

# 令和6年度 県内ホテルにおける県産食材利用促進事業 事業報告書(概要版)

沖縄JTB株式会社

## 【事業目的】

県では「第5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。

## 【事業実施】

### ●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の創出を目的に、マッチング食材として島ニンジン(中城村産「中城島ニンジン」)と美らへちま(八重瀬町産)の2品目を、県内のホテルに向けて食材提供した。

サンプル提供施設数:延べ23施設

トライアル実施施設数:延べ8施設

サンプル提供の後、以下のホテルにおいてマッチング食材がレストランにて提供された。 ※抜粋

### ■アラマハイナコンドホテル



島ニンジンのシーザーサラダ



美らへちまのピクルス



朝食buffetでの活用

### ■the rescape



島ニンジンのムースと  
美らへちまのコンポート



洋朝食 日替わり前菜  
キャロットラペ

### ■HOTEL SANSUI NAHA



島ニンジンのしゃぶしゃぶ

この他、各ホテルにおいて試作なども行われ、実際にホテル利用者に提供されたメニュー以外にも多くのメニュー開発がなされた。



●関係者の情報共有・連携をはかる取組

■産地ツアー、情報交換会

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、流通事業者、各ホテル間における情報共有と連携を図るため、産地ツアーを実施した。

【島ニンジン産地ツアー】

参加者数：6名(他、報道関係者4名)

実施内容：①圃場見学、島ニンジン収穫体験

②洗浄、選別見学

③島ニンジンを使った商品の試食会、意見交換会



【美らへちま産地ツアー】

参加者数：12名(他、報道関係者5名)

実施内容：①圃場見学、意見交換会

②簡易調理体験



■地産地消セミナー

県内ホテルにおける地産地消を促進するため、関係者の情報共有を図る取組として、先進事例調査で訪問したホテル宮島別荘(錦水館グループ)から総支配人 志熊 聡様と料理長石岡 秀樹様をお招きし、ホテルとしての地産地消の考え方、ホテル経営における地域とのかかわり、メディアを活用したプロモーション戦略等についてお話いただいた。

【地産地消セミナー】

参加者数：9名

実施場所：沖縄県立図書館 ビジネスルーム



●ホテル利用者に向けた情報発信 ※抜粋

沖縄JTBが運営する観光客向けWEBサイト「Okinawa traveler」において、県産食材を積極的に利用しているホテルの紹介記事を制作し、情報発信を行った。先進事例調査で訪問した県内3施設の紹介と、食材マッチングにおいて、トライアルを実施したホテルの紹介記事を制作した。



●県内ホテルにおける県産食材利用促進状況調査

県内の各ホテルにおける地産地消の状況を調査するため、利用量調査を実施した。

回答期間:令和7年1月20日(月)～2月19日(水)

【調査結果】

令和5年度における県内ホテルの県産食材利用率は19.2%となり、前年度から0.8%の微減となった。利用率が上昇したのは畜産物のみであり、他の3種は利用率が減少となった。全体の利用量でいうと畜産物が一番多く、次いで水産物、野菜、果実の順番となった。利用量が一番多い畜産物の利用率が向上したことで、他の利用率が下がっても全体への影響は少なかったものと考えられる。現行の調査方法においては、重量ベースでの調査となっているため、重量の重い品目の利用率が上昇すると、全体の利用率に大きく影響し、重量が軽いものの利用率が上昇しても、全体への影響は限定的となる。なお、果実が大幅に減少している理由としては、ホテルでの果実の使用頻度が減ったわけではなく、調査対象ホテルが昨年度と比べてリゾートホテル・シティホテルが増加したことによる影響だと推測される。

品目分類	令和5年度	令和4年度	差異
全体	19.2%	20.0%	-0.8%
野菜	15.1%	24.4%	-9.3%
果実	5.5%	10.0%	-4.5%
畜産物	28.8%	20.5%	8.3%
水産物	21.1%	30.0%	-8.9%

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%
R5	19.2%	15.1%	5.5%	28.8%	21.1%

●流通事業者へのヒアリング

県内ホテルに納品している流通事業者を中心に、ホテルへの流通実態の調査やホテルからのニーズ等を確認するためヒアリングを実施した。

ホテルからの県産食材のニーズは高いが、流通事業者からホテルへの提案食材は、安定的に出荷される品目に偏ることから、ホテルのニーズに応えきれていない課題が浮き彫りとなった。この課題の解決のためには、生産量を増やすことによる安定供給や、新しい流通ルートの開拓など、大きな視点からの対策が必要であると考えられる。

【ヒアリング実施事業者】

全体:10社

青果:5社 畜産物:2社 水産物:2社 その他総合:1社