



安心安全な激辛唐辛子を沖縄から全国へ

ハバネロという南米原産の非常に辛い唐辛子を使い、やんばるから新たな地域ブランドを生み出すため、農家と連携しながら新商品を開発している有限会社渡具知の渡具知豊社長。

「ハバネロの事は最初僕も知らなかったんですが、七、八年前に東村の農家さんから『面白い辛い食材があるよ』と教えていただきました。小さなピーマンのようなかわい形で、真っ赤な色に熟します。最初は本土の青果店や高級食材店に生で送っていたんですが、農家さんの手助けになるよう、たくさん売っていくために加工商品を考えました。ハバネロは島とうがらしに比べても一粒が大きく、辛さも十倍ですが量も一本の木から約十倍の収穫があるので、加工用に大量に作れるんです」

商品はネーミングにもこだわって、コーレーグースの島ハバネロパージョン『あがつ！あがつ！これぐす』や、島ハバネロカレー、ホットソース『どうまんぎたあん』、ハバネロを使ったピーナツ菓子『ハバナツ』、島ハバネロマヨネ



ズなど、さまざまな商品をすでに開発しております。

「東京の展示会で試食をしていただいたり、いろいろ試して世の中に訴えかけ、『こんな辛いのはいらない！』と言われながらもしつこく、いろいろな場所でニーズを探してきました。

昨年からは、産業振興公社にもお願いし、ベンチャー支援もしていただいている。ハバネロがどのように活用されるか市場調査し、それを新たな情報としてまた商品に展開していかうと考えています。『地産地消』という言葉がありますが、『質のいい県産品を産地外消してどんどん売りたい！』東京だったら新大久保、大阪だったら鶴橋など、辛味の食材を必要としているところはたくさんあり



ます。国産で、年間通して大量に作ることができ、農薬も使わない安心安全な唐辛子が作れるということをもっとPRし、ハバネロだけでなく島とうがらしも含め、今まで九十五%が国外シェアだった唐辛子を全部沖縄にスライドさせたいと思っています。

唐辛子づくりを沖縄に根付かせ、沖縄の農業を元気にする夢に向かって渡具知社長は邁進しています。

★お問合せ★
 有限会社 渡具知
 沖縄県名護市東江2-8-43
 TEL:0980-54-0063 FAX:0980-52-1613
 (フリーダイヤル)0120-751-038
 ホームページ:http://www.ryukyuyakuzen.com

商工会青年部 新入部員募集中

沖縄県商工会青年部連合会統一スローガン「未来は我々が創る」
 ～今 責任を行動(はた)すとき～

若き事業家として自らを見つめ直し、青年部員としての誇りと自信を持って、地域に根ざした活動の展開で更に事業所の発展を目指しませんか!



推進力・心の鼓動・刺激 商工会青年部の活動テーマを表します。

- INFORMATION(情報)
- INDEPENDENSE(自立)
- INCUBATION(創出)
- INTERNATIONAL(国際化)
- INTERCOMMUNICATION(交流)