

シークワサーで培った事業を糧に 海外で目指す持続可能な6次産業

沖縄特産販売 株式会社

代表取締役



よなは じん
與那覇 仁



「青切りシークワサー 100 プレミアム」、「ぬちまーすシークワサー」、「シークワサーぽん酢」、「ハルサーの愛情たっぷりやさいチップス」など種類豊富。自社店舗やインターネットで販売。

沖縄特産販売 株式会社

- 住所：沖縄県豊見城市字豊崎 3-84
- TEL：098-850-8953 FAX：098-850-1986
- URL：http://okitoku.co.jp/

沖縄ブームが転機に

県産シークワサー商品を中心に健康食品などを取り扱う「沖縄特産販売株式会社」。1995年の創業当初は観光業界の状況が厳しく、けして順風満帆なスタートではなかったという。しかし、ほどなくして沖縄ブームが到来。メディアが取り上げると通信販売の注文が急増し、当時仕入れていたシークワサー商品は瞬く間に品切れとなった。

「市場に無いなら自社商品を作るしかない」。與那覇社長はシークワサーの産地、大宜味村へ向かった。山にはシークワサーが豊富に実り、栽培農家から直接仕入れることもできた。これを機に生産から加工、販売まで一貫して行う事業が本格化する。搾取や充填のノウハウを一から構築し、現在は東村に自社農園や工場施設を持つ。

事業拡大の鍵は一次産業の発展

県産のシークワサーは風味が良く、ビタミンやノビレチンなど健康に有効な成分の含有量が多い。特に緑色の未熟果の皮に多く含まれるため、同社では青切りシークワサーを丸ごと搾取。スクリュウ方式でねじ込むように絞ることで苦みを軽減し、完熟果汁とブレンドし飲みやすくしている。

商品名の「青切り」や、ボトルに沈殿する残さも、発売当初こそ注目を連想させるなど敬遠されることもあったが、健康志向の高まりから愛飲する人が増え、時代と共に世間の認識は変化した。今では皮の成分だけを抽出したエッセンシャルオイルなど、栄養価の高い残さを有効活用する商品開発にも積極的に取り組んでいる。また、シークワ

サー農家とのネットワークから、不揃いの野菜を活用した商品「やさいチップス」が生まれ、加工分野の幅が更に広がった。一方で、農産物は天候に左右され安定供給が難しい。シークワサー価格はブーム前後で乱高下。価格が数倍まで上がり、多くの事業社がシークワサーから撤退したときも、同社は手を引かなかった。「一過性で終わらない事業の長期継続が農家の抱える問題を解決し、生産者との信頼関係を厚くする」と與那覇社長。また、市場ではコスト面から台湾産の四季柑が代用されることも多いが、県産ブランドと差別化し、良い素材を幅広く取り入れ沖縄で付加価値を付けて国内外へ発信することも必要だという。

海外の皆さまにも沖縄を知ってもらいたい

昨年バンコクで石垣牛メインの焼肉店をオープンした同社では、海外での飲食事業の展開と6次産業化を目指している。マーケットサイズが200兆円ともいわれるムスリム（イスラム教徒）向けの商品開発にも取り組む姿勢だ。

自社商品のハラル認証取得に向けマレーシアで市場調査を行ったところ、自国生産が3割と低いことがわかり、同社の野菜チップスに事業の可能性が見えた。現地で生産・加工したハラル食品を、沖縄で土産品として販売することも考えられる。「現地に直接足を運び、沖縄や日本の良さを知ってもらうことでインバウンドの増加に貢献したい」と與那覇社長の夢は膨らむ。外国人観光客の動向を意識した事業展開は、沖縄観光への大きな一助となるだろう。