



表紙写真/いとまんピースフル
イルミネーション

CONTENTS

ご覧になれます。

- 1 **くがにくとつば**[黄金言葉] vol.153
死中に活あり
アンリッシュ食品工業株式会社 代表取締役社長 二宮 大朗
- 5 **地域リレーションシップ情報**⑭④
沖縄総合事務局経済産業部の最近の取組について
海外展開倶楽部の創設について
- 6 **トピックス**
2016年4-9月期の県内景況
- 8 **けいざい風水**
- 10 **おきぎんカトレアクラブ通信**
- 12 **最近の県内経済の動向**
2016年9月の県内景況
- 14 **国内景気動向**
- 16 **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)
- 36 **経済社会のできごと**(沖縄、国内・海外)
2016年10月
- 38 **おきぎん調査レポート・バックナンバー**(分野別)
- 42 **ゆがふ編集**

死中に活あり



アンリッシュ食品工業株式会社

代表取締役社長 二宮 大朗



今回は、最先端の冷凍技術「プロトン凍結」で、日本全国から高品質で新鮮な食材を凍結して沖縄に集結させ、解凍して調理・加工し、再度凍結して国内だけでなく海外へも市場開拓に打って出たアンリッシュ食品工業株式会社の二宮 大朗 代表取締役社長にお話を伺って参りました。

Q：工場の稼動状況はいかがですか？

平成28年7月27日に当社工場の落成祝賀会を開催し、工場は今秋より本格稼動しています。完成した工場は、うるま市の国際物流拠点産業集積地域内に県が整備した賃貸工場を利用したものです。ここでは最先端の冷凍技術「プロトン凍結」で凍結された食材を全国各地から集結させ、県産食材も加え最終調理を施して付加価値をつけた食品に仕上げ再度凍結し、国内外に提供しています。

10月は三越伊勢丹ホールディングスさんがマレーシアの首都クアラルンプールで、日本の技術やデザインにこだわった商品を揃え、アジア戦略のモデル店舗としてプロジェクト展開している「イセタン・ザ・ジャパン・ストア・クアラルンプール」への料理の提供、また、11月、12月はお歳暮やおせち料理の提供とおかげさまで忙しくなっています。



▲握り鮓を工場調理

Q：「プロトン凍結」とはどのような技術ですか？

通常の凍結では「氷結晶」が大きくなり、細胞が破壊され解凍後の食品の風味や品質が低下してしまいます。

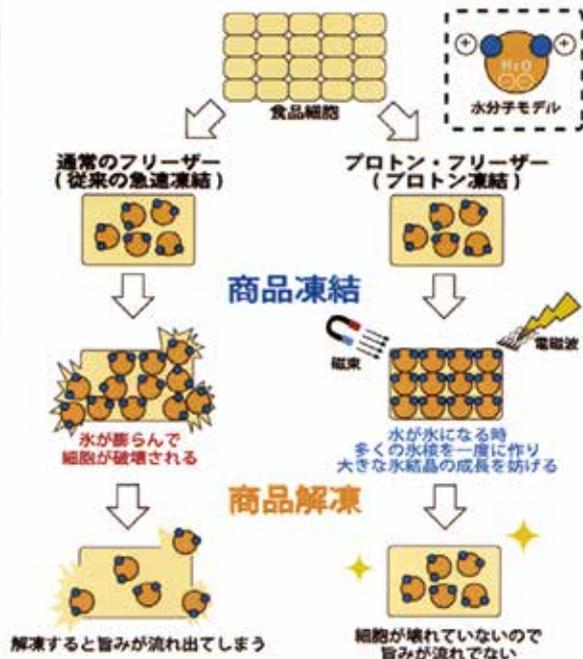
「氷結晶」を大きくしないようにするには、多くの氷核（氷結晶ができるときに、その芯（しん）となる微小な粒子）を一度につくり、大きな氷結晶の成長を妨げなければなりません。

そこで、グループ会社の菱豊フリーズシステムズが開発した「プロトン凍結」技術は、磁石と電磁波と冷風で、凍結時の氷核生成に働きかけて氷核を多数生成し、小さな氷結晶を作ります。その結果、食品細胞の破壊を防ぎ、解凍時のドリップ量を減らし、食品の鮮度・美味しさを損なわずに凍結できます。



