



広報

なは

2024年(令和6年)
第878号 毎月1日発行

3月

市民の友

発行：那覇市 〒900-8585 那覇市泉崎1丁目1番1号 ☎(代表)867-0111 印刷：丸正印刷株式会社 配布：那覇市シルバー人材センター

めざせ!
ちゅら那覇!

家庭ごみ排出量
前年同月比 **Down**
1月/1世帯あたり
1日 0.890kg





魅力がいっぱい!

じょーとーむん

ここに集結

那覇の

jōto-mun

★ 栄えある那覇市長賞 ★

本市では、地域経済の活性化や那覇の物産振興を図るため、数々の施策を展開しております。そのひとつである「那覇市長賞」は、優れた商品を讃えると同時に、市内事業者の皆様の新たな取り組みを応援することを目的とするものです。

昭和53年から始まった歴史ある本事業では、今日までに数多くの価値ある商品が誕生し、那覇の魅力やブランド力を高めてきました。

今月号では、SDGsの観点や健康志向、斬新なデザインなどに優れた令和5年度の受賞商品をご紹介します。いずれの商品も、丹精込めて作られた品々ばかりです。ぜひ、この機会に、新しい那覇の特産品を手にとっていただき、その魅力を感じていただきたいと思います。

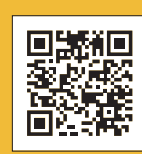
ゆたさるぐとう
うにげーさびら。



那覇市長 知念 覚



無料 Free App



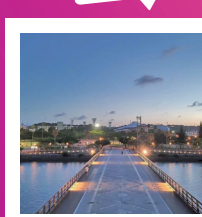
FOREIGN RESIDENTS PORTAL



You can read this city newsletter in 10 languages.

#なはとび

あなたがつけた「なは」募集中!



いいね! ♥



いいね! ♥



いいね! ♥



那覇市の人口と世帯 ※()内はうち外国人 2024(令和6)年1月末現在	総人口 315,384人(6,711人) 男 152,686人(3,456人) 女 162,698人(3,255人)
	世帯数 159,673世帯(4,720世帯) 住民基本台帳人口の内訳(外国人)



沖縄県沖縄語普及協議会 監修

「沖縄の肝心」

サー 家なれーどう外なれー

【意味】家での行いが外でも現れる。

Jōtō-mun

最優秀賞

令和5年度那覇市長賞

Point

スーパーフード「おから」を、沖縄を代表する琉球銘菓「ちんすこう」に配合しました。

食物繊維や大豆イソフラボンをつまみ含んだ、これまでにない、栄養価の高いちんすこうとなっています。

OKARAちんすこう

社名 株式会社 照屋食品
所在 那覇市首里鳥堀町4-101-2
☎887-7126



開発のきっかけ

長年、豆腐製造業者として抱えていた課題が、豆腐作りの過程で大量に出る“おから”を利用できていないこと。SDGsが広がる中で、栄養価の高いおからを生かす方法はないか模索する中で、今回の「OKARAちんすこう」が誕生しました。

色々な情報を発信しています！



ホームページ

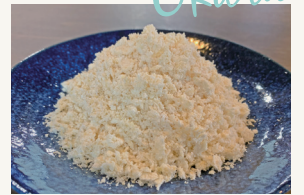


Instagram

Okara



Chinsuko



ちんすこう
×
おから



おからの配合率に大変苦労しましたが、新垣カミ菓子店に協力いただき、何度も試行錯誤を繰り返しながら、大豆の栄養成分を含んだこれまでにない琉球銘菓「ちんすこう」を作ることができました。サクッとした軽い口当たりと、食物繊維などの栄養素を含んだ豆腐店らしい商品が出来たと思います。子ども達に食べて欲しいとの思いから、昨年1月からは学校給食での提供もスタートしました。今後も様々な商品開発を続け、首里や那覇市の素晴らしい商品を多くの人たちに届けていきたいです。



