

本会では、共同事業に積極的に取り組んでいる組合事例を紹介しております。

[共同ブランド] 伝統手法を守り品質保証で 地域ブランド構築

地域ブランド「沖縄そば」ロゴマーク



沖縄生麺協同組合

| | |
|----------|---|
| 組合名 | 沖縄生麺協同組合 |
| 住所 | 〒901-0152 那覇市小禄1831-1 |
| 電話番号/FAX | 098-859-5855 / 098-859-5856 |
| 設立 | 昭和50年2月 |
| 出資金 | 300万円 |
| 主な業種 | 生麺の加工販売業 |
| 組合員 | 20名 |
| URL | http://www.oki-soba.jp/gaiyou/coop.html |

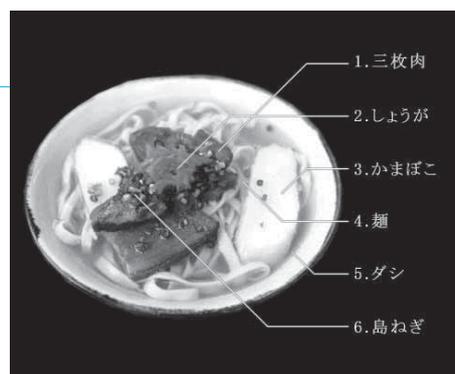
1 背景と目的

当組合は、昭和50年に生麺の加工・販売を行う中小企業者22人で設立され、主に原材料等の共同購入を手がけてきた。現在の沖縄そばを取り巻く状況は、県内の人口や観光客数の増加、本土向け出荷数の増加等によって販売額は毎年微増で推移しているが、爆発的に伸びるということはなく、ほぼ飽和状態である。

そこで、地域団体商標登録を機に「沖縄そばロゴマーク」を決定し、需要拡大やロゴマーク認知アップを図るイベントを実施し、沖縄そばの更なる向上と浸透に取り組んだ。

2 事業・活動の内容

平成9年に組合が制定した10月17日の「沖縄そばの日」には、沖縄そば二千食の無料配布や県内小・中・高等学校において「沖縄そば教室」を開催し、子供たちに自分で作って美味しく食べるという食体験をしてもらうなど、販売促進事業に力を入れている。現在組合では、組合専用の調合による原料粉を製粉会社に一括発注して組合員に提供するという共同購買事業を行っており、将来は原料粉以外の材料についても共同購買を行っていくことにしている。



3 成果

地域団体商標の登録と「沖縄そばロゴマーク」認定等、組合活動を通して組合員の連帯感が増し、ブランド構築に対する組合員の意識が大きく変わった。今後は、昔ながらの灰汁を利用して打った麺に近い「本物の味」を再現できる“かんすい”の開発に取り組むとともに、麺の他にもスープ、肉、薬味などにも沖縄オリジナルの素材を取り入れるなど、地元の素材と伝統の味という沖縄そばの原点にこだわった製品を開発し、県内外に向けて組合ブランドの商品として販売することで、歴史ある「沖縄そば」の味を守り伝え、「沖縄そば」の更なる向上と浸透を図っていく。