

沖縄の6次産業化 × 人がつながら、未来へつなぐ。



見える!

地域ぐるみ 産業力

VOL.07





フーチバー(よもぎ)



よもぎパウダーのティーバッグ

株式会社 Aina..... P10



フィンガーライム

ボンボンショコラ

Ino Mind 株式会社 P11



マンゴータルト

琉花ファーム P13



名護市

ヴィーガンキャロットケーキ

ウイングアーク1st 株式会社 P06



沖縄市

浦添市

まぜご飯のもと

株式会社さし草屋 P08



さし草



桑の葉のパウダースティック

株式会社 沖縄美健販売 P14



桑



令和7年度事例紹介



発行 沖縄県農林水産部流通・加工推進課
〒900-8570 沖縄県那覇市泉崎1-2-2
電話：098-866-2255

編集人 奥野俊志（株式会社アール・ピー・アイ）
編集協力 早坂妙子（株式会社ジャパンライフデザインシステムズ）
永田さち子

撮影 村上未知
デザイン 須田 仁

2026年3月

本誌は沖縄県農林水産部流通・加工推進課
「県産農林水産物活用連携支援事業」（令和7年度）の一環として制作しています。
本誌掲載の記事・画像・イラストの無断転載、複写を禁じます。

YouTube

沖縄県地域農林水産物
活用支援事業チャンネル

沖縄の6次産業化
～人がつながる、未来へつなぐ～

NEW

ショートムービー
令和7年度版
ぜひご覧ください。

[2次元コード]



沖縄県における 6次産業化 支援の取り組み

本事業の商品開発
コーディネーター・アドバイザー
(令和7年度現在)



株式会社パイロットフィッシュ代表取締役
商品開発プロデューサー
五日市知香氏



ものプランおきなわ
沖縄物産コーディネーター
池村博隆氏



こだわり食品きしな屋
旅するバイヤー
岸菜賢一氏



株式会社アットグロウ代表取締役
企画開発プロデューサー
有田次実氏

6次産業化 スタートアップ事業

参加 対象者

- 農林水産物を活用した**商品開発に初めて取組む**※1
県内の農林漁業者等※2

※1)「初めて取組む」とは、既存の販売商品(加工品)がないこと。試作品の開発は可
※2)「農林漁業者等」とは、県内で農林水産物を生産する者、または県内農林漁業者と連携した商品開発を行う県内の加工事業者等

- 5事業者程度

内容

- 個別指導
・商品開発に関する専門家による個別アドバイス
- 集合研修
・商品開発の基礎知識などについて学ぶ
- 成果報告会
・成果を報告する成果報告会を開催

補助 制度

- 本事業の実施に関する費用の補助
※1 / 2補助、上限50万円以内

成果 目標

- **試作品の完成**
・試作品が完成し、一般消費者へのお披露目ができる状態を目指す
・次年度に商品の完成を目指す(パッケージ、成分分析、一括表示など)



島ふ〜どグランプリ会場での試食会

農林水産業に携わる事業者が、自ら生産した農林水産物を加工品として販売することで付加価値を高め第1次産業の振興と活性化を図ることを目的に2010(平成22)年、「六次産業化・地産地消法」が公布されました。
県産農林水産物活用連携支援事業ではその達成のためのサポート事業として、商品のブラッシュアップや販路開拓、品質管理など数々の支援プログラムを用意しています。
また、商品化が初めてであれば、本事業の前ステップとして商品づくりをゼロから学び、ステップアップを目指すことができる「6次産業化スタートアップ事業」もあります。

令和7年度県産農林水産物活用連携支援事業



② 販路開拓コース NEW!

参加対象者

- 県外への販路開拓に意欲的な、**前年度「商品改良コース」支援対象事業者**
- 2事業者程度

内容

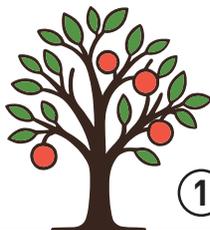
- 個別指導
 - ・県外での販路開拓に向けた専門家による個別アドバイス
- 集合研修
 - ・商品開発や販路開拓について学ぶ
- テストマーケティング・商談会機会の提供
 - ・販路開拓に向けて、県外で実施
- 成果報告会
 - ・成果を報告する成果報告会を開催

補助制度

- 本事業の実施に関する費用の補助
 - ※2/3補助、上限150万円以内



大阪市内にてテストマーケティングを実施(令和7年9月)



★スタートアップ事業を経ずに直接エントリーすることも可能です。

① 商品改良コース

参加対象者

- 農林水産物を主原料とした**商品開発に取り組む** 県内の農林漁業者等※1
 - ※1)「農林漁業者等」とは、県内で農林水産物を生産する者、または県内農林漁業者と連携した商品開発を行う県内の加工事業者等
- 8事業者程度

内容

- 個別指導
 - ・対象商品のブラッシュアップに向けた専門家による個別アドバイス
- 集合研修
 - ・商品開発や改良に関する技能・知見を学ぶ
- 島ふ〜どグランプリ
 - ・完成した商品をお披露目する「島ふ〜どグランプリ」に出品
- 販売会
 - ・県内小売店にて期間限定の販売会を開催
- 成果報告会
 - ・成果を報告する成果報告会を開催

補助制度

- 本事業の実施に関する費用の補助
 - ※2/3補助、上限150万円以内

成果目標

- **商品の完成**
 - ・商品が完成し、販売できる状態を目指す
 - ・商品PRや販路構築を目指し、島ふ〜どグランプリでのお披露目や販売会への出品、バイヤー等へのアプローチなどに取り組む



島ふ〜どグランプリ会場での授賞式(令和8年1月)



アドバイザーとの打ち合わせ

◀ P15に本年度支援事業者の記事があります。

◀ P6~14に本年度支援事業者の記事があります。





沖縄本島内の4市村6カ所にある約1.6ヘクタールの畑で、20名ほどのスタッフが野菜や果物の多品目栽培を行っている。

ウイングアーク1st株式会社

ダイバーシティ雇用部長 **新里えり子**さん

加工開発リーダー **上地沙也佳**さん

同サブリーダー・作業療法士 **佐事鈴香**さん

2004年、企業や組織のデータ活用を支援するソフトウェアや、クラウドサービスの開発・提供を目的に創業。沖縄オフィスは、さまざまな特性をもった人材に多様な役割と活躍の場を創出するため、開設。農福連携による地域に根差した活動を開始。沖縄の温暖な気候を生かし、季節の野菜やフルーツ、バニラの栽培を行い、加工・出荷まで手がけている。

