



表紙写真/ゴーヤー

CONTENTS

ご覧になれます。

- 1 **くがにくとぅば[黄金言葉] vol.135**
いのちは海から
株式会社 沖縄海塩研究所 所長 小渡 幸信
- 4 **‘うといむち’でムスリム インバウンド!**
— 沖縄県平成26年度ムスリム等受入環境整備事業 —
- 12 **地域リレーションシップ情報⁽¹²⁶⁾**
沖縄総合事務局経済産業部の最近の取組について
「沖縄におけるグローバル人材育成について」
- 13 **トピックス**
2014年度の県内景況
- 16 **けいざい風水**
- 18 **最近の県内経済の動向**
2015年3月の県内景況
- 20 **国内景気動向**
- 22 **沖縄マーケティング情報**
①沖縄県内の事業所数・従業者数・人口・世帯数
②世界の中の沖縄(年次)
③グラフでみる沖縄経済
④数値でみる沖縄県・全国の経済動向(月次)
- 42 **経済社会のできごと** (沖縄、国内・海外)
2015年4月
- 44 **各種セミナー等開催インフォメーション**
- 46 **おきぎん調査レポート・バックナンバー** (分野別)
- 50 **ゆがふ編集後記**

おきぎんカトレアクラブ会員の皆様へは「おきぎん調査月報」をインターネットでも公表しております。

<https://cattleya.okinawa-bank.co.jp/index.jsp>

※「おきぎん店舗一覧」につきましては、沖縄銀行ホームページをご参照下さい。

いのちは海から



株式会社 沖縄海塩研究所
所長 小渡 幸信



タイル職人から塩作り職人に転身し、粟国島近海の海水100%を原料に手間を惜しむことなく塩づくりを追求しておられる、株式会社 沖縄海塩研究所の小渡 幸信所長にお話を伺って参りました。

塩づくりのためにタイル業を廃業

私は1937年にサイパンの農業開拓者移民の五男として生まれ、玉砕の地サイパンで太平洋戦争を経験し、終戦後、沖縄へ戻りました。

その後、タイル職人の弟子となり20代で独立しました。多い時で50人以上の職人を使う棟梁となりましたが、70年代初めに多忙でからだを壊したことをきっかけにヨガ道場に通い始め、その中で食の大切さを学びました。

74年に自然塩運動の中心的な活動家であった学者の谷克彦氏（故人）に出会ったことがきっかけで、塩の研究を始めました。

タイル業を生業としつつ、谷氏や他の学者と共に塩の研究に取り組み、タイル職人として優秀技能賞や日本建築仕上学会賞等々、数々の賞を受賞しましたが、谷氏の計報を機に塩づくりのために廃業しました。94年に粟国島に立体式塩田タワーを建設し、本格的に塩づくりを始めました。

谷氏の計報は大きなショックと共に理想の塩を作るのは私の使命であると悟りました。

自然塩復活運動

高度成長期に伴い、塩の安定供給を目指して「塩業近代化臨時措置法」が71年に施行され、国内の塩田がすべて廃止となり国が一括で塩作りを行うようになりました。

高度成長期には食用の何倍も消費されていたのが工業用の塩でした。工業利用では塩化ナト

リウム濃度が高い塩が打ってつけでしたが、食用となると塩に大切な「にがり成分」がほとんど除去されており、それにより沖縄ではスクガラスが腐り、さらには健康被害までがささやかれるようになりました。現在よく言われている「減塩」という言葉もその頃からよく使われるようになりました。

その塩問題の原因追及を目的に始まったのが自然塩復活運動です。その中心人物が谷氏で牛尾保氏（医学者）、武者宗一郎氏（化学者）等が中心となり私も技術者として参加しました。

谷氏とは2人で枝状式塩田や揚浜式塩田の研究を行いました。塩と健康の結びつきに関しては誰も取り組んだことのない分野であるため見本とするものが無く、困難を極めました。



▲故・谷克彦氏との塩の研究風景 1976年

塩とは

人間にとって塩とは、健康に最もかわるものであると同時に、食の楽しみを倍増させてく

れるものです。料理において塩は塩つけをつけるものだけではなく、素材の旨味を引き立てる重要なもので、塩によって素材は甘みも旨味も倍増します。

また、現在健康のキーワードが「減塩」になっていますが、減塩ではなく「適塩」にすることが重要です。

本来の塩はナトリウムだけではなくカリウム、カルシウム、マグネシウムなどバランスの取れたミネラルの集合体でもあり、人間にとってミネラルの不足やミネラルバランスの崩れは体内に様々な弊害を引き起すと考えられ、塩は生命体の維持に欠かせないものです。採り過ぎは体に悪いのですが、逆に過敏になり過ぎて過剰に摂取量を抑えるとこれも体に良くありません。

私が塩づくりに関して一番大切にしていることは、いかにしてミネラル分をバランス良く塩に馴染ませるかということです。そのミネラル分は「にがり」に多く含まれ、しょっぱいだけでなく、甘み、にがみ、からみがあり、その微妙な味わいが奥深い味付けをします。

2004年にイタリアで行われたスローフード世界大会に参加し「塩と健康」について講演しました。

食の本場ヨーロッパでも塩についての認識は浅く、「昔ながらの作りが一番」、「自然にできる岩塩が良い」など、塩と健康、最良のミネラルバランスなどについての知識が欠けており、講演後は質問が殺到し、聴講者は目からウロコが落ちたようでした。

