

# 沖縄県

沖縄県 農林水産部 流通・加工推進課  
地域事務局：株式会社バソナ農援隊

## CASE STUDY

事例



離島が中心となり、  
食のプラットフォームを構築  
「沖縄そば専用カレー粉」を  
地域ブランドに！

LFP  
パートナー数  
**20**  
社・団体  
2023.12現在

### プロジェクト創出に至るまで

- ▶ 離島など過疎エリアでは、地元の活気ある産業が乏しいため、起業・売り上げ向上・雇用環境などが構造的に厳しく、さらに、日本屈指の観光県でありながら、食の魅力に関しては評価が低いという課題があります。
- ▶ そこで沖縄初のローカルフードプロジェクトとして、沖縄の食のブランディングを目指し、1次・2次・3次事業者をはじめとするさまざまな事業者が参画して、まずは話し合える場づくりからはじめ、食で沖縄を盛り上げるためのプラットフォーム構築を目指します。
- ▶ プロジェクトでは「沖縄黒糖カレー」という新しい食ブランドを基に、地域の食をベースにした沖縄ならではの商品開発に取り組んでいます。さらにこのビジネスモデルを取り入れたい地域の事業者を増やすことを目指していきます。



左：宮古島を代表する名食堂の1つ湧泉家(わくみや)での試食テストでは、もっとカレー粉を送って！と店主からも高評価。等の評価を得た。

右：観光客で賑わう宮古島の燦(さん)伊良部島店での消費者アンケートでは、繊細なスープともマッチする、宮古の食文化を感じた等の評価を得た。



## STORY

プロジェクトの進行過程

連携して  
新しい価値  
づくりを。



石井 洋介さん

株式会社バソナ農援隊 地域創生事業部  
(地域事務局)



2023年9月

研修会・戦略会議

ローカルフードプロジェクト初参画の沖縄。初回の研修会ではその目的と狙いを説明。戦略会議では沖縄の現状や今後目指す姿などについてグループワークし、課題やアイデアを整理しました。

2023年11月

プロジェクトの  
誕生

沖縄の新たな食の統一ブランドの柱として、黒糖・島野菜・肉・魚をはじめとした沖縄食材を活用した「沖縄黒糖カレー商品群」の開発を検討。本年度は、沖縄そばにかけけるアイテムとして沖縄そば専用黒糖カレー粉の試作とテストマーケティングを実施し、来夏の観光シーズンに商品化を目指します。  
※宮古エリアでは、沖縄そばにカレー粉を振りかける特有の食文化が存在します。



2023年12月

商品開発の工程

県内にて4店舗を展開する黒糖カレー専門店のアじとやが多良間島産のスパイスで構成された「たらま七味」とコラボし、商品開発を重ね、試作品第一号が完成!!

2024年1月

試食会の実施 &  
テストマーケティング

宮古島にある6店舗の沖縄そば店・飲食店にて、試作したカレー粉(瓶詰)と商品POPを設置し、オンラインアンケートを実施。消費者の声を聴く実証実験をスタート。今後の展開を検討する上での貴重な意見として活用する予定です。



## VOICE

プロジェクトメンバーの声



株式会社あじとや 取締役  
永井 義人さん

「地消地産」の発想  
地元の素材を活かした  
テロワール型商品を

「沖縄黒糖カレー」専門店を展開していて、新しいカレー粉をつくらうというアイデアは以前からありましたが、LFPに参加して生産者や離島の飲食店とのネットワークができ、具体的に動き出しました。「地産地消」という言葉がありますが、私は「地消地産」の発想。地元でニーズのあるものを地元でつくらうという考えです。宮古島で沖縄そばにカレー粉をかける習慣があるのを知り、だったら沖縄産のスパイスでカレー粉をつくったらどうか、それは「テロワール(土地の個性)」のようなものを感じられるのではないかと思います。多良間島「たらま七味」をベースとして沖縄産スパイスを中心に16種類のスパイスを使っています。沖縄そばの風味を損なわないブレンドにしました。今回、沖縄そばと連動・コラボしたように「沖縄黒糖カレー」をカレー業界にとどまらず、パン・うどん・餃子・スナック等のさまざまな領域でも使える地域の食ブランドとして育てていきたいと思っています。