

沖縄の農林漁業者と中小企業のチャレンジ

ブランド野菜の加工食品で県外市場開拓

沖縄ブランド野菜シリーズ

法認定業者（中小企業）

（有）みどり食品（食品製造業）

法認定業者（農林漁業者）

仲西栄二・久米敬助（ニンジン生産）

新里聡（ピーマン生産）

事業概要

沖縄本島南部で生産された野菜は、ミネラル分が豊富で甘味が濃厚と言われている。（有）みどり食品では糸満産のにんじん生産技術を有する農業者（仲西氏・久米氏）八重瀬町にてピーマン生産技術を有する農業者（新里氏）



有限会社 みどり食品
部長 渡慶次 睦子さん

と連携し安定供給を受け栄養価の高い産地限定惣菜や加工食品の開発を行い県内外の販路開拓を行なう。

生産者インタビュー

今回の連携の詳細を
お聞かせ下さい。

糸満市や八重瀬町からの推薦がありました。新里さんは八重瀬町のピーマンのエコファーマーを取得していて60件以上の農家をまとめています。仲西さんと久米さんは糸満市のニンジン部会のメンバーです。みなさんが作るピーマンもニンジンも色が綺麗で甘く、生で食べてもおいしい野菜なのですが、どうしても規格外品が出ます。みどり食品は、長年、南部に拠点工場において食品製造を行っているのですが、これら規格外品を地域の農家さんの安定収入に役立てたいという思いと、消費者の産地のわかる安全な食品へのニーズに応えるため連携して取り組むことで一致しました。

どのような商品を開発
したのでしょつか？

基本的には、ピーマンとニンジンの地元沖縄での普及と浸透を図るため、惣菜や加工食品に活用し新しい食べ方の提案を行いながら素材の認知を高めるPRをしていく予定です。今、具体的になりつつあるのは饅頭ですね。その他数種類の商品と同時に開発していましたが、もともと饅頭を作っていた経緯がありまして去年から機械も導入して生産体制を強化しております。

ピーマンを皮に使った色鮮やかな緑色の豚まんや餡と皮にもニンジンを使ったオレンジ色のニンジン饅頭については商品開発も終わりました。あとパッケージの調整が付けばファーマーズマーケットで販売の話が進んでいます。

また、野菜には収穫期という問題がありますので、収穫時に加工しペーパースト状にして保存しています。これも商品の一つで主に業者向け原料になります。

今後の展開

今年の目標は、この饅頭の製造・販売を安定させることですが、2年目以降はちゃんぶるー、きんぴら、チンジャオロースーなど、産地限定の惣菜セットを開発し、県内量販店のほか県外で行なわれる沖縄の物産展に出品することが目標です。

現在、みどり食品では野菜を中心とした商品の開発を進めています。今までは、ただ、ニンジンの身だけ、ピーマンの身だけを使うという開発でしたが、今回はニンジンの皮も丸ごと使った商品など他の開発者とは違う目線で取り組みたいと思います。

（有）みどり食品ではこれ意外にも野菜の収穫効率を



野菜ペーストと饅頭



有限会社 みどり食品

〒901-0511 沖縄県島尻郡八重瀬町字港川1222
TEL 098-998-3410 FAX 098-998-5326