

# 琉球大学学術リポジトリ

## これからの産業振興と諸問題

メタデータ	言語: 出版者: 南方資源利用技術研究会 公開日: 2014-10-26 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 金城, 清 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="http://hdl.handle.net/20.500.12000/0002016840">http://hdl.handle.net/20.500.12000/0002016840</a>

## これからの産業振興と諸問題

平成10年7月4日

(財)南西地域産業活性化センター  
専務理事 金城 清

沖縄には製造工業のような業種は起こしにくいという。なぜだろう。その原因は主として外的な要因、例えばオイルショックや円高不況、バブル崩壊、他に遠隔地、小さい市場などが考えられよう。内的な要因については、県内事情によるものだが、当財団に寄せられる相談や調査研究の中から感じたことを整理して、以下にいくつか上げてみたい。

まず一つ目は、情報の発信と独自の分析評価が弱い。

当財団に寄せられる相談情報を見ると、①情報源の独自性がない。②目的が不明瞭である。③定量数値的な具体性に欠ける。④市場性、競争力の視点が無い。⑤技術的なレベルにソゴがある等問題の所在を明確に特定できない。⑥資金的支援等の性急な支援要請を求めるケースが多い。

二つめは、「機見るは敏なり」の即応性が弱い。

県内製造工業の例で見ると、社会経済の環境、潮流の変化にビジネスチャンスがあるといわれるが、人的、資金的な力量不足から、即応性、体制づくりが極めて弱い。急激な行動に走ることがない。「バスに乗り遅れる」と騒がない。逆にケガも小さい。徐々にゆっくと動く体質がある。モノごとを白黒を決めないで灰色中道の我が道を行く気質がある。