手間と時間をかけて作り上げる『栗国の塩』

研究を続ける中、ただ自然海塩であれば良いのではなく、海水のミネラルバランスとちょうど同じバランスでミネラル分が馴染んだ塩が良いという結果に達しました。

『栗国の塩』は日本古来の製塩方法に、20数年の研究の末、発見した技術の粋をプラスして、手間と時間をかけて作り上げています。

ポンプで海水を汲み上げ、穴あきブロックを四方に積み上げた、高さ10mの建物「採かんタワー」に通します。タワー内に竹を約1万5千本

つるし、汲み上げた海水を何度も竹に流して循環させ、1週間以上かけて塩分濃度約6倍～7倍（塩分20%前後）に濃縮したかん水を作ります。



▲採かんタワー

それから、かん水を平釜で薪を使用して30時間かけてゆっくり煮詰めます。常にかきまぜないと焦げてしまうため炊き上がるまでは交代制で作業にあたります。



▲かん水を平釜で30時間かけてゆっくり煮詰める

炊き上がった塩を脱水槽に移し6日～8日かけて自然乾燥させます。

20年余り妥協することなく、取り組んだ成果がこの塩に結晶しています。

塩を通して「世界中の人々を健康へ導きたい」

まだまだ研究は道半ばであり、「人間の身体によい塩」をこれからも追求してまいります。

また「にがり」に関する研究実験を本格的に始める予定です。

私の志を共にする若者を育て、40数年前に始まった取り組みを100年、200年と繋ぎ、塩を通して「世界中の人々を健康へ導きたい」と願っています。

いのちは海から
粟國の塩



採かんタワー



採かんタワー内部



釜炊き



すべての生命は海で誕生した
太陽と潮風が珊瑚礁の
澄み切った海水を
濃縮して作る母なる海の恵
ゆるぎない情熱と
技が育てた生成り色の塩

粟國の塩製造元

株式会社 沖縄海塩研究所
沖縄県島尻郡粟国村字東8316番地
☎098-988-2160 FAX098-988-2178

沖縄県内販売元

有限会社 沖縄ミネラル研究所
沖縄県中頭郡読谷村字瀬名波926番地の5
☎098-958-0063 <http://www.okinawa-mineral.com/>

‘うといむち’でムスリム インバウンド！

— ◎ 沖縄県平成 26 年度ムスリム等受入環境整備事業 —

沖縄 21 世紀ビジョンでは観光客 1 千万人という目標を掲げ、そのうち外国人観光客を 200 万人としています。これに関連して、新たな市場として注目されているムスリム市場について、沖縄県／一般財団法人沖縄観光コンベンションビューロー（以下 OCVB）では『ムスリム等受入に関する実態調査』を実施いたしました。その調査結果について概要を報告させていただきます。

なお、調査結果は、下記 URL よりダウンロード可能です。

【沖縄インバウンド net.】 <https://www.visitokinawa.jp/oin/report/565>

1. はじめに

皆さん、ムスリム、イスラーム、ハラール等々、耳にされたことはありますか？

イスラーム教（イスラム教）はキリスト教に次いで世界第2の規模を有する宗教です。その信者であるムスリムは世界に約 16 億人おり、近い将来には、世界人口の 4 人にひとりがムスリムになると予想されています。近年、ビザ発給条件緩和などで、日本を訪れるムスリム観光客も増えており、また、2020 年東京オリンピック・パラリンピックを控え、受入体制の整備が急務となっています。旅行者は日本、沖縄を楽しみに来ています。厳格なムスリムの方に合わせて先回りすると、逆に窮屈な思いをさせてしまうかもしれません。ムスリム対応は、宗教的戒律の関係で食事や礼拝などの面で配慮が必要ですが、要望にあわせた適切な対応が大切なのです。

2. ムスリム等受入に向けた沖縄県と OCVB の取組

沖縄県／OCVB では、平成 26 年度より世界中から訪れる多様なお客様に対応できる世界水準の観光リゾート地 OKINAWA を目指し『ムスリム等受入環境整備事業』に取り組んでいます。ムスリムが求めているものは何か？ また、県内観光従事者は、ムスリム受入にあたり、何が必要か？ 顧客と受入の双方のニーズを探り、今後、沖縄県に求められる受入環境整備の在り方や支援策などの立案に活用・反映するため、ムスリム・県内観光従事者に対し、アンケート調査を実施しました。

調査内容は、ムスリムに対しては、沖縄県の認知度・観光地としての魅力・誘客の可能性・期待される環境整備・ニーズ等を、県内観光従事者に対しては、ムスリム観光客の受入体制の現状・市場に対する関心や意欲・環境整備に対し求める支援策等です。アンケートは、英語・日本語で5種類実施しました。

① 海外現地ムスリム ※調査地マレーシアにて実施	③ 沖縄旅行参加ムスリム
	④ 沖縄県内在住ムスリム
② 海外現地ムスリム取扱旅行社	⑤ 沖縄県内観光従事者

以上の調査結果より、今回は①海外現地ムスリムの調査結果について、概要をご紹介します。

3. 海外現地ムスリム調査結果の概要

訪日旅行に期待するものは「自然（82%）」が最も高く、次いで「景観（57%）」「料理（50%）」でした。日本は非ムスリム国であるため、ムスリムの「食」に対する不安が推測される一方「料理（食）」への期待は約半数を占めています。

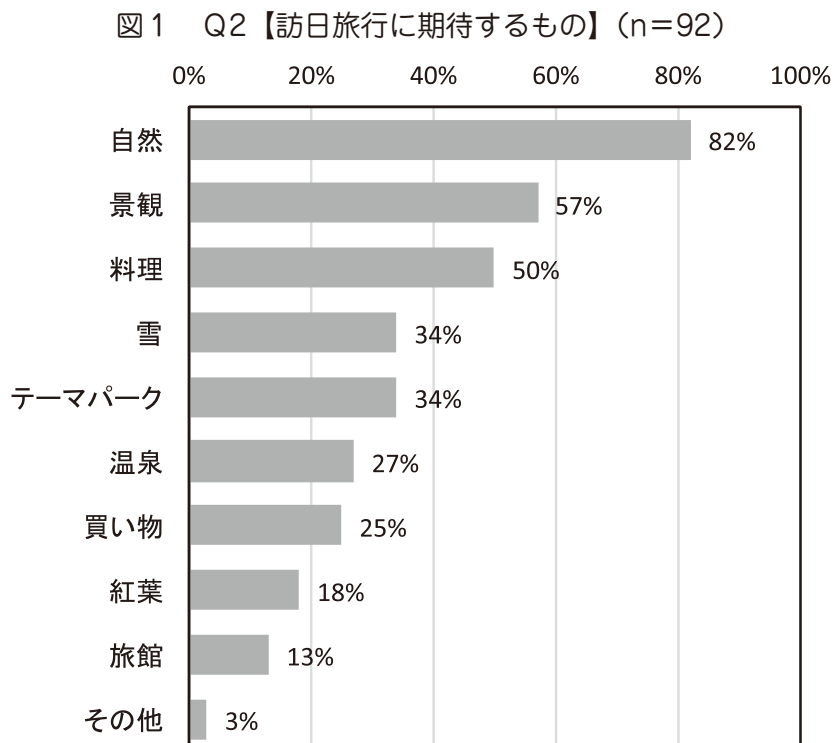


図2をみると、今後日本で訪れてみたい場所は「大阪（68%）」に次いで「東京（66%）」がほぼ同数であり「ゴールデンルート（東京・大阪・名古屋）」の人気の高さがうかがえ

