

# 地域の魅力を詰め込んだ商品開発 ～関わるヒトの思いをカタチに～

久米仙酒造株式会社  
中村真紀

# 自己紹介 及び 会社紹介



中村真紀(ナカムラ マサキ)

久米仙酒造株式会社 プロモーション推進部 主任  
開発・ブレNDER

泡盛マイスター技能競技大会

2010年「総務大臣賞」受賞 2013年優勝「内閣総理大臣賞」受賞



久米仙酒造株式会社

住所: 沖縄県那覇市字仲井真155番地

代表取締役 比嘉洋一

沿革

1952年 那覇市大道で創業。

1968年 本土市場開拓のため、琉球酒販株式会社設立

1972年 泡盛業界初の卓上ボトル「久米仙グリーンボトル」を発売  
販売量が飛躍的に伸びる。業界需要拡大に貢献する。

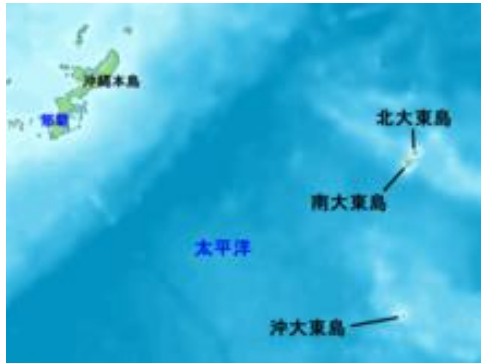
1986年 那覇市仲井真に工場を移転し、生産量を3倍にする。

1989年 檜樽貯蔵泡盛「奴樽蔵」発売。樽貯蔵泡盛のブームを作る。

1994年 内モンゴルに工場を建設。生産量100KL／月／44%



# 北大東島の悩み(課題)



## 北大東島(北大東村)

大東諸島に属する島で、沖縄本島の東約360kmに位置する。

古くから「うふあがりじま(遥か東の島)」と呼ばれ南西諸島で最も早く太陽が昇る。

基幹産業であるサトウキビ栽培の輪作として、「馬鈴薯(じゃがいも)」の栽培も盛んに行われている。



## 悩み(課題)

しかし、栽培した馬鈴薯(じゃがいも)の15%は規格外として、廃棄されている。

北大東村では、この規格外馬鈴薯(じゃがいも)を活用すべく、じゃがいも麺やコロッケなどの開発を行っているが、全てを活用できずにいた。

この悩み(課題)を解決し、島の農業振興と地域の活性化をしたいと北大東村は考えていた。



# 北大東島特産品開発プロジェクトの 取り組み①



## 北大東島の熱意

相談を受けた、地方創生伝道師「コープおきなわの石原氏」は、外部の力だけでは、途中で特産品開発が立ち消えてしまう為、「島は本気ですか？」と顔合わせの酒席で直球で訪ねた。村の担当者は「本気です。力を貸して下さい」と即答した。



## 開発する商品の条件

1. 形が不揃いのじゃがいもを加工して出来る。
2. 冷蔵・冷凍保存はコストがかかる為、常温保存可能な事。
3. 付加価値の高い商品であること。

## 全ての条件をクリアした「じゃがいも焼酎」

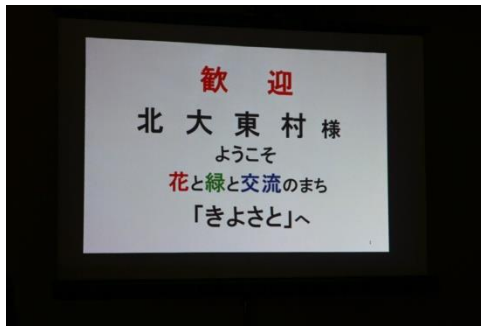
この全ての条件をクリアする商品としてじゃがいも焼酎が挙げられた。しかし、北大東島には醸造所がなく、久米仙酒造が製造を請け負うことが決定した。

そして、北大東島特産品開発プロジェクトを2014年5月に立ち上げた。





# 北大東島特産品開発プロジェクトの 取り組み②



## じゃがいも焼酎の製造技術

久米仙酒造は、泡盛関連商品の製造と内モンゴル工場では米焼酎はあるが、じゃがいも焼酎を醸造した実績はない。そこで北海道でじゃがいも焼酎を醸造している「きよさと」へノウハウを学びに行くことになった。