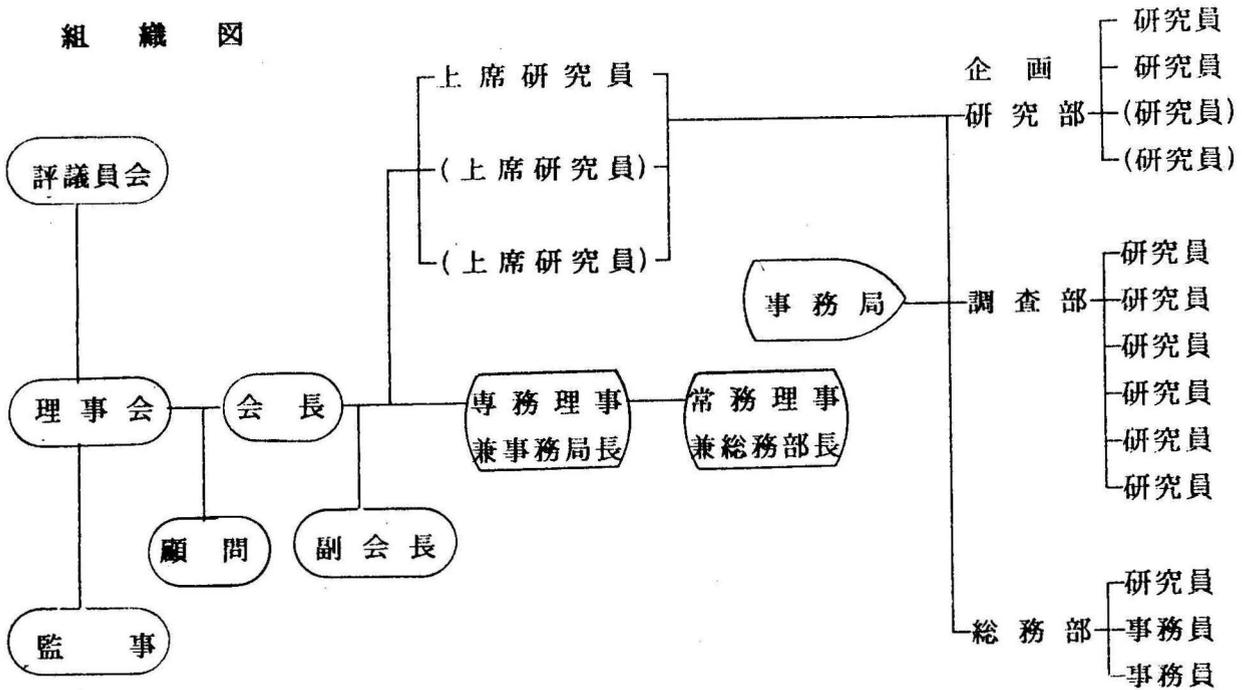
三つ目は、産業技術の発達の遅れと有能な人材発掘・育成が弱い。

南西地域においては、亜熱帯資源、例えば海産資源のオキナワモズクやヘルシー食材となる農産物のが豊富にありながら、付加価値の商品開発や産業創造への結びつきができない。新商品を開発しても供給力が追い付かない。それは原料確保が弱いのか、または産業機械化を導入した安定的な生産体制の確立が弱いからである。

沖縄にはビジョンが多いといわれる。構想提言の繰り返しの感がある。総合事務局通産部が提案した「90年代地域産業ビジョン（南の拠点をめざして）」を策定して10年過ぎた。