ます。なお、東南アジアの方に気候の異なる北海道の人気が高いことは一般的に認知されていますが、沖縄ブースにてアンケートを配布したためか、沖縄への関心も高い結果となりました。東南アジアでは近年 USJ の人気も高まっているため大阪の人気が高いと推測されます。

図2 Q3【今後訪れてみたい場所は？】(n=91)

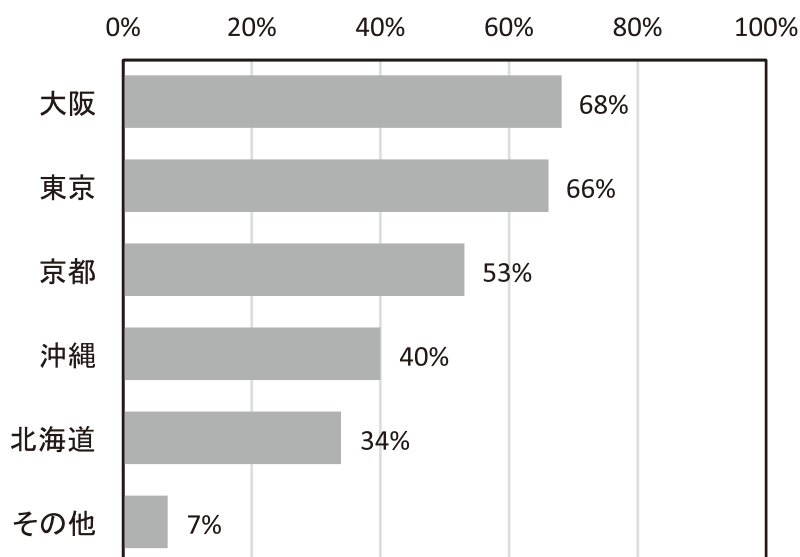


図3 Q4【日本最南端の島、沖縄をご存知でしたか？】(n=91)

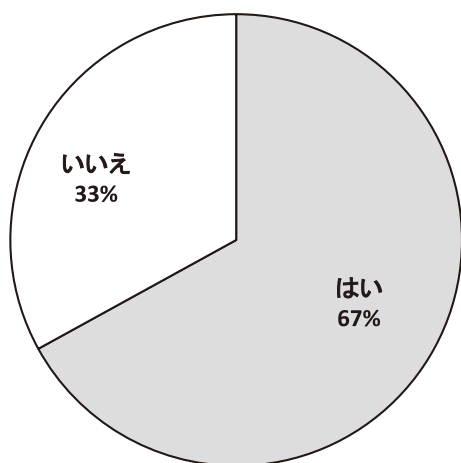


図4 Q5【沖縄旅行に対する考えを教えてください】(n=89)

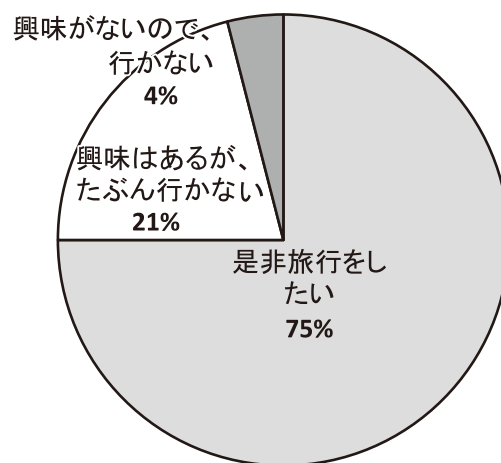


図4をみると、「是非旅行をしたい」が75%を占め、「興味はあるがたぶん、行かない」は21%、「興味がないので、行かない」は、僅か4%でした。「興味はあるがたぶん行かない」と回答した21%の主な理由は、旅行費用が高い(4%)、フライトが不便(1%)等でした。現在、ムスリム圏からの直行便就航に向け、県／OCVBでは、誘致活動を積極的に展開しています。

次に、図5の観光地でやってみたいことで、人気の高い項目は「観光施設めぐり(82%)」と「世界遺産めぐり(54%)」が上位となっています。「自然体験(44%)」「文化体験(42%)」「ショッピング(33%)」よりも「見る」を重視する傾向が見えるとともに、ゆったり過ごす(14%)に関心が比較的低いことから「周遊型」観光のニーズが感じられます。別の設問ですが「Q2 訪日旅行に期待するもの」の中で「料理」の回答が50%を占めていた一方、「沖縄料理」に対する関心が29%まで減っています。沖縄料理自体の認知度が低いことが推測されます。

図5 Q6-1【沖縄を訪れたらどのような事をしたいですか?】(n=91)

