

宮古島市産業振興施設「賃貸工場」整備に関する  
二一ス調査業務

報告書

令和8年2月27日  
宮古島市企画政策部産業振興課

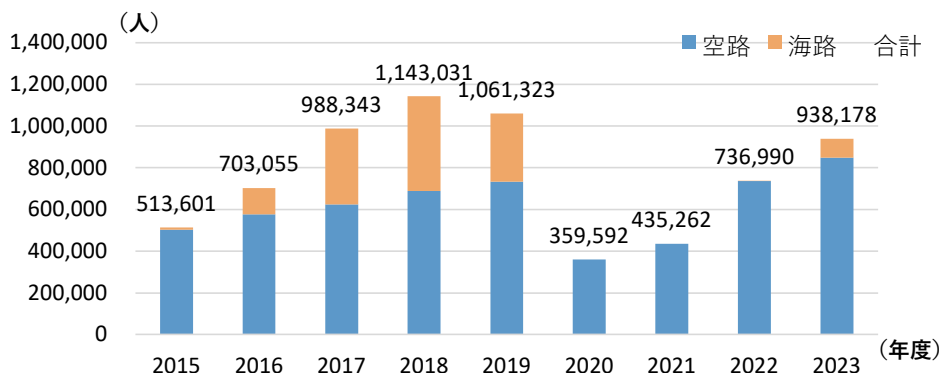
## I. はじめに

### 1. 本調査の目的・背景

宮古島市では、農水産物の付加価値向上や地産地消の促進、地域経済の活性化を目的として、市内産農産物を中心とした加工が行える、「賃貸工場」の設置可能性について検討を行っている。令和7年度の施政方針においては、「産業の成長と市民所得の向上」に関して、「企業の初期投資にかかる負担を軽減し、創業を支援するための「産業振興施設（賃貸工場）」の整備に向けて、調査・検討を進めることが明示されている。

一次産業が盛んな地域であり、「宮古の農林水産業」（沖縄県令和6年度）によると、農業産出額は県内の約2割を占め(R4 データ)、漁獲量は県全体の約7% (R3)、肉用牛は約27億円の売上総金額 (R5) となっている。また、観光産業は拡大を続けており、入域観光客数は119万人 (R6. 推計) に達した。市内産品を用いた飲食や土産の需要もあり、近年の原油価格高騰等や台風時の食材不足等、市民生活からみても、地産地消が推進される意義は高く、市にとって重要な政策の一つとなっている。

図表 1 入域観光客数の推移（統計みやこじまより作成）



宮古島市地産地消推進基本計画においても、市内産農林水産物の域内加工等を通じた安全・安心な農林水産物の安定供給を目指すことが明記されていることから、生鮮品だけでなく、天候や季節の影響を受けにくい加工品の製造や保管が重要となる。特に、観光需要が高まる夏は農産物の収穫が少なく、市内で消費される加工品の多くを域外事業者に頼っている側面もあり、外部依存型経済の課題を有している。統計みやこじまによると、食料品製造業の事業所数は20所のみとなっており (R4 時点)、市内産品の加工の強化は重要な課題になっている。

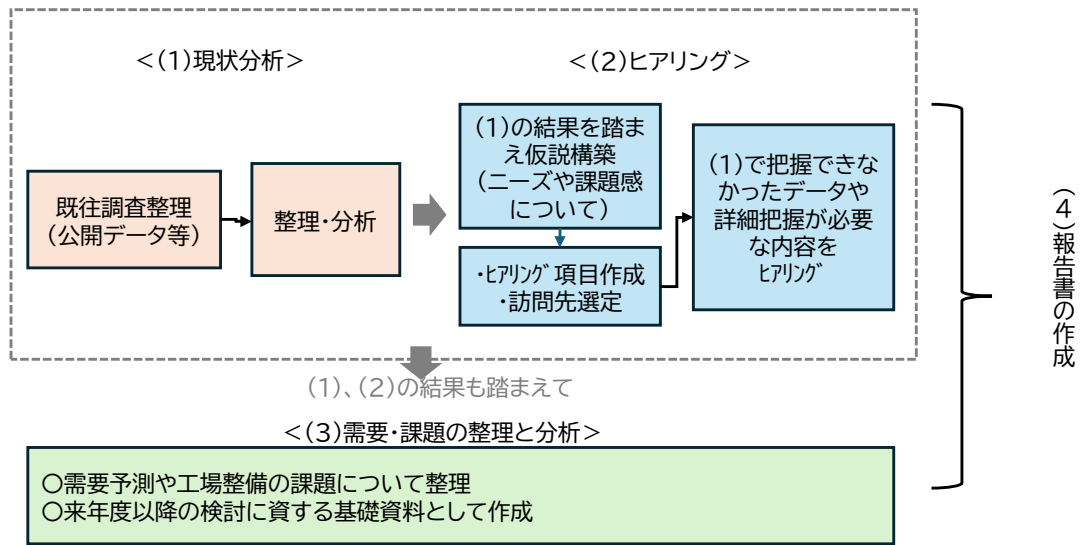
これらの背景から、宮古島市における農水産物の生産量・種類・加工可能性を把握し、農水産物の付加価値向上や地産地消の促進、地域経済の活性化を目的として、加工賃貸工場の整備に関する需要や課題を明確に把握するための包括的なニーズ調査を実施した。

