

若者が描く未来予想図



「糸満の海を明日へつなぐ。」

「10カ所回って、10カ所すべてに断られました。あの時は本当にきつかったですね」。

西崎の工業団地内にある株式会社丸新水産の新垣昇司社長は創業当時を振り返る。父と金目鯛漁を続ける中、「金目鯛を主役にした会社を作りたい」と令和3年に会社を設立。豊洲など県外出荷が中心だったが、コロナ禍で外食が止まり魚価は急落。「自分たちで売るしかない」と刺身や寿司といった加工品の直売を始め、少しずつ軌道に乗せた。

「本釣りで傷をつけず、針を外したらすぐに氷締め、魚倉の水は0.5度を守り、空素のナノバブルで酸化を遅らせる」。深海の群れを見つけ、難しい潮を読み、熟練の技術を惜しまず教える父は、県内の金目鯛漁の先駆けの1人だ。

「父と何度もぶつかることはある。でも父と兄が釣ってきた魚を、責任もって提供したい」。アルコール凍結機などこだわりの設備も導入し、加工後も生に近い品質を追い続ける。

販路は飲食店やホテルへの卸に

株式会社 丸新水産

代表取締役社長 新垣 昇司さん

「沖縄の魚は、丁寧に扱えばちゃんとおいしい。結局、品質は人次第」。資源が減る今、漁と加工と販売をつなぐ6次産業化で、海の仕事を未来へ。あなたが選ぶ糸満産の切れが、糸満の海を明日へつなぐ。

「父と何度もぶつかることはある。でも父と兄が釣ってきた魚を、責任もって提供したい」。アルコール凍結機などこだわりの設備も導入し、加工後も生に近い品質を追い続ける。

販路は飲食店やホテルへの卸に加えて、LINEを中心としたSNS発信で直売を広げている。買いに来る人の半分ほどは糸満市民だという。「糸満の事業者なので、まずは糸満の皆さんに食べてほしい。糸満の食卓に届くと、うれしいですね」と笑顔。

「まずは一口。次は糸満産選び。」

ピエノマジェラート

よねもり かつや
米盛勝也さん



「特別なご褒美ではなく、生活の一部になってほしいんです」。

ピエノマジェラートの米盛勝也さんは、色鮮やかなショーケースの横で穏やかに語る。

2017年、イタリアの国際大会で準グランプリ。世界に百数十人、国内に数人という『世界ジェラート騎士』となった職人が糸満に店を構えたのには理由がある。「観光が北部に集中する沖縄で、南部にもわざわざ足を運びたくなる『目的地』を作りたいかった。高校時代、この辺

りの海に遊びに来て、地域の良さをずっと感じていたからこそ、そう思いました」。

20歳でホテルマンから転身。道具名も分からず、毎日30〜50の疑問をノートに書き留め、翌朝すべて師匠に尋ねた。寝る間も惜しんだ修業時代を経て得たのは、素材の良さを最大限に引き出す力だ。「僕のないところで『おいしい』って聞こえた瞬間、農家さんの素材の良さまで、ちゃんと届いた気がするんです」。

軸は市場に出ない規格外品。

形が理由で埋もれる美らキャロットやドラゴンフルーツ、月桃などを農家から預かり、ジェラートに仕立てる。「青い海」の塩を少量に加え、糖度に合わせてレシピを毎回微調整する。開発した種類は1000を超える。

「農家、店、お客。三つの笑顔がそろった時、まちは循環する」。そう話す米盛さんの店で、まずはジェラートを一口。次は、その味のもとになった糸満産を手にとってほしい。その一口が、糸満を買う理由になる。

新商品が続々糸満セレクト

CAFFE&DELI さっとんち

新特産品たまん焼き (非公認)

たい焼き・・・じゃない、『たまん焼き』。粒あん、カスタード、美らキャロットの餡も。店舗販売は行わず、平日は道の駅いとまんなどで、出張販売しています。




店舗の詳細はこちらから。

FRIED POKKE OKINAWA

ポケット型のサーターアングギー

『ポケットに幸せを詰め込んで』の想いから生まれた一品。フライドポテトのような形で、食べ歩きにも。定番はプレーン&シークワサー。イベントでは新しい味も？」




店舗の詳細はこちらから。

琉創キッチン 康

美らキャロット麺の沖縄そば

麺に美らキャロットを練り込んだ沖縄そば。店舗では焼きそば、そばサラダとして提供中。事前連絡で、美らキャロット麺+だし+お肉の冷凍セットも購入できます。




店舗の詳細はこちらから。

ITOMAN DOG

ITOMAN ドッグ

西南門小かまぼこ×ハマキョーパン。ソーセージの代わりに、糸満名産かまぼこのフライを挟んだ「ITOMANドッグ」。店頭では全12種類から、今日の気分で。




店舗の詳細はこちらから。