

## 令和5年度 県内ホテルにおける県産食材利用促進事業（概要版）

事業受託機関：株式会社 流通研究所

県では「第4次沖縄県地産地消推進計画」に基づき、地域で生産された農林水産物を地域で消費する「地産地消」推進に係る取組を実施している。本事業では、県産農林水産物の需要拡大が見込まれる施設である県内ホテルにおいて県産食材の利用促進に繋がる取組等を実施することにより、県内ホテルにおける地産地消を推進する。

### ■ 1 県内ホテルの地産地消を推進する取組

#### (1) 県産食材マッチング

県内ホテルにおいて、県産食材を活用したメニュー開発、食材の評価、継続利用について検討する機会を創出することを目的に、具志頭ピーマン（八重瀬町産）、島らっきょう（伊江村産）、シークワサー果汁（大宜村味産）、パインアップル（名護市産）の4品目について、県内ホテル（延べ36ホテル）に対してサンプルを提供した。サンプルを利用した結果、食材の継続的利用を検討するホテルに対し、既存の仕入れ先等を通じて食材を納入した。

#### ● リゾーツ琉球 ホテルサンスイナハ【那覇市】

具志頭ピーマン、シークワサー果汁の2品目が、朝食ビュッフェの食材として活用された。



品名が記載されたメニューPOP



具志頭ピーマンのしゃぶしゃぶ（その他、具志頭ピーマンのグラタンなど複数のメニューの提供がなされた）



料理の横に設置されたシークワサー果汁（その他、シークワサー果汁を使ったドリンクなど複数の活用の提案がなされた）

#### ● ラ・ティエダ西表リゾート【竹富町】

島らっきょうが、施設併設レストランにおいて活用された。



島らっきょうの天ぷら



生の島らっきょう（試作）



島らっきょうの豚肉巻き（試作）

(2) 先進事例調査、県内ホテル等への情報発信

サンプル提供を行う県産食材の情報を取りまとめて発信した（パインアップルは7月にサンプルを希望するホテルに対し情報提供を行った）。また、県内外のホテルにおける地元食材活用の取組事例を取りまとめ、沖縄県ホテル協会・沖縄県ホテル旅館生活衛生同業組合を通じて発信した（発信対象施設数 309 件）。