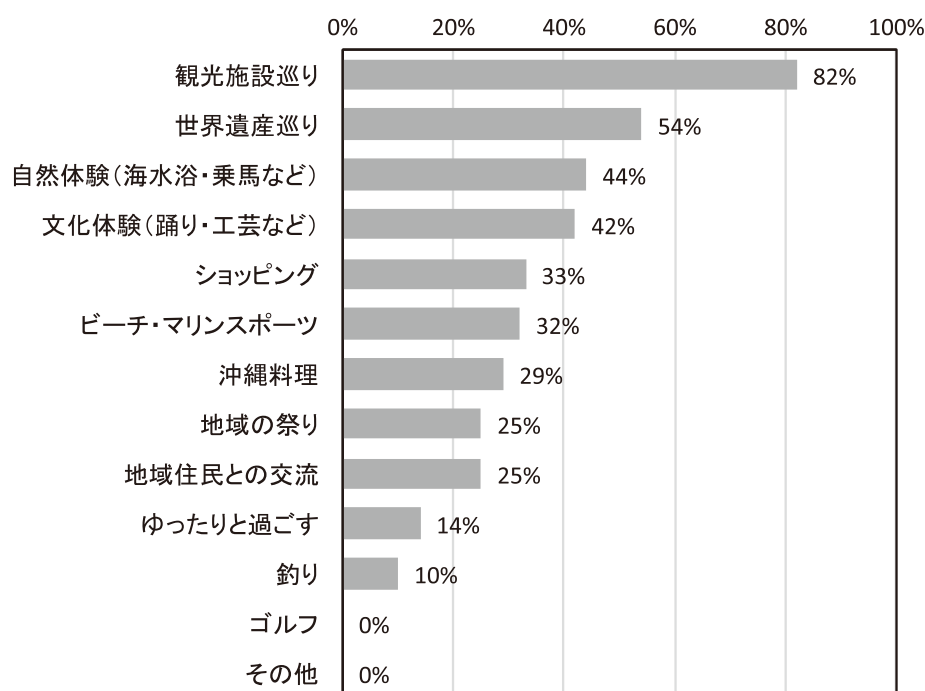


図6 Q7【日本旅行中に食べてみたいものは何ですか?】(n=86)

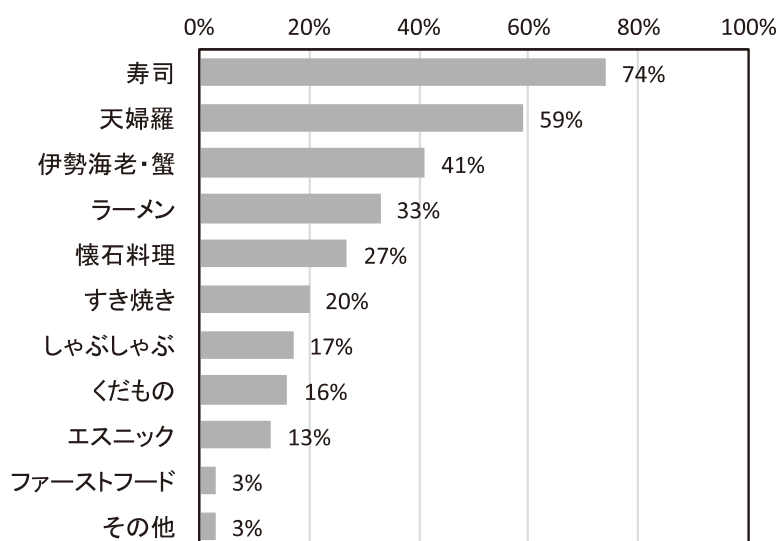


図6をみると、旅行中に食べてみたいものは寿司（74％）が最も多く、次いで天婦羅（59％）、伊勢海老・蟹（41％）、ラーメン（33％）と続いています。日本食を代表する「寿司・天婦羅」の認知度が高く定着していることが伺えます。

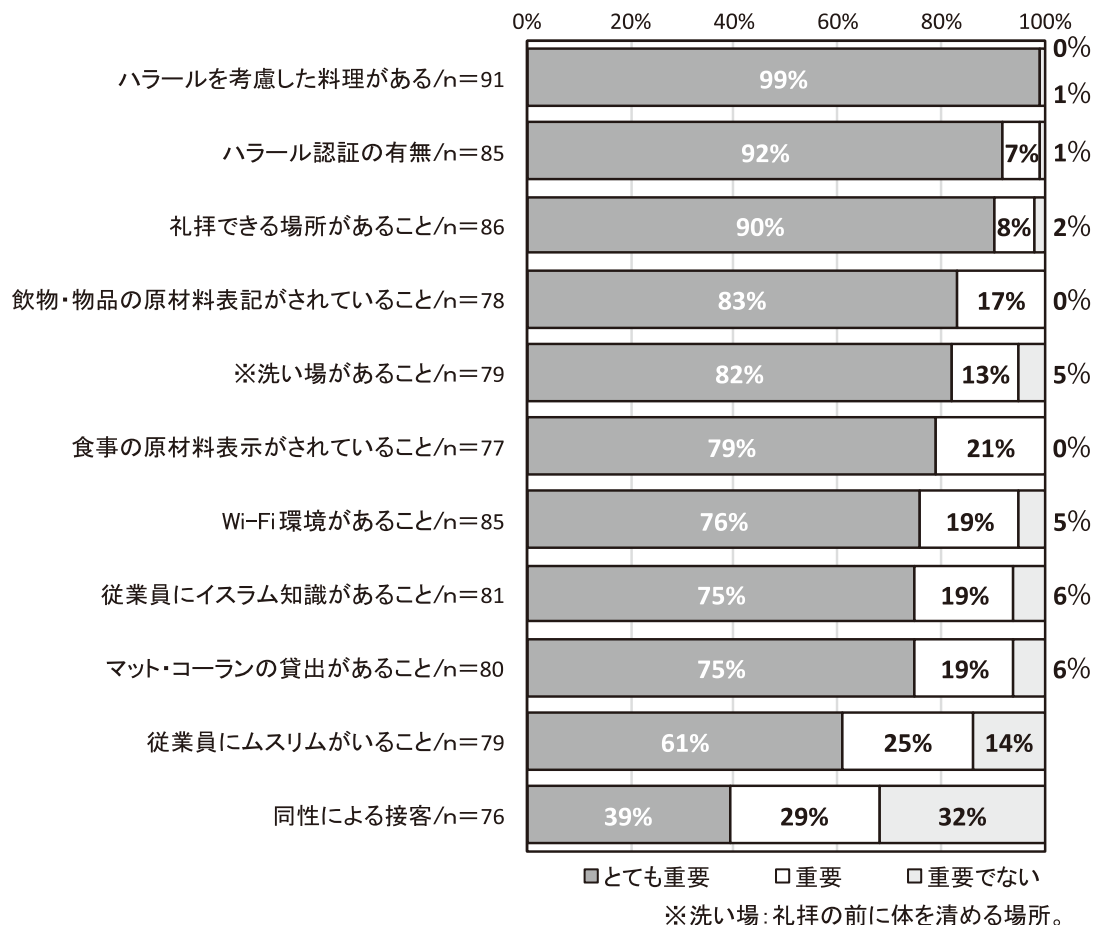
※一部ムスリムはエビ・カニを食さないが、本調査の回答者（国籍マレーシア）は問題なく、また関心も高めでした。

