

1 くがにくとぅば[黄金言葉] vol.237

ポークたまごおにぎりのメッカに

ポーたま株式会社 代表取締役 清川 勝朗

5 地域リレーションシップ情報 235

沖縄総合事務局経済産業部からのお知らせ

事業者のための省エネ取組支援

～省エネの第一歩は、省エネ診断から～

6 「県内企業におけるシングルマザー

雇用のニーズ調査」レポート

28 けいざい風水

30 おきぎんカトレアクラブ通信

32 県内景況・確報

2024年4月の県内景況

40 国内景気動向

42 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)

62 経済社会のできごと(沖縄、国内・海外)

2024年5月



表紙写真/アダンと海

ポークたまごおにぎりのメッカに

pork
tamago
onigiri

ポーたま株式会社

代表取締役 清川 勝郎



今回は、沖縄のソウルフード「ポークたまごおにぎり (= ポーたま)」のできたて、片手のごちそうの体験を県内にとどまらず県外・海外にも広めている、ポーたま株式会社の代表取締役の清川 勝郎氏に専門店開業のルーツやこだわり、今後の展開などについてお話を伺いました。

コーヒーファームが原点

1997年に、沖縄北部のやんばる東村にあるヒロ・コーヒーファームというコーヒー農園を訪れたことが、私と沖縄との最初の出会いです。そこで飲んだコーヒーが驚くほど美味しく、それまでコーヒーは苦いものだと思っていた私にとって、本当に甘いと感じられたその味は鮮明に記憶に残っています。コーヒーの栽培と焙煎に情熱を注いでいた故足立浩志さんの姿に感銘を受け、大阪から通いながら修行させていただきました。そこでコーヒー栽培の技術、焙煎技術、商売や接客の方法、コーヒーの淹れ方、そして沖縄のライフスタイルを学びました。

2000年を機に独立して何か商売を始めたいと思い、大阪でするよりも好きな沖縄でチャレンジしようと単身で移住しました。北谷町の砂辺にある外人住宅を借りて、コーヒー豆の焙煎からスタートしました。

焙煎したてのコーヒーの感動体験をお客様に届ける

2002年には、小さくても自分の城を持つと思い、那覇市牧志の沖映通りで0.7坪の小さなカフェをスタートしました。その店舗では、テイクアウトや通りにテーブルと椅子を置いて営業し、多くのお客様に利用していただきました。また、ダイナハから並ぶ待機のタクシーの

運転手さんにも好評でした。「焙煎したてのコーヒーの感動体験をお客様に届ける」という紹介記事で新聞に取り上げられたこともあります。当時、焙煎したてのコーヒーでカフェを営業しているところは少なく、後の「ポーたま」のコンセプト「できたて、片手のごちそう」に繋がります。

一年の営業後、その場所から移転し、まちぐわーの公設市場すーじぐわーに良い物件が見つかり、カフェを再スタートしました。



まちぐわーでは、一人で商売されている方々が多く、コーヒーを飲みたくても買いに行けない人が多かったため、出前サービスが大変好評でした。電話で注文を受けるとすぐに届け、私たちのエプロンと帽子姿を見かけると配達中でも声をかけていただきました。国際通りまで自転車で配達もしていました。また、まちぐわーで働く方々には片手で食べられるホットドッグやサンドイッチなどのワンハンドフードが人気

でした。毎日食べても飽きないように、月替わりや季節替わりでさまざまなメニューを考案・開発していました。この時のメニュー開発のノウハウが「ポーたま」の商品開発に活かされています。

ポークたまごおにぎりの専門店をスタート

カフェを開業してから12年が経ち、何か新しいことにチャレンジしたいと思いました。どうせならこの世の中にないものにチャレンジしようと考え、大好きなポークたまごおにぎりの専門店を始めることにしました。当時、ポークたまごおにぎりの専門店はまだ存在せず、見本もない中でのスタートでした。「誰もしないことをする」というのは、故足立浩志さんの商売の教えでした。

「できたて」にこだわる

ポーたまをオープンする際に一番こだわったのが「できたて」です。沖縄で結婚し、朝ごはんの食卓に出てきた妻の手づくりの「ポークたまごおにぎり」の衝撃は今でも忘れられません。それまで食べてきたものとはまったく違う、できたてのあつあつふかふか。この「ポークたまごおにぎり」の感動が原点です。沖縄に住んでいたらごく当たり前のことですが、県外の人には体験することができません。本当に美味しい状態で、沖縄の家庭で味わうような自分と同じ体験をしてもらいたく、「できたて」にこだわりました。