▲握り鮓をプロトン凍結

プロトン凍結のプリザンティブモデル



この技術を生かして、沖縄から国内だけでなく海外へも市場開拓を行い、この確立したビジネスモデルを持ってしっかりと商売していくのが当面の目標です。

Q：マレーシアへはどのような食品を提供しているのですか？

今回の三越伊勢丹ホールディングスさんのマレーシアでのプロジェクトは、経済産業省のクールジャパン機構と一緒に行うプロジェクトの一つです。

潜在的に日本の食や技術、文化に対する需要は認知とともに高まっていますが、現状、海外進出をしている外食企業は、マーケティングを十分に吸い上げできていません。

現在、海外にある多くの日本食レストランは、てんぷら、うどん、焼き鳥、寿司など、「外国人に聞いてみたトップ3」を含んだ総合和食が多いのですが、今回のプロジェクトは、例えば、洋食であっても日本の技であったり、著名シェフや職人が新しい価値観で作るもの、伝統的な和食、そういったものを包括して出そうという

プロジェクトであり、「マーケットイン」というよりは、「プロダクトアウト」のイメージで食品を提供しています。

マレーシアは物価が安いので、顧客のターゲットは富裕層からスタートとなるのですが、今後は、層を下ろしていくイメージで商品開発を行っていきます。



▲プロトンダイニングメニュー数は400アイテム超

Q：なぜ、沖縄に進出されたのですか？

沖縄進出の理由を皆さまから聞かれた場合は、「縁」と答えています。

東京で展示会エキシビジョンショーに参加した時に、沖縄県の東京事務所の方から「沖縄大交易会に出展しませんか」という話がありました。昨年の大交易会に参加し、冷凍の握り鮓を解凍して振舞っていたところ、沖縄の行政や経済界の方々から強烈なラブコールを頂き、沖縄の地の利についても納得してからは、沖縄の強い磁場に引っ張られるような感じで、沖縄での会社設立が決まりました。それを総括して、「縁」と答えています。

プロトングループでは、新技術の急速凍結機

と解凍機の製造販売を中心に、プロトン凍結食品の製造や飲食店の展開を行い、全国500カ所の産地と消費地に導入されているプロトン食材ネットワーク化事業を進めています。沖縄でも導入が進んでおり、豚や車えび、全国的にも漁獲が安定しているマグロ、そして野菜も含めて県産の食材の活用、商品開発を進めて、沖縄ブランドも醸成していきたいと考えています。「オールオキナワ」、「オールジャパン」で、しっかりと取り組んでいけることを想い描いています。

当社は、当面は三越・伊勢丹(MI)グループさんの強大なブランドと販路をベースに商品を出していくのですが、最終的には当社も商社機能を持ち、そこで培われたノウハウで県内の業者をリードできる存在になりたく、私の座右の銘でもあります、「死中に活あり」の思いで取り組んでいます。

▶プロトン凍結機



▲セントラルキッチンとしてのアンリッシュ食品工業株式会社

▶プロトン解凍機



Q：今後の海外展開についてどのようにお考えですか？

日本の農産物は安心安全で信頼性が高く、我々が調理加工することで更にブランド力が高まります。沖縄からだ台湾、フィリピン、中国など東南アジアが幅広く視野に入りますが、マーケティングとともに通関等の問題もあり、「餅は餅屋」でもないですが、しっかりした商社との連携が重要だと実感しています。

国際物流ハブ化構想、もう少し大きな政策ではクールジャパン等々、海外展開には大きな可能性があるのですが、県内事業者の大半はゼロベースで、販路を持っていない事業者が多く、商売として成立しにくい現状があると思います。



▲県産マグロを調理



▲2か月前に凍結した握り鮭は新鮮でした

プロトン凍結機・食品機械製造メーカー



プロトンしましょう! Let's Proton!!

<http://freeze01.com>



高鮮度維持凍結機 プロトン凍結機 / PF-15

© Ryoho Freeze Systems Co.,LTD.2011



Latest Freezing Technology Proton Freeze

【特許 第4424693号】

食品鮮度と品質を維持する プロトン凍結機の最新機種

PF-15

小型でもパワフルな凍結能力!!

<凍結能力: 15kg/h 程度>



すくないたべもの, だいにストック

proton

+ PF-15



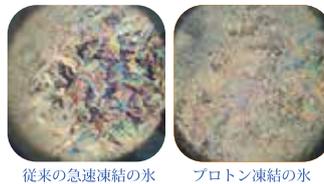
均等磁束、電磁波と冷風をハイブリッドした凍結技術です。

水の結晶を遥かに小さく、より均一に形成。

■氷結晶比較

凍結時の氷核生成にはたらきかけ、
氷核を多数生成し、小さな氷結晶を作ります。

※水素技術応用開発株式会社 代表取締役 水野忠彦 様による写真
(元 北海道大学 大学院工学研究所 原子力環境材料科学研究室 工学博士)

