

沖縄の農林漁業者と中小企業のチャレンジ  
 沖縄在来の柑橘類で新しい商品を開発

# カーブチー加工商品

法認定業者 (中小企業)

(株)オキネシア(商品企画、販売)

法認定業者 (農林漁業者)

島袋吉和、平良朝生(伊豆味カーブチー農家)

## 事業概要

沖縄の方言「カー」は皮、「ブチー」は厚い、その名を表すカーブチーという柑橘類、沖縄で550年前から文献にも記されている馴染み深い果物。しかし今はシークァーサーやタンカンに隠れ生産量も少ない。オキネシアはこのカーブチーのシークァーサー



株式会社 オキネシア  
 代表取締役社長 金城幸隆さん

やタンカンにも負けない芳香を使い農家と連携して新商品を開発している。

今回の連携の詳細を  
 お聞かせ下さい。

## 生産者インタビュー

当社、オキネシアでは7〜8年前からカーブチーを使った商品について自社で取り組んできました。その時から伊豆味のみかん生産組合とおつき合いがはじまり研究用として供給を頂いていましたが、カーブチー生産農家さん達の中心メンバーである島袋さん、平良さんと連携することができカーブチー原料を安定供給してもらっています。

また、アロマ関連ではアロマテラピー用オイルはもちろんの事、カーブチーの爽やかな香りを楽しむ線香も開発しています。沖縄では、先祖崇拜の行事が多く、線香類の需要は大きいのですが、ほぼ県外品や輸入品にたよっている現状です。地元の素材で沖縄ならではの線香を作ってお供えることができたら、きっとご先祖様も喜びますよね(笑)。

開発している商品の詳細を  
 教えてください。

現在、カーブチーをつかった食品とアロマ関連の商品を開発しています。カーブチーを使った食品はカーブチージュースやコンフィチュールになります。コンフィチュールとは高級ジャムと言われるものです。カーブチーの果汁を使い蜂蜜やハーブをブレンドしたもので、パンやビスケットに塗ったり、紅茶に入れ香りを楽しんだり料理の隠し味にとホテルを中心に観光客へ新しい利用法や食べ方の提案をしながら販売していきたいと思っています。

今回の連携で  
 何か変わりましたか？

そうですね、農家との連携がスムーズに決まって事業の進行のスピードが早くなりました。また、今まであやふやだったお互いのメリットを明確にすることで役割分担がはっきりしました。カーブチー農家さんはこの連携によってカーブチーの無農薬栽培に取り組

んでいます。今年の10月には無農薬カーブチー第一号ができあがります。農家さんがこの連携によって無農薬という付加価値のついたカーブチーを作り私達は安心安全な商品が開発できます。また、この商品開発でカーブチーの認知度アップ、消費の拡大といったことを見込んでいます。

## 今後の展開

まず、開発商品の拡大です。シークァーサーやタンカンと違い商品化された物が少ない為、カーブチー商品のラインナップを増やすことです。農家さんにもカーブチーを安定供給してもらいたい地元で加工できれば商品化や県外への販売も進むと思います。



カーブチーのコンフィチュールとジュース

シークァーサー、タンカンにつづいた第3の柑橘類カーブチーが沖縄の新たな特産品として県外デビューする日も近いだろう。



株式会社 オキネシア

〒903-0815 沖縄県那覇市首里金城町4-71-12  
 TEL 098-882-2577 FAX 098-882-2578