



うちなーいも 魅力発信プロジェクト

チーム いもじょーぐー
発表者：大上 智裕、江村 聡吾

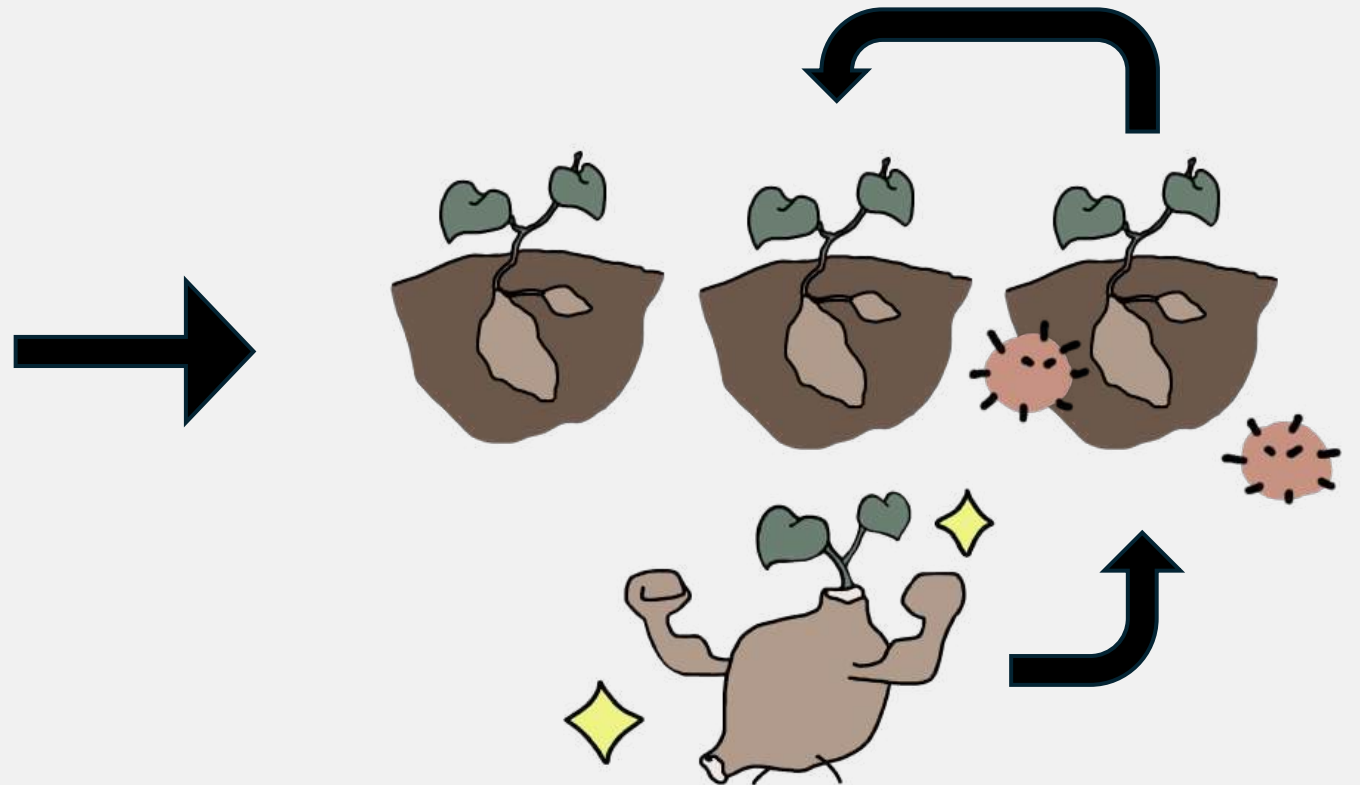
背景・目的

紅芋(ちゅら恋紅)→ 沖縄のお土産として有名な「紅芋タルト」が作られてから作る農家さんが**増加**

土産産業への依存
→ 栽培品種の単一化

担い手不足

品種の偏りによる病気の蔓延
→ 耐病性品種の開発



背景・目的

クーガイモ → サプリメントが開発されて農家さんが**5倍ほど増加**

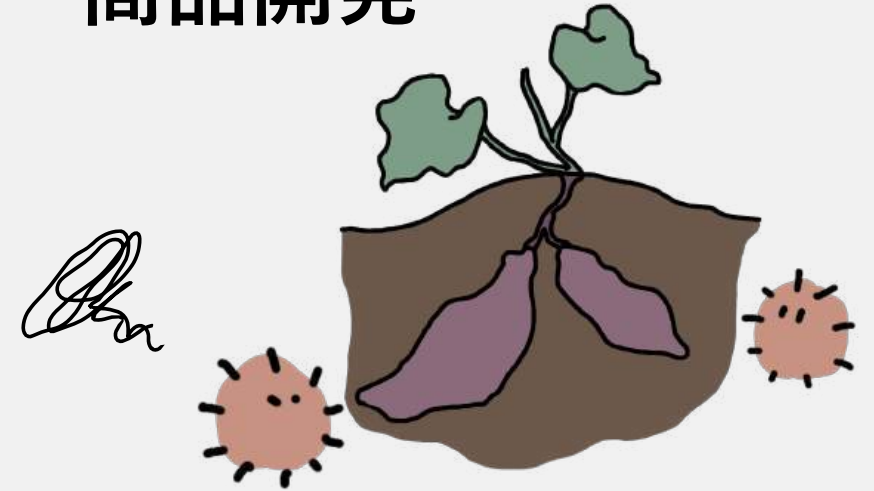


商品や企業からの需要があると農家さんが栽培してくれる

栽培品目の多様化



商品開発



→ シモン芋の存在や利用価値を生産者や企業に広めたい

背景・目的 シモン芋の活用

<特徴>

見栄え・扱いやすさ・耐病性
カズラから栽培

フィールドセンターでの
栽培の様子



企画・開発



ラムネの開発

シモン芋はペット用の栄養剤としても利用されている

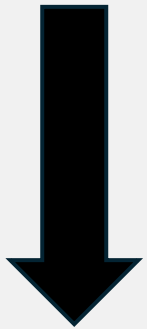
→サプリメント化



学生向けに
したい

吸収力

栄養価



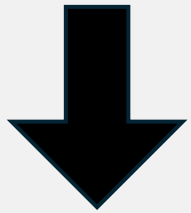
