

令和8年度
沖縄県地産地消
シンポジウム

入場
無料

事前申込制

定員100名

地域資源を活かし、未来につながる 地産地消

沖縄県では地域で生産された農林水産物を地域で消費する「地産地消」運動を展開し、県産農林水産物の生産と消費の拡大に向けた様々な取組みを推進しています。



お申込はこちらから
ご確認ください。

2026 **11.4** 水 13:30~15:30 (開場13:00)
イーアス沖縄豊崎 3Fイーアスホール

基調講演

& トークセッション

「地域にある魅力を見つける」、「商品として価値化する」、「ブランドの力で魅せる・届ける」、「消費を生み出す」、「地域に価値を還元・循環させる」など、これからの地産地消のあり方を提示する。県産素材の魅力を「商品」と「ブランド」の力で広げ、地域資源を消費・経済につなげる基調講演。



オリオンビール株式会社
コーポレートバリュー・クリエーション部
課長補佐 **松田 美乃 氏**

アメリカ統治時代創業の老舗商業施設で10年以上、沖縄と欧米文化をつなぐイベント企画や商品開発に従事。2023年オリオンビールへ転職し、現在は広報・サステナビリティ推進を担当。企業価値の向上と発信、そして沖縄と共に持続可能な社会の創造に向けて取り組んでいる。

事例紹介

& トークセッション

県産農産物の加工・商品化などを通じ、生産者がつくる素材の魅力を、商品として消費者に届ける取り組みを紹介。



ネクストステージ沖縄合同会社
代表社員
金城 恵子 氏

平成23年に起業し、県産の農産物を県外に広めることを目標に6次産業化および、県産に特化した食品製造をはじめ。現在は県産にこだわり、ピーナッツを使用した商品や、減圧低温乾燥機を使用したドライフルーツ・乾燥野菜・乾燥よもぎなど、県産の農産物の商品製造・販売を行っている。

プログラム

- 13:30 ● 主催者挨拶
- 13:35 ● 基調講演
- 14:15 ● 事例紹介
- 14:30 ● トークセッション
- 15:30 ● 終了

トークセッション

地域の素材を、新しい価値へ。 企業・生産者・加工事業者が つくる地産地消

基調講演で示された「地域の魅力を見つけ、価値化し、届ける」という考え方を、さまざまな立場の事業者の実践から掘り下げる。企業、生産者、加工事業者など、それぞれの立場から、県産素材をどのように見つけ、商品・料理・サービスとして価値化し、消費者へ届けているのかを紹介する。



沖縄セルラー電話株式会社
アグリ&マルシェ事業部
マルシェグループ
グループリーダー
稲嶺 秀信 氏

県産の農産物や食品、雑貨などを取り扱うECサイト「沖縄CLIPマルシェ」の立ち上げ初期から主担当として携わる。大宜味村の農家様と連携し、琉球紅型模様でパッケージを施したブランドマンゴー「ひめぞみ」を立ち上げ。県内菓子製造事業者への県産原料への切り替えや新規採用提案を推進。



しんざと果樹園
代表
新里 善幸 氏

沖縄県東村でパイナップルの最高峰品種「ゴールドバレル」の生産に情熱を注ぐ「しんざと果樹園」代表。義父から継承した技術と徹底した品質管理により「究極の甘みと美味しさ」を追求。沖縄から全国へ至高のパイナップルを届けるために挑戦を続けている。



●司会進行
野菜ソムリエ上級プロ
玉城 美香 氏

野菜ソムリエ上級プロ、アスリートフードマイスター2級の資格を持ち、レシピ開発や食育活動にも力を入れる。2023年にはカフェをオープンし、2026年8月まで運営。現在も地域推進活動に積極的に取り組む。



おきなわ食材の店とは

沖縄県では、県産食材を積極的に活用した料理の提供を通じて、県民の皆様や観光客の皆様に県産食材の魅力を発信している県内飲食店を「おきなわ食材の店」として登録しています。



お問い合わせ
・申込み先

令和8年度「おきなわ食材の店」等における県産食材利用拡大事業

地産地消シンポジウム運営事務局 光文堂コミュニケーションズ株式会社内 (担当：玉城)

〒901-1111 沖縄県南風原町字兼城577番地 TEL 098-889-1131 (営業時間 平日 8:30~17:30 / 土日・祝日休み)