【情報提供実施概要】※ 紙面は抜粋

<p>第1回 (10月)</p>	<p>本事業によりサンプルを提供することとしたシークワサー果汁、島らっきょう、具志頭ピーマンの3品目の情報提供を行った。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div data-bbox="335 526 845 929"> <p><b>サンプル提供品目のご紹介 ① 具志頭ピーマン</b></p> <p>八重瀬町具志頭で生産される肉厚で香味の少ないピーマンをご体感ください！ 県内ピーマンの半数以上を生産する八重瀬町具志頭では大型ピーマン「ちくさ」を栽培しています。ぜひお試しください！</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>肉厚で香味が少なく、生のままでも魅力を発揮</li> <li>産地全体で人と環境にやさしいピーマンを生産</li> <li>年間1,000トン以上出荷する具志頭産ピーマン専門部会</li> </ul> </div> <div data-bbox="869 526 1380 929"> <p><b>サンプル提供品目のご紹介 ② 伊江島の島らっきょう</b></p> <p>伊江島で生産される食感・食味抜群の島らっきょうをぜひお試しください！ 伊江島の豊富なミネラルを含む水はけのよい土壌で生産される、美味しい島らっきょうを味わってみませんか？</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食感が良く、実は色んな料理に合う島らっきょう</li> <li>環境に配慮した、品質の高い島らっきょうを生産</li> <li>伊江島では11月末から6月が出荷盛期です</li> </ul> </div> </div>
<p>第2回 (2月)</p>	<p>先進事例調査を行った県内外のホテルの事例を整理し提供を行った。</p> <p>県内ホテル：ウェルネスリゾート沖縄ユインチホテル南城（南城市） グランドスタイル沖縄読谷ホテル&amp;リゾート（読谷村）</p> <p>県外ホテル：小田急ホテルセンチュリーサザンタワー（東京都） 四日市シティホテル（三重県）</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div data-bbox="335 1198 845 1601"> <p><b>～県内宿泊施設へのホテルでの地産地消取組事例のご紹介～</b></p> <p>ウェルネスリゾート沖縄ユインチホテル南城では、自分たちの暮らす地域で生産された食材を消費するのはなく、体の健康として取り入れる（食べる）「地産地消」という当ホテルの考えのもと、2009年から「中・小・県産野菜を取り入れた地元産品」を提供しています。</p> <p>【ウェルネスリゾート沖縄ユインチホテル南城】 沖縄県南城市</p> </div> <div data-bbox="869 1198 1380 1601"> <p><b>～県内宿泊施設へのホテルでの地産地消取組事例のご紹介～</b></p> <p>小田急ホテルセンチュリーサザンタワーでは、地元の野菜を使った「東京野菜が主役の“ベジフルコース”」を2021年から提供しています。</p> <p>【小田急ホテルセンチュリーサザンタワー】 東京都渋谷区</p> </div> </div>
<p>第3回 (3月)</p>	<p>本事業によるサンプル提供から、実際に食材を仕入れ、飲食施設において提供した事例について、紙面に整理し提供を行った。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div data-bbox="335 1724 845 2049"> <p><b>～沖縄県農林水産部 県内ホテルに向けた沖縄産食材のマッチングの取組について～</b></p> <p>【産地産品マッチング】の概要</p> <p>【産地産品マッチング】の取組</p> <p>【産地産品マッチング】の取組</p> </div> <div data-bbox="869 1724 1380 2049"> <p><b>【サンズイハム具志頭ピーマン大賞受賞シークワサーアップル】</b></p> <p>【産地産品マッチング】の取組</p> <p>【産地産品マッチング】の取組</p> </div> </div>

### (3) ホテル関係者向け産地ツアー

ホテル関係者に対し、新たな食材との出会いや、調達先となり得る産地の情報を知る機会を提供するとともに、生産者、流通関係者、実需（ホテル）の各関係者間の情報共有と連携を促進することを目的に、産地ツアーを実施した。

#### 【実施概要】

参加施設数	県内ホテル関係者 7 名
内容	① 生産者の案内によるほ場の見学 ② 収穫（もぎ取り）体験、試食、意見交換 ③ 南の駅やえせ視察、対象品目を使った簡易調理
対象品目	具志頭ピーマン



#### 【実施風景】



### (4) ホテル関係者地産地消セミナーの開催

ホテルにおける地産地消の拡大に向けた課題を関係者が共有することを目的に、本事業により県産食材の仕入れ、活用に取り組んだ生産者、ホテル等の参加による意見交換（セミナー）を実施した。

#### 【実施概要】

参加者	ホテル事業者 6 名、飲食事業者 4 名、仲卸事業者 1 名 計 11 名（ほか、報道関係者 2 名）
内容	・朝食ビュッフェ体験 ・県産農産物の活用に関する情報共有 ・意見交換
講師	リゾート琉球株式会社 ホテル事業部統括部長 統括総料理長 砂川 直樹様

#### 【実施風景】



### (5) ホテル利用者に向けた情報発信

過年度の事業において、県産食材を料理として提供したホテルより、地元食材を活用する展開をレストランの魅力向上につなげることを目的に、食材と合わせ食材の名前などの情報を発信することに対するニーズがあった。このため、販促資材を作成しホテルに提供を行った。また、ホテルへの集客を図るため、地元食材を活用した料理を提供する朝食ビュッフェ（フェア）の取組について、イベント告知サイト（沖縄イベント情報ぴらつか暦）により一般消費者に周知を行った。



ビュッフェ会場配置用ミニのぼり→

## ■ 2 県産農林水産物の利用状況調査

### (1) 調査概要

調査対象	沖縄県内の宿泊施設 396 件
調査方法	調査対象施設に対し、郵送にて調査依頼を実施し、Google フォームにて回答を得た。また、イベント会場にて、紙面を配布し回答を得た。
調査期間	2023 年 10 月～2024 年 1 月
回収件数	38 件

