

沖縄の地域資源の活用・沖縄生まれのおすすり商品

ゴーヤーともろみかすを使った調味料を開発

ゴーヤペースト もろみドレッシング

活用した地域資源

沖縄島野菜(ゴーヤー)、沖縄の塩、沖縄黒糖、琉球泡盛

事業概要

沖縄の特産品、ゴーヤーを使った商品は数々あるが、ここゴーヤカンパニーではペースト状にした調味料を開発。新しいアプローチで開発した、商品の詳細を聞いてみた。



ゴーヤカンパニー 有限会社
代表取締役 伊良皆 誠さん

生産者インタビュー

今回開発した「ゴーヤペースト」とはどのような物でしょうか？

弊社はゴーヤカンパニーという名の通りゴーヤーに特化して特産品をつくっています。ゴーヤーは沖縄の特産品ですが、地域性の問題で出来不出来の変動があります。沖縄県の人なら解りますが、台風でかなりの被害を受けます。それを解消したくて開発を行ってきました。収穫できるときに収穫し、どれだけ長く保存するかがテーマでした。そして出来上がったのがゴーヤペーストです。青果のゴーヤーをそのままの栄養価で、みずみずしさや鮮やかな色を残したまま、皆さんにお届けできないかということを開発しました。

栄養価はわかりますが、色にまでこだわったんですね。

生産工程の中で加熱をすると緑色の部分が変色していくので、加熱をなるべくおさえてつくるといふことを念頭におきました。今回の製法は特許に申請しており、もうすぐ返答が出ると思います。この製法は基本的には加熱をしないで、商品を流通にのせるというものです。



ゴーヤペーストをかけた豆腐

この製法で製造したゴーヤペーストは、業務用を石垣島のホテルやレストランにおろしています。あとは自社の食堂で「ゴーヤそば」というゴーヤーを麺に練り込んだそばがあるんですが、そのスープに溶かす出汁として使っています。

非加熱で長期保存という製法を開発したのですか？

もともと物流にのせる場合、安全性を保証しなければならぬのですが、その中でどうしても加熱殺菌等の殺菌過程が大前提です。しかしそれをやると鮮やかな色が褪色してしまいます。これを改善したいと思いました。弊社の場合は他の抗菌作用のある食材を組み合わせていくことで、お互いに自然殺菌をしていくという方法に辿り着きました。特許出願中にて詳しくはお話し出来ませんが、1年ぐらい組み合わせと実験をくり返し、長期保存と鮮やかな色という2つの目標を達成しました。

ゴーヤペーストですがどのように味わうのがいいのですか？

このゴーヤペーストについては色々な用途があり、今レシピをまとめようかと思っています。これは長期保存型野菜調味料と明記していますが、野菜のソース、野菜の調味料です。今までに無い商品で使い道も幅広く使って欲しいです。例

えは豆腐にお醤油がわりにゴーヤペーストをかけていただくとか、野菜不足の方にはソースとして使ってもらうと野菜不足の解消にもなります。

他にも開発中の商品があると聞きましたが？

沖縄の呼名で「カシエー」と呼ばれる、泡盛のもろみかすです。この泡盛をつくる時にできる副産物を有効活用することで、地域に貢献できるのではないかと思います。これに関しては最終的な段階に入っています。2年前から試行錯誤をくり返し、協力してくださる企業さんとの努力で、来年の1月ぐらいに皆様の食卓へお届けできるとおもいます。

ゴーヤーをつかった特産品は沖縄では多々あるが、ゴーヤーの色にまでこだわった商品を開発したものは初めて。このゴーヤペーストが全国の食卓を鮮やかに彩る日も近い。



もろみドレッシング

ゴーヤカンパニー 有限会社
〒907-0024 沖縄県石垣市宇新川433
TEL&FAX 0980-83-5814
http://www.58company.com/