「2026おきなわ島ふ〜どグランプリ」で見事、最優秀賞を獲得した「島の恵みのヴィーガンキャロットケーキ」は、名前のとおり卵・乳製品など動物性の食材を含まないケーキ。自家栽培のニンジンや紅芋を中心とした沖縄県産素材を使い、一般的なヴィーガンのイメージを覆す味わいが、高評価につながった。

昨年、6次産業化スタートアップ事業エントリーをきっかけに商品開発

「多品目栽培としているのは、スタッフ一人ひとりの特性や強みを業務体制に生かすため。しかし、夏の暑さもあり、沖縄で農業の人材を採用するのは容易ではありません。そのため、屋内で働ける加工の仕事が必要と考えました。ニンジンを活用したのは、規格外がたくさん出るから。フードロス削減はもちろんですが、土から掘り出したとき形が悪いと、がっかりするスタッフの顔がとても切なかったのです。これを価値に換えることができました。…との想いもあり、キャロットケーキにしました」。

ヴィーガンにこだわったことにも理由がある。アレルギーなどの理由で

丹精込めて育てたニンジン之余すところなく活用したい。それは多様な個性が響き合い、互いの強みを引き出し合うことにも似ている。多くの人にスイーツを味わう喜びを届けるため経験、ゼロからスタートしたケーキ作りが、粘り強い取り組みとチーム力で見事に開花した。



「島の恵みのヴィーガンキャロットケーキ」1個・432円(税込)。沖縄県産ニンジンと自家栽培紅芋、小麦粉は特宝笠を100%使用。きび糖、塩も県内産。砂糖の使用を最小限に抑え、野菜本来の優しい甘さを生かしたパウンドケーキ。沖縄在来のリュウキュウガネブを干しブドウにし、爽やかな酸味と種の香ばしい食感をプラス。ほかに、タンカン果汁、カラキ(シナモン的一种)など沖縄素材にこだわった。「2026おきなわ島ふ〜どグランプリ」にて最優秀賞を受賞。

令和6年度 6次産業化スタートアップ事業 加工体制づくり

焼き菓子(キャロットケーキ)製作にあたり、コンセプトワークから加工品製造の基礎までノウハウを学ぶ。

令和7年度 県産農林水産物活用連携支援事業 加工品の開発

商品開発について、一連の流れをアドバイザーによる個別指導と研修で学び、完成に至るまでのアドバイスを受ける。

贈って、もらって、食べてうれしいスイーツを目指して。
農福連携の多彩な才能から生まれたヴィーガンケーキ

にゼロから着手。引き続き商品改良コースにより2年目で最優秀賞受賞は、短期間で成果が結実した事例として関係者の期待が大きい商品だ。

開発したのは本島内にある農産物の生産現場で、約20名の障がいがある方々が活躍する「ウイングアーク1st株式会社」。20〜30代の若いスタッフを中心に、ニンジン、紅芋、沖縄在来種のブドウ・リュウキュウガネブのほか、バニラ、ピーツなど多品目栽培を行っている。加工品開発に着手した経緯を、農福連携技術支援者でダイバーシティ雇用部長を務める新里えり子さんに聞いた。



右上/「おきなわ島ふ〜どグランプリ」での最優秀賞受賞に、授賞式では声を弾ませて喜びを語る新里さん。左上/ヴィーガンスイーツのラインナップ展開を見据え、新たなケーキの試作に着手している(右から、新里さん、上地さん、佐事さん)。右下/会場ではスタッフ自ら来場者へ試食品を提供し、商品説明を行った。左下/スタッフ全員が試食を重ね完成した商品の自己評価は、「100点満点!」と口をそろえる。



食べられる食材に制限があるスタッフは、ケーキへのあこがれが特に強い。同じ悩みをもつ子どもから大人まで、「贈って、もらって、食べてうれしい、幸せが広がる商品」を多くの人に届けたかったからだ。

1000本に及ぶ試作から完成した幸せ広がるケーキ

商品開発にあたり、中心的な役割を果たしたのが、加工開発リーダーの上地沙也佳さんだ。

「お菓子作りの経験はなくて、必要な道具をそろえることから始めました。県内のキャロットケーキを食べ歩いたり、県外から取り寄せたものを試食しながら、毎日3〜4本のケーキを試作する日々が続きました」と上地さん。難しかったのが、卵と乳製品を使わずにふっくらとした食感に焼き上げること。オーブンの温度と時間を分単位で調整し、粉の種類、油分、水分量などの条件を一つひとつ細かく検証。配合とプロセスを表計算ソフトで記録し、試作品は延べ1000本近くにも及んだ。甘さにも、ちょっとした葛藤があった。上地さんたちの好みは「かなり控えめな甘さ」だった。しかし、一般的なケーキに対する購買層の期待値を踏まえ、「ケーキは一定の甘さが

求められる商品」とのアドバイザーの助言から、自分たちの想定より甘めに調整。社内のスタッフと、社外の農業改良普及センターの加工担当者らによる試食を重ね、最終レシピを決定した。形状も当初はスクエア型だったがカップケーキ型へ、さらにパウンド型にして層状の断面を見せる個別包装のスタイルに落ち着いた。ニンジンのイラストのラベルデザインも、スタッフによるものだ。

素材本来の優しい甘さとともに、最大の特徴は沖縄ならではの素材により、少しずつ味わいと食感が変化すること。ニンジンの香りを追うように、紅芋のしっとりとした甘さが来る。次に感じる爽やかな酸味と香ばしさは、アドバイザーの助言で取り入れた沖縄在来のブドウ、リュウキュウガナブの種入り干しブドウ。最後にタンカン系の香りの余韻が残り、アクセントになるスパイスは、シナモンだ。

「ヴィーガンにこだわらない方にも絶対においしいと思っていただけはらず」と、サブリーダーの佐事鈴香さんは自信をもって語る。

チーム力で新商品を開発し地域貢献と雇用拡大を目指す

「おきなわ島ふ〜どグランプリ」の

会場では、スタッフ自ら来場者への声がけと試食品提供や説明、会計も行った。「優しいおいしさ」しっとりとした食感がいい」という声を聞き、自信とモチベーションにつながった。また、ほかの事業者との交流や、ものづくりに取り組む姿勢に触れられたことも、大きな刺激になったという。

「今回のキャロットケーキ開発とイベント出店を経験したことで、一層チームの結束が強まりました。ベースは農業なので製造できるのは週に2〜3日になりますが、作る曜日を決めて販売し、お客様がでし上がりを待っていてくださるような商品にしたいと思っています。日本が一番おいしいヴィーガンキャロットケーキと呼ばれるようになることが、チームの目標です」と新里さん。今後は県内のセレクトショップやファーマーズマーケットで販売し、将来的には県外への出荷も視野に入れている。

