
開発商品

コープおきなわ開発商品



※機関紙ういずコープ
(2015年3月号)より転載

■ポークランチョンミート開発ストーリー

1986年、組合員のある若いお母さんから、「子どもたちにも安心して食べさせられるポークがほしい」という声が上がりました第二次世界大戦後、食糧難が続く沖縄にポークランチョンミートが輸入されて以来、便利で保存のきくポーク缶は沖縄の家庭になくってはならないものになりましたが、亜硝酸ナトリウム（発色剤）、リン酸塩（結着剤）、酸化防止剤など多くの添加物が含まれていることに不安を抱くお母さんたちが少なくありませんでした。

コープおきなわは、県内唯一のポーク缶製造メーカーである(株)沖縄ホームルに開発を依頼しましたが、無添加のポークは世界のどこでも作られておらず、もし商品事故でも起きたら信用をなくしてしまうと断られました。それでもあきらめず、交渉を続けた結果、メーカーの心を動かし、ついに開発がスタートしました。(株)沖縄ホームルの比嘉社長は、「提示された条件は、県産豚肉だけを

使用すること、発色剤、結着剤、化学調味料は使わないことでした。つまりコストが高くなってしまい、抗菌の役割を持つ発色剤が使えず、ボソボソした食感になってしまうという問題をどう解決するかということだった」と振り返ります。前例のない世界初の挑戦で開発は困難を極めましたか、皆の知恵と工夫を結集し、ポイル時間を1.5倍にして殺菌し、肉の部位の調整とでんぷんを加えて味と食感を改善するなど、2年8カ月の月日をかけ、1988年、ついに世界初の発色剤を使わないポーク缶が完成しました。



右から(株)沖縄ホームルの取締役営業部長嘉数光広さん、代表取締役社長比嘉昌治さん、営業部加藤千春さん

■コープ自慢のポークを食卓に

「商品は作ったら終わりではなく、ともに育てなければならぬ」と力を込めるのは、組合員として商品開発に関わってきた高松久子さん、「組合員の声にメーカーさんが一生懸命応え、



ポークランチョンミートの開発に関わった高松久子さん

やっと生まれた商品。生産を安定させるためには、月に2万4000缶の需要がなければならず、安価な輸入品が多い中で、どれくらい利用してもらえるかを知ることはとても重要でした」と話し、ポークを月にどのくらい利用するかアンケートを取ったり、理事会や班長会、班会でのサンプル試食を行うなど取り組みました。その後もポークランチョンミートが改良を重ねるたびに、商品の価値を伝えるチラシを作ったり、工場見学を企画するなどして普及につなげました。

「沖縄県産豚肉100%で作られたコープポークランチョンミートは、ポーク卵やチャンプルー、ソブシー、みそ汁など、何にでも使え臭みがないので、子どもや孫もポークはコープのものでないと納得しません。ロングセラーの商品ですが、近年は販売数量が落ちていると聞いています。皆さんに商品の良さを知ってもらい、これからも私たちの身近な商品として存在してほしい」と語りました。

— 組合員の声 —

12缶のポークランチョンミートを常時利用しています。ときおり注文を忘れて、他メーカーさんのポークを使用すると、4歳の孫が「辛いから嫌」と言って食べません。コープのポークランチョンミートは塩加減もよく、色も肉本来のものであり、安心して利用できます。 K・Kさん

沖縄に引っ越して1カ月ですが、すっかり生協のポークランチョンミートにはまっております。安くなっていたときに12缶ケースを購入し、炊き込みご飯を作ったり、炒めものに使ったりと大活躍です。子どもが小さく、まだ固いお肉は苦手なので安心して与えられるのもうれしいです。 S・Aさん

他のメーカーのものとはやっぱり違う！安心して食べられるって感じます。他のものは塩辛く、色も濃い。小さい子どもにも気にしてあげないという感じでした。でも、コープのポークランチョンミートは安心して食べられますし、子どもにも安心してあげています。もっと早くに試しておけば良かったと思っています。 K・Hさん

沖縄県産豚肉だけを使用した🍖ポークランチョンミート！



開発された当時の旧商品。利用しやすいよう、組合員の声で改良を重ねてきました。





発色剤(亜硝酸ナトリウム)、結着剤(リン酸塩)、など不必要な添加物を使っていないので肉本来の色と味わいがあり、人気です。缶が開けにくいとの声に応えるため包材改善委員会を立ち上げ、検討を進めています。

