

沖縄の地域資源の活用・沖縄生まれのおすすめ商品

今帰仁村のものづくりの匠達が
観光産業の拡大をめざす

今帰仁ブランド商品 体験型観光プログラム

活用した地域資源

豚、ハイビスカス、沖縄島野菜(クワンソウ、野菜パイヤー)、マンゴー、パイナップル、沖縄黒糖、やんばるの森、琉球王国のグスク及び関連遺産群

事業概要

今帰仁の製造業6社から始まった今帰仁ブランド協同組合。各社今帰仁の特産品として確立されているが、今回さらなる飛躍を求め今帰仁ブランドの開発育成に動いている。



今帰仁村商工会
経営指導員 豊里友一朗さん

生産者インタビュー

開発中の体験プログラムの状況をお聞かせ下さい。

現在の進行状況は3年計画の1年目として今帰仁村の観光資源の調査と基盤づくりに取り組んでいます。今帰仁村の製造業6社のメーカーで、もの作りの体験を通じた、観光と特産品のマッチングを考えています。

具体的にはどんな体験ですか？

まず黒糖を作っている共栄社さんでは畑でのキビがりから始まり、絞って黒糖を作り、ラベル作りまで行います。ゆめじんさんはハイビスカスの化粧品を作っている会社です。自社農場の無農薬栽培のハイビスカスの花や葉を積んでもらって、シャンプリーブクリを体験してもらいます。また有限会社そーれ(女性の生活研究会で作られた会社)では、沖縄料理や今帰仁村産果物でのジャムづくりの体験があります。おっぱ乳業ではアイスクリーム作りから、沖縄産の果物を使ったパフェまで作ります。金城ミートはソーセージ作りを検討中。今帰仁アグリについてはアグリーを正しく理解してもらおう為の、ファンクラブを作りたいと考えています。この



今帰仁ブランド商品

中の幾つかは年明けの桜祭りに合わせてモニターツアーを組みます。そしてツアーの目玉として桜の季節です。今帰仁ブランドまでやりま

ブライダルまであるのですか？

世界遺産群に登録されている今帰仁城跡でブランドを考えています。現在今帰仁城を管理している企業組合にハンドリングしてもらい、引き出物はすべて今帰仁ブランド協同組合商品の詰め合わせセットを考えています。

商品開発についてお聞かせ下さい。

アグリに関してはしゃぶしゃぶセット、焼肉セットを開発しました。生産・販売体制が整い次第、販売を予定しています。また、去年の全国展開事業の中で試作品だったオリジナルのジャムを販売できるように改良して量産体制をとっています。黒糖に関してはソフトタイプを開発しました。従来の黒糖の食感と違い柔らかく味もマイルドです。失敗作から始まった思わぬ発見で、今は安定して生産出来るように対応しています。

地域資源に関する見解をお聞かせ下さい。

地域資源というのは、その地域でできる特産

品や材料だけではなく地域のリーダースhipをとる人間(地域の資源を活用する人)がいないと、商品として世に出ていけません。こういう人間こそ地域資源といえるのではないかと思います。特産品だけ、観光地だけではなく、この2つをマッチングすることで、地域資源の一時の盛り上がりではなく、継続的な活性化が成り立つと思います。

また、体験を通じてお客様とコミュニケーションを図り、今帰仁ファンを増やしたい(作り手の顔が見える！まじめなモノづくりをしているという認識を高める！ファンの開拓・育成と観光事業と同時進行で各社製品の開発・改良・販路開拓(本業部分の強化)にも取り組んでいます。

体験メニューの開発も商品の開発も素材を活かす人間次第。今帰仁ブランド協同組合の6社は地域のリーダースhipをとり今帰仁ブランドを全国に広め、今帰仁村を活性化させる地域のカリスマになるに違いない。



今帰仁ブランド協同組合
〒907-0001 沖縄県今帰仁村仲宗根99-3
TEL 0980-56-4474(今帰仁商工会内)
FAX 0980-56-2796