農業と親和性が高いといわれる福祉との連携は、一人ひとりの特性や強みを生かせる業務体制を組み立てることで、現場に大きな成果をもたらしている。今回の取り組みは、優れた加工品づくりにとどまらず、雇用拡大や賃金水準の向上、地域経済への波及など、複数の課題解決につながる意義ある事例といえるだろう。

島の恵みを、つくり手の想いととも。 選ばれる商品づくりに挑む

沖縄の自然が育てた恵みに向き合い、何度も試作を重ね、届け方まで考え抜く。そこには、島の魅力をより輝かせたいという、つくり手たちのまっすぐな想いがあります。

南城市

さし草屋 | 混ぜご飯のもと



「想いがよりそうませごはんのもと朝・夕」各30g・各500円(税込み)。提携農家が無農薬で栽培するさし草に、国産素材を加えた混ぜご飯のもと。「朝」には規格外の久高島産海ぶどうパウダーを、「夕」にはミネラル豊富な海苔や昆布を配合。保存料、添加物は不使用。食物繊維、亜鉛、カリウムなどの成分を含み、ご飯に混ぜるだけで手軽に栄養がとれる。

足元の雑草と思われていた野草は、実は優れた力を秘めていた。長年母の歩みに、息子・娘が寄り添う。磨き上げた新商品は、人の心をつかんだ。

株式会社さし草屋

代表取締役 **與儀喜美江さん**
取締役 **與儀誠也さん**

喜美江さんが作った、さし草のマスコット「あわゆきちゃん」。スプーンをもたせ、ご飯を混ぜるイメージに。審査員から「優しいデザイン」と評価が高かった商品パッケージも喜美江さん作。

喜美江さんが2012年にオープンしたカフェ運営と並行し、さし草を原料としたハーブティーをはじめ、加工品約20種類を商品化。「2024おきなわ島ふ〜どグランプリ」では、本事業の支援を受けた「さし草茶&パウダー」が審査員奨励賞を受賞。今回は、本商品で優秀賞を獲得した。



市販のふりかけを何種類も試食し、アドバイザーの岸菜氏(写真右)からの意見を取り入れながら配合バランスを決定。

嫌われものの雑草を健康食材へ 二人三脚で取り組む

食物繊維が豊富なうえ、カルシウム、亜鉛、カリウムなどのミネラルを豊富に含むさし草こと、タチアワユキセン

ダンダサ。沖縄産の健康食材としての認知度を高めるため、14年前から加工品に取り組んでいるのが「さし草屋」代表取締役の與儀喜美江さんだ。カフェメニューに取り入れるほか、料理教室や講演会などで地道な啓発活動を行ってきた。

今回、息子の誠也さんが開発を手がけた新商品は、若い世代の意見がヒントになったという。

「さし草の健康効果への関心は高いのに、店頭では既存品のパウダーの売れ行きが芳しくありませんでした。そんな時、修学旅行の高校生から、『さし草のふりかけが地元のスーパ〜にあるの、いいの!』という声があり、開発に着手しました。」

本事業のアドバイザーからの助言を受けながら、鰹節、海苔、胡麻などをさまざまな組み合わせで配合し試作を繰り返す過程で、想像以上に難しかったのが、さし草粉の配合量。たくさん入れたいけれど、多すぎると粉っぽくなってしまいうえ、何度も調整を繰り返した。また、より沖縄らしい商

品にするために加えたのが、久高島産の海ぶどう。パックにできない切れ端をパウダー化する試みに着手している生産者に打診すると、早速試作品を届けてくれた。

「完成間際の、奇跡的なタイミングでした」と誠也さん。沖縄産の焼き塩に、この海ぶどうパウダーをプラスしたことでミネラル感が増し、塩味にも深みが出たという。

当初、想定していたふりかけから混ぜるタイプに変更したのは、サンプルを試す過程でアドバイザーからの提案があったため。粉末がご飯に馴染むことで、小さな子どもや高齢者も食べやすくなった。原料のバリエーションを変えて「朝」と「夕」の2種類の展開にしたのは、店頭に並べた時のインパクトと、両方を手に取ってもらう可能性を狙ったことだ。

喜美江さんの、「さし草を沖縄の宝に」という想いから始まった商品化。今回、「おきなわ島ふ〜どグランプリ」での優秀賞受賞に、「コツコツとやってきたことが報われました」と喜美江さん。誠也さんは「次は沖縄土産になるお菓子系の商品にチャレンジしたい」と意気込みを語る。

大地に力強く根を張るさし草のように、親子が描く未来の夢が、一歩ずつ形になりつつある。



「八重山アイス(車海老&塩キャラメル・黒糖&塩)」各100ml・680円(税込み)。石垣島産の生乳と黒島産の塩で作る塩ミルクアイスをベースに、竹富島産車海老や黒糖を加えたアイスクリーム。レシピは石垣市内で人気のジェラート専門店のシェフが考案。スイーツと魚介のユニークな組み合わせと、八重山の素材を生かした完成度の高い仕上がりが評価され、「おきなわ島ふ〜どグランプリ」では車海老&塩キャラメル味が審査員特別賞を受賞。

八重山には個性ある島々が存在する。それぞれの島の恵みを凝縮し、斬新な発想から生まれたアイスクリームはこれまでにない味わいで注目されている。

株式会社カヤックゼロ

代表取締役社長 森住理海さん 名嘉真夏姫さん

「島から、世界を面白く」のスローガンを掲げ、1998年に設立した「面白法人カヤック」から派生し2021年設立。石垣島内でコワーキング施設を運営するほか、黒島の塩製造販売事業を手がける。「八重山諸島の恵みを、ひとくちに。」をキャッチフレーズに、八重山諸島各島の素材を生かした本商品を開発した。写真左から、森住さん、寿五八オーナーシェフ上地さん、名嘉真さん。



竹富島の車海老、黒島の塩、石垣島内で生産されるマリヤ酪農牛乳を使用。

八重山の恵みを凝縮したユニークなアイスクリーム

「最初に相談を受けたときには、『えっ、冗談でしょ!』と思いましたよ。でも初めての挑戦に、ワクワクしたのも事実です」と話すのは、今回の「八重山アイス」のレシピを考案したジェラート専門店「寿五八」のオーナーシェフ・上地洋希さんだ。沖縄県産の