株式会社 照屋食品
照屋 ゆきのさん

特集



魅力がいっぱい！

那覇のじょーとーむんここに集結

市では那覇市内の事業者が開発した優れた商品の中から「那覇市長賞」を選出し、表彰しています。
今年度の市長賞に選ばれた、最優秀賞2点、優秀賞3点の商品をご紹介します。

問 商工農水課 ☎951-3212

※じょーとーむん……沖縄の方言で「優れたもの」という意味

優秀賞

令和5年度那覇市長賞

おから発酵食品 まぜとこ

社名 株式会社 仲宗根糰家
所在 那覇市国場397-1
☎833-0710



Point

ハンバーグのタネや手作りドレッシングが作れちゃう、無添加の発酵万能調味料。ハンバーグにはお肉とまぜとこを2:1で入れると、食物繊維も摂れてとっても美味しく仕上がります。

「おから発酵食品 まぜとこ」は、おからを米糰で発酵させ、そこに塩麹、ショウガ、にんにく、唐辛子を入れた万能調味料です。そのまま食べても美味しいですし、お酢と、オリーブオイルを混ぜると超お手軽自家製ドレッシングにも変身◎

さらに、酵素が活きているので、発酵の過程で生まれる、ビタミンやおからの食物繊維などが豊富に含まれているのもポイントです。みなさん、ぜひお試しください！



株式会社 仲宗根糰家
仲宗根 悦子さん



Instagram

毎週土曜に料理教室を開催！ 麹を使った調味料作りや、その使い方を学べます。
詳しくはInstagramをご覧ください。

優秀賞

令和5年度那覇市長賞

クンペン(大)・(小)

社名 座波菓子店
所在 那覇市首里石嶺町3-6-1
☎886-7454

Point

通常のクンペンの餡は砂糖にゴマやピーナッツ、白餡などを混ぜるところ、ピーナッツと砂糖だけで作った餡を使用しています。程よい甘さとピーナッツの風味が◎

クンペンとは、小麦の皮で餡を包んだ沖縄の伝統菓子の一つです。当店では、ピーナッツと砂糖のみを使った餡に加えて、生地にもピーナッツのペーストを練りこむことで、食べた時に風味豊かなピーナッツの香りが感じられる一品となっています。餡と皮の比率にもこだわって作りました。ぜひ、ご賞味ください！



座波菓子店 工場長
宮城 修さん



jōtō-mun

最優秀賞

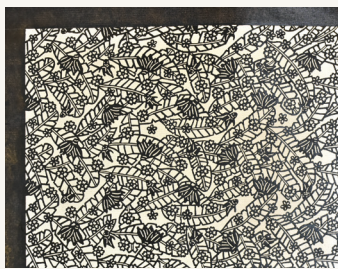
令和5年度那覇市長賞

モノトーンびんがたCREW (よこトートバッグ小)

社名 琉球びんがた工房ちゅらり
所在 那覇市宇字栄原676
☎859-4475

Point

CREW (クルー) は沖縄の方言で黒を意味します。色鮮やかな琉球びんがたをモノトーンで表現した新たな世界観のシリーズです。
伝統技法はそのままに、黒にこだわり一つ一つ丁寧に手染めました。

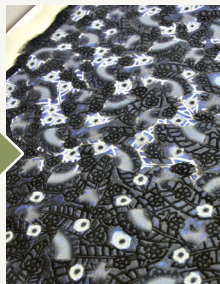


◀デザインの型を作成

「琉球びんがた」は型作りから始まります。デザインを描いた和紙を洋紙に貼り、ルグジュ (島豆腐を乾燥させたもの) を土台にして小刀 (シーグ) で型紙を突き彫ります。

一つ一つ手作業で色付けします➡

完成した型を布の上に置き、もち米やぬかななどで作った防染糊を上から伸ばします。その後、筆を使い一色ずつ丁寧に色付けし、高温の蒸気で1時間ほど蒸して色止めします。防染糊を落としたら生地完成です。



完成した生地はこちら /



琉球びんがた工房ちゅらり
三浦 敦子さん



モノトーンシリーズ

素晴らしい沖縄の伝統工芸をより多くの人に知って欲しいという思いから、『モノトーンびんがたCREW (クルー)』というブランドを立ち上げました。華やかな紅型ではなく、あえてモノトーンの紅型にすることで、若者男女を問わず誰でも身に着けやすく、日常使いしやすいデザインとなっています。