図7をみると、「ハラールを考慮した料理があること」は「とても重要」（99％）および「重要」（1％）を合わせて100％となり、選択肢の中で最も高く、非ムスリム圏の日本を旅行するにもハラールを考慮した料理があることは必須と考えられます。また、「飲物・物品の原材料表記がされていること」「食事の原材料表示がされていること」は、共に「重要ではない」との回答が0％で、重要度の高さがうかがえます。

原材料の表記、つまり、ハラール*か否かを自ら判断できる情報は100％が重要だと考えています。また、判断の目印となる「ハラール認証の有無」も「とても重要」の割合が高い結果となりました。なお、一般的にムスリムのお客様には同性による接客がよいとされていますが、「同性による接客」の重要度は低い割合となっています。

*ハラール：イスラーム法において「許されるもの」「合法的」なもののこと。

図7 Q8【日本を旅行される際、以下について重要度を教えてください】

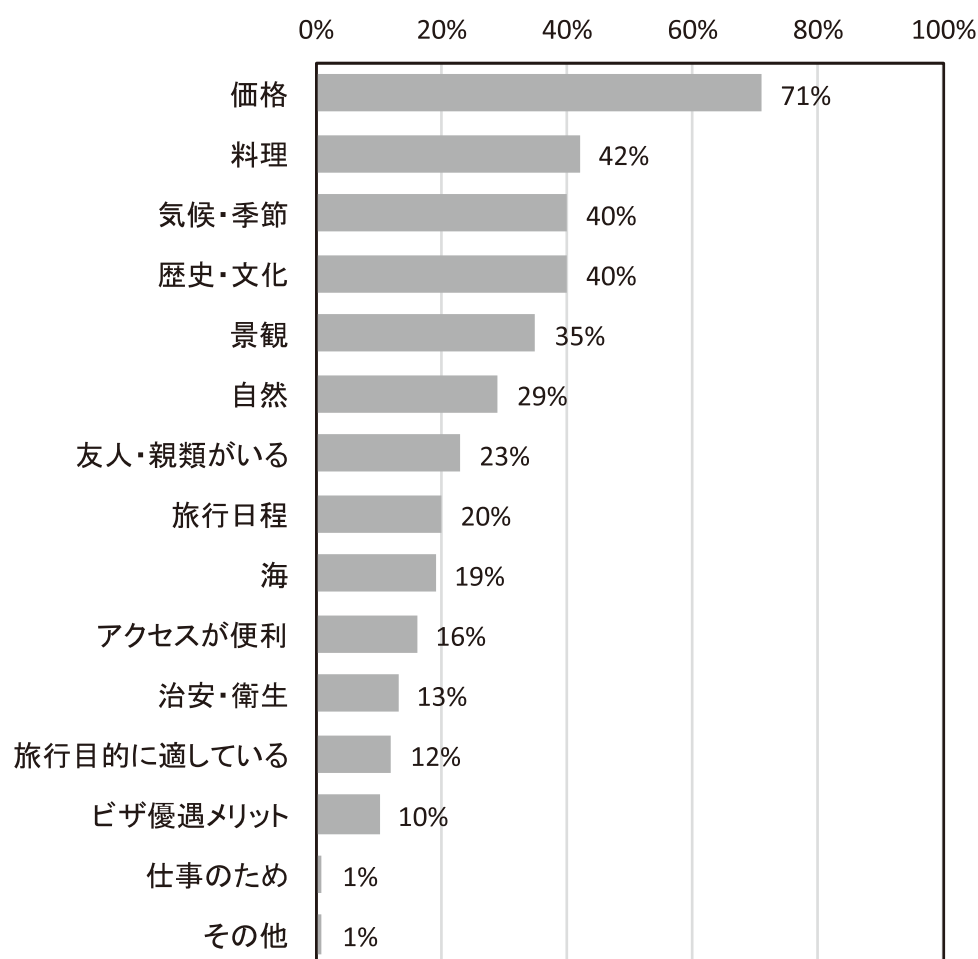


旅行地を選定する決め手となるポイントは「価格（71%）」との回答が圧倒的に高く、次いで多かった回答は「料理」でした。ムスリムが「食」に制限があることから、ハラールを考慮した「料理」があることは重要な判断基準のひとつになることがうかがえます。「料理」とほぼ同数で重要視されたものは「気候・季節（40%）」および「歴史・文化（40%）」でした。

決め手として比較的重要視されなかった項目は「ビザ優遇メリット」「旅行目的に適しているか否か」「治安・衛生」「アクセス」などでした。

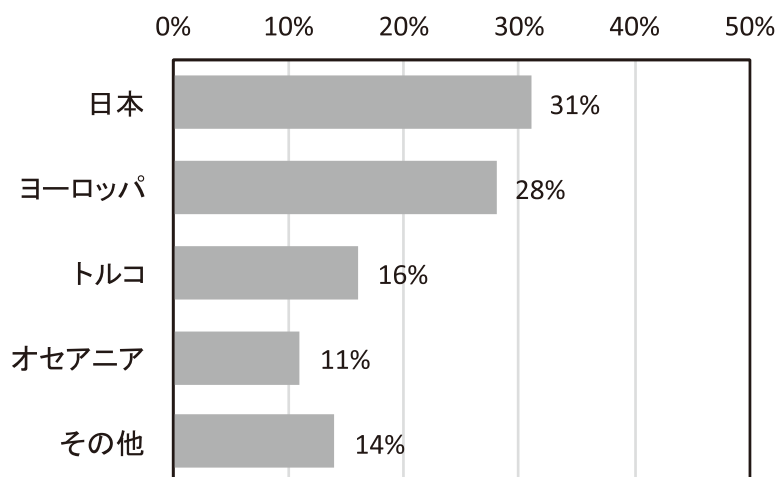
Q2「訪日旅行に期待するもの」では、「自然」「景観」が上位にあるが、最終的に「旅行地を選定する決め手」としては、「価格」「料理」が重視されています。平成25年度外国人観光客実態調査報告書（p30）によると、沖縄を訪れた外国人観光客全般が「沖縄独自の魅力となっているもの」と最も多く回答したのは、「海・ビーチの美しさ」でした。今後は、「海・ビーチの美しさ」をよりアピールすることにより、旅行を決断させる決め手へと強めていける可能性があります。