素材を使い、石垣市内にある店では常に10種類以上のジェラートを提供しているが、魚介を使ったレシピ開発は今回が初めての試みだった。

仕掛け人である「カヤックゼロ」の代表取締役社長・森住理海さんは2025年、黒島で塩の製造販売を事業継承で再開する。この塩を生かし、100%石垣島産で加工場を島内にもつ「マリヤ乳業」の生乳を使い、塩アイスミルクのレシピを上地さんに依頼していた。同時期に知ったのが、竹富島の車海老の存在。沖縄県が車海老の生産量日本一であることは意外に知られていない。さらに1984年に創業した「ユーグレナ竹富エビ養殖株式会社」が生産する車海老の認知度も、まだまだ高くない。また、選別工程で出てくる頭の部分の用途は少なく、大量に廃棄されているという。そこで森住さんは、竹富島の車海老と黒島の塩を原料に、アイスの開発を目指すことにした。

レシピ開発にあたり上地さんは、フランス料理のビスクスूपをイメージした海老ミルクを使うことを考えた。海老の旨みとアイスの甘味、塩味のバランスに苦心し、粉末の海老と塩の分量を0.1グラム単位で微調整。試食を提供する前の段階で、試作は100回以上にも及んだという。最終的には、

ほろ苦さがある塩キャラメルを加えることで、全体の調和が生まれた。

特徴は、口のなかで味わいに変化すること。まずわずかな塩味が、続いてキャラメルのコクと甘さが、そのあとから海老の旨みが広がってくる。「おきなわ島ふ〜どグランプリ」では、島の素材を生かしたユニークな組み合わせと商品の完成度の高さが評価され、審査員特別賞を受賞した。

「八重山諸島の恵みをひと口で味わえるアイスです。濃厚でも後味すっきりという上地シェフの寿五八のコンセプトも見事に生かされた商品になりました」と魚住さん。今後は石垣島や竹富島のホテル、飲食店を中心に販売し、八重山での食べる体験創出とともに、竹富島を中心とした八重山諸島の車海老の認知度アップを目指している。



「このアイスを食べることで、竹富島にエビの養殖場があることを多くの人に知っていただけたらうれしい」と、「ユーグレナ竹富エビ養殖場」の取締役養殖場長・森田正太郎さん(写真中央)。





「BLUE YOMOGI TEA(ブルーよもぎティー)」5g・980円(税込み)。沖縄県産100%の無農薬栽培よもぎパウダーのティーバッグ。新芽と葉のみを低温真空乾燥することで、フレッシュな香りとともに抗酸化ポリフェノール、ビタミン、ミネラルなどの成分を保持。ノンカフェインで優しい甘さがある。商品名は、名護市が世界に5カ所ある長寿地域「ブルーゾーン」のひとつであることに由来する。

沖縄そばやヤギ汁の薬味に欠かせないフーチバー(よもぎ)。機械化を阻む原材料の特性を逆手に高付加価値でブランド化を目指す。

株式会社 Aina

代表取締役・CEO 魚野正貴さん

石川県出身。日本国内でビジネススクールの立ち上げのほか、マレーシアでは起業経験をもつ魚野さんが沖縄に移住し、2021年に設立。マンゴー栽培からスタートし、現在はよもぎ栽培とともに、加工、流通、販売を行いながら、リゾートホテルや美容サロンに生食用や原料を提供。県内に生産農家を増やす活動のほか、福祉事業所と連携した量産体制を構築している。



沖縄では年間10回近く収穫が可能なよもぎ。自社の農地は全体の1~2割、大部分は約50の契約農家に栽培を委託している。小さな面積から栽培可能で少額でも安定的な収入につながるため、副業としての普及も目指している。

沖縄の料理に欠かせないハーブを農業課題解決の救世主に

沖縄で親しまれているハーブのひとつであるよもぎは、ビタミンやミネラルを豊富に含む。フーチバーと呼ばれる沖縄県産は県外産に比べ苦みが少なく、爽やかな香りが特徴。「株式会社 Aina」の代表取締役・魚野正貴さんは、無農薬栽培の県産よもぎを原

料に、ティーバッグを商品化した。

就農した当時はマンゴー栽培を手がけていた魚野さん。しかし、マンゴーは台木から育てて収穫まで4年以上を要するうえ、収穫は年に一度だけ。台風被害を受けやすく、リスクが高い。また、農業資材や肥料代の高騰などにより廃業する農家もあり、耕作放棄地が増えている現状もある。そこで注目したのが、小さな面積から栽培でき、ハウスなど高価な設備の必要がないよもぎ。温暖な沖縄では、1年に複数回の収穫も可能だ。

「意外にも専業農家はほとんどなく、ほしい人はいるのに常に原料が不足している状態。よもぎ栽培で農家を支援、地域の農業課題を解決できるかもしれないと思いました。休耕地やほかの作物を育てている畑の一部でも栽培できるのがいいところです。持ち込まれたよもぎを加工用として買い取ることにしたら、契約農家は50軒近くまで増えました。」

当初は乾燥葉を販売していたが、「もっと飲みやすくしてほしい」「抽出方法がよく分らない」などの声があったため、ティーバッグの商品化に着手。ところが、絡みやすい繊維構造もあり、機械生産ではグラム単位の正確な充填ができない。高温乾燥するか、ほぐれやすくする添加物を加える方

法はあるが、「自然のままのおいしさを届けたい」という想いに反する。手作業を可能にしたのが、福祉事業所との連携だった。

「おきなわ島ふくどぐらンプリ」で提供した試飲では、「ほんのりとした甘さがいい」「ハーブティーみたい」という感想が多く、パッケージデザインも好評だった。会場ではほかの事業者たちと交流できたことも大きな収穫。「スーツに試みてみたい」との声があり、新たなコラボの可能性も生まれた。

「地域全体によもぎ農家を増やし、さらに福祉事業所の手仕事も増やしていきたい。『抹茶といえば宇治』といわれるように、『よもぎといえば沖縄』と呼ばれるまでに育てたいですね。そこから地域経済が潤う循環を生み出すことが目標です。」

一般的には約75℃の温風を利用するドラム乾燥が主流だが、約45℃の低温真空乾燥を採用。時間はかかるが風を当てずに水分を抜くため、色味、香り、栄養素がフレッシュなよもぎに近い状態で残る。