## 2. 業務内容

本業務では、以下の3つの仕様項目について調査・分析を行い、本報告書にその内容をまとめた。

- (1) 現状分析
- (2) 関係者ヒアリング
- (3) 需要・課題の整理と分析

図表 2 本調査のフロー（全体・概要）



## 3. 業務実施報告

### (1) 現状分析

仕様に基づき、関連するデータの整理と分析を行った。

### (2) 関係者ヒアリング

現状分析を踏まえ、宮古島市と相談の上で訪問先を抽出し、「賃貸工場」に関する具体的なニーズや、加工農産物のニーズについて把握を行った。実施概要は以下のとおり。

	実施日	訪問者
生産者	2026年1月21日(水)	J Aおきなわ青壮年部
	2026年1月23日(金)	市内農業者(野菜)
	2026年2月6日(金)	伊良部漁業協同組合
流通業者	2026年1月7日(水)	市内流通業者(野菜・果樹)
加工業者	2026年2月3日(火)	市内加工事業者(魚・肉)
	2026年2月6日(金)	県内加工事業者(野菜等)

ヒアリングした項目は以下のとおり。

図表 3 ヒアリング項目概要

対象項目	具体的なヒアリング内容 【生】:生産～加工業者向け、【消】:流通～消費側向け
1 加工施設への期待	【共通】立地についてのご意見、上野庁舎とのすみわけ 【生】施設の活用可能性、必要 or ないほうが良い設備 【消】加工品の活用可能性
2 加工品目・加工方法に関するニーズ	【共通】既存加工施設でできない物や不足しているもの 【生】加工に回すことが期待される品目、余剰状況 【消】品目及び加工方法へのニーズ(加工度、温度等)、消費者別(小売、加工品の原料需要、飲食店等)のニーズポテンシャル
3 供給体制と収益性	【共通】供給の仕組み、帳合機能等に対するご意見 【生】原料(調達または提供)の見込み、産地等 【生】収益が見込める加工内容や規模
4 市場(国内外)への展開可能性	【生】過去問い合わせがあったものや、需要が見込める品目 【消】需要が見込める加工品

※流通業者については、生産側・消費側の双方の視点から把握を想定

### (3) 需要・課題の整理と分析

(1) と (2) を踏まえて、今後の検討課題等を整理した。詳細は次ページ以降に記す。

## II. 需要・課題の整理と分析

現状分析及びヒアリング結果から、「貸貸工場」のニーズや可能性について整理した。

### 1. 宮古島市における農水産物の生産状況の分析

宮古島市では、さとうきび、野菜、かんしょ、果樹等の作物をはじめ、肉用牛、カツオ、マグロ等の漁業等が盛んであり、一次産業は地域の重要な産業となっている。一方で、食料品の加工の強化の必要性等は、重要な検討課題となっている。宮古島市産業振興施設「貸貸工場」整備に関するニーズを整理するにあたっては、原料となる農水産物の生産の現状や、加工可能性を分析していく必要がある。

宮古島市における市内産農水産物の加工場の活用ニーズを整理するため、まずは、既往調査の結果から関連する情報を整理し、加工ポテンシャルのある要素について把握を行った。また、各種統計データを分析及びヒアリングを行うことで、生産量等のシーズに無理が生じないか、また、生産側のニーズに合致しているかという視点でも貸貸工場整備に係るニーズを整理した。