産直商品

※機関紙ういずこーぷより(2015年11月号)

熊本産ひのひかり

新米シーズン到来。今年も熊本から、コープおきなわの産直米「熊本産ひのひかり」が届きました。収穫されたばかりの新鮮なお米は艶や粘り、風味も良く、この時期のおいしさは格別。今回は「熊本産ひのひかり」のこだわりやおいしさの秘密に迫ります。



「熊本産ひのひかり」の生産者、立山隆市さん、賢子さんご夫妻

■組合員の願いから誕生した産直米

「生産者の見える、安全・安心なお米が食べたい」組合員のそんな願いから生まれた、コープおきなわの産直米「熊本産ひのひかり」。ひのひかりの産地、菊池地域は熊本県の北東部に位置、阿蘇外輪山系を有する中山間地であり、菊池川・白川流域に広がる緑と清流のふるさと。ひのひかりの水源である菊池渓谷の水は透明度が高く日本名水100選にも選ばれるほど。豊富な水量と夏場でも平均水温13℃という澄み切った冷たさは、ひのひかりをよりいっそうおいしいお米へと育みます。

そんな緑あふれる清流の地、菊池で「熊本産ひのひかり」を作っている立山隆市さん、賢子さんご夫婦は、堆肥を利用し化学的肥料に極力頼らない土づくりがなされた田んぼで、ジャンボタニシを使って雑草を食べさせるなどエコファーマーを実践、田んぼにはジャンボタニシの他にもアメンボやカエルなど、さまざまな生き物がいることから、農薬になるべく頼ら

ない安全性の高いお米だということが分かります。ひのひかりは、東北のこしひかりの品種を改良したもので、稲の背丈が高く、作りにくい品種と言われていましたが、長年の経験と技術が定着してきました。今年も強い台風がありました。稲が倒れている田んぼはほとんどなかったと安堵する立山さん。今年の出来をうかがうと、7月の長雨の影響で穂の数が少なく、全体的な収穫量はやや減っているものの、8月、9月の好天で粒が大きくなり、味や品質は良いとのこと。おいしいひのひかりの新米を堪能したいですね。



■交流と絆で、ともに支え合う26年

コープの産直とは「産地直送」ではなく「産地直結」。生協の産直基準を満たし「産直三原則」を基本に、組合員と生産者が信頼と納得で結ばれた顔の見える商品のこと。ひのひかりがコープおきなわの産直米となり、立山さんご一家やJA菊池の皆さんと交流が始まって今年で26年目を迎えました。米不足のときは生産地の皆さんが大変な苦勞をして沖縄に優先的に届けてくれたり、たび重なる台風被害で収穫が減ったときには、産地応援キャンペーンを展開し組合員みんなで買い支え、励ましのお便りを届けるなど、26年もの交流の中で、ともに支え合い、協力し合い、絆を育んできました。「組合員の皆さんから、いろいろな言葉をいただき、気持ちのつながりを感じます。安全・安心、安定供給は私たちの役目、消費者の皆さんに喜んでいただけるものを作りたいと思っています」と話す立山さん。立山さんのお父さんの代から現在まで続く産地交流では、毎年コープおきなわの組合員さんと職員らが産地を訪ね、田植えや稲刈りなどの体験を通し、理解や交流を深めています。

今年も6月と10月にコープおきなわから理事と職員が産地交流に訪れ、コープおきなわの体験圃場で田植えや稲刈りを行い、立山さんやJA菊池、熊本経済連、第一食糧(株)の皆さんと交流しました。

こうした交流の中で育まれてきたひのひかりですが、食生活の多様化などでコメ離れが進む中、コープおきなわでの利用は減少しています。これからも安全・安心な産直米が食べられることに感謝の気持ちを忘れず、みんなで買い支えていきましょう。

産地交流参加者の感想

気候の変化が激しい状況の中、組合員に安全で安心して利用してもらえるよう日々努力をされていることに感謝。今回参加した職員と情報交換しながら、組合員や職員に情報提供をし、思いをつなげていきたいです。

コープおきなわ副理事長 宮城尚美

田んぼにいろいろな生物がいるのを見て、極力農薬に頼らない米づくりがされていることを実感。立山さんの「おいしいお米を届けたい」という思いに感動し、感謝の気持ちでいっぱいになりました。ひのひかりを食べて幸せになれる人が増えるよう、今回見て感じたことをみんなに伝えていきます。