その土地土地で愛されている食材や食文化を商品開発に活かす

一番のご馳走といえば、お母さんの作る料理、家庭料理だと思います。さまざまな家庭料理がその地元で愛されるものになります。その土地土地で愛されている食材や食文化を、出店している店舗での商品開発に活かすよう心がけています。

例えば、本部町に出店する際は、那覇市から通い、いろんな食材や食文化を地元の方々から勉強させていただきました。本部産のあぐー豚があることを知り、「本部産あぐー豚の生姜焼き」を商品開発し、この店舗で一番の人気商品となっています。また、漁港では鰹なまり節が特産品であり、煮たり焼いたり揚げたり試したところ、天ぷらにすると非常に美味しかったため、「鰹なまり節の天ぷら」を商品開発しました。



本部産あぐー豚の生姜焼き
¥850



鰹なまり節の天ぷら
¥750

▲沖縄本部町店限定の「本部産あぐー豚の生姜焼き」、
「鰹なまり節の天ぷら」

2024年5月には、福岡で4店舗目となる博多マルイ店がオープンし、昨年12月にオープンした阿蘇くまもと空港店を合わせると、九州では5店舗目となり、沖縄県内の店舗数と並びました。福岡出店の1号店である櫛田表参道店は商店街ではなく簡素な表参道沿いにありますが、地元の皆さんの利用がとて多い店舗となっています。沖縄の食文化であるポークたまごおにぎりが県外でも愛され、利用されていることは大変嬉しく思っています。



博多めんとたま
明太子、厚焼きたまご、大葉
¥700

アジタル
アジフライ、
自家製タルタルソース、
キャベツの千切り
¥700

ネギチャーシュー
¥750

▲櫛田表参道店限定の「博多めんとたま」、「アジタル」、「ネギチャーシュー」

本当に美味しいものを届ける。沖縄の家庭で味わうのと同じような体験を届ける

新たな海外出店の話もいただいておりますが、私の計画では、那覇から一番近い巨大都市の福岡と台北を拠点に拡げていきたいと考えています。先日、ホノルル ロイヤル ハワイアンセンター店に出張し、ご来店いただいたお客様とお話しする機会がありました。お客様は日本からいらっしゃるご夫婦で、沖縄のポークたまにもよく訪れているそうで、ハワイに到着後すぐにこのお店に立ち寄ってくださいました。「沖縄より美味しいわね」とおっしゃっていただき、とても嬉しく思いました。また、一緒に写真も撮らせていただきました。

東京ミッドタウン八重洲店のオープン時には、たくさんのお客様に来ていただきました。「沖縄のお店によく行くよ」と言うお客様が多く、ファンの皆様に愛されていることを実感しました。ただポークたまごおにぎりを売ることではなく、本当に美味しいものを届け、沖縄の家庭で味わうのと同じような体験を届けることで、お客様との交流が深まっていることを嬉しく思います。

ポークたまごおにぎりのメッカに

空手のルーツは沖縄です。沖縄の空手が進化し、今では世界中にさまざまな流派の道場があり、その道場の先生たちが沖縄に空手を習いに来ます。その中心として空手会館があるように、私は沖縄にポークたまごおにぎり会館をつくり

たいという大きな夢を持っています。

今や沖縄のポークたまごおにぎりも広く認知され、さまざまな企業や個人の方々がポークたまごおにぎり専門店を運営しています。県内外、そして香港、シンガポール、カリフォルニア、台湾では30~40店舗もあり、世界中に広がりつつあります。いずれはポークたまごおにぎりというジャンルが確立され、世界中のポークたまごおにぎりの流派がここ沖縄に古式ポークたまごおにぎりを習いに来ることを夢見ています。

私は、「ポークたまごおにぎりの専門店がなかった」「できたてを食べさせるところがなかった」という誰も手をつけていなかった分野にチャレンジしてきました。

まちぐわーでカフェを営んでいた経験から生まれたアイデアであり、まちぐわーの皆さんの応援があったからこそここまで来ることができました。

今後も沖縄のため、まちぐわーのためにポークたまごおにぎりを通して貢献できるよう、さらに努力してまいります。

ポークたまごおにぎり店舗一覧

国内

- 牧志市場店
- 那覇空港国内線到着ロビー店
- 那覇空港国際線フードコート店
- 北谷 アメリカンビレッジ店
- 沖縄本部町店
- 櫛田表参道店
- 福岡赤坂店
- ももち浜店
- 博多マルイ店
- 阿蘇くまもと空港店
- 東京ミッドタウン八重洲店