イノ マインド Ino Mind株式会社

代表取締役 **井上幸一**さん 営業部門マネージャー **桜井りん**さん

オーストラリアからマイクロシトラスの苗木を持ち帰った井上さんが、2012年より沖縄県北部で栽培に着手。100種類以上の品種と日本の柑橘の台木との相性を一つひとつ検証。成功したわずかな品種から、シークワサーを台木としたものを「やんばるライム」としてブランド化。現在は宜野座村の農園で栽培を行っている。写真左から、桜井さん、井上さん、パティシエの上原将司さん。



大宜味村でシークワサーの種子から2年半かけて育てた台木に、フィンガーライムを接ぎ木し、さらに2年をかけて栽培育成。2021年に初収穫を迎えた、世界中でもやんばるにしかない新しいフルーツ。



「～やんばるキャビアシリーズ～Écrin de YAMBARU やんばるの宝石箱」5個入り・4,212円(税込み)。オーストラリア原産の柑橘を接ぎ木してやんばる地域で栽培した果実・やんばるライムと、県産4種類の蒸留酒、ピーナツプラーレナガナッシュクリームを合わせたポンボンショコラ。口のなかで粒状のライムが弾け、ジンやIMUGE.(芋)などの味わいが広がる、これまでになかった食感のチョコレート。1種類はノンアルコールで仕上げている。

外国産柑橘をブランド化した情熱と、若きパティシエとのコラボが生んだ新しい食感のチョコレート。沖縄の農業とスイーツに新風を巻き起こす。

やんばる生まれの希少なフルーツを閉じ込めたポンボンショコラ

オーストラリア原産のマイクロシトラスは、海ぶどうのような実が森のキャビアと呼ばれる柑橘類。多様な形状があり、細長い形をしたものをフィンガーライムと呼ぶ。これを日本に持ち帰り、シークワサーに接ぎ木して誕生したものが「やんばるライム」

だ。「Ino Mind株式会社」の代表取締役・井上幸一さんは、品種と台木との相性、生育環境など膨大な組み合わせを検証し、数年をかけて苗木の育成に成功した。その名を多くの人に知ってもらうため協力を仰いだのが、パティシエの上原将司さんだ。関西で活動していた上原さんは、本事業へのエントリーをきっかけに、出身地の那覇に戻り開発に着手した。

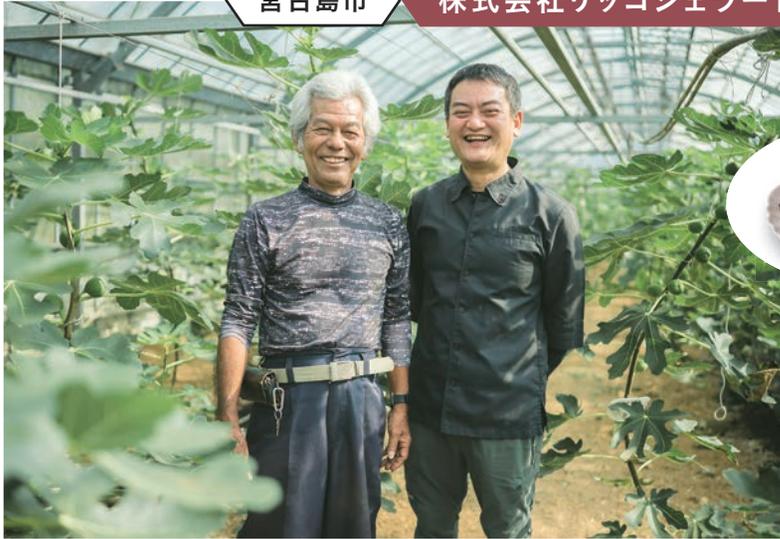
沖縄には豊富な蒸留酒がある。それらとコラボできないかと考えたとき、ポンボンショコラが思い浮かんだという。最初に打診したのは、柑橘系と相性のいいクラフトジンの蒸留所。その後も次々と協力先の酒造所が決まっていくなか、肝心のやんばるライムの加工は容易ではなかった。

「砂糖漬けにしたら、1週間後には粒がほとんど潰れてジュース状になってしまいました。井上さんもがっかりされていて、面目なかったですよ」と上原さん。次にガナッシュクリームを試してみたところ、粒々を残せることが分かったが、上原さんはもともと沖縄らしさを表現する方法はないかと考えた。そこで、ジーマミー豆腐などに使われ、沖縄で好まれるピーナツのクリームを加えることにした。本事業のアドバイザーから紹介された東京のショコラティエにも助言をもらい



ながら50回以上の試作を重ね、完成したのが本商品だ。

「やんばるライムの最大の特徴である粒々感を、加工品で残すのはとても難しかったと思います。上原さんはこのハードルをよくぞ超えてくれました。まだまだ供給量が少ないフルーツなので、興味をもつ方に苗木を販売するなどして栽培量を増やしていきたい」と井上さん。マネージャーの桜井りんさんは、「本事業へのエントリーは、やんばるライムを知ってもらおうよ機会になりました。この商品を通して、さらに認知度をアップしていきたい」と話す。また上原さんも、「次はクリームに活用したマカロンにチャレンジしたい」と新たな目標を掲げている。森のキャビアが沖縄の地に根付き、誰もが知る特産品となる日が待たれる。



「無農薬栽培のイチジクとハイビスカスのドライコンポートとローゼル紅茶」2セット入り・1,200円(税込み)。宮古島産無農薬栽培イチジクの冷凍品をドライコンポートにしたもの。紅茶は屋久島の茶葉に宮古島産のローゼルを加えて色鮮やかに。ドライコンポートはそのまま食べるほか、一部を紅茶に加えて、フルーツティーとしても味わえる。ラム、ウイスキー、ワインと合わせる楽しみ方も。

おいしく味わえるにもかかわらず、出荷のタイミングを逃してしまいう食材。それが、料理人の発想と技術によって、新たな価値をもつ商品へと生まれ変わった。

株式会社リッコジェラート

代表取締役 ^{まえのう} 前納 豊さん

東京都出身。イタリアでの料理修行を経て16年前、宮古島に移住。当初レストランとして開業した店を自家製ジェラート専門店とし、年間200種類以上を提供する。地域の農家と契約し、メロン、マンゴー、グアバなど旬のフルーツのほか、規格外のものもドリンク用や瓶詰フルーツシロップなどの加工品に利用している。写真左より、宮古島で無農薬栽培に取り組む長浜和彦さん、前納さん。



長浜さんは地域でいち早くスマート農業を取り入れ、自家製堆肥でオクラ、キュウリ、プチトマトなどを栽培している。長浜さんの農園の野菜や果物は、味がよい高級品として人気が高く、県外にも出荷されている。

