

## 販路拡大や安定供給を担い、 宮古島産紫芋の6次産業化に尽力

沖縄製粉 株式会社

代表取締役社長



たけうち いちろう  
竹内 一郎



宮古島産紫芋「ちゅら恋紅」を使用し、南国食楽ZUで製造を行っている「紫芋ケーキ」(写真左)と「紫芋ガレット」(写真右)。宮古島産「ちゅら恋紅」は加熱しても鮮やかな紫芋で発色し、パンや菓子など幅広い商品に使用が可能。ペーストやパウダー、ダイスカットなど商材に合わせた様々な形で取扱いを行っている。

沖縄製粉 株式会社

■住所：那覇市通堂町 1-1  
■TEL：098-868-3141 FAX：098-868-8279

### 官民連携事業で自社の流通網を活用

県内唯一の製粉メーカーとして知られ、昨年創業60年を迎えた「沖縄製粉株式会社」。2013年からは新規事業として、宮古島市や同市の加工品製造会社「南国食楽ZU」と連携した宮古島産紫芋の6次産業化に取り組んでいる。現在進めているのは、菓子類の原料として使われる紫芋ペーストなどの販路開拓だ。

「離島フェアで紹介されていた紫芋ペーストの販路が無く困っているという話を聞いたことがきっかけです」と竹内社長。海外に販路を見出し香港で売り出したところ、沖縄ブランドとして高く評価され、好調な滑り出しとなった。現在はペーストを加工した紫芋パウダーも加わり、県内外の食品メーカーやコンビニなどから引き合いがある。

### 農業の発展に不可欠な安定供給のベースをつくる

色が美しく紅みの強い宮古島産紫芋「ちゅら恋紅」は、紫芋ペーストを使った菓子も発売されている。しかし同社では2次・3次加工品の製造は行わず、現段階では「原料を安定的に供給する仕組みづくり」に重点を置く。商品が売れずに農家の生産が止まるという問題が後々生じないようにするためだ。販売先主体ではなく、生産者の意向を聞きながら事業を進め、農家から紫芋を安定的に買い取ることができれば、生産者との信頼関係も生まれる。

紫芋は年2～3回収穫できるため、契約農家数を増やして収穫時期を調整すれば一年を通した生産も可能だ。機械化により高齢者でも携わりやす

いという利点もある。また、宮古島の農地面積は県全体の約30%と広く、水資源が豊富で、行政も畑の整備に力を入れており、紫芋以外の作物も基幹産業になる可能性が高いという。

恵まれた環境にありながら現状ではサトウキビ依存型で農家の収入は低く、“売れる農業”への道は険しい。しかし「農家が主体となり、安定した生産量と品質管理を徹底すれば6次産業は必ず成功する。継続的な産業にするためには、顧客のクレームをもチャンスに変える自発的なエネルギーが必要です」と竹内社長。紫芋の事業が農家の生活に安定をもたらし、沖縄を代表するような6次産業になることを目指している。

### 新たな商材や海外展開に活路

同社では紫芋の事業を機に、宮古島市から依頼を受け、同市の第三セクターである農産物加工所、コーラル・ベジタブル社の経営再建を検討中。宮古島産アロエベラを原料とした化粧品や健康食品といった新ジャンルの開拓を模索している。また、本島では直営のベーカリーやドーナツカフェもオープンした。

「新規事業を通したネットワークの広がり期待している」と竹内社長は意欲を示す。TPPによる貿易自由化や人口減少、高齢化などによる将来的な変化を見据え、今後は製粉に留まらず、県内で新しい商材を展開し、シンガポールやマレーシアなど海外での販売を強化していく考えだ。かつての大交易時代のような活発な物流で、県全体を活性化させることが同社の大きな目標となっている。