

# 本会議で議論する施策について

# 1 本会議で議論する施策の位置づけ

- 観光を基軸とした域内(県内)経済の循環を促進するためには、来訪者数、消費単価、域内調達率をそれぞれ高めることが必要。
- このうち今回は**域内調達率を高めるための施策**を中心に議論。

来訪者数

沖縄県を来訪する観光客数

×

消費単価

観光客の沖縄県内での1人あたり支出額

×

域内調達率

企業が、県内から仕入・外注をする割合

||

経済波及効果

域内経済循環の大きさを示す

# 2 沖縄県内の既存の取組（県の施策①）

・沖縄県においては、沖縄県産食材の活用・開発や工芸品の販路拡大を推進する施策を展開。



（地産地消マルチブランド戦略事業）

「おきなわ食材の店」等における県産食材利用拡大事業（農林水産部 流通・加工推進課）

## 事業目的

県産食材を積極的に活用している飲食店等を「おきなわ食材の店」として登録しPRすることや、登録店舗の活性化に繋がる取組等を実施することを通じ飲食店等における地産地消を推進する。

## 事業の内容

### 1 「おきなわ食材の店」の新規登録店舗の募集

県産食材を積極的に使用している飲食店等を「おきなわ食材の店」として登録。

（「おきなわ食材の店」登録要件）

対象：県産食材を積極的に活用し、県内で1年以上営業している飲食店、宿泊施設及び料理品小売店（仕出弁当屋・惣菜屋）等  
基準：県産の食材を半数以上使ったメニューを地産地消メニューとした時、年間を通じて提供しているメニューの半数以上が地産地消メニューであること

### 2 県民や観光客に向けた「おきなわ食材の店」のPR

- ・「おきなわ食材の店」ガイドブックの発行  
（総合版13,000部、宮古版、八重山版各3,000部）  
市町村役場、宿泊施設、商工会、観光協会、道の駅など、県内約600施設に配布するとともに、県民や観光客等に対する周知の協力依頼を行う。
- ・テレビ、ラジオ、SNS等を活用した「おきなわ食材の店」の情報発信

### 3 登録店舗の活性化に繋がる取組等

- イベント等への出店  
食に関するイベント等への出店を通じ「おきなわ食材の店」のPRを行うとともに、登録店同士のネットワーク作り及びテイクアウト商品の販売機会を創出。

### 4 県民向け地産地消への理解を深める取組

- 地産地消シンポジウムの開催  
内容：基調講演、パネルディスカッション、新規登録店舗紹介等

#### （事業の流れ）



## 事業イメージ



（新規登録ガイドの作成、商工会等への配布）



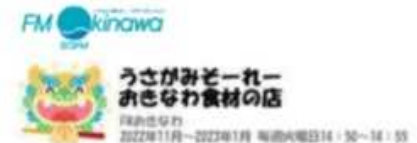
（登録証の交付）



（新規登録店へPRツールの提供）



（ガイドブックの発行・配布）



（「おきなわ食材の店」情報発信）



（地産地消シンポジウムの開催）



（イベント等への出店）

# 2 沖縄県内の既存の取組（県の施策②）



（地産地消マルチブランド戦略事業）

県内ホテルにおける県産食材利用促進事業（農林水産部 流通・加工推進課）

## 事業目的

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、県内ホテル等における地産地消を推進する。

## 事業の内容

### 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

県産食材のマッチングを希望する県内ホテルに対し、県産食材の情報とともにサンプルを提供する。

【主な狙い】

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

#### ② 先進事例調査

県内、県外の宿泊施設（リゾートホテル、シティホテル）において、地元食材を活用し、宿泊施設の魅力の向上に繋げている事例を調査、取材し県内ホテルへ情報提供する。

【主な狙い】

県内ホテル関係者に対し、県産食材を活用するメリット、課題への対応等について集約し、提供することでホテルにおける県産食材利用を後押しする。

#### ③ ホテル関係者の情報共有・連携を図る取組

ホテル関係者（事業者、生産者、流通事業者等）を対象としたセミナー、産地ツアー等の開催。

【主な狙い】

セミナーを通じた先進事例等のインプット、産地ツアーを通じホテル側が利用客の満足度向上に繋がる食材の発見やその調達先を含め産地情報を得る機会となるとともに、生産者においてもホテル側が求める食材等について知ることができる機会とするなど、ホテル、生産者、流通事業者間の情報共有・連携を図る。