貴重な宮古島産イチジクをユニークなパッケージ商品に

「島の魅力は、農家さんとの距離が近いこと」と話すのは、宮古島産のフルーツなどを使ったジェラートを製造・販売する「株式会社リッコジェラート」の代表取締役・前納豊さんだ。高価な価格で販売される1個のフ

ルーツの陰には、食べるとおいしいのに形が悪い、出荷のタイミングが合わなかったなどの理由で埋もれてしまっているものがある。前納さんは島内の生産者からそれらを引き受け、ジェラートやフルーツシロップなどの加工品を作ってきた。今回、新たに商品化に着手した「イチジクのドライコンポート」は、島内で無農薬栽培する長浜和彦さんの農園のもの。自家堆肥を使い育てたイチジクは大変味がよく、地元の人気が高い。フリーマーケットでも人気商品だ。しかし余剰品の冷凍ストックの出口がなく、長浜さんから活用法の相談を受けていたという。

「こんなにおいしい素材を、すべてジェラートやジャムにしてしまうのは惜しいと感じ、別の形としてドライフルーツにできないかと考えました」と前納さん。

最大の課題は解凍時に発生するドロップ(水分)。そのまま乾燥させると、旨みや香りが水分とともに抜けてしまう。そこで採用したのが、いったんマリネし、抽出したドロップで煮詰めて再び味を戻す方法。本事業のアドバイザーからの提案で、ハイビスカスのクエン酸シークワーサー、宮古島産もろみ酢などさまざまな種類の酢を試したところ、最も相性がよかったのはイタリアのバルサミコ酢。これにハイビスカスのク

「世界中の美味しいものが集まる東京で勝負するのもカッコいいが、自分にとってのカッコいいは、この島にしかないもの、美味しいものを作ること」と前納さん。



エン酸を加えることにした。紅茶とペーリングする味わい方もユニークだ。「ドライフルーツだけではお土産として、ありきたり。旅の時間を思い出しながら飲みたくなるような、お茶との組み合わせです」。カップで紅茶を淹れ、抽出を待つ間にイチジクを少しずつ味わい、半分は紅茶に投入。するとイチジクの味と香りが紅茶に移り、フルーツティーのよう楽しめる設計になっている。「これがゴールなのか確信はもっていませんが、イタリアンの料理人としての発想が生きた商品になったと思います」と話す前納さん。加工品を手がけるようになったのは、冬場のスタッフの雇用を守ることがきっかけ。さらに規格外品を活用することで、頑張っている島の農家さんたちの存在をアピールしたかった想いもある。長浜さんは現在、カカオの栽培にも着手しているそう。二人のコラボによる次なる商品にも期待がかかる。



琉花ファーム

代表 長浜優一郎さん 代表代理 長浜 瞳さん

那覇市出身の長浜さん夫妻が9年前、両親が趣味で営んでいた農園を引き継ぐ形で異業種から転身し就農。約1,200坪の農地に4棟のハウスを構え、マンゴーを栽培する。規格外のマンゴーを活用したジャムを販売するほか、キッチンカーではかき氷、ジェラート、ジュースなどを提供している。



「マンゴー農家として舌が肥えている自分たちと、タルト作りのプロである製菓会社、途中で意見が分かれることもありました。何度も話し合っ

てきた。」「マンゴー農家として舌が肥えている自分たちと、タルト作りのプロである製菓会社、途中で意見が分かれることもありました。何度も話し合っ

てきた。」「マンゴー農家として舌が肥えている自分たちと、タルト作りのプロである製菓会社、途中で意見が分かれることもありました。何度も話し合っ

てきた。」「マンゴー農家として舌が肥えている自分たちと、タルト作りのプロである製菓会社、途中で意見が分かれることもありました。何度も話し合っ

てきた。」「マンゴー農家として舌が肥えている自分たちと、タルト作りのプロである製菓会社、途中で意見が分かれることもありました。何度も話し合っ

てきた。」「マンゴー農家として舌が肥えている自分たちと、タルト作りのプロである製菓会社、途中で意見が分かれることもありました。何度も話し合っ



瞳さんが運営するキッチンカー。かき氷、ラッシー、マンゴージュース、スムージーのほか、収穫期にはカットマンゴーも提供している。生産農家がお客さんの声を直接聞ける機会は貴重で、加工品開発のヒントになるとともに、大きなモチベーションになっている。「ぜひ、美ら海水族館にもマンゴーのキッチンカーを出したいですね。」

新たにパイの開発も検討中だ。

「自己評価は70点。まだまだおいしくできると思います。そして、タルトの取引先も募集して増やしていきたいです」。販路はオンラインや道の駅、ファーマーズマーケット、空港での取り扱いも交渉中。今後は改良を加え、さらに果肉感を向上させるとともに、新たにパイの開発も検討中だ。

納得の出来栄です」と優一郎さん。パッケージについても見せ方を全面的に見直し、より洗練されたデザインになった。

10回以上の試作を繰り返し完成した商品は、口元にもっていくとマンゴーの瑞々しい香りが広がり、フレッシュフルーツの食感も楽しめる。「おきなわ島ふくどぐらんぷり」の試食でも、「生のマンゴーを食べているみたい」と評判は上々で、夫妻は自分たちの方向性は間違っていないことを改めて確信したという。



「マンゴー農家が作る本気のマンゴータルト」5個入り・1,500円(税込み)。マンゴーは自家栽培を含む100%県産を使用し、製造は沖縄お菓子で50年以上の実績がある「しろま製菓」に委託。生の果実にてできるだけ香りと食感を近づけようと、試行錯誤のすえに完成。常温保存可能な個別包装、箱型パッケージに仕上げた。

夏が旬のマンゴーのおいしさを1年中、日本全国の人に伝えたい！農家の本気が結実したマンゴータルトが完成した。

生のフルーツよりおいしいタルトを目指して

沖縄を代表する高級フルーツのマンゴー。しかし、高価で販売できないのは収穫量の約半分。長浜優一郎さん・瞳さん夫妻の「琉花ファーム」では、表面に傷があったり、形が不ぞろいなものを加工品として活用。オンラインやキッチンカーで販売している。

「ジャム、ジェラート、ジュースのどれも好評なのですが、お客さんからのリクエストで圧倒的に多かったのが、

一定の固さと粘度が必要だ。紅芋に比べマンゴーは水分が多く、果実の風味を生かすためピューレを多く入れすぎると形が崩れてしまう。香りと味を最大限に引き出し、さらに形状を保てるか。このバランスを見極めることが最大の課題だった。試行錯誤が続くなか、アドバイザーからの言葉が開発の方向性を定めるきっかけとなった。