また、びんがたデザインのモチーフにしたのは実芭蕉 (島バナナ) で、柄のなかに島バナナのキャラクターが隠れています。沖縄で食べた島バナナの美味しさに感動してデザインしました。一見すると分かりませんが、見つけた時に「フッ」と笑ってしまうような遊び心もこだわりの一つです。



Instagram

優秀賞

令和5年度那覇市長賞

うりしゃ・んす ファーストシューズ

社名 首里織工房 寿庵
所在 那覇市首里石嶺町3-197-7 (2F)
☎090-5028-4030



Point

「うりしゃ・んす」は、沖縄の方言の「嬉しい (うりしゃ)」「お召し物 (んす)」を表しています。
伝統技法の一つ「首里花織」という技法を用い、国産絹糸100%の糸で織った首里織を使用しています。生地や靴の形、箱のデザインなど、細部までこだわりぬいた一足です。



首里王府の城下町として栄えた首里の地では、王府の貴族、士族用に、色、柄共に、究極まで追求された格調高く、悠々として麗美な織物があります。その織物が首里織です。今回その布を使ってファーストシューズを制作しました。

古くから欧州では、生まれた子供の健やかなる成長と幸運を願ってファーストシューズを贈る習慣があります。履く期間がとても短いため、使用後は飾っておけるよう印籠型 (いんろうがた) の箱を使用し、表面には「蘭」の象形文字をデザイン化したロゴを刻印しています。

古 (いにしえ) から守り受け継がれてきた首里織とともに、作り手の想い、そして贈り手の想いが大切な貴方へ届きますように。



首里織工房 寿庵
吉浜 博子さん



Instagram

自分らしく働ける沖縄ヤクルトです

不安もあったけど「挑戦してよかった」「自信をもって仕事を始めました」感謝!!



保育所があるので安心! ママ仲間であそぶいい雰囲気



健康づくりをサポートするやり甲斐と楽しさを実感中!



ココがPOINT

仕事内容
決まったエリアのお客さまへ訪問し、商品や健康情報のお届け。だんだん顔馴染みになり、安心して楽しくお仕事をできます。

男女問わず多くのスタッフが活躍中!!
社員登用も積極的に行っているため、キャリアアップができる環境もありますよ

スタッフ募集

勤務地 ご自宅近くのヤクルトセンター
時間 例/8:30~15:00 ※変動有
資格 普通運転免許 (原付免許)
週2~4日
休日 休月、水、金勤務で、他休みや火~金勤務で土日休みなどあなたに合わせて、働き方相談可能

約2週間の事前研修があります。

ヤクルトスタッフアンケート結果
(2021年9月度)

・総合満足度.....88%
・今後も仕事を続けたい.....83%
・ワークライフバランス.....84%
・商品への自信.....92%
・仕事のやりがい.....89%
・仲間との関係性.....89%

待遇
無料駐車場完備、制服支給、社員登用制度、離職金制度有、優秀ヤクルトレディ報奨旅行有、保育手当有、ヤクルトレディ健康専用ダイヤル完備 (365日対応)、各種助成金有、保育所あり (保育料:月々5,000円)、※ノルマ・買取は一切なし
報酬
・週3日勤務の場合、月85,000円以上
・週4日勤務の場合、月128,000円以上
・週5日勤務の場合、月150,000円以上
※3ヶ月間収入差額補償制度有

現在、週3でも10万円以上の収入の方もいます!

応募方法 フリーダイヤルよりお気軽にご連絡ください。
☎0120-8960-95
✉akamine-naomi@okinawa-yakult.co.jp

担当/幸地・赤瀬
受付/月~金 9:00~17:00

ヤクルトさんの魅力を発見! 特設ページはコチラから



「健康をお届けする」あなたを応援します。

人も地球も健康に
Yakult

沖縄ヤクルト株式会社
〒901-2223 宜野湾市大山7丁目13番3号

広告