その提案は県の国際都市形成構想の政策にも取り上げられたが、実行性には今一つ工夫が必要である。実践的には、産業全般より具体的に企業単位または工場単位に根を下ろした施策や知恵・工夫が必要ではなからうか。当財団は「90年代地域産業ビジョン」を実践機関として誕生したが、潮流は大きく変化した。最近の具体的に取り組んでいる前述の対応策事例を以下に紹介しよう。

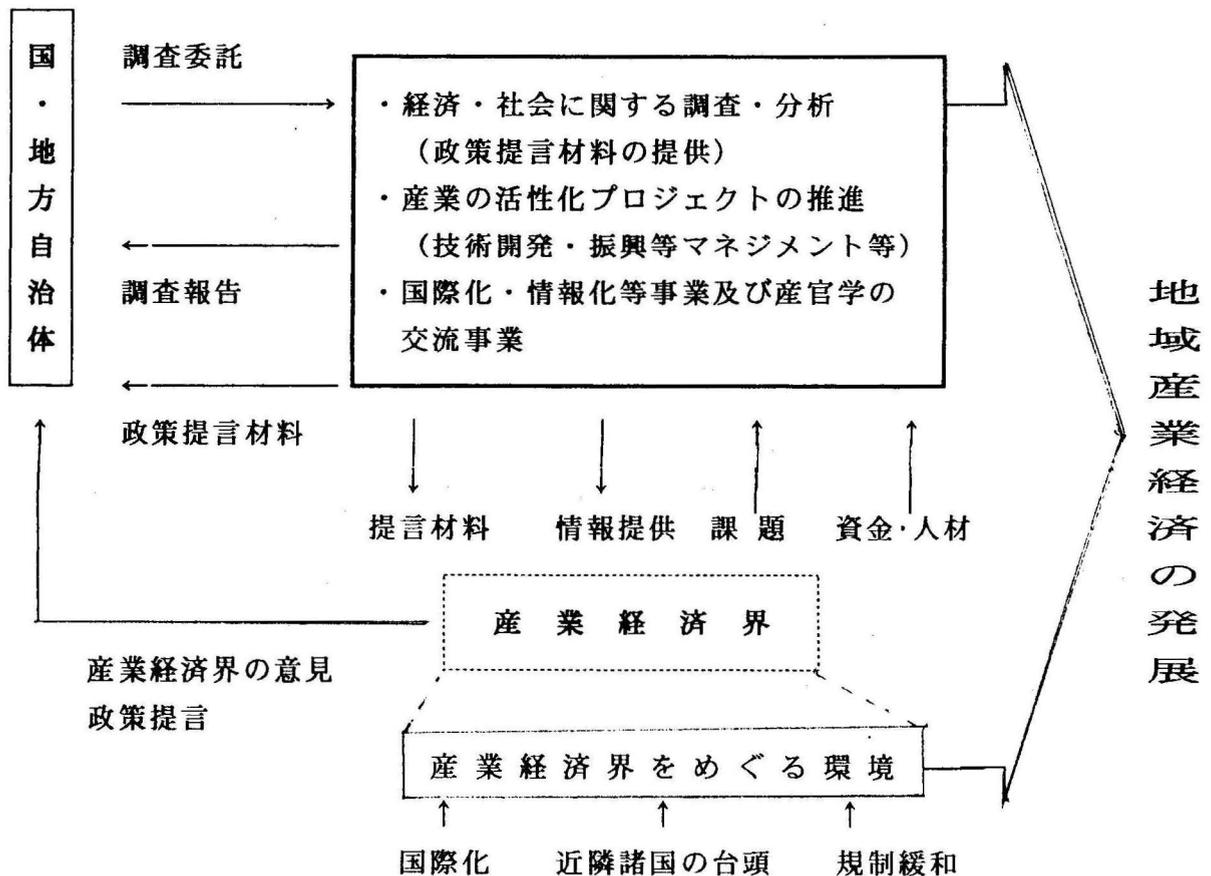
事例1. 新生財団 (N I A C) 誕生とその背景 (情報の発信と独自の分析評価への対応)