通常、このような研修は行っていないが、久米仙酒造の会長 平良が国税庁醸造試験場で当時の担当者と同時期に研修していた縁で温かくプロジェクトチームを迎え入れてくれた。

この醸造の課題を少しずつクリアしていく。



## じゃがいもの加工

じゃがいも焼酎を造るには、じゃがいもを蒸して破碎しなくてはならない。設備投資を行えば、容易に解決できるが、予算的に厳しかった。手作業で行うことも考えたが、1度に2000kgのじゃがいもを手作業で処理することは難しい。

困り果てたところに、食肉加工を行っている協進食品が加工を行うとの一報が入り、じゃがいもの加工もクリア出来た。

# 北大東島特産品開発プロジェクトの 取り組み③



## じゃがいもの収穫及び選別

最後の課題である誰が規格外のじゃがいもを収穫し、選別するのか。

この問題には、協進食品から障害者の就労支援にも繋がる援農隊の提案があった。

農業と福祉を結ぶこの取り組みにJAおきなわ北大東支店とじゃがいも生産農家が賛同し、援農隊を歓迎した。



この援農隊には、名護市の名護学院、那覇市のネットワークそうせいが協力してくれ、無事にじゃがいもの収穫と選別が行われた。

# じゃがいも焼酎 製造開始



## じゃがいもに合わせた麴造り

じゃがいも焼酎を仕込むに当たり、泡盛醸造と麴も変える必要があった。黒麴の中でもよりクエン酸を出す、麴を選定し発酵（製麴）条件を模索しながら麴造りを行った。

結果は、狙い通りの酸度が得られ、これであれば問題なく醸造出来ると確信した。



## 1次もろみ(麴のみ)・2次もろみ(麴+じゃがいも)

通常の泡盛のもろみより仕込む水（汲み水）が少なく、もろみの粘度が強い。かい棒での攪拌も手にマメができて、さらに潰れるくらい粘度が高い。

しかし、製造担当は、「このもろみかわいいっす！」と言うくらい心を込めて醸造しました。



## 蒸留

粘土が高く、焦げ付きの心配があったので、縦型蒸留器を採用し、蒸気圧も低めで蒸留を行った。

初留が出てきた瞬間、蒸留室内に歓声があがりました。

# じゃがいも焼酎「ぽてちゅう」完成！！

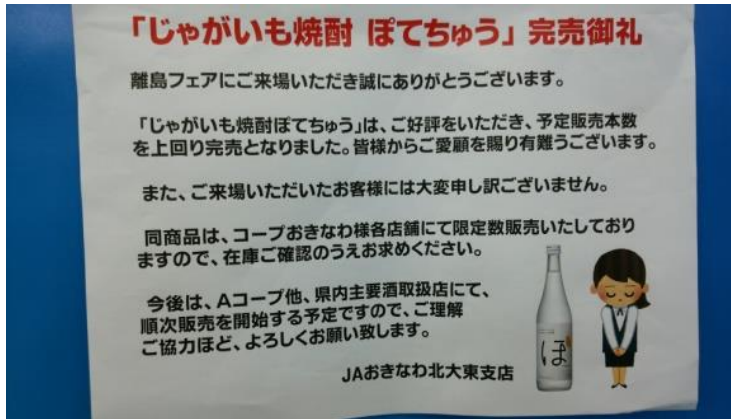
## ぽてちゅう

名前も「ぽてちゅう」に決まり、2015年離島フェアで本格デビュー。





# 完売御礼！！！！



## 販売開始

離島フェアで当初準備した432本が初日で完売。急きょ、北大東島に送っていた商品を空輸で逆輸入したが、最終日の午前中には完売という大反響。合計約700本が完売した。

この反響は、予想をはるかに超えて、販売先でも売り切れが続出。

久米仙の在庫も切れて、早急に新たな仕込みを行わないといけな状況になりました。

その後、新じゃがになった事をきっかけに、カプロン酸エチル等のよりフルーティーな香りが出るように造りをマイナーチェンジし、今に至る。



# 関わるヒトの思いをカタチに

北大東村

久米仙酒造

地元を思う心

熱い心・故郷への  
思い

北大東島  
ぽてちゅう

地域を思う気持ち  
に共感

農業・福祉への  
思い

沖縄を元気に

きよさと

コープおきなわ

協進食品