海外

- ホノルル ロイヤル ハワイアンセンター店



できたて、片手のごちそう。

po

pork
tamago
onigiri



外国人労働者の雇用状況

沖縄は増加、活用検討を

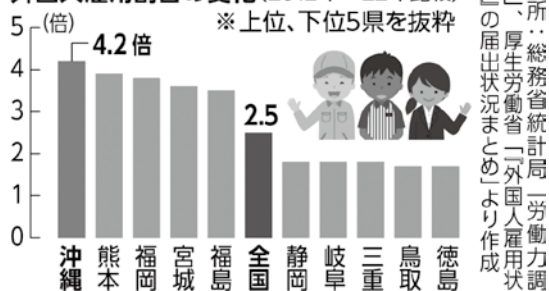
おきぎん経済研究所
永田 健志

深刻な人手不足に直面する日本では、外国人労働者の活用が重要な課題となっています。近年は、政府による外国人労働者の受け入れ拡大へ向けた取り組みも見られるようになりました。県内においても人手不足の問題は顕在化しており、今後も人口減少が予想される中、外国人労働者を雇用する度合いは高まっていく方向にあります。

こうした状況を踏まえ、沖縄県における外国人労働者の雇用状況について概観します。沖縄労働局が発表した2023年10月末時点の県内の外国人雇用状況によると、県内の外国人労働者数は外国人雇用状況の届け出制度が始まった07年以降、過去最高を更新しました（1万4,406人）。労働力調査などを基に12年～22年における沖縄県の外国人雇用割合の変化を試算したところ、12年の「265人に1人」から、22年には「64人に1人」へと約4.2倍の増加を見せています。他都道府県と比較して、外国人労働者の雇用が10年で最も進行したのが沖縄県です（全国平均は約2.5倍）。

このように、沖縄県は観光客数の増加や有効求人倍率の増加に伴って外国人労働者が増加傾向にあります。一方、労働力不足を外国人の受け入れで補うだけでなく、県民の雇用確保や企業の生産性向上に取り組むこともまた重要です。日本人労働者の処遇や労働環境の改善を図り、女性、若年者、高齢者などの人材の確保と定着率の向上、設備投資やIT化などによるイノベーションなどを講じつつ、外国人労働者の活用を検討する必要があると思います。

外国人雇用割合の変化(2012年→22年比較)



(2024年4月7日掲載)



県民の自動車購入動向

ライフスタイルに合う方法を

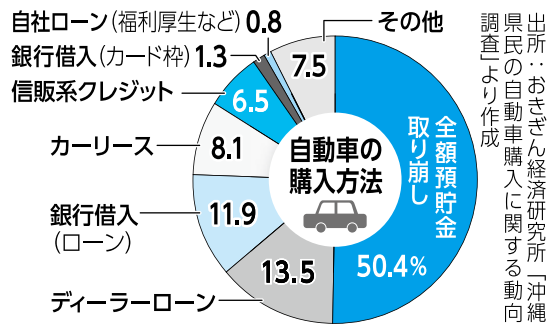
おきぎん経済研究所
比嘉 帆菜

皆さんは、自家用車はお持ちでしょうか。県民は交通手段の多くを自家用車に頼っています。沖縄総合事務局陸運事務所の業務概況によると1両当たり人口比が1.3と多くの方が自家用車を保有していますが、金額は大きく容易な買い物ではないと思われます。

県民を対象に自動車購入についての動向調査を行った結果、購入方法では「全額預貯金取り崩し」を選択した回答者が約半数を占め、最も多くなりました。またローンなどを利用する際に、重視する点を聞いた結果では「総額の費用が少ない」ことを最も重要視しているという結果となりました。「総額の費用が少ない」を重要視し、「全額預貯金取り崩し」で購入していることが推察されます。

預貯金での購入方法を選択している方の多くは低価格帯の車を購入している傾向にあり、預貯金の範囲内で購入できる自家用車を購入していることも推察される結果となりました。車検や燃費、税金など自動車を保有するに当たり、かかる費用総額も考慮したときに預貯金で購入できる中古車よりもローンなどを組んで性能の良い新車を購入した方が長期間乗車でき、トータルコストを安く抑えられる可能性もあります。車両金額だけで検討するのではなく長期間のコストも検討するのも一案です。