組 織 図



[ 新生財団のメカニズム ]

(財) N I A C



事例2 企業立地アクション・沖縄プラザの開催（「機見るは敏なり」への即応）

<沖縄プラザのねらい>

<プレゼンテーションの概要>

<効果>

事例3 モズク戦略（産業技術の発達の遅れと有能な人材発掘・育成への対応）

<研究事業のねらい>

図 モズク戦略の展開イメージとメリット

<研究事業の概要>

図1 モズク乾燥の共同研究推進体制

図2 乾燥モズクの生産工程分析図

図3 装置全体外形図

<事業効果と目標>

図4 事業計画の目標イメージ

<参考>

（有）メイハイ物産（仮称）の設立と商標登録

図 モズク戦略の展開イメージとメリット

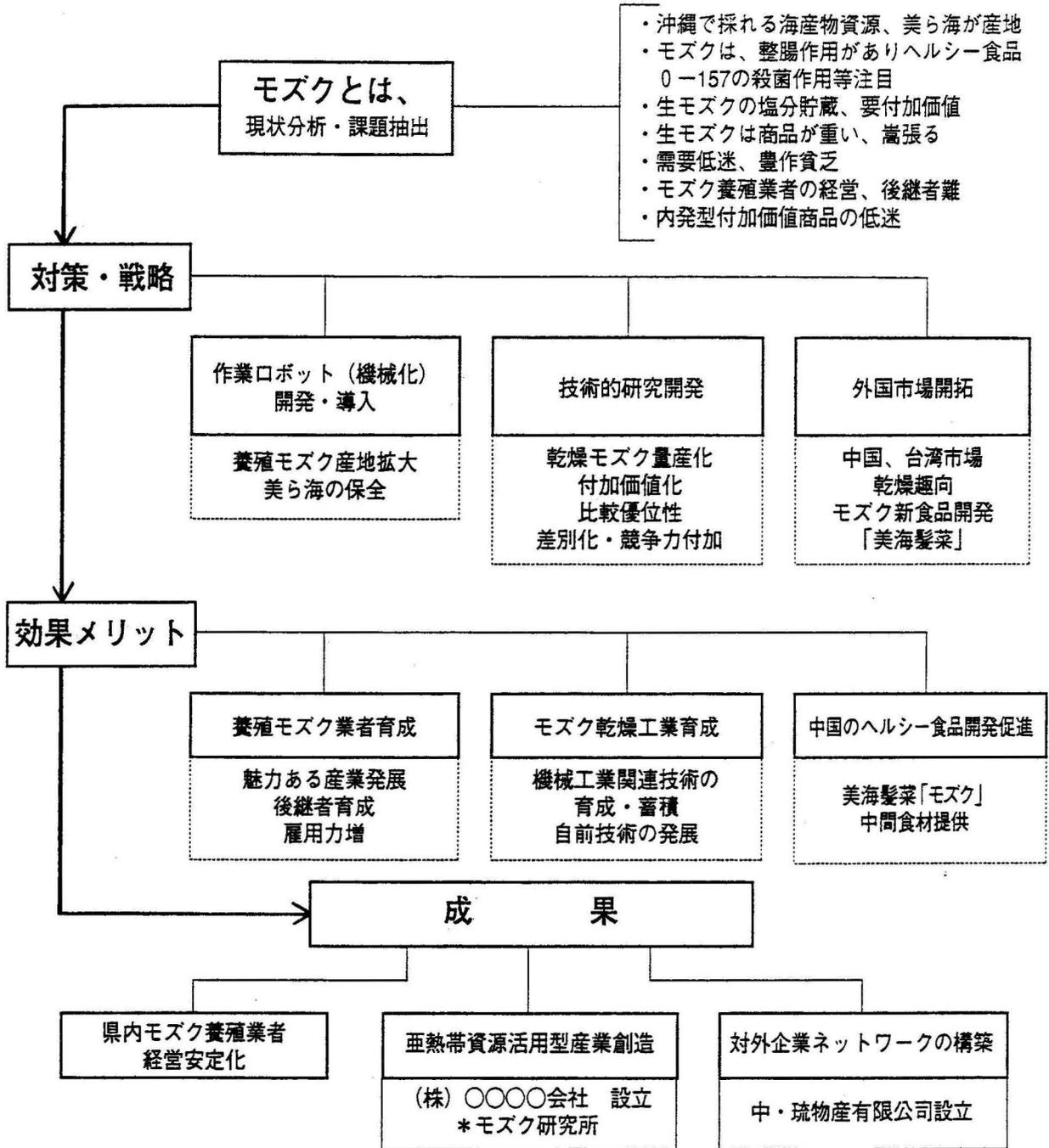


図1 モズク乾燥の共同研究開発等推進体制

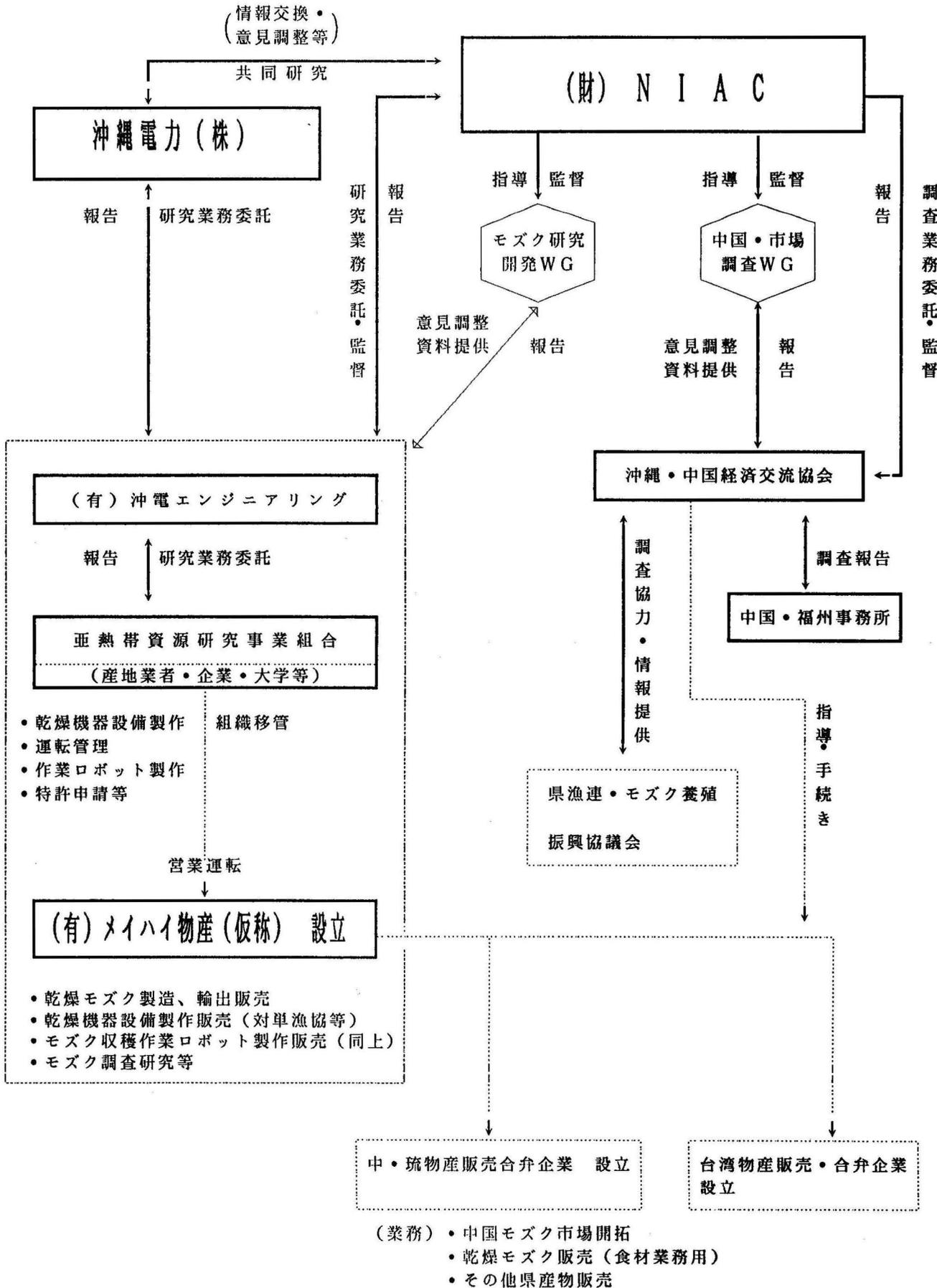


図 2 乾燥モズクの生産工程分析図

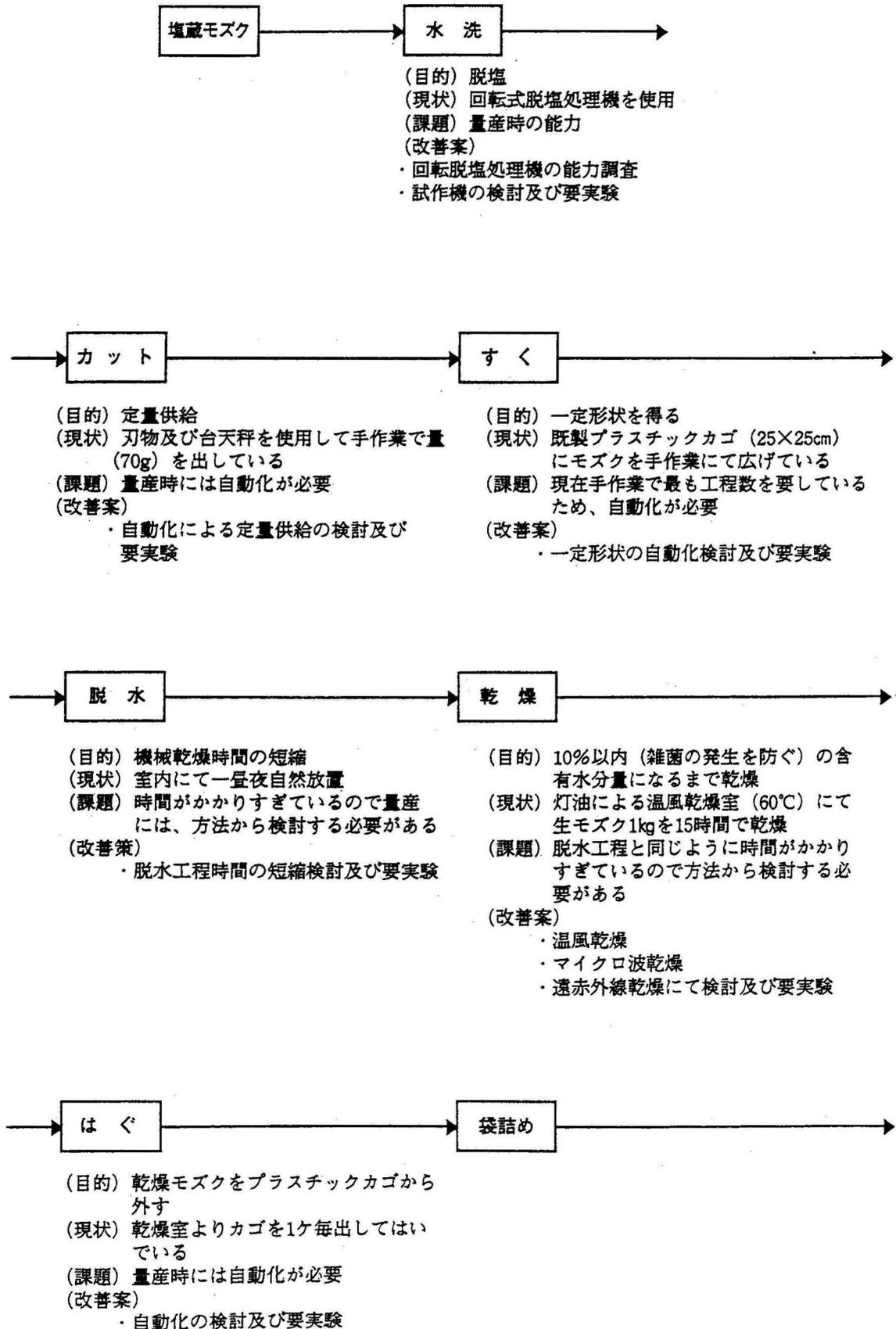


図3 装置全体外形図

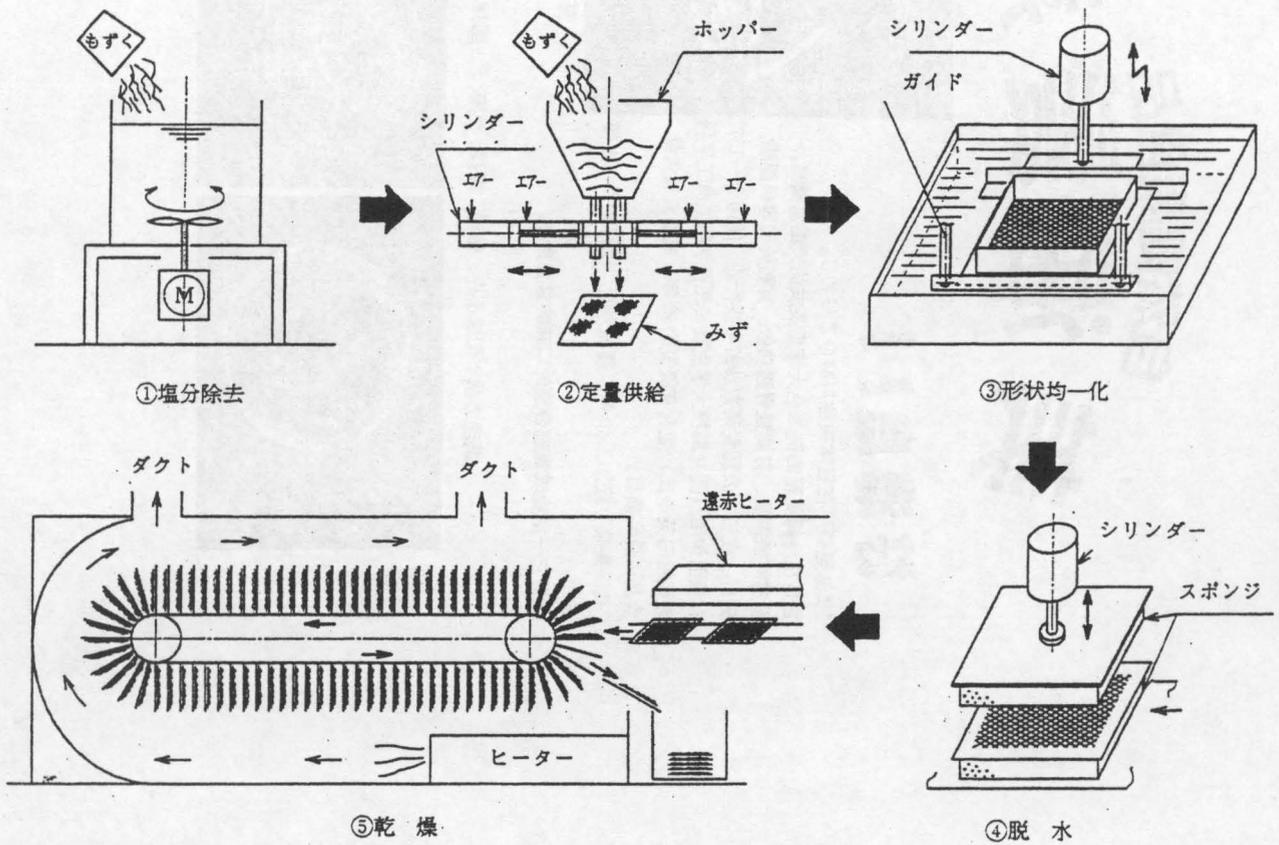


図4 事業計画の目標イメージ

- ① モズク市場の拡大 (対中国等へ販売展開 → 600億円)