#### ① 既往調査等からみる生産・加工の概況

これまで宮古島市では、農水産物の加工・流通等に関する多様な既往調査が行われてきている。そのうち、特に加工ニーズに関して関連の深い調査結果について整理する。

#### 1) 宮古島市農林水産物流通・加工に関する基礎調査業務

令和3年度「宮古島市農林水産物流通・加工に関する基礎調査業務」においては、輸送コストの上昇等の懸念や、世界的な食料危機等の外部環境変化の影響も踏まえ、「持続可能な宮古島モデル」として地産地消の推進等について検討するための調査である。本調査と関連する項目や重要な要素は以下のとおりである。

- 加工利用可能性のある事業者は、飲食店、介護施設、病院等である
- 冷凍した一部の農産物、また、野菜の一次処理（一次加工）へのニーズがある
- 加工が望める品目は、玉ねぎ、キャベツ、ニンジン、ジャガイモ等の野菜主要品目や水産物の加工可能性が言及されている
- 業務用のみでなく、一般消費（市民）需要も可能性を示唆されている
- 加工による野菜の出荷時期の平準化等が期待されているが、個人での冷凍設備の投資が困難である旨等が把握されている

図表 4 把握されている関連情報（要約・抜粋）

【有識者ヒアリングより】

・域外加工がおこなわれている場合、域内加工にすることで、外貨流出を防ぐことが可能

【給食用加工販売を行う加工青果加工販売業者へのヒアリングより】

・飲食店、介護施設、病院で加工利用可能性はある

・現在の(同社の施設)規模では市内のニーズに対応できていない

【食材加工・弁当製造業者へのヒアリングより】

・地産地消をしたいが、市内産玉ねぎはサイズがそろわず価格も高いため、原料費・加工費の視点から苦しい。また、身焼けのマグロは加工品(にすることも)も可能

・食肉は全量を冷凍加工業者から仕入れ

【ホテル・飲食業事業者へのヒアリングより】

・冷凍マンゴー、冷凍ゴーヤーを使うこともある

・冷凍葉野菜の使用(に対して)はネガティブ(なスタンス)。カボチャや、ゴーヤーのワタの取り等、調理場から加工野菜のニーズはある

【報告書としての提案事項・まとめ等より】

・現状の市内産の食材利用ニーズに対して、現状の供給は需要に達していない

・マグロ等漁獲量の多い水産物の加工等による利用推進が有望

・野菜主要品目に大きな需要があることが、加工・小売業者へのヒアリングで判明。しかし、大きさが不ぞろい等加工業者側の扱いが課題。市民からの自宅利用の需要もある

・冷蔵・冷凍設備や加工機の導入による野菜収穫期と需要時期のズレがある

・生産者ヒアリングでも、カボチャやゴーヤーを加工し、冷凍保存することで野菜の出荷時期を平準化したいが、個人で冷凍設備の投資は不可能との声が聴かれた

・「製造・保管:冷蔵・冷凍設備や加工機の導入による野菜収穫期と需要時期のズレ解消」が必要(提言内容)

(出所) ㈱マイファーム「令和3年度 宮古島市農林水産物流通・加工に関する基礎調査業務報告書」

<https://www.city.miyakojima.lg.jp/soshiki/shityo/sangyoushikou/sangyoushinko/files/kisochousahoukokusho.pdf>

※上記 ( ) 内は、前後の内容から推定して補足

## 2) 宮古島市地域内経済循環推進業務(令和5年度)

令和5年度に実施された「宮古島市地域内経済循環推進業務 報告書」では、「耕種農業を中心として経済循環を高めていくためには、市外との比較優位性があり外貨を獲得しているマンゴー等の生産により特化しより多くの外貨を獲得しようとする方向性、市内需要の高い青果物や加工食品の原材料となる農産物を積極的に生産し市内で消費する“地産地消(自給率向上)”を進めていく方向性が考えられる。」との結果が記載されている。

市内で消費することで、地産地消や域内経済循環を高める必要性が指摘されている。さ

らに、市内で販売されているお土産（加工品）の多くが、市外で加工されている現状も指摘しており、それらについても、市内での加工ポテンシャルがあると考えられる。

### 3) 宮古島市地産地消コーディネート構築業務(令和6年度)

また、令和6年度の「宮古島市地産地消コーディネート構築業務」報告書では、地産地消を進めるために、貯蔵・加工技術の活用の重要性が指摘されている。複数業者に加工商品や取引形態のヒアリングを実施しており、原材料の調達、加工方法の決定、販売戦略の確定、運営者の確定、立地条件の理解、規制や慣習への対応、最新技術の理解、社会環境の理解等を食品加工場の構築の成功のための定性的要素と挙げている。

