

第1回検討会でのご意見と関連する事項

1. 認知度向上・消費拡大について

- 泡盛の海外展開については、一刻も早い取組が必要である。そのためには、対象となる国を選定し、具体的にどのようにプロモーションを行うのか戦略性をもった取組が重要である。沖縄はインバウンド客が多いことから、例えば空港でのイベントや、ワゴンでの販売、ホテルでウェルカムドリンクの提供など、まずできることから始めることが重要である。

【関連する事項】

- ①内閣府沖縄総合事務局で実施している「欧米展開に向けたブランディング戦略」の方向性と課題
(ブランディングチームの招へい、テストマーケティングの実施など)
- ②インバウンド客に対する広報の具体的な課題と解決策
(専門家も交えた戦略の構築、訪日外国人旅行者向けの情報発信拠点の整備など)
- ③海外展開に向け取り組む酒造所に対する具体的な支援の在り方
(バイヤー・業界関係者の招へい、見本市・商談会等への参加、専門家による支援、政策金融の制度活用など、国、県の支援の在り方)

- 古酒については、飲食店PB商品のための樽、甕売りの実施など、販売方法を多様化することを検討するべき。

【関連する事項】

- ①泡盛販売の具体的な課題と解決策
(ニーズに対応した商品開発、しっかりしたマーケッティング戦略など)
- ②売上向上につながる具体的な支援の在り方
(人的リソース、情報収集能力の向上など、国、県の支援の在り方)

- これまでの泡盛のプロモーションには、継続性がないなど課題が多く、補助金を効果的に利用するべき。
- 若年層の泡盛離れに対応するためには、例えばジャズのビートとペアリングなど立体的な広報展開を検討するべき。
- 海外のトップシェフに泡盛を紹介すると「日本にはこんなに使える酒があるのか」と驚かれる。海外展開に当たっては、料理に合うお酒をリスト化す

ることを検討するべき。

- ・ 泡盛のおいしい「飲み方」の提案も必要である。見た目もきれいで、飲みやすいサンゴリアや、パーティ向けの泡盛の作り方、飲み方について、広報展開を検討するべき。

【関連する事項】

- ①これまでの補助事業による広報の具体的な課題と解決策
(ニーズに対応した販売戦略、県内向け・県外向けを分けた効果的な広報の実施など)
- ②音楽や琉球料理等とのペアリング、新しい「飲み方」の広報展開の具体的な内容及び具体化させるための方策
(綿密なマーケット分析を踏まえたターゲットの絞り込み、容器なども含めた、風土や歴史を踏まえたストーリー性のある広報の実施など)
- ③売上向上につながる具体的な支援の在り方
(人的リソース、情報収集能力の向上など、国、県の支援の在り方)

2. 高付加価値化・ブランド化について

- ・ ブランド化に当たっては、沖縄にはゆったりした時間が流れていること、さらに御嶽など独自の精神的な文化があることなどの点に着目するべき。
- ・ ラム酒が「世界の5大酒」の一つになったように、「物語性」をもった展開を検討するべき。

【関連する事項】

- ①これまでの戦略の具体的な課題と解決策
(古酒のブランド化、仕次ぎ文化、風土や歴史を踏まえたストーリー性のある広報の実施、総合的な琉球の食文化と一体となった広報の実施、海外メディアの酒蔵への招へい、海外メディアとのタイアップなど)
- ②健康・美容等を意識した高付加価値化(泡盛に関連する新たな食品開発など)
- ③酒蔵ツーリズムなど、泡盛業界だけでなく他業界(観光協会、商工会・商工会議所、交通事業者、飲食店・ホテル業界 等)と連携した具体的な振興策や支援の在り方
(国、県、関係機関が連携した推進体制の構築など、国、県の支援の在り方)

3. 経営基盤の強化について

- 泡盛は厳しい状況にあり、これまで何度もいろいろな会議で提言が出されてきたが実現されなかった。①国、県及び泡盛業界が一体となって「緊急対策プラン」を検討し、実行すること、②マーケットの拡大に向け、これまでの沖縄県酒造組合を通じた一律的な取組から、やる気のある事業者への「選択と集中」を行うこと、③経営力の強化につなげるため、泡盛製造業の経営実態を明らかにすること、を検討するべき。

【関連する事項】

- ①既存の支援メニュー（制度融資、経営相談、専門家派遣 等）の活用における課題と解決策
(専門家による経営診断や、マーケティングの強化等による経営効率化、沖縄公庫の制度融資等の効果的な活用、金融支援の充実など)
- ②マーケットの拡大に向けて意欲的に取り組む酒造所に対する支援。特に、低コスト化、経営の効率化・合理化など、経営基盤の強化のための具体的な支援の在り方
(共同利用施設の整備、新商品（サプリメントなど健康食品を含む。）の開発等のための新規設備投資への支援など、国、県の支援の在り方)

4. 伝統文化としての泡盛の振興について

- 黒麹菌を用いた琉球泡盛は重要な食文化。発酵の副産物として、もろみ酢がある。ラフテー、豆腐よう、辛味調味料なども含め、総合的な琉球の食文化として、泡盛を守っていくことが重要。

【関連する事項】

- これまでの取組の具体的な課題と解決策
- (①) 伝統文化としての認知度向上策、泡盛と琉球料理と一体となった食文化の情報発信など)
- (②) 特に離島においては担い手不足や後継者問題も指摘されているが、伝統文化としての泡盛を伝承していくための具体的な支援の在り方
(政策金融機関等による経営相談・指導、若手後継者の育成に係る支援など、国、県の支援の在り方))