図8 Q9【旅行地を選定する決め手となるポイントは何ですか？（複数回答）】



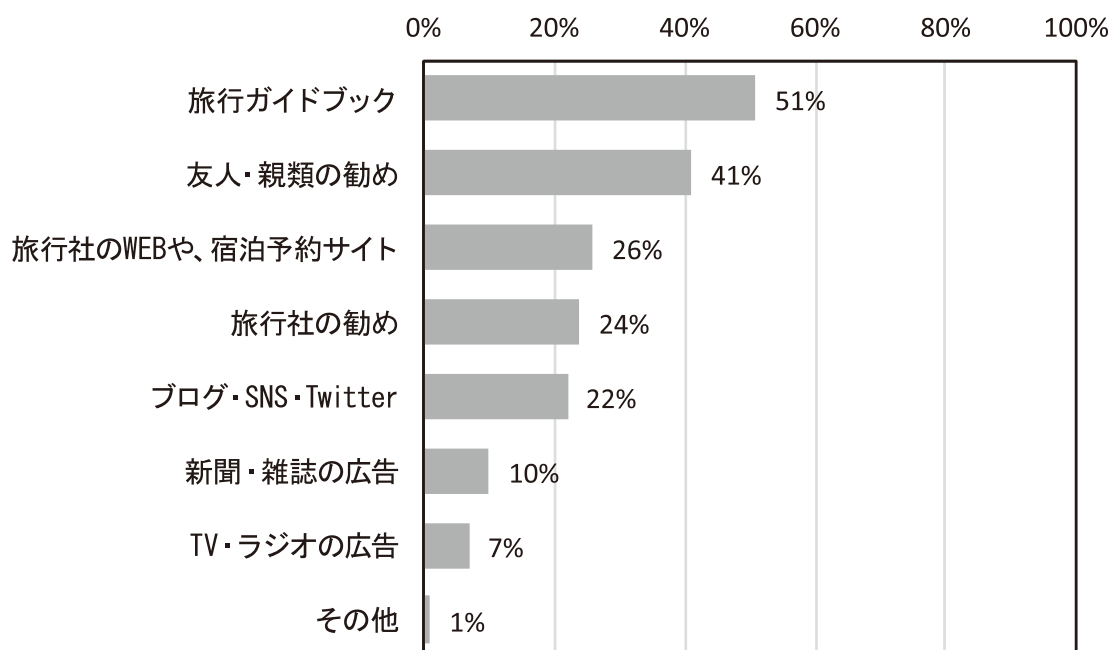
日本と並んでヨーロッパ（スペイン・イタリア・イギリスなど）の人気の高さがうかがえます。日本では、ゴールデンルート（東京・大阪・名古屋）のほか、和歌山・福岡・北海道があげられました。また、ムスリム圏であるトルコの人気の高さもうかがえます。

図9 Q10【今後訪れたい場所は、どこですか？（自由回答・複数回答）】（n=64）



情報源は約半数が「旅行ガイドブック（51%）」と回答し、ついで「友人・親類のすすめ（41%）」と紙媒体のガイドブックと「SNS等」ではない「直の」口コミ効果の高さが見受けられました。なお、新聞・雑誌・TV・ラジオ等メディア広告を旅行地の情報源とする回答は少数でした。

図10 Q11旅行地の情報源は何ですか？（複数回答）（n=91）



4. 海外現地ムスリム調査結果のまとめ

- 訪日旅行に対して大阪（68%）、東京（66%）、京都（53%）など、ゴールデンルートへの関心が高い一方（沖縄 40%）、沖縄への旅行意欲も比較的高く（沖縄へ是非旅行をしたい 75%）沖縄への誘客は可能性を秘めています。
- 訪日旅行に期待されるものは「自然（82%）」が最も高く、次いで「景観（57%）」、「料理」（50%）でした。沖縄も「自然」「景観」をセールスポイントにするとともに「食」の環境整備が重要であると言えます。
- 「料理」は「旅行地を選定する決め手となるポイント」でも2番目に高い項目であり「ハラールを考慮した料理」がいかに重要かを示しています。なお、「日本料理」への関心は比較的高いものの「沖縄料理」への期待は値が低めです。
 - ・「訪日旅行に期待するもの」：料理（50%）
 - ・「沖縄を訪れたらしてみたいこと」：沖縄料理（29%）
- 「沖縄料理」自体の認知度が低い結果となっており、「豚肉」等のイメージではなく、「健康長寿」のハラール食のイメージを発信し定着させることができれば、今後、沖縄県の大きなムスリム向けセールスポイントになると期待されます。
- 沖縄を訪れたときにしてみたいことは「観光施設めぐり」が最も高く（82%）ゆったり過ごす（14%）」よりも周遊型観光のニーズが感じられます。
- 旅行地を選定する決め手となるポイントは「価格」が圧倒的に多く（71%）、納得の得られる価格帯であることが誘客に大きく左右すると考えられます。

調査の問い合わせ先：一般財団法人 沖縄観光コンベンションビューロー
TEL：098-859-6129 (<http://visitokinawa.jp>)
国内事業部 受入推進課 調査担当 輪島、照喜名