事業者と市民でそれぞれ加工品の需要があること、野菜のうち主要品目に需要があること等がわかっている。特に、飲食店等の場合は、加工品の利用可能性、調理場における加工野菜のニーズ等、飲食関連事業者における取扱いも見据えて検討することが重要である。

### 4) まとめ

これまで、市内の加工施設における需要は度々調査・整理されてきており、地産地消の推進、経済の域外流出の防止、台風や燃料高騰等による物流費の増加等も踏まえて、加工の強化、また合わせて加工後・原料の冷蔵・冷凍設備の必要性も指摘されている。

品目については、野菜の主要品目（ニンジン、ジャガイモ、タマネギ、カボチャ、ゴーヤー等）に焦点が当てられており、水産物の加工ポテンシャルも言及されている。加工を行っていく場合は、いかに需要と供給のバランスがとれるか（収穫時期が集中することも踏まえて）といった視点や、そもそもの原料の生産量・質の安定化、より高度な加工等も行いながら、高付加価値化・経済循環に資する取組についても検討していくことが重要である。

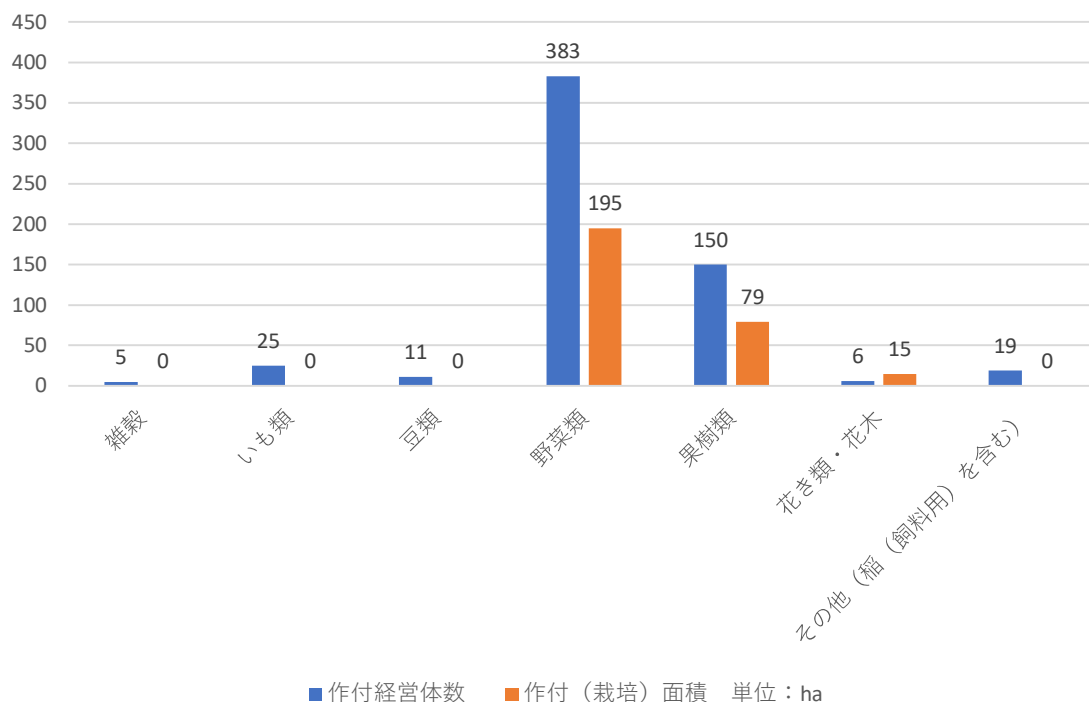
これらを踏まえ、次ページからは、原料の安定生産といった、加工に取り組む前に把握が必要な項目の事項を整理するとともに、賃貸工場のニーズ把握に必要な情報について整理を行う。

## 2. 宮古島市内における農水産業の全体像の概況

### ① 作物の類別・経営体数

宮古島市において、販売目的の作物の類別にみると、農産物の経営体数及び作付面積としては、農林業センサス（2020）によると、「野菜類」が最も多く 383 経営体数、作付（栽培）面積が 195ha となっており、次いで果樹類が多い。

図表 5 販売目的の作物の類別作付（栽培）経営体数と作付（栽培）面積



（出所）農林水産省「2020年農林業センサス」第1巻都道府県別統計書（沖縄県）より作成

畜産については、同じく2020年農林業センサスによると、乳用牛：1経営体、肉用牛：514経営体、豚：1経営体、採卵鶏：2経営体となっている。また、漁業は、計413経営体で、漁船隻数は396隻となっている。