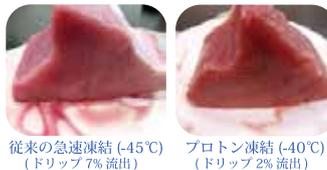


従来の急速凍結の水 プロトン凍結の水

食品細胞の破壊を防ぎ、
解凍時のドリップ量を少なくします。

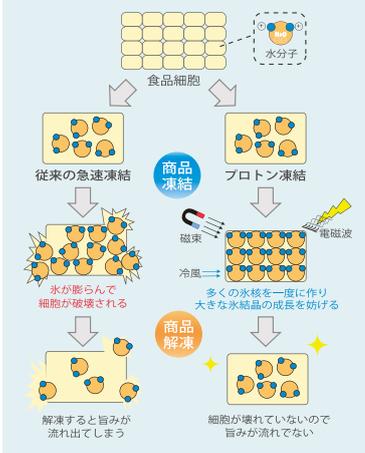
■ドリップ量比較

クロマグロのドリップ量比較すると、
プロトン凍結ではドリップ量 71% 改善!!



従来の急速凍結 (-45℃) (ドリップ 7% 流出) プロトン凍結 (-40℃) (ドリップ 2% 流出)

プロトン凍結のプリザンティブモデル



アンリッシュ食品工業株式会社

〒904-2311 沖縄県うるま市勝連南風原5192番39
TEL: 098-939-9056 FAX: 098-939-9066 E-Mail: efm@freeze01.com

けいざい 風水

✦ 沖縄市の住環境変化

整備済み分譲が増加

昨今の県内経済は、入域観光客数の増加基調や堅調な公共・民間工事需要などに支えられ景気拡大の動きが続いています。今回は、当店（山内支店）のある沖縄市で近年増えている「分譲住宅」の動向に注目してみたいと思います。

県土木建築部の「住宅着工統計」から新設住宅における分譲住宅戸数の動向を見ると、2006年度から15年度における分譲住宅着工戸数の合計は、県全体の1万4,146戸に対して、那覇市が5,635戸、沖縄市が1,056戸となっています。

続いて、年度別の推移を見ると、那覇市は全体の約8割を占めた11年度を除いて、おおむね3～5割の水準で推移しています。

一方で、沖縄市も12年度以降は増加基調にあり、分譲住宅の着工地域が那覇市などの都市部だけでなく、沖縄市など中部地域にまで拡大している状況がうかがえます。

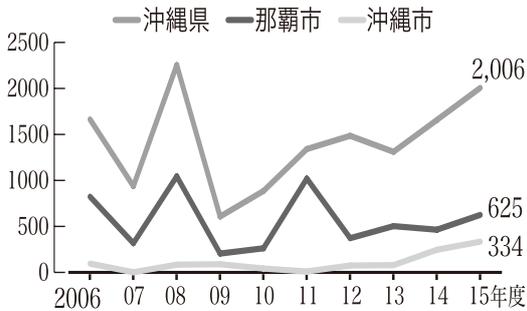
沖縄市内における土地区画整理事業の拡充や、近隣地域への大型商業施設・大規模総合病院の新設による生活環境の整備と沖縄自動車道へのアクセス改善など、魅力ある地域づくりが進んでいることも要因だと考えられます。

そのほか、日本銀行のマイナス金利政策導入などにより、融資金利が低下しているといった資金調達面の優位性も挙げられます。

このような市場環境の変化をうまく活用することで生活環境の充実が進み、今後も沖縄市をはじめとした中部地区全体の経済が発展していくことを期待したいものです。

（沖縄銀行 山内支店長 新本 宗輝）

新設住宅における分譲住宅着工戸数の推移



出所：沖縄県土木建築部「住宅着工統計」
（平成28年7月17日掲載）

✦ 資産運用の必要性

リスク理解し見直しも

人生におけるライフサイクルの過程では（1）結婚・出産資金（2）住宅取得資金（3）子どもの教育資金（4）老後の生活資金—などさまざまな資金ニーズに直面します。

現在、日本銀行によるマイナス金利政策などを背景に預金金利が低下傾向にある中、このようなニーズに備える手段として、資産運用を考えてみましょう。

日本銀行の資料から2016年3月末時点の家計金融資産構成について日本と米国を比べると「現金・預金」の割合は日本では52.4%を占めるものの、米国は13.8%にとどまっています。

一方で「株式等」「投資信託」「債券証券」では、それぞれ米国が日本より高い割合を占めていることから、日本における資産運用は安全性の高い預貯金へ依存している状況がうかがえます。

