会員](https://okinawa-ric.jp/info/members/)

**QRコードを読んで応募  
 読者プレゼント**  
 アンケートに答えて県産品を当てよう!!

**南西食品**  
**「トートバッグとOmoimoの焼き芋のセット」  
 を抽選で10名様にプレゼント**

久米島産の糖度の高い希少種の紅芋「沖夢紫」を使った焼き芋を、Omoimoのオリジナルトートバッグとセットでプレゼント。当選者は、Omoimoイオン具志川店に直接取りに来られる方限定です。とびきり甘い紅芋をぜひ食べてみてください!

**応募締切: 2022年10月10日(月)必着**

**応募方法**  
 QRコードを読み取り、必須項目をご入力の上、ご応募ください。

- ご応募は1回のみとさせていただきます。
- メールにてご当選のご連絡をいたします。
- 個人情報は当選案内時の情報としてのみ使用いたします。

タブロイド判  
**沖縄ベンチャースタジオ 69号** TAKE FREE  
 2022年7月1日発行

発行: (公財)沖縄県産業振興公社 ☎ 098-859-6237  
<https://okinawa-ric.jp>

編集: 光文堂コミュニケーションズ(株) ☎ 098-889-1131

本紙についてのご意見・ご感想、広告掲載に関するお問い合わせは  
[ovs@okinawa-ric.or.jp](mailto:ovs@okinawa-ric.or.jp) まで「情報紙について」の件名を入れて送信して下さい。

※非売品につき有償での譲渡および転売を一切禁じます

**海外REPORT**

## 台湾での隔離生活と「一瞬の顔見せ」コミュニケーション

from 台北

台北事務所  
 所長 上江洲 辰徳

今年度から台北事務所に配属となりました上江洲と申します。皆さんよろしくお願ひします。

赴任して、早くも2か月が経過しました。まだ日も浅いですが、この期間で感じたことや自分なりに心がけていることを書いていきたいと思います。

沖縄県からは距離的にも近い台湾。ですが、現在、直行便が運航していない(6月初旬執筆時)ため、東京経由での渡航となりました。まず困惑したのが、コロナの水際対策によるホテルでの隔離です。

私が台湾に入国した4月には、10日間の隔離期間が義務付けられていました(5月3日以降は7日間に短縮されています)。私が宿泊したホテルに関しては、スタッフとのやりとりは全てラインで行っていました。ミネラルウォーターや、ごみ袋、シャンプーなど不足が出た場合に使用します。

この、ラインですが、台湾ではビジネス間でのやりとりで広く普及していることに驚きました。隔離後の挨拶周りの際に、直接、各所へご訪問に伺うのですが、「もしよろしければ」と先方から、ライン交換のご提案をいただくことが何度ありました。日本では、プライベートの他、組織内部の一部利用がほとんどであったため、プロフィール写真をもっとビジネスでも併用できるものにしてあげ

ばよかったと赤面しながら連絡先を交換させていただきました。現在は、ビジネスでメールとラインを併用するスタイルにも慣れてきたところです(その後、しっかりとプロフィール写真も更新いたしました)。

直接、ご訪問してご挨拶ができる機会もありますが、コロナ禍ということもあり、オンラインで行うケースも多くなりました。自宅でない場合、参加される方は皆、マスクをしています。その中で、私なりに心がけていることがあります。それは「一瞬の顔見せ」です。

自己紹介が済んだ後、口を閉じ、笑顔でほんの一瞬マスクをとりまします。言葉は通じませんが、そうすると、相手も笑顔になり、同じようにしてくださる場合がほとんどです。

テレワークが浸透していますが、直接会えない分、コミュニケーションの重要性をひしひしと感じます。その他に、シチュエーションにもよりますが、終了時には「両手でバイバイする」など、勝手に心がけています。オンライン環境や、マスク着用でお互いの表情の機微が分かりにくい中ではありますが、円滑なコミュニケーションがとれるよう意識し、現地台湾で頑張りたいと思います。

提供される食事の一枚。毎日の楽しみ。

海外事務所 facebook やってます!  
<https://www.facebook.com/okinawa.kaigai.ric>

令和4年度  
 台北事務所  
 スタッフ一同

【お問い合わせ先】 海外・ビジネス支援課 担当: 仲嶺 ☎ 098-859-6238