ラムネの製作



ラムネの販売

場所：琉大附属病院

販売予定日：2025年



課題解決に向けて

シモン芋の用途増加 傷入りなどの規格外作物の活用

チップスの開発

商品の候補

繁多川堂

一次生産者の地域課題

廃棄の利用

生産しやすい商品

品質の保持

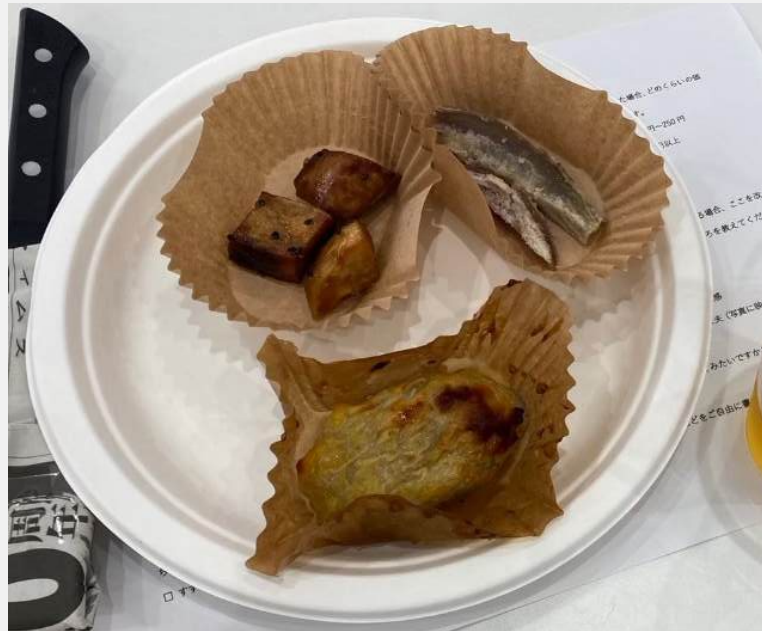
イベント用の商品



チップスの開発 1.試食会

商品化候補

大学芋・干し芋・芋けんぴ・芋チップス・スイートポテト



チップスの開発 2.琉大祭

一番人気のシモン芋チップスで出店

価格 300円 量 20～25 g

味の種類

プレーン・シナモンシュガー・黒糖・塩

見た目

紙コップにロゴシール付きで販売

シモン芋の認知度の向上

→ アンケートの実施・パンフレットの配布

購入してくれる年齢層の把握

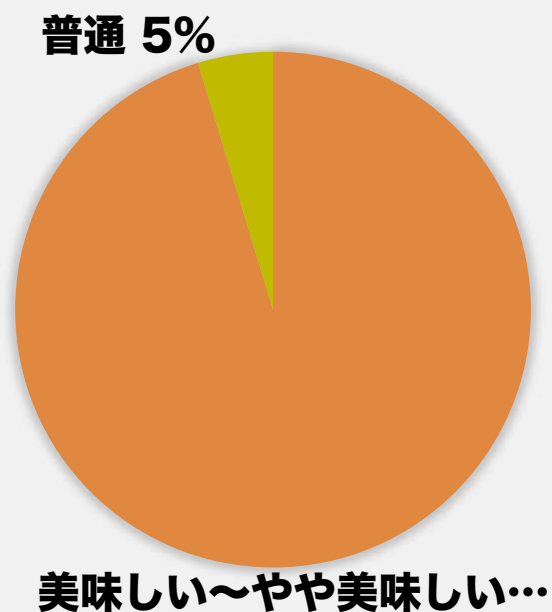
→ 簡易的なボードと年代別のシールの使用



チップスの開発

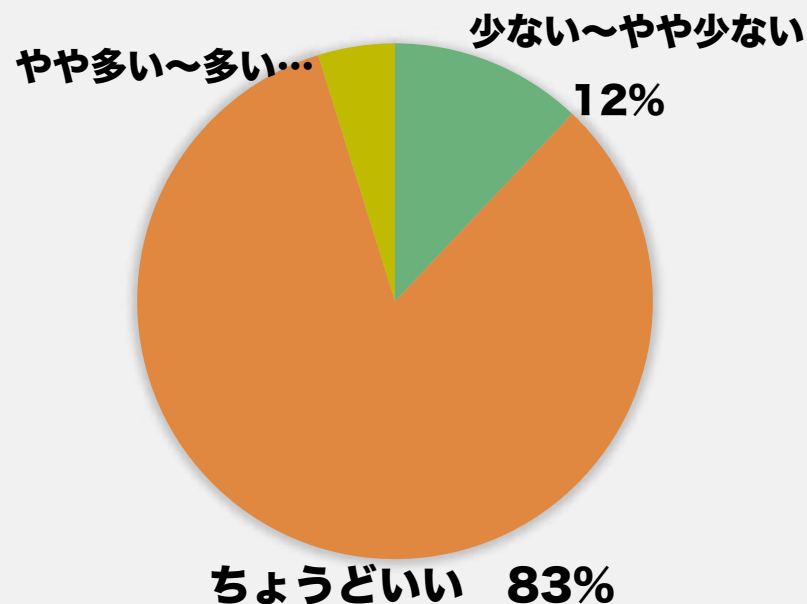
2.琉大祭のアンケート結果

味について



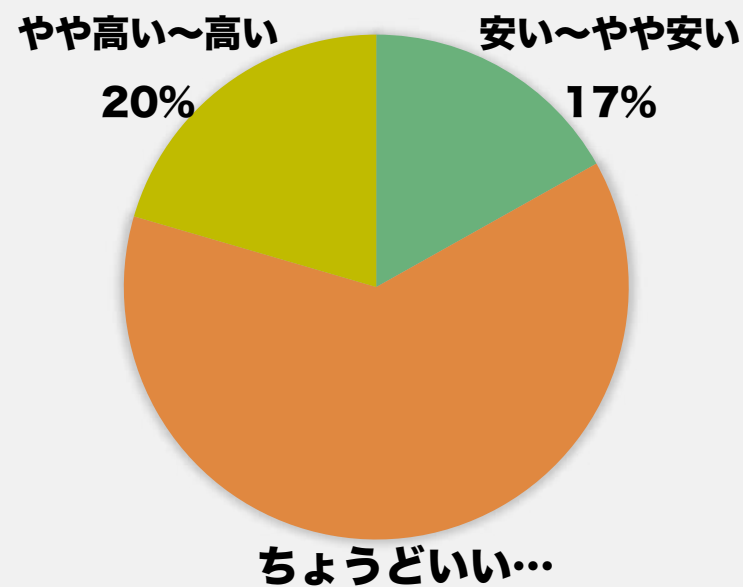
- ・油が少し重たい...