コープおきなわ職員 渡慶次誠

ひのひかりラインナップ



熊本産ひのひかり



BG熊本産ひのひかり



無洗米胚芽精米
熊本産ひのひかり

産直三原則

1. 産地と生産者が明確であること
2. 栽培・肥育・肥培方法
(農薬、肥料、飼料など)が明確
3. 組合員と生産者が交流できること

これまで開発した商品

コープおきなわでは創立以来、組合員と職員、県内の生産者や製造メーカー、お取引先の皆さんとともに、たくさんのオリジナル商品を生み出してきました。

※開発商品リストは機関紙掲載情報をもとに作成しました。
※現在廃番になっている商品を含みます。

【1975年度】

牛乳（180ccビン詰め）

【1976年度】

農協牛乳
食パン

【1977年度】

卵（10kg箱）



【1978年度】

コープL牛乳

【1981年度】

ハンバーガーパン

【1982年度】

納豆

【1983年度】

胚芽パン
梅干し
沖縄そば



【1984年度】

合挽ミンチ
あおさ

【1985年度】

もやし
もずく
島とうふ
焼そば
うどん
浅づけ
練り製品
食パンノースライス
菓子パン類



【1986年度】

食塩
産直豚肉



レーズンパン
ミルクパン
ロールパン
フランスパン
あんパン
クリームパン
メロンパン
マーガリンサンド
味付もずく
コロックかぼちゃん
ゆしどうふ
納豆
ひきわり納豆

【1987年度】

日本そば（生めん）
日本そば用ざるつけ
日本そば用かけつけ
冷やし中華（生めん）
ギョーザの皮
春巻きの皮
白菜塩漬
白菜キムチ
大根塩漬
茄子塩漬
胡瓜塩漬
のざわな漬
ちりめん高菜
チキアゲ
大丸かまぼこ
コロ天
さつまあげ（棒天）
カニスティックかまぼこ
ちりめん天ぷら
わかめ天ぷら
キンピラ揚げ
糸こんにゃく
角こんにゃく
いなむちこんにゃく
小粒納豆
カップ入り納豆
焼きどうふ
たまごどうふ
ひじき佃煮
たんなふあーくる
コンビーフハッシュ

【1988年度】

県産産直プロイラー
県産野菜約30種
ポークランチョンミート



開発時

現在

レバーウィンナー
コンビーフ
チキンポークフレーク



かつお裸節削り
かつお荒節削り



かりゆし昆布(生)
かりゆし昆布(蒸)
地釜とうふ
いなり用あげ
切りこんにやく
あんまんチルド
肉まんチルド
充填とうふ
じいまあみとうふ
ごまとうふ
カレーまんチルド
えびシューマイ10
ポークシューマイ10・20
沖縄そば(細めん)
うどん(細めん)



【1989年度】

紅いもデニッシュ
うどん細めん
うどんつゆ
かつお削りパック
県産家庭紙・板切り紙
県産家庭紙・ロールペーパー110シングル
県産家庭紙・ロールペーパー110ダブル



【1990年度】

ブルーシールアイスバニラ
ブルーシールアイスパイン
ブルーシールアイスチョコクッキーサンド



スライスベーコン
輪切りFU! っくん
朝焼き食パン
あおさ
ひのひかり



【1991年度】

島豆腐(米国産大豆)
ニガニガしい奴(ゴーヤードリンク)
チョコドリンク
あおさ
県産うなぎ



【1992年度】

産直うなぎ
ごっくん大好き!
(乳酸菌飲料)

【1993年度】

トロピカルドリンク(シークワサー)
トロピカルドリンク(グアバ&シークワサー)
トロピカルドリンク(パイン&グアバ)
アメリカンフランク
魚肉ソーセージ魚丸くん
低脂肪乳
わんぱくポーク
ユイロールシングル・ダブル



