

オフィスの

窓から



久場川淳

泡盛つくりに欠かせない黒麹菌を柱に琉球泡盛に代表される食文化圏の世界無形文化遺産登録を目指す運動が始まりました。実に素晴らしいことです。

沖縄諸島を生息地域とする黒麹菌は、泡盛の長い歴史文化を支えてきました。沖縄戦で全てが灰燼と化する中、酒蔵の焼け跡の土の中から発見されたニクブク(麴米を培ったための厚手のゴザ)に付着していた生き残りの菌から黒麹を

奇跡的によみがえらせたストリーは、感動を与えます。もろみ酢は泡盛の妹のようなもので、黒麹菌の恩恵を受けたクエン酸、アミノ酸など栄養価の高い健康飲料です。もろみ酢関係者として、この

世界文化遺産登録に向けた市民運動に積極的に関わりたいと考えます。もろみ酢は地域独自の強い商品で、常に「沖縄」のイメージがついてきます。明るく健康的な風土、独特の歴史や

ブーム再来へあと一歩

文化などにオーバースタップし、消費者が好印象を抱き、広く認知される商品づくりが求められています。そのためは、関係者全体が「琉球もろみ酢」への思いを共有することが必要。これが地域・業界ブランドの確立につながります。安全安心で高品質な商品を選んでもらうために、業界は努力し自主ルールによる審査を行い、公正取引認証マークの普及を進めます。

もろみ酢は売れる商品です。栄養豊富で体に良いことは広く知られています。泡盛がある限り原材料はいくらでもあり、メーカーの生産能力も十分余力があります。かつての「もろみ酢ブーム」の再来にはあと一歩です。私ども事業組合は組織を挙げて、もろ

サンデー経済

み酢ビジネス再活性化にむけてさまざまな問題・課題の解決に取り組んでいます。琉球もろみ酢が沖縄県を代表する魅力ある健康食品として飛躍することを願うばかりです。さて、9月3日は「琉球もろみ酢の日」。もろみ酢に豊富に含まれるクエン(9)酸(3)をもじって、2012年から日本記念日協会に登録されています。当日午後1時から、わたしたちショップ国際通り本店で試飲キャンペーンを実施します。

今回は沖縄国際大の宮森ゼミのもろみ酢マーケティング班がアンケートを行います。「若者向けもろみ酢マーケティングの可能性」を研究課題に取り上げています。(琉球もろみ酢事業協同組合専務理事)

次回は照屋正氏(りゅうぎん総合研究所常務取締役)です。