最近では、自家用車を購入しなくてもカーシェアリングなどの方法も広がりつつあります。皆さまのライフスタイルに合った、自動車購入方法・利用方法を再度検討してみてもいいかもしれません。



(2024年4月14日掲載)



高い県内の 新卒無業者率

企業と学生 ギャップ解消を

おきぎん経済研究所
小嶺 貴史

沖縄県でも人手不足の問題が取り上げられることが多くなっています。多くの企業は賃上げや労働環境の整備などで人材確保に取り組んでいます。転職者の雇用や外国人労働者の受け入れ、パート・アルバイトの採用など、手段はさまざまですが、年齢が若く、長期的に戦力となり得る新卒者の採用に力を入れている企業も多いのではないのでしょうか。県内でも大規模な合同企業説明会が行われるなど企業による新卒者採用への関心の高さがうかがえます。

一方で、県内の新卒者がすぐに企業の一員として活躍できているわけではないという現状もあります。文部科学省の「令和4年度学校基本調査報告書」によると、新規高校卒業者無業者比率は11.17%、新規大学卒業者無業者比率は20.69%と共に全国で最も高い数値であり、全国平均の2倍以上となっています。

この新卒無業者となっている人たちが企業に就職すれば、大きな課題となっている人手不足が一部解消され、県経済にとってもプラスとなるでしょう。しかし現実には企業と学生の間に、金銭面や働き方、必要なスキルなどさまざまなギャップが存在しています。

ギャップを埋めるべく企業は初任給の引き上げや説明会で自社について広く発信するなどしています。ギャップ解消の取り組みは企業だけでなく学生にも求められます。希望職種や企業に就職するため、資格やスキルを身につけ、業界に対する知識を深める必要があります。どちらか一方ではなく、双方の取り組みで県経済にさらなる好循環をもたらすことを期待します。

沖縄県における新卒者無業者比率

	新規高校卒業者 無業者比率	新規大学卒業者 無業者比率
沖 縄	11.17%	20.69%
全 国	4.37%	9.37%

無業者とは進学者、就職者、死亡・不詳の者以外のを指す
出所：文部科学省「令和4年度学校基本調査報告書」より

(2024年4月21日掲載)



将来の夢から探る 小学生のトレンド

情報社会 それぞれの感性で

おきぎん経済研究所
與那覇 徹也

皆さんは子どもの頃の将来の夢を覚えていますでしょうか。子どもの頃の夢は周りの環境やその時々

のトレンドが反映する傾向にあると考えられます。宜野湾市立はごろも小学校では2023年度に創立10周年記念行事が行われ、その一環として発行された記念誌には、児童作品「ぼくの夢 わたしの夢」として子どもたちの将来の夢とすてきなイラストが掲載されています。今回、その気になる内容を分類集計してみました（著者個人の感覚による分類であるとともに、数が限られるため正確性や悉皆（しっかい）性を保証するものではありません）。

小学1年生140人において1位となった夢は「アイスクリーム屋さん」、2位は「先生」、「保育士」、「ユーチューバー」、「サッカー選手」が挙げられました。ぴかぴかの1年生を取り巻く環境がうかがえるようで、とてもほほ笑ましい結果となりました。

一方、小学6年生146人では、1位は「世界一周、日本一周、〇〇に行きたいなど」、2位は「美容関係（美容師など）」となりました。1位については職業ではないものの、将来の夢として沖縄を飛び越え広い世界を見たいという思いが感じられ、感心させられる結果となりました。現代の子どもたちは高度な情報社会の中で暮らしており、手軽に多くの情報を得ることができ、おのおのの感性でさまざまな情報をキャッチしています。今回、挙げられた「世界一周」といった夢もその影響かもしれません。皆さんもぜひ子どもたちに将来の夢を尋ねてみてはいかがでしょうか。

学年	1位	2位	3位
小学1年生	アイスクリーム屋さん	先生、保育士、ユーチューバー、サッカー選手	バスケットボール選手、芸能関係（アイドル、歌手、俳優、モデルなど）、動物関係（獣医、飼育員など）
小学6年生	世界一周、日本一周、〇〇に行きたいなど	美容関係（美容師など）	医療関係（看護師など）

(2024年4月28日掲載)