『OKINAWA ムスリム旅行者おもてなし ハンドブック』

ムスリムのお客様を受け入れるための基本を
分かりやすく紹介しております。

<http://www.visitokinawa.jp/oin/manual/552>
よりダウンロードできます。

水風 けいざい

✦ 増える名護の住宅着工

貸家68%高水準

名護市ではさくら祭りが開催されると、春の始まりを予感させます。進学や就職の時期を控え、人の動きが活発になることが予想されますが、ここで名護市の住宅建築動向を見てみましょう。名護市の2013年度の新設住宅着工戸数は、14年4月の消費税増税に伴う駆け込み需要などから1,077戸と前年度から大きく増えたほか、14年度（4～12月累計）も702戸となるなど、過去5年間の水準からも増加傾向にあることがうかがえます。

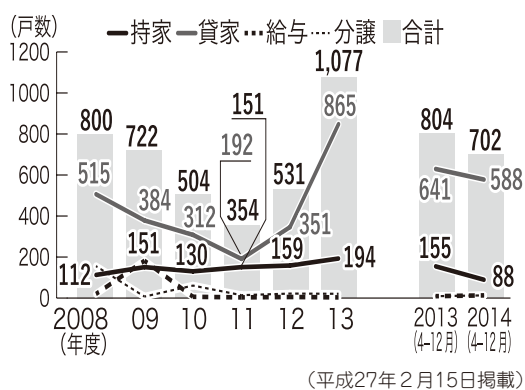
4区分（持ち家、貸家、給与、分譲）の内訳を見ると、貸家の占める割合が最も大きく、持ち家が続きます。沖縄県全体でも同様の傾向が見られ、13年度の新設住宅着工戸数に占める貸家の割合は68.2%と、全国の貸家割合（37.5%、13年度）と比べても高い水準にあります。

消費税増税後の住宅需要の反動減などにより、今後、この水準を維持できるのか懸念されます。住宅生産団体連合会の調査では、消費税率10%への再増税延期の決定で慎重に検討し、決断を急がないお客さまも多いとの見方があるほか、展示場への来場者数は回復傾向が見られるとの報告もあります。名護市は人口・世帯数の増加が続いていることから住宅着工の増加も期待されます。これらを踏まえ、住宅の建築をご検討されている方は、土地取引などを含め今後の住宅着工の動向も注視されてはいかがでしょうか。

（沖縄銀行 ローンFPステーションやんばる

店長 嘉手苅 紀子）

名護市の新設住宅着工戸数の推移



✦ 人口増える読谷村

商業、宿泊施設計画も

読谷村が2014年1月1日に「日本一人口の多い村、読谷村」の称号を得て、早くも1年がたちました。14年12月末現在の総人口は4万695人、世帯数は1万4,859世帯と過去10年間の推移からも増加傾向がみられ、今後も地域経済の発展を底堅く支えるものと予想されます。

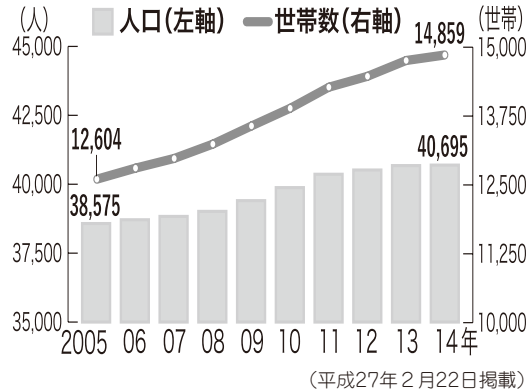
人口と世帯数の増加に備えて、村は住み良い居住環境と豊かな生活圏の確保に向け、国道58号東側に「大湾東地区区画整理事業（面積25.4ヘクタール、計画人口約2,080人）」が進行中で、県内大手ショッピングセンター（商業施設）の出店などが予定されています。また、村南東部の県道6号に接した大木地区でも区画整理事業（面積18.3ヘクタール、計画人口約1,590人）が国道58号バイパス整備と併せて着々と進んでいます。

観光については、プロ野球、サッカー、ラグビー、ソフトボールなどの冬季キャンプ地が定着し、村北部の宇座地区に15年夏、全室プール付きのプライベートヴィラがオープン予定で注目されています。周辺地区の動向として15年4月下旬に北中城にオープン予定の大型ショッピングモールとの相乗効果も見込まれます。

ことしは戦後70年を迎えます。1945年に沖縄戦の上陸作戦が始まった読谷村は「平和共存・文化継承・環境保全・健康増進・共生持続」の基本理念の下に「日本一人口の多い村」「伝統芸能・歴史・文化の村」として成長し続けることが期待されます。

（沖縄銀行 読谷支店長 川満 洋）

読谷村の人口動態（人口・世帯数）



✦ うるま市のモズク産業

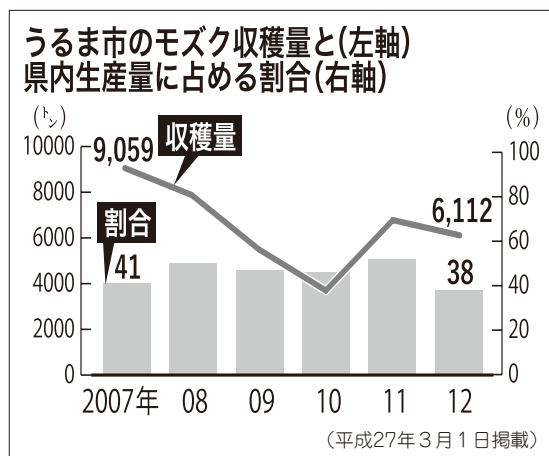
収穫拡大なお課題

これから本格的なモズクの収穫時期を迎えます。モズクにはフコイダンというぬめり成分が含まれ、免疫力や肝機能の向上、中性脂肪の抑制など、現代人の健康に欠かせない効能が各種の研究で明らかになっています。また、他の海藻類と比べてフコイダンを多く含むため、食用のみならず抽出成分を活用した健康食品や化粧品・トイレタリー製品にも利用されるなど、商品開発の発展とともに需要は拡大傾向にあります。

昨年11月に開催された沖縄大交易会で漁業協同組合とモズクのフコイダンの商品開発を手掛ける企業が、台湾企業との間で「もずくスープ」の販売契約を締結するなど、アジア圏への進出も見られつつあります。