- ・味の偏りがあった

量について



- ・ほとんどがちょうどいいと評価
- ・もっと食べたいから「少ない」と評価してくれている人もいた

価格について



- ・学祭のような感じでの販売ならちょうどいいが、一般的な販売だと考えると少し高い...
- ・特殊な芋ならもっと値段があってもいいと思う

チップスの開発 3. んむさい

んむさいとは？

沖縄の多種多様な芋（んむ）を使用した食と農のイベント

- ・パンフレット配り
 - ・アンケート調査
- 140枚のうち回答数9回



チップスの開発 4.試食会

琉大附属の中学校で行われた大学教員の出前授業の一部を利用

フィールドセンターで各種を栽培



芋の種類

- ・ シモン
- ・ 読谷
- ・ 備瀬



課題解決に向けて

課題

持続的な生産は厳しい

→ イベント品・外部委託品

試食会での好評

- ・規格外品の利用
- ・食べ比べの楽しさ

→ 各農家さんの規格外の芋の使用したい



今後の展望

外部委託での販売を検討

生産が比較的シンプル

→ 障がい者施設で生産？

消費者向けの商品開発

- ・エンタメ要素など

謝辞

本プロジェクトにご協力していただいた
関係者の皆様へ

深く感謝を申し上げます



ご清聴ありがとうございました

渡名喜村漁業集

久米島