- ↑ ↓
- ② モズク商品の付加価値化 (モズクの乾燥・量産化)
- ↑ ↓
- ③ モズクの乾燥・全自動化生産拡大 (→50t/日)
- ↑ ↓
- ④ 養殖モズクの収穫等作業ロボット開発導入 (浮き流し方式)
- ↑ ↓
- ⑤ 養殖モズクの産地拡大・生産量増強 (→1.0万t/年)

# 美海髪菜

乾燥オキナワモズク

「美海髪菜」は、

商標登録申請中です。

(有)メイハイ物産 (仮称)

## 自然健康食品 美海髪菜

### 好消息!!

“美海髪菜”在日本被稱為MOZUKU。

它是在沖繩美麗的靚綠色大海里長成的天然營養品。

豐富的纖維質、有調整胃腸功效、有利於美容與健康。

另外、在日本公認髪菜對1997年盛行的大腸菌O-157有殺菌作用（国立島根大学生物資源科学部生命工学科教授松田英幸氏）並含有優質的碘等、成為天然營養食品、受到矚目。

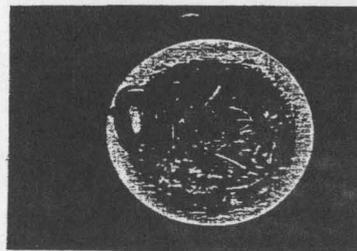
“美海髪菜”經加工烘乾、運輸方便、保存期長、方便食用。

相信它一定能成為適合您的口味的營養食品。

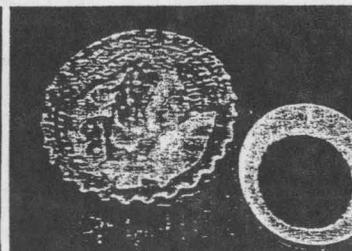


美海髪菜收穫風景

調理方法：切成小片、做湯、煮菜、包餃子、醋拌涼菜!!



肉 焼



水 餃