近年のモズク収穫量を見ると、うるま市は県内収穫量のおよそ4割を占めています。2007年から10年まで減少傾向が続いた後、回復したものの、収穫量の拡大は今後も大きな課題の一つです。行政主導による養殖場の拡大・整備、環境保護といった設備投資や支援・助成も必要になります。また、漁業就労者数も減少傾向にあるなど、後継者問題を含めた人材確保も安定した収穫量維持には不可欠な要素です。貴重な地域の海洋資源であるモズクには雇用創出や地域経済の活性化が期待されています。われわれ地域金融機関も生産・販路拡大における各種の課題を共に解決していくため、積極的に関わっていきたいと考えます。

(沖縄銀行 与勝支店長 嘉数 正健)



✦ 県内の賃料動向

全種類で平均上昇

新年度が近づくとつれて進学や転勤などで引っ越しを検討される人が増えてくる時期になりました。ここで、昨年の県内の賃料動向を押さえておきましょう。

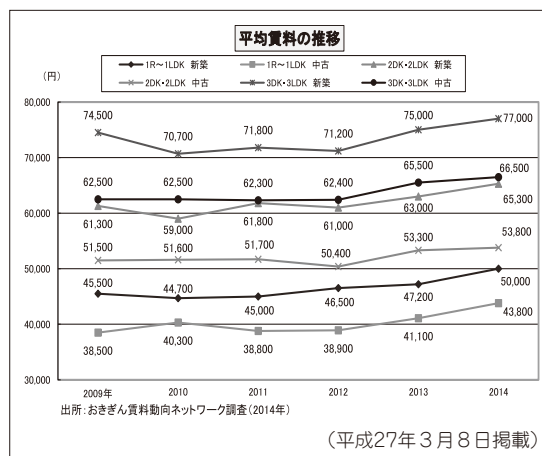
おきぎん経済研究所が調査・発表した「おきぎん賃料動向ネットワーク調査(2014年)」によると、昨年の県内賃貸住宅の平均賃料は、新築・中古物件ともに「1R～1LDK」「2DK～2LDK」「3DK～3LDK」の全タイプで上昇しています。

新築物件は「建築費高騰による家賃設定への影響」や「広いリビングのLDK物件の人気」「充実した設備需要」に加え、賃料相場の高い市街地開発地区に人気が集まっていることなどから平均賃料が上昇したものと考えられます。

中古物件でも新築物件と同様の傾向が見られたほか、エアコン設置やインターネット対応などの付加価値を高めることで家賃や入居率を維持しているケースが増えています。一部で間取りの変更(例2DK→1LDK)といったリノベーションにより賃料を引き上げたケースも見られるなど、入居者のニーズをうまく捉えている物件もあります。

調査結果から新築物件であっても満室引き渡ししが厳しくなっているとの声も聞かれるなど、県内賃貸マーケットは依然として「借り手市場」が続いていくものと予想されます。入居者のニーズは景気の動向にも左右されることから、今後も不動産市場の活性化を期待し、注目していきたいと考えます。

(おきぎん経済研究所 研究員 高良 圭)



ゆがふ編集後記

君知るや、銘酒泡盛

諸説あるようですが、泡盛の起源は14世紀～15世紀頃に、シャム国（現在のタイ国）から蒸留器やタイ米、貯蔵用の甕とともに蒸留の技術が当時の琉球に伝わり、地元の気候風土に適した「黒麹菌」を導入することで、琉球独特の蒸留酒「泡盛」が誕生した、といわれています。以前訪れた、タイの資料館で泡盛のルーツの展示資料があり、陳列された「カーミ」の形や、隣国ラオスで飲んだ現地酒「ラオラオ」の味、「泡盛」のルーツはやはりインドシナ半島なのだと自分なりに納得し、そしてこんな遠くまでやってきた琉球の先人達に、畏敬の念を感じた思い出があります。その後泡盛は、明や清の皇帝、あるいは徳川幕府への献上品として珍重され、独自の歩みを経て沖縄の歴史、文化となり、そして現代へ継承されてきました。

そんな、沖縄の誇りである「泡盛」が、10年連続で出荷量が減少している、という記事が先日地元紙に載っていました。記事を読んで、ええー、どうなってるの、という驚きと、どうにかせねば、と焦りにも似た思いにかられたのは私だけではないと思っています。

現在、人口の減少や若年層のアルコール離れにより全国的にも酒の消費量は低迷しているようですが、泡盛も同様で、特に地元若年層の泡盛離れはかなり気になります。現在沖縄には48の事業所があり、種類も数百（一説1,000近く）、なんといっても創業100年を越す企業が数社あるほど、沖縄の産業としても泡盛は地元になくてはならないものです。一時期、ちゅらさんブーム、泡盛ブームに乗って県外出荷量も拡大したのですが、期待されたような増加ベースに乗り切れずに今では本土へのお荷量も減少傾向にあります。輸送コスト等の問題があるとはいえ、本土の市場に泡盛を浸透させるチャンスをつかみきれなかったのは、いかにも残念でした。加えて最近では本土焼酎メーカーからの攻勢にもさらされ（特に最近の芋焼酎は臭みがなくなり、沖縄での消費量も増えている、とか）、泡盛の苦戦が伝わってきます。

さて、泡盛、これからどうするのか。業界の皆さんの努力に期待するのは至極当然のことですが、これは県民全体で智慧を結集していく必要があります。先日、関係者を中心に、泡盛を世界無形文化遺産登録へ、という報道がありました。黒麹菌を使った泡盛文化は独自であり、琉球料理と併せた世界無形文化遺産への登録はかなり有望と期待されており、今後県民上げて取り組んでいく課題です。以前から指摘されていましたが、改めて若者や、観光客へ飲み方を提案していくことも大事でしょう。味よし、香りよし、ストレートよし、薄めてよし、炭酸割り、お湯割と、なんでもこいの飲み方が可能であり、さらにカクテルのベース酒としても最適です。とにかく、泡盛は、「モノ」はいいのです、自信を持って行きましょう！ 沖縄の貴重な文化伝統、宝物を衰退させてはいけません。君知るや銘酒泡盛、出荷量復活へ、県民あげて応援しようではありませんか。

（株）おきぎん経済研究所 代表取締役社長 出村郁雄）