金融商品による資産運用には価格が変動するリスクが伴うため、経験のない方はリスクという言葉だけで敬遠してしまいがちです。

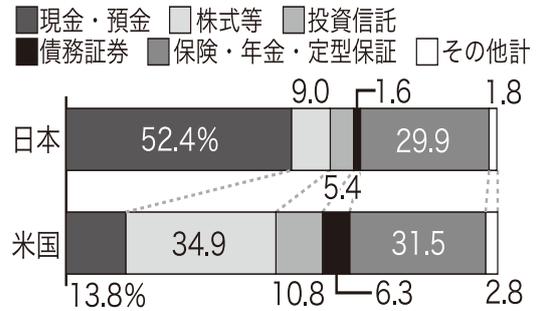
この変動リスクを低減させるには（1）時間の分散（2）商品の分散（3）地域の分散（4）通貨の分散—などさまざまな手段がありますので、リスクを正しく理解することで、その度合いを軽減することも可能です。

少子高齢化や社会福祉などへの不安を解消し、ゆとりある暮らしを目指すためにも、今後は自助努力による資産運用の必要性が高まってくるものと思われます。

ご自身の資産運用を見直す機会を設けられてはいかがでしょうか。

（沖縄銀行 赤道支店長 北城 肇）

家計の金融資産構成（2016年3月末時点）



出所：日本銀行調査統計局
（平成28年7月24日掲載）

❖ 地域の創業支援態勢

県内11市町村が認定

2014年1月20日に施行された「産業競争力強化法」は、市区町村自治体に対してさまざまな支援と関与を求めています。背景には、わが国における開業率が欧米の半分程度（4.9%）にとどまっていることから、地域の開業率を引き上げることで雇用を生み出し、産業の新陳代謝を進めることを目的としています。

各市区町村では、国の創業支援事業実施指針に基づき、創業支援事業者（認定支援機関、経済団体、金融機関など）と連携し、最長5年間の「創業支援事業計画」を作成し、創業支援施策を実施しています。16年5月現在、47都道府県で1,158市区町村が認定を受けており、県内では北中城村のほか、那覇市、久米島町など11市町村が認定されています。

例えば、北中城村では創業希望者へのワンストップ相談窓口を設置し、創業予備期の情報提供やプランニングから創業後の経営課題のフォローまで、各ステージにおける包括的な支援に取り組んでいます。

厚生労働省の「雇用保険事業年報（14年）」によると、県内の開業率は全国トップの7.5%となっており、大都市圏である東京都の5.1%や福岡県の5.9%より高い水準にあります。

また、県内景況も活況を呈していることから、創業支援の目的に沿った支援の実施により、さらなる底上げを図りたいところであります。創業を希望される方は、ぜひ認定市町村における支援の有効活用を検討されてはいかがでしょうか。

（沖縄銀行 北中城支店長 徳山 哲也）

| | 創業予備期 | 創業準備期 | 創業期 | 創業後 |
|-------|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| 創業希望者 | 情報収集 ・起業に興味を持つ ・起業に関する情報集め | プランニング ・ビジネスモデルの構築 ・事業計画の策定 | スタートアップ ・資金調達、資金相談 ・創業計画の策定 | 経営課題への対応 |
| 支援機関 | 北中城村 民間創業サポーター | 北中城村商工会 公的支援機関 民間創業サポーター | 北中城村商工会 民間金融機関 公的支援機関 | 北中城村商工会 公的支援機関 民間創業サポーター |

出所：内閣府沖縄総合事務局経済産業部
（平成28年7月31日掲載）

❖ 竹富町人口ビジョン

目標5,000人へ雇用創出

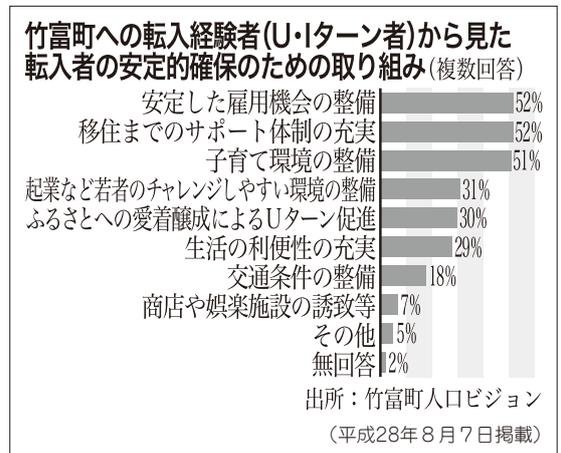
2013年の新石垣空港開港や海外からの大型クルーズ船定期寄港などにより、八重山諸島の観光産業は活況を呈しています。竹富町の入域観光客数は本年度も100万人突破が見込まれるほか、竹富島も14年以降は50万人超と好調に推移しています。