## 5) 就業者数からみる生産状況

宮古島市は、農水産業の盛んな地域である。産業別の就業者数を見ると、「A 農業、林業」の割合が最も高く、そのうち、「農業」は 14.5%と、「農業」が産業（大分類）別の就業者割合が最も高い状況となっている。

また、本調査の分析対象である、「B 漁業」については、0.8%と割合としては大きくないものの、地域の食文化にも関係する伝統的な産業でもあり、食料自給率の面からも重要な産業の一つと言える。

図表 6 宮古島市の産業（大分類）別就業者数割合

産業3部門	産業	割合 (%)
-	0 総数	100.0%
第1次	A 農業, 林業	14.6%
第3次	P 医療, 福祉	14.1%
第3次	I 卸売業, 小売業	10.5%
第2次	D 建設業	10.2%
第3次	M 宿泊業, 飲食サービス業	9.8%
第3次	S 公務(他に分類されるものを除く)	8.7%
第3次	R サービス業(他に分類されないもの)	4.8%
第3次	O 教育, 学習支援業	4.7%
第2次	E 製造業	4.0%
第3次	H 運輸業, 郵便業	3.6%
第3次	N 生活関連サービス業, 娯楽業	3.6%
-	T 分類不能の産業	3.5%
第3次	L 学術研究, 専門・技術サービス業	2.3%
第3次	K 不動産業, 物品賃貸業	1.6%
第3次	Q 複合サービス事業	1.1%
第3次	J 金融業, 保険業	0.9%
第3次	G 情報通信業	0.9%
第1次	B 漁業	0.8%
第3次	F 電気・ガス・熱供給・水道業	0.4%
第2次	C 鉱業, 採石業, 砂利採取業	0.1%

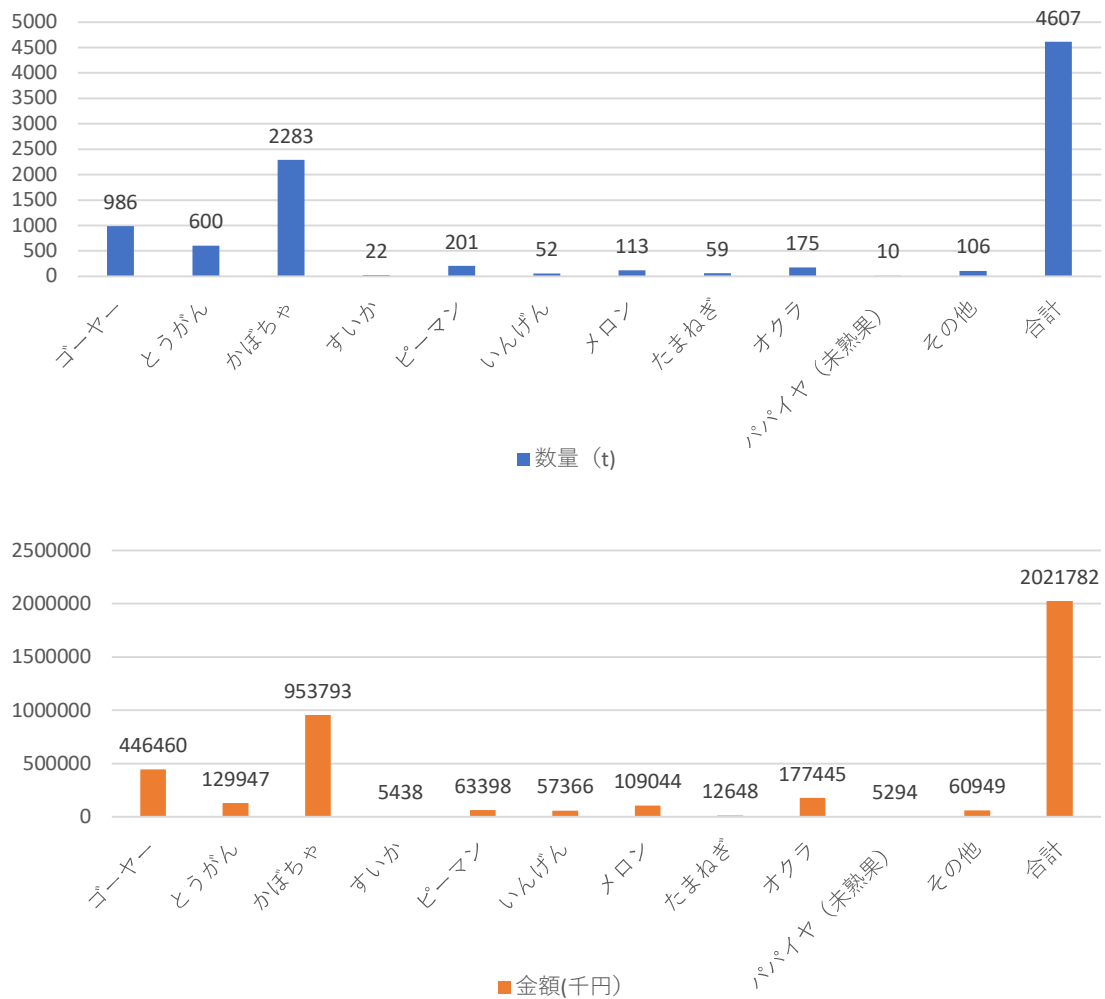
(出所)「令和2年国勢調査 就業状態等基本集計」より、産業（大分類）別の就業者数をもとに作成

