



沖縄の離島・農業を支える持続可能かつ高付加価値な新規ラムの開発



1. 背景

ラムの原料は「さとうきび由来のもの」と定義されており、世界的に市民権を得ている酒類の中で、唯一県内のみで原材料を調達できるメリットがある。また、世界のクラフトラムの市場規模は、2020年から2027年にかけて5.2%の年平均成長率で拡大し、2027年までに16億米ドルに達すると予想されているが、国内に目を向けると、外国産ラムの寡占状態にある。また、国内におけるラムの研究は未着手な点が多く原材料へのアプローチ等課題は多い。

2. 目的

本県のさとうきびや、個性豊かな離島8島の黒糖を利用した高付加価値なラムの製造法を確立すること、ラムの魅力や楽しみ方を探求し広げること、これにより持続可能な本県独自のラム文化を構築し、本県がラムの聖地として世界中から認知されることが最大の目的だ。ラムをつくり、魅力を広げる活動を通して、離島を支えるさとうきびや黒糖の新たな価値を生み出し、本県基幹作物であるさとうきびを未来へ繋いでいくことを目指す。



3. 概要 (開発成果)

プロジェクトの活動を「ONERUM」と題し、ロゴの製作や3シリーズ展開によるブランディングを行った。本事業では、各離島で造られる単一の黒糖を原料としたシングルアイランドシリーズを中心に研究し、基盤となる製造方法を確立。また、アミノ酸分析による黒糖間の比較や発酵中で生成する有機酸等から、発酵工程における酵母の重要性について再認識し、新たな酵母のスクリーニングにも着手、候補となる株の取得に成功している。

4. 成果物と今後の展望

本事業により、「ONERUM」の統一ロゴと、3シリーズ展開によるプロジェクトの方針が決定した。また、基盤となる研究および製法が確立でき、1月末時点で波照間島、粟国島、小浜島の黒糖を使用したラムの原酒製造に成功。今後、発酵工程における研究やその他シリーズの製造研究、更には既存商品を活用した市場調査やラムの楽しみ方等も探求し、商品とともに本プロジェクトの魅力を顧客へ届けていく予定だ。