観光需要が増加する一方で、町では受け入れ体制構築として人口増加にも取り組んでいます。今年3月には、国が提供する「地域経済分析システム（RESAS）」を活用し、町人口の現状分析と将来の展望を示す「人口ビジョン」を策定しました。全国的な人口減少傾向と異なり、1999年以降の移住ブームやテレビドラマ効果による転入者の増加などから、同町の人口は近年、4千人程度で推移し、微増傾向にあります。将来推計では20代など若い世代の転入が多い近年の人口動向を維持し、2060年に総人口約5千人を目指しています。

目標実現に向けた課題としては、若い世代を中心とした生産年齢人口の転入・定住促進や就労・雇用の創出、高校進学に伴う町外への世帯転出などが挙げられます。町が策定した「総合戦略」ではその解決に向けて、情報通信技術（ICT）を活用した在宅テレワークなどの新たな就業機会の創出、子育て・教育支援などの生活環境整備や各種補助金の活用、重要業績評価指数（KPI）を定めて取り組んでいます。

昔ながらの光景が大切に残されている島、日本最南端の風光明媚（めいび）な竹富町に移住を検討されている方は、ぜひ足を運ばれてはいかがでしょうか。

（沖縄銀行 八重山支店長 松田 敦）



ゆがふ編集後記

食品の冷凍・冷蔵技術と沖縄

本誌今月号の「くがにくとぅば（黄金言葉）」にご登壇頂いたアンリッシュ食品工業株式会社（二宮大朗社長）の、うるま市の工場を見学させて頂き、大いに感動しましたので、このコラムでも読者の皆様にその感想をお伝えしたいと思います。

会社の概要や、技術の内容については、「くがにくとぅば（黄金言葉）」で詳細に掲載してあるのでここでは触れませんが、「二ヶ月前につくったマグロの握り鮓です」と言われ出された鮓を試食して驚きました。これがほんとうに美味しいのです。風味も全く変わらず（私の舌なのでスママセン）といった感じで、野菜類の一部を除き、ほぼすべての食品で可能、との説明でした。

この技術を用いれば、沖縄で、なにができるのかと、いろいろ考えてみました。勿論、当社で既に行っている事業や、今後予定している事業ということになりますが、生鮮食品の物流の常識が変わる、という事だけでなく、生鮮食品が在庫、として長期間保管できる、という常識破り、また、例えば銀座の一流シェフが調理した料理が、時空を越えて（6ヶ月まで全く大丈夫との事）世界の何処でも、いつでも楽しめる、という事、沖縄で捕れた近海マグロが、鮮度そのままの状態、例えばタイのバンコクの居酒屋で調理できる、ということ、もう、可能性が大きすぎて、実際頭が混乱してきます。

日本を訪れる外国人が2,000万人を超えた、とのニュースがありました。日本食が世界中を席巻している今日、海外でも本物の日本食を楽しみたい、というニーズがますます高まっているようです。今、日本の食をテーマとしたビジネスチャンスがアジアで確実に広がっていると思います。

沖縄から海外へ食品を輸出する場合、常に課題になることが、現地でのマーケティングや、販路、出口の確保、為替リスクや、取引先リスクの問題です。ここで一つ提案をさせていただきますが、信頼できる台湾の企業とコラボすればその問題は一気に解決できるのでは、と思います。彼らは、豊富な中国・東南アジア圏での華僑ネットワークや販路を保持しており、それが十分に活用できるのではと思います。例えば生鮮食品を扱っている台湾企業と沖縄で合併会社を作り、日本側は技術を提供し商品を彼らの華僑ネットワークや販路を利用して中国・東南アジア圏へ輸出する。ブランドは従来のブランドでもいいし、あらたなブランドを立ち上げるもいい。肝は、沖縄でつくれば、メイドインJAPANの食品、ということになりアジアでの市場価値が上がる、ということです。これは菓子類や一般加工食品でも可能なビジネスモデルではないかと思います。近くに世界一親日の国台湾があり、昨今、台湾企業からの熱い視線が沖縄に注がれています。沖縄側もいろいろなアイディアを出せるのではないのでしょうか！私、またまた、今回も、台湾に入れ込んでしまいました！

（株）おきぎん経済研究所 代表取締役社長 出村郁雄）