

沖縄の地域資源の活用・沖縄生まれのおすすり商品

石垣島産パイナップルを加工して フレッシュジュースやジャムを開発

石垣島産

パイナップル商品

活用した地域資源

パイナップル

事業概要

石垣島の特産品、基幹産業であったパイナップル一時期は安価な外国産に押され危機に陥った。株式会社日清は独自の技術で加工し石垣島のパイナップル産業の復活を目指している。



株式会社 日清
グループ経営企画管理本部 本部長 前田哲男さん

生産者インタビュー

独自の技術で石垣島でのパイナップル産業を復活させたことですが？

もともと石垣島でパイナップル産業は一大基幹産業だったんですが、外国産品に押されて10社以上あった加工工場が一時期全て無くなってしまったんです。パイナップルは青果として売れる時期や量は限られていて大半は加工用です。農家さんが加工用につくったものは、すべて廃棄しなければならなくなっていました。その後何とか加工工場を復活させようとしたんですが、うまくいきませんでした。その中で弊社の関連会社が添加物を使わないで鮮度保存できる技術、「素システム」という独自の技術を使い、石垣島でのパイナップル産業復活をスタートさせました。

独自の技術「素システム」とは
どのようなものですか？

添加物を加えない鮮度保持技術なのですが「素システム」と呼んでいます。まず果物を使ってそのままの姿と包丁などでカットすればそこから菌はいりません。その菌を極端に減らす事ができれば鮮度を長く保持できる。スタートがお

そければゴールも遅くなるということです。そのノウハウは生産工程の中の機器も含めたトータルのシステムを素システムと言います。おおまかに言えばもともと生物にある自然治癒力を高めるといふことですね。

その素システムで開発した商品は
どのようなものですか？

初めはカットフルーツから始めて、今の主力はジュースです。このジュースは全く添加物を使っていません。もちろん、加糖もしてません。実は皮も一緒に絞った、まさにパイナップル100%のフレッシュジュースです。本当のパイナップルの味です！素システムだからこそこの状態で長期保存ができました。この商品は大変評判が良く、本土の百貨店などで人気商品となっております。

現在開発中なのはパイナップルが入ったパイナップルゼリーやジャム等ありますが、今一番力を入れているのは、ホットパイナップルジュースです。笑われるかもしれませんが、これにはちゃんとした理由があります。それはホットレモンが世間的に認知を得ているのですからパイナップルでもできるはずなんです。またこのホットパイナップルジュースには冬のパイナップルを使うということです。これなら糖度が多少低くても、暖かくして飲みますので余分な糖度がいらぬ。酸味があるほうがいいから、商



石垣島産パイナップルジュース100%
パイナップルジュース100%

品になりまして冬の
間も農家さんの収入
も安定します。今研
究を重ねているところ
です。

今後は
どのような
事業展開を
お考えですか？

もともとは農家救済という理念があったのですが、今後は農業指導もしていきたいと思っております。今

トレイサビリティというものがありますが、例えば弊社が加工品をつくるその原料は、どうしているのか？これが農業漬けたら、嫌ですよ。このへんを含めて指導ができないかというのが課題ですね。また弊社では八重山ファームという農場を立ち上げましたが、今年の3月に有機JAS認定を受けました。これを機に近隣の農家さんを導いていければと思います。

石垣島のパイナップル、今後はブランド化し北海道の夕張メロンにも負けない特産品になるだろう。



マンゴージャム・パイナップルジャム

株式会社 日清
〒907-0001 沖縄県石垣市宇大浜1359
TEL 0980-82-2771 FAX 0980-88-8717