「加工品は青果よりおいしくなければならぬ」。この一言により、味の完成度を徹底的に高めることに意識を集中させた。

一定の固さと粘度が必要だ。紅芋に比べマンゴーは水分が多く、果実の風味を生かすためピューレを多く入れすぎると形が崩れてしまう。香りと味を最大限に引き出し、さらに形状を保てるか。このバランスを見極めることが最大の課題だった。試行錯誤が続くなか、アドバイザーからの言葉が開発の方向性を定めるきっかけとなった。

「加工品は青果よりおいしくなければならぬ」。この一言により、味の完成度を徹底的に高めることに意識を集中させた。

一定の固さと粘度が必要だ。紅芋に比べマンゴーは水分が多く、果実の風味を生かすためピューレを多く入れすぎると形が崩れてしまう。香りと味を最大限に引き出し、さらに形状を保てるか。このバランスを見極めることが最大の課題だった。試行錯誤が続くなか、アドバイザーからの言葉が開発の方向性を定めるきっかけとなった。



株式会社 沖縄美健販売

代表取締役社長 宮国良和さん

地域に根差した健康食品の開発・販売を目的に2016年設立。浦添市でスタートした養蚕事業では、高齢者の働く場・生きがいづくりとともに、ジャム作りなどの学校教育を実施。耕作放棄地を活用した農業振興、桑の枝(左下)のチップを土壌改良に利用するなど、「桑事業 SDGs プロジェクト」を手がけている。



また、生の葉をそのまま乾燥・粉末化する製法から、乾燥前にブランチングという蒸し工程を加えたことで葉本来の色が損なわれず、鮮やかな緑色のパウダーが完成した。分包を箱入りにしたのは、手に取ってもらいやすくするため。新芽から成長する葉をイメージした緑色のグラデーションは、宮国さんのアイデアだ。

無農薬でノンカフェインのため、子どもにも安心して飲んでもらえる。「おきなわ島ふくどぐらんぷり」で提供した試飲では、「甘みがあって、おいしい」と高評価だった。



「うらそえ織」は、浦添市内で養蚕された蚕の繭から糸を挽き、染め、織りまですべて手作業で仕上げる絹織物。「浦添市養蚕絹織物施設サン・シルク」とは、原料の桑の葉を共有している。



「桑パウダースティック」3g×10包入り・600円(税込み)。沖縄県産桑葉のみを使用したパウダーの分包タイプ。絹織物用の繭の生産に当たり、蚕の食用に栽培した桑の葉の余剰を活用。持ち運びやすく使いやすい箱入りの分包を製品化した。桑の葉に含まれる成分には血糖値に関する研究報告があり、無農薬・無添加の健康食品として期待できるほか、料理、お菓子作りにも使える。

絹糸を作るため蚕に与える桑の葉は昔からお茶としても親しまれてきた。栽培現場の「もったいない」から生まれた商品が、地域を元気にする。

特産品創出から派生した健康食品を地域の宝に

浦添市で2006年からスタートした養蚕事業。蚕の飼育に欠かせないのが桑の葉だ。これを栽培する現場スタッフたちの、「もったいない」という声から生まれたのが、「株式会社沖縄美健販売」が商品化した「桑パウダースティック」だ。開発の経緯を、代表取締役社長の宮国良和さんに聞いた。

「桑は、おもに浦添在住のシルバークの力を借り、農薬不散布で栽培しています。しかし、蚕が食す以外の葉は大

量に廃棄されていました。これを見かねたスタッフは乾燥葉のお茶を考案したのが始まりです」。

桑の葉はビタミン、ミネラル、食物繊維のほか、抗酸化作用をもつポリフェノールの一種、ルチンを含むことでも知られている。国内で養蚕が行われていた地域では、昔から乾燥葉をお茶にして飲む習慣があった。

今回、本事業を活用し着手したのは、パッケージの大幅な刷新。既存の主力商品「てだ桑茶」は、県外向けに販売する際、方言の「てだ(太陽)」の説明が必要なこともあり、情報過多なパッケージになっていた。アドバイザーからの提案もあり、シンプルなデザインを採用し、商品名も分かりやすくストレートなものに変更した。

健康志向の高まりとともに、活用シーンの広がりにも、宮国さんは大きな期待を寄せている。

「インバウンド需要で、茶処では抹茶不足が深刻と聞いています。乳製品との相性もよく、ラテにも使えます」。

「小さなお子さんがゴクゴクと飲む姿は、見ていて本当にうれしかったです」と宮国さん。ほかの地域の事業者との連携も始まっており、ジェラート、餃子の皮、パンやカステラとしての引き合いもある。

販路開拓コース

今年度、新たに開設された「販路開拓コース」に2事業者が参加した。
ブラッシュアップした商品を、より多くの人に届けるために必要なことは？

ぼーのファーム / 石垣市



宮良 央さん

石垣島の白保地区で約150頭の牛を飼育する傍ら加工品開発に取り組む。令和5年度6次産業化スタートアップ事業の第1期生。翌年度は本事業にエントリーし、自社牧場で飼育した経産牛を活用した加工品を商品化。外も肉スライスを島産の塩に漬け込み、桜のウッドチップで燻製にした商品で、「2025おきなわ島ふ〜どグランプリ」では最優秀賞を獲得。



「牛飼い仕込み いのちのビーフジャーキー」
30g・650円（税込み）



販売地域に合わせたアプローチと
生産現場の基盤強化が必須

スタートアップ事業に引き続き本事業の支援を受け、新たに開設された「販路開拓コース」にエントリーした宮良央さん。テストマーケティングとして大阪市内のセレクトショップで、2日間の試食販売の機会を提供された。また、本島のセレクトスーパーでは毎月1回の試食販売を継続し、那覇市で開催された商談会へも参加。異なる現場を経験し、売場の違いを痛感したという。

「おきなわ島ふ〜どグランプリの受賞歴だけでは、簡単に売れないことが分かりました。食べてもらえればおいしいという評価をいただけるのですが、パッケージやキャッチコピーだけでは伝わりません。県外では石垣島のビーフジャーキーであること、本島では牛飼いが作って持参しているなど、一歩踏み込んだストーリーの紹介とともに、地域に応じた接客方法が必要であることを学びました。」

その学びは、確実な成果につながっている。試食販売の継続により、委託販売から仕入販売に関係性が発展したほか、商談会では都内のスーパーと複数回の取り引きが実現。また、生産現場の重要性を再認識する機会にもなったと宮良さんは話す。