【1994年度】

低温殺菌牛乳
地釜豆腐
岩手産あきたこまち
岩手産ささにしき
岩手産ひとめぼれ3kg
赤身ベーコン
あらびきロングウィンナー
ミックスウィンナー



【1995年度】

芯なしユイロールシングル・ダブル
長野こしひかり
食パン（宮古地域限定）
食パン（石垣地域限定）

【1996年度】



牛豚あいびきパラパラミンチ
牛豚あいびき二度挽きパラパラミンチ
NEWレバー入りウインナー
ポークたっぷりウインナー
ソフト食パン
こだわりソーメン

【1997年度】

カルライフ
いなむちみそ



ポブさんの島どうふ・ゆしどうふ
日本の“農”を考えるしまどうふ



日本の“農”を考える昔ながらのゆしどうふ
ポブさんの地釜豆腐
さくさくトースト

【1998年度】

産直やんばる若どり
牛バラパラミンチ
あいびき赤身パラパラミンチ
産直豚バラパラミンチ
ポブさんのあげ

【1999年度】

コープ産直茶「ほの香」
産直やんばる赤たまご
ホワイトリース バニラケーキ
イブの星 チョコケーキ



BG胚芽精米（ひのひかり）5kg

【2000年度】

じゅうしいさあ
こだわり珈琲委員会
フルーツスターケーキ
BGひのひかり（C a入り）
これこそ生しょうゆ「びん入り」

【2001年度】

BG長野こしひかり
BG熊本産ひのひかり
BG阿蘇こしひかり
沖縄そば（細ちぢれめん）



そばだし（あっさり味）
ドリームキャンパス
キャロッピー（県産人参ペースト）

【2003年度】

くーびいりちー
ガーリックウインナー
まるしお

【2004年度】

やんばるこっこ



【2005年度】

ふんわりみみい



コープのオニオンリング



コープのベーコン物語
モズP探検隊酢醤油
モズP探検隊シークワサー入り



モズP探検隊青しそ風味
モズP探検隊りんご酢
冷凍沖縄そば



コープのなかよし納豆
コープの黒糖シロップ
黒糖シロップときな粉のおいしいアイス



もろみ酢ストレート
 もろみ酢黒糖入り
 コープのさんびん茶・ケース



泡盛古風（こふう）
 泡盛紗風（さあふうふう）



とうみつせっけん
 コープのこーれーぐーすからさんどー
 コープのこーれーぐーすからさんどー
 ニンニク入り
 ※オリオンビール 30 周年記念缶

【2006 年度】

コープのさんびん茶



コープのあんだんすー
 ちんすこう（プレーン）
 ちんすこう（塩）
 ちんすこう（みそ）



南国日和（和風）
 南国日和（イタリアン）
 南国日和（胡麻）

甘苦ゴーヤー
 国産小麦だもの



【2007 年度】

泡盛島米・淡麗
 泡盛島米・芳醇

【2008 年度】

うちな〜とこ豚！餃子
 うちな〜とこ豚！あらびきウィンナー



にんじんスープキャロッピー Jr



国産大豆使用島豆腐
 パパイアミミガー和え
 ゴーヤー入りあんだんすー

【2009 年度】

東伯牛
 米粉パン・米まる
 米粉パン・穀まる



【2010 年度】

たいもち
 ポプさんの絹ごし豆腐

【2012 年度】

無洗米胚芽米（ひのひかり）

【2013 年度】

ローストチキン



【2015 年度】

ふすま入り食パン



【 年度不明 】

かに風味スティック
 ハニーマイルド（中国梅）
 ハニーマイルド（A級ハーフ）
 ハニーマイルドA級粒
 ハニーマイルド（紀州産）・（紀州梅）
 完熟つぶれ梅（ハニーマイルド）
 大粒ハニーマイルド
 絹ごし豆腐（ポプさん大豆）
 少量パックポプさんのゆし豆腐
 ひきわり納豆・オーガニック
 納豆（国産大豆）
 そばだし（こってり味）
 コープ焼きそば
 コープ肉まん（産直豚肉）
 コープ北海道あんまん
 胚芽食パン
 ハンバーグ用パン

地域おこし商品

～地域を元気にする“ひと・もの”づくりを支援～

困りごとを抱える地域に寄り添いながら、コープおきなわも担い手となり、行政、生産者、メーカーなどが一緒になって、その地域の特産品を生かした商品を共同で開発しています。地産地消や支援金の造成などに取り組んできました。

●開発商品の売上を活用し「東大塾」開催

島のさとうきび産業を活性化させようと伊平屋村とともにコープおきなわなどがチームで取り組んできた「伊平屋元気プロジェクト チーム黒糖」では、さまざまな商品を開発し、その売上げの一部を塾や高校がない伊平屋の子どもたちの学習意欲の向上、目的意識の啓発、学生講師との交流を目的に、夏休みに東京大学の学生を講師に迎えた「東大塾 in いへや」が開催されています。