#### ④ ホテル利用者に向けた情報発信

ホテル利用者（県民、観光客）や旅行社等に向け、県内ホテルにおける県産食材を活用したフェアや提供メニュー等について情報発信を行う。

【主な狙い】

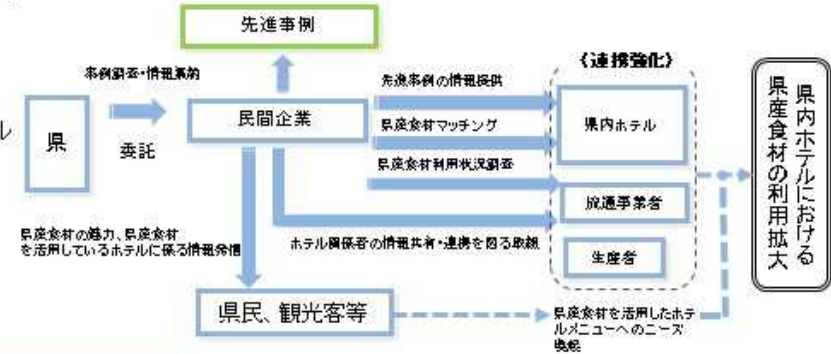
ホテル利用者等に対し、県産食材の魅力を発信すると同時に、県産食材の利用に取り組んでいるホテルについての情報を提供することで、県産食材を活用したホテルメニューへのニーズを喚起する。

### 2 県内ホテル等の県産食材利用状況調査

第4次沖縄県地産地消推進計画の推進目標の一つである、「県内ホテルにおける県産食材利用率」を把握するため、県内ホテルに対し利用量調査を実施。

※ R4年度調査(R3年度実績) 29.0%

#### ＜事業の流れ＞



#### 事業イメージ



（県産食材マッチングを通じたメニュー開発機会創出）

（先進事例調査、県内ホテルへの情報提供）

（産地ツアー等、ホテル関係者の情報共有・連携を図る取組）

## 2 沖縄県内の既存の取組（県の施策③）

### 島工藝おきなわ販路拡大推進事業（商工労働部 ものづくり振興課）

#### 事業概要

##### 事業概要

工芸産業の活性化を図るため、沖縄独自の魅力を活かした工芸品等の認知度向上及び販売強化を促進する。

事業期間：令和4～8年度

#### R5年度実施内容

##### (1) 認知度向上、販促プロモーション

広告、メディア掲載、県内外・海外での沖縄工芸フェア等PR販促

##### (2) 販売促進支援補助金

工芸品等を販売する流通事業等への補助

#### 事業実施の目的・効果

##### 【目的】

沖縄独自の魅力を活かした工芸産業の活性化を図るため、別途実施している人材育成・商品開発等生産拡大支援と両輪で、出口戦略として工芸品等のPR・販売拡大を図り、県内外需要の取り込みを促進する。