## 6) 生産額等からみる生産状況

「宮古の農林水産業」（沖縄県 令和6年度）によると、農業産出額は県内の約2割を占め(R4 データ)、漁獲量は県全体の約7% (R3)、肉用牛は約27億円の売上総金額 (R5) となっている。

同データのうち、野菜の生産量をみると、かぼちやが最も多く、2,283t、次いでゴーヤー、とうがんとされている。

図表 7 野菜生産量 (上：数量、下：金額)



(出所) 「宮古の農林水産業」（沖縄県宮古農林水産業振興センター令和6年度版）より作成

また、令和5年度に実施された「宮古島市地域内経済循環推進業務 報告書」によると、市内の生産額の規模では、「耕種農業」は8番目に大きく、1,030,315 万円となっている。「畜産」や「漁業」は生産額規模が大きくないが、生産額ベースの特化係数でみると、全国平均以上（生産額・構成比が大きい）の産業のうち、「耕種農業」が最も高い数値となっており、「畜産」や「漁業」が、上位に入る結果となっている。

図表 8 上：生産額の規模 下：生産額の特化係数

図 II-1 生産額の規模（降順）

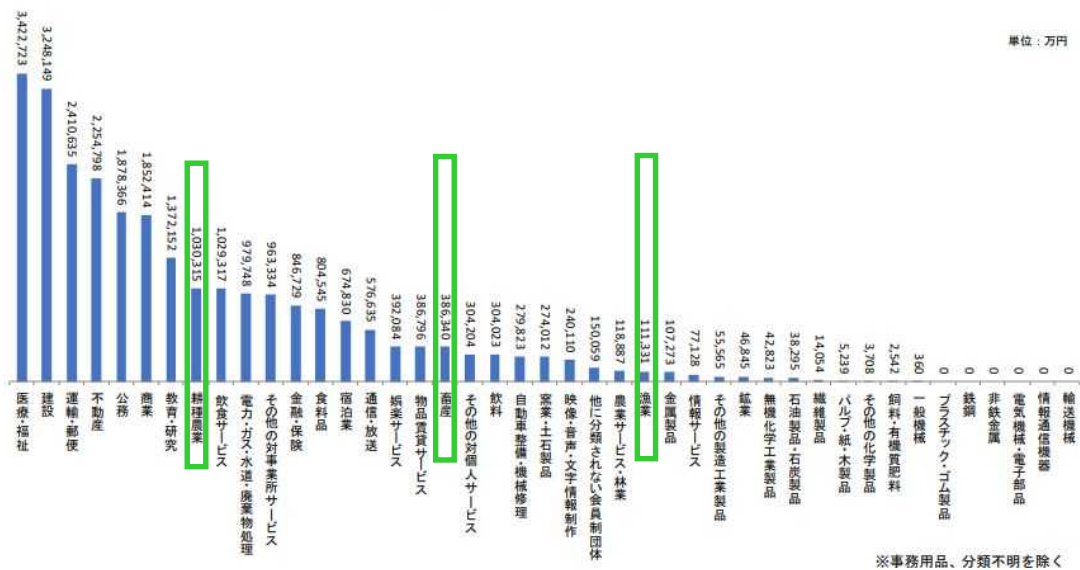