### (2) 調査結果

令和 4 年度の県内ホテルにおける県産農林水産物（野菜、果実、畜産物、水産物の合計）の利用率は 20.0%となり、前年度の 29.0%から 9.0%の減少となった。品目分類ごとの調査結果では、特に、水産物と畜産物で減少した。

#### 【利用率】

品目分類	令和 4 年度	令和 3 年度	前年度からの増減
合計	20.0	29.0%	-9.0%
野菜	24.4	26.6%	-2.2%
果実	10.0	14.5%	-4.5%
畜産物	20.5	35.3%	-14.8%
水産物	30.0	51.6%	-21.6%

#### (参考) 利用率推移

	合計	野菜	果実	畜産物	水産物
H19	29.2%	23.9%	12.2%	49.2%	31.1%
H20	33.1%	29.2%	17.3%	45.6%	35.4%
H21	35.7%	33.7%	16.8%	44.4%	55.7%
H22	30.8%	25.3%	17.7%	40.0%	52.8%
H23	28.7%	24.8%	9.9%	41.3%	40.6%
H24	29.4%	22.9%	10.0%	39.2%	45.5%
H25	35.7%	28.3%	10.2%	54.1%	51.5%
H26	32.6%	24.8%	9.8%	43.9%	61.8%
H27	33.6%	27.5%	13.1%	45.5%	36.4%
H28	31.5%	25.5%	6.9%	48.0%	46.6%
H29	32.4%	25.8%	7.7%	44.9%	38.8%
H30	32.7%	25.3%	8.2%	45.9%	49.8%
H31 (R1)	30.7%	20.8%	10.1%	40.5%	48.4%
R2	26.5%	18.2%	9.3%	38.2%	43.4%
R3	29.0%	26.6%	14.5%	35.3%	51.6%
R4	20.0%	24.4%	10.0%	20.5%	30.0%

### (3) 新たな指標の提案

現状の指標は、軽量作物の割合が反映されにくい、また、農林水産業振興の視点からは、経済的な指標も必要と考える。また、明確に沖縄県産と他県産の使用量を区分して整理しているホテルは限られると考えられ、調査実施が難しい状況もある。以上を踏まえ、以下の方法による実施を提案する。

実施方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 青果、水産は卸売市場の仲卸業者において、畜産物については食肉処理施設から畜産物を購入する卸売業者において、ホテルへの供給割合の高い事業者を選定し、毎年度の調査実施の協力を取り付ける。</li> <li>● 調査項目は、青果、畜産、水産物それぞれの取扱金額・取扱量とし、金額ベース、重量ベースの県産のシェアを把握する。</li> <li>● 特に県産の供給が求められる品目は、品目個別に全産地合計と沖縄県産の取扱量と金額を把握し、県産のシェアを把握する。</li> </ul>									
指標	<table> <tr> <td>青果</td> <td rowspan="4">}</td> <td rowspan="4">・ 沖縄県産の取扱量 ÷ 全取扱量 = 重量ベースの沖縄県産のシェア</td> </tr> <tr> <td>畜産物</td> </tr> <tr> <td>水産物</td> </tr> <tr> <td>特定品目</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>・ 沖縄県産の取扱金額 ÷ 全取扱金額 = 金額ベースの沖縄県産のシェア</td> </tr> </table>	青果	}	・ 沖縄県産の取扱量 ÷ 全取扱量 = 重量ベースの沖縄県産のシェア	畜産物	水産物	特定品目			・ 沖縄県産の取扱金額 ÷ 全取扱金額 = 金額ベースの沖縄県産のシェア
青果	}	・ 沖縄県産の取扱量 ÷ 全取扱量 = 重量ベースの沖縄県産のシェア								
畜産物										
水産物										
特定品目										
		・ 沖縄県産の取扱金額 ÷ 全取扱金額 = 金額ベースの沖縄県産のシェア								