2012年からはコープおきなわの店舗で、伊平屋の中学生の職場体験受け入れや、総合学習の授業を担当し、島の特産品を使ったアイスクリーム「伊平屋を愛しアイスを愛す」の商品開発から販売までのキャリア教育を通して、島への誇りを育むことにも協力してきました。

また、コープおきなわ組合員の親子による、伊平屋島での田植え・稲刈り体験、星空観察体験が開催され「伊平屋の皆さんの温かさや自然のすばらしさに感動」「また行きたい」という声が多数寄せられるなど交流も広がっています。

●海人自慢のもずく丼

2007年、読谷村や漁協、生産者、メーカーが一緒になって、学校給食の人気メニューをヒントに、沖縄の特産太もずくを使ってレトルト商品化した「海人自慢のもずく丼」を共同開発。県内外に、もずくを広めた他、「むらおこし特産品コンテスト」で全国商工会連合会会長賞を受賞するなど、生産者支援につながりました。

※掲載紙うすいずーぶ 創立40周年特集号より（2016年2月発行）

「チーム黒糖」は島の未来に希望の光

コープおきなわさんをはじめチームで取り組んできた「伊平屋村元気プロジェクト チーム黒糖」ではさまざまな商品が開発され、その売上げの一部は、島の子どもたちの教育支援に活用されています。夏休みに東京大学の学生を講師に迎え開催される「東大塾inいへや」は、おかげさまで5回を数えました。

東大塾に参加した子どもたちはもちろん、保護者も教師も、その後の意識や態度が変わります。「やればできる、目標を持って頑張る」ことを実感として持てるようになります。

現在、本島や県外の進学校で学

ぶ子もおり、村出身の東大生が生まれるのもそう遠くないのではないかと期待しています。

また、「チーム黒糖」を通じて多くの交流と絆が生まれ、職場体験の受け入れなど、子どもたちの学ぶ場が広がりました。子どもは島の宝であり、人材育成こそ島づくりです。ご支援くださる組合員の皆さまに心より感謝申し上げます。

伊平屋島関連の開発商品

コープおきなわがお手伝いして開発された 地域おこし商品一覧

(名称、地域/開発年度、商品特長 ※現在取り扱いを中止している商品も含む)

<p><small>くがに</small> 黄金シークワサーシャーベット 北部一帯/2010 年度</p> <p>県産シークワサーの需要喚起と消費拡大をめざし、希少価値のある黄金シークワサーを使用。関東の生協との共同開発で県外への普及も図りました。</p> 	<p>黒糖酢 今帰仁村/2007 年度</p> <p>今帰仁村で製造される黒糖を原料に、シークワサーやビタミンを配合。とことん県産品にこだわりの県外にも販売されました。</p> 	<p>もずくココちゃん 恩納村/2009 年度</p> <p>もずくの消費拡大・生産者応援につなげました。1パックあたり2円が、もずくの産地恩納村周辺のサンゴ保全活動に使われています。</p> 
<p>県産泡盛島米 金武町/2006 年度</p> <p>これまでタイ米で作られていた泡盛を、県産米を使って製造することで地産地消を実現しました。地域の産業にも貢献しています。</p> 	<p>たいもっち 田芋のデザートアイス 金武町/2010 年度</p> <p>金武町産の田芋と西表島産の黒米を使用。県外や離島の子どもたちにも手軽に味わってもらおうと冷凍で開発しました。地域活性化、地産地消、雇用創出も期待できます。</p> 	
<p>骨まで食べられる マース煮 読谷村/2006 年度</p> <p>読谷村の大型定置網で水揚げされるミジユン(イワシ)を使用。骨までやわらかくなるよう加工し、簡単にカルシウムが摂れるようにしました。</p>  	<p>カレーになりたいトウガンくん 読谷村/2010 年度</p> <p>高齢者の生きがいや健康づくりにつなげ、トウガンの消費拡大をはかり、商品代の一部が高齢生産者のサポート募金に使われます。</p> 	<p><small>うみんちゅ</small> 海人自慢のもずく丼 海人自慢のうま辛!もずく丼 読谷村/2007 年度・2012 年度</p> <p>小学校の給食で評判だったもずく丼をレトルトで開発。需要が低迷していたもずくの市場拡大にもつなげています。</p> 
<p><small>きむたか</small> 肝高のもずく餃子 うるま市/2008 年度</p> <p>もずくの消費拡大で産地を応援。地域の子どもたちによって取り組まれている「肝高の阿麻和利」活動に商品代の一部が使われます。</p> 	<p>ヒラヤーチーの素アーサの粉太郎 北中城村/2013 年度</p> <p>北中城村特産のアーサの中で、色が濃いなどの理由で規格外にされていたものを使用し漁業者の生産力向上を図りました。ネーミングは小学生のアイデアを採用。</p> 	