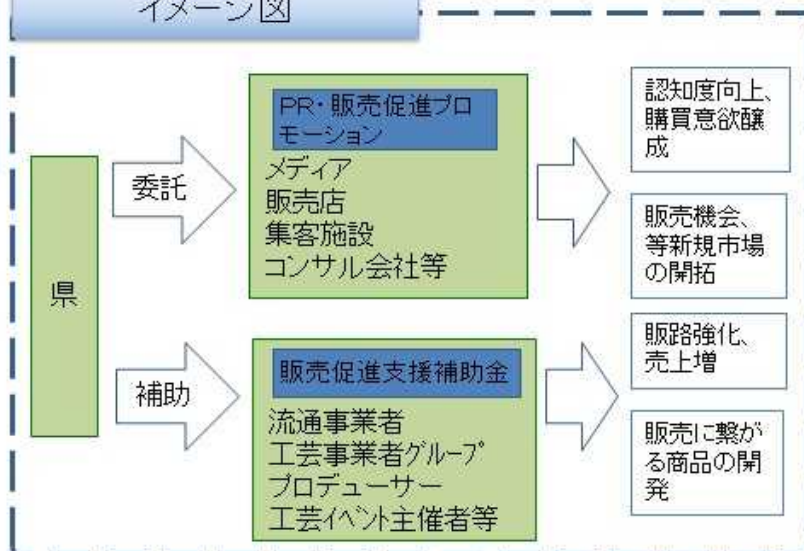
##### 【R5年度成果目標】

・支援対象事業者の年間売上合計額

#### 年度毎の取組

	R4	R5	R6	R7	R8
(1)認知度向上、販売促進プロモーション(海外展開支援含む)	●	●	●	●	●
(2)販売促進支援補助金	●	●	●	●	●

#### イメージ図



## 2 沖縄県内の既存の取組（県の施策④）

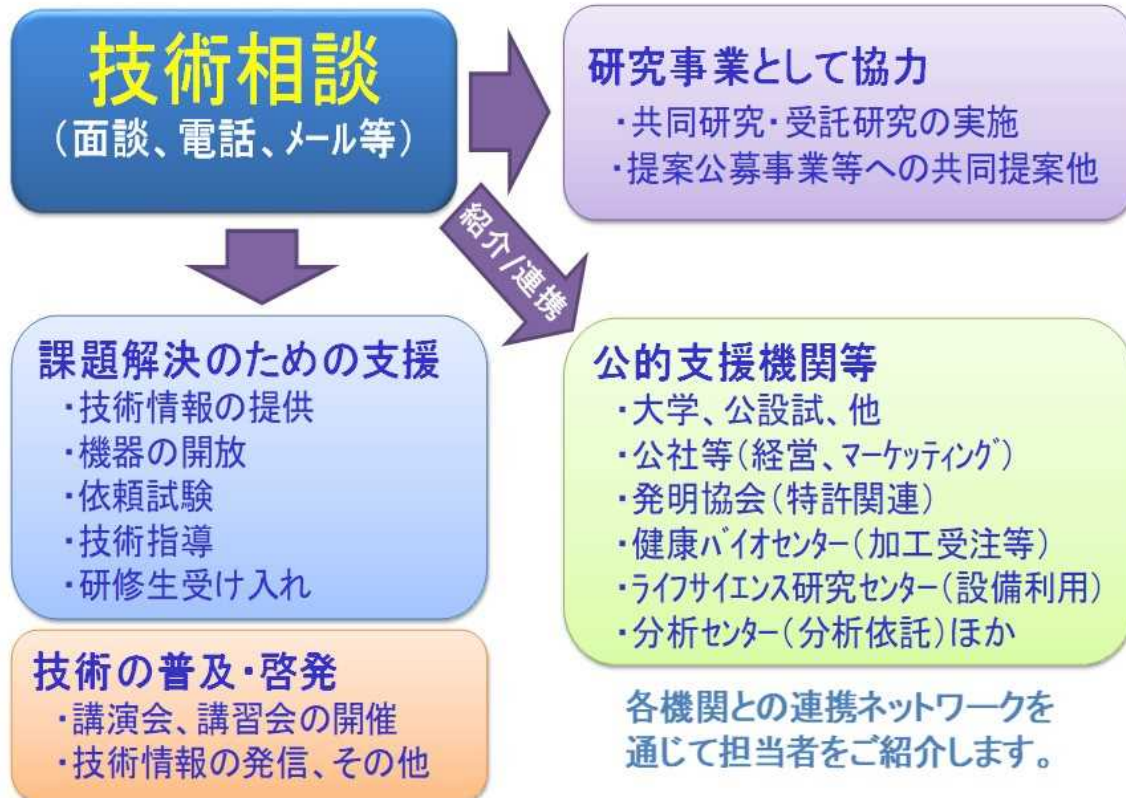
### 沖縄の特徴を活用した食品開発支援

（商工労働部 ものづくり振興課）

#### 事業概要

工業技術センター等の県研究機関や関係機関連携により食品製造業における食品開発への技術支援等を実施

### ●● 工業技術センター技術支援の流れ ●●



## 2 沖縄県内の既存の取組（県以外の施策）

- ・ 内閣府沖縄総合事務局では県産品活用を促すための商談会やPR等を実施。
- ・ 各市町村においては、食材の地産地消を促す施策を展開。

### 県以外の取組

#### 域内循環強化促進事業 (内閣府沖縄総合事務局)

- ・ 宿泊事業者や県内生産者の情報交易会（果報庭フォーラム）を開催
- ・ 2022年度は宿泊事業者32社、県内生産者62社が参加し、28社で商談成立・商談中となった