「受注に応えられる安定的な供給体制が不可欠です。試食販売や商談会でいただいた声をフィードバックして商品をブラッシュアップしながら、もう一度生産現場を見直し、基盤を強化することで経営の安定化を図っていききたいと思います。」

芳沢農園 / 石垣市



芳沢 雅さん

パティシエを経て家業の農業を継承。圃場ではカボチャや島バナナ、島唐辛子を栽培している。農業経営の安定化と、地域の高齢者が活躍する場を創出するため、加工品作りに着手。島唐辛子の収穫とコーレーグース作りは座ったままの作業が多いため、体への負担が少ないことから、かつて祖母と曾祖母が手作りでいた「グース」の味を復活させ、商品化した。



「おばあちゃんのていだくーす」
170g・918円（地元小売価格 / 税込み）



販路拡大の足がかりは信用づくりから。
レシピの提案で認知度アップを目指す

「いいものを作っているけど、販路が確立していなければ売れません。そのノウハウを学ぶためにエントリーしました。それに、一農家ではバイヤーさんや販売先との交渉の際に信用を得にくいのです。本事業の支援を受けていることが信用につながるの期待もありました」と芳沢雅さん。

大阪と県内での試食販売を通じ、コーレーグースが沖縄そば専門の調味料である固定観念が、県内外を問わず強いことが分かった。タバスコの代わりにピザやパスタ、カレー、ラーメン、味噌汁に加えるなど具体的な使いかたを丁寧に説明することで、興味をもってもらえたという。

「お客様のほうから、『こんな使いかたもいいね』と逆に提案してもらった

ともあり、参考になりました。」

試食販売での直接対話や、商談会でのバイヤーの意見がヒントになり、リーフレットとウェブサイトのコピーをより訴求効果の高いものへブラッシュアップ。手に取ってもらいやすさと試しやすさを考え、小容量のボトルもラインナップに加えた。さらに、個人では参加が難しかった、スーパーマーケット・トレードショーの視察の機会を得られたことも、大きな成果だ。

現在は生産体制の強化のため、鳥や害虫への対策としてハウス導入を検討している。今後はウェブサイトで紹介している活用法とレシピを充実させ、「日常使いできる沖縄のスパイス」としての認知度を高めることで、さらに販路を開拓していく。

沖縄らしさにあふれる、 個性的な味わいの8商品がエントリー！ 「2026おきなわ島ふ〜どグランプリ」

本事業は、平成28年より「沖縄県6次産業化人材育成活性化事業」としてスタートし、令和7年からは「県産農林水産物活用連携支援事業」に引き継がれて実施されているもの。県内の農林漁業者や、地域の生産者と連携した商品開発を行う事業者を支援し、1年間、専門家のアドバイスによるブラッシュアップを目指す。その商品のお披露目の舞台になり、評価を行うのが、「おきなわ島ふ〜どグランプリ」だ。これまで136商品がエントリーし、43商品が賞を獲得。その後、県内のファーマーズマーケットや百貨店、土産物店の人気商品になったものも多くなる。

2026年1月24日(土)・25日(日)の2日間、那覇市・奥武山公園で開催された「おきなわ花と食のフェスティバル2026」会場内にブースを設置。専門家とバイヤーによる評価と、会場で試食をした来場者約800名の投票結果を点数化した合計得点によって審査が行われた。



2日間とも晴天に恵まれ、家族連れを中心に入場待ちの行列ができるほどの盛況ぶり。来場者は出品者が提供する試食品を味わい、「自分で買いたいもの」「プレゼントしたいもの」「沖縄らしいもの」の3商品を選んで投票。



上/イベントと授賞式終了後、ステージ上には出品者と関係者が集まり、記念撮影を行った。右/最優秀賞は、「ウイングアーク1st」に決定。

最優秀賞は、農福連携で取り組んだ 沖縄市・ウイングアーク1stの 「島の恵みのヴィーガンキャロットケーキ」が獲得！

エントリーした8商品のなかから、最優秀賞は「ウイングアーク1st株式会社」(沖縄市)の「島の恵みのヴィーガンキャロットケーキ」が受賞。続いて優秀賞に「さし草屋」(南城市)の「思いがよりそうまぜごはんのもと」が、審査員特別賞には「カヤックゼロ」(石垣市)の「八重山アイス(車海老&塩キャラメル)」が決定した。

審査委員長の琉球大学農学部教授・内藤重之氏の総評によると、最優秀賞のキャロットケーキは、ヴィーガン仕様でありながら豊かな味わいを実現している点が高く評価された。優秀賞のまぜごはんのものは、厄介者として扱われるさし草を主原料に、大人から子どもまで毎日おいしく食べられ、価格も手ごろであること、審査員特別賞のアイスクリームは、竹富島の車海老、黒島の塩、石垣島の生乳にこだわった原料の沖縄らしさが高く評価された。

最後に主催者を代表し、沖縄県農林水産部長・喜屋武盛人氏が登壇。「今回はマンゴー、ニンジン、車海老など馴染みのある原料を使用したものから、さし草、桑、よもぎといった茶葉、県内では希少なイチジク、一般にはまだまだ知られていないフィンガーライムを使用したものまで、個性豊かな沖縄の農林水産物の魅力を再発見できた。沖縄県としては引き続き6次産業化に取り組む事業者への支援を強化していく」との言葉で締めくくり、閉会となった。



⌘最優秀賞「島の恵みのヴィーガンキャロットケーキ」 ⤴優秀賞「思いがよりそうまぜごはんのもと」 ⤵審査員特別賞「八重山アイス(車海老&塩キャラメル)」

EDITOR'S NOTE

〈編集後記〉 編集人・株式会社アール・ピー・アイ 奥野俊志

石垣島のカヤックゼロが取り組んでいるのは、農業×畜産業×漁業×加工業という非常に幅の広い連携事業である。商品化を行ったのは「ゼラート」であるが、もともと石垣島の生乳と黒島の塩を使った商品を開発していて、今回はこれに加えて、波照間島の黒糖、竹富島の車エビを取り入れて新商品を完成させた。

この取り組みのユニークなところは、生乳、塩、黒糖、車エビ

という複数の島の一次産品を横断的に統合し、それぞれの島の個性をまとめて一つの商品として再編集している点だ。もう少し深めていけば、石垣島：酪農、黒島：ミネラル豊かな塩、波照間島：日本最南端の黒糖文化、竹富島：海の恵み(車エビ)。つまりは「八重山の個性豊かな地理そのもの」を食べる商品といえ、「単一地域の6次産業化」ではなく、「島間連携型6次産業化」という、ある意味沖縄らしい6次産業化の形である。