<p>伊江島おっかー自慢の イカ墨じゅーしいの素</p> <p>伊江村/2008 年度</p> <p>これまで使われなかったエリや下足部分を有効活用することで生産者応援になり、島の民泊事業に活用してもらうことで地域支援に貢献しています。</p> 	<p>イカスミぎょうざ墨ちゃん</p> <p>伊江村/2010 年度</p> <p>ソテイカのヒレを有効活用。ネーミングは伊江村の中学生が考案、パッケージは県立芸大生がデザイン。1パックあたり4円が伊江村青少年教育活動募金へ使われます。</p> 	<p>宮古島^{うす}ま^{うす}の牛汁三昧</p> <p>宮古島市/2010 年度</p> <p>宮古牛の母牛（んまうす）と手作りの宮古味噌を使用して、風味豊かなふるさとの味を表現。1パックあたり1円が宮古島の植樹活動に寄付されました。</p> 
<p>黒糖アガラサーミックス</p> <p>伊平屋村/2011 年度</p> <p>伊平屋村のサトウキビからとれる黒糖を使って商品開発をおこないました。1パックにつき2円が教育支援に寄付されます。</p> 	<p>もろみ酢</p> <p>伊平屋村/2011 年度</p> <p>伊平屋産の酒造用米「楽風舞」を主原料に黒糖を加えて飲みやすくしました。</p> 	<p>スライスラフター</p> <p>伊平屋村/2011 年度</p> <p>伊平屋村で生産された黒糖を隠し味に使用。レトルトパックなので常温で保存できます。商品代の一部が子どもたちの教育支援に活用されます。</p> 
<p>泡盛^{らくふうまい} 楽風舞</p> <p>伊平屋村/2012 年度</p> <p>伊平屋村で生産された原料米「楽風舞」を使って製造。北陸研究センター、県農業研究センター名護支所が協力して、粟盛に適した品種を4年かけて開発しました。</p> 	<p>伊平屋島の黒糖を使った 黒糖ソフトクリーム・黒糖アイス</p> <p>伊平屋村/2012 年度</p> <p>伊平屋村の純黒糖からできたミネラルたっぷりの黒糖シロップを練りこみました。売り上げの一部は伊平屋村の子どもたちの教育資金に役立てられます。</p>	<p>伊平屋を愛し アイスを楽しむ</p> <p>伊平屋村/2014 年度</p> <p>伊平屋村キャリア教育支援事業の一環として、中学生と一緒に、伊平屋特産品の黒糖と島米を生かしたアイスクリームを開発しました。</p> 
<p>もずくの佃煮 もずくようかん たまねぎスープもずく入り</p> <p>伊是名村/2011 年度</p> <p>伊是名産の主産業であるもずくを使用。伊是名の子どもたちのために商品代の一部を高校受験のための無料塾「伊是名サマースクール」へ寄付しています。</p>		<p>いなむどっち</p> <p>伊是名村/2014 年度</p> <p>伊是名産の米を原料にJA伊是名支店女性部が加工した「尚円みそ」を使い、「いなむどっち」を共同開発。1パックにつき2円が伊是名の子どもたちの育成事業にあてられます。</p> 
<p>コクうまっ！ AAアイス</p> <p>粟国村/2013 年度</p> <p>粟国村キャリア教育支援事業の一環として、粟国の中学生と一緒に、粟国の塩と特産品のかりんとう入りアイスクリームを開発。売り上げの一部は粟国村の子どもたちの教育資金に役立てられます。※AA＝「オール粟国」</p> 	<p>南大東島の海鮮タコライス</p> <p>南大東村/2009 年度</p> <p>輸送上の制限があった島の水産業に貢献（島で漁獲冷凍、本島で加工）。商品代の一部で南大東村の子どもたちの書籍購入にあて、教育に貢献しました。</p> 	<p>ぼてちゅう</p> <p>北大東村/2015 年度</p> <p>北大東村の主要作物であるジャガイモを使用。これまで廃棄していた規格外を活用することで、農家の生産意欲や所得の向上を図りました。</p> 