#### 県産農林水産物・食品の域内流通強化支援事業 (内閣府沖縄総合事務局)

- ・ 新たな需要発掘のため、農林漁業関係者と観光事業者、飲食店、小売店とを結びつける相談・商談会（食のいちゃりば展示商談会）の開催や、県産品をブランド化するためのPR情報冊子を作成

#### 地産地消による地域内経済循環システム構築事業 (宮古島市)

- ・ 学校給食等への地産食材の活用に向けたコーディネート、地産地消コーディネーターの配置、流通の仕組みづくりによる地産食材の活用促進
- ・ 地産ブランドの確立に向けた地産品の認証制度の検討

#### 農作物の地産地消による離島の活性化 (久米島町)

- ・ 地元農家と地元のホテル・レストランが地元野菜を売買できるオンラインショップを開設
- ・ 初年度に農家1戸あたり約4,000円/月の農業収入を創出



地産地消システムの画面

### 3 第1回会議で提示された主な論点

- 今後議論を深める必要のある主な論点について整理。

観光客の 主な支出	対応する業種	主な論点
宿泊費	宿泊業	<ul style="list-style-type: none"> <li>県産の食材の活用をどのように増やすべきか               <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 季節性のある産品（例：パインアップルなど）について、年間を通じて安定的に調達できるようにするにはどうすべきか</li> <li>▶ 新たな特産品（例：トロピカルフルーツ、コーヒーなど）をどのように増やしていくべきか</li> <li>▶ 高付加価値化（例：ラグジュアリー向けのサービス開発など）における、県産食材の活用をどのように促すべきか</li> </ul> </li> </ul>
飲食費	飲食店	
買物代 (土産品)	小売(土産品店)	<ul style="list-style-type: none"> <li>県内生産のお土産(主に菓子類)の購入をどのように増やすべきか</li> </ul>
	菓子類(土産品)	<ul style="list-style-type: none"> <li>お土産(主に菓子類)の県内生産をどのように増やすべきか</li> </ul>
	酒類(泡盛)	<ul style="list-style-type: none"> <li>観光を通じてどのように泡盛振興を図るべきか</li> </ul>
	日用陶磁器(やちむん)、他に分類されないガラス製品(琉球ガラス)、織物などの工芸品	<ul style="list-style-type: none"> <li>体験型観光と組み合わせてどのように県産工芸品の購入を促すべきか</li> <li>工芸品をどのように”見せて”売っていくべきか</li> </ul>
すべて	すべて	<ul style="list-style-type: none"> <li>観光を通じて「小さな商売」の持続可能性をどのように図るべきか</li> <li>今後「域内調達率」をモニタリングしていくためにどのような調査を実施すべきか</li> </ul>



## 4 委員意見を踏まえた検討の方向性

- 域内経済の循環（域内調達）を高めるためには、「県産品への置き換え」、「県産品の新たな需要拡大」が重要。

### ① 県産品への置き換え

県外産を県内産へ置き換え、域外漏出を縮小する。

#### ○対応する委員意見の概要

- 季節性のある製品の安定調達
- 県産品の活用を促す方策

#### ○例示

- 飲食店や宿泊施設での食材を県内産へ置き換え
- 土産品製造の原材料を県内産へ置き換え



### ② 県産品の新たな需要拡大

県産品の新たな需要拡大によって、域内経済での循環規模を拡大する。

#### ○対応する委員意見の概要

- 新たな特産品の創出
- 土産品の生産や購入を増やす方策
- 特産品（泡盛等）の振興
- 工芸品の購入を促す方策

#### ○例示

- 既存特産品(農産物、加工食品、工芸品等)の需要喚起
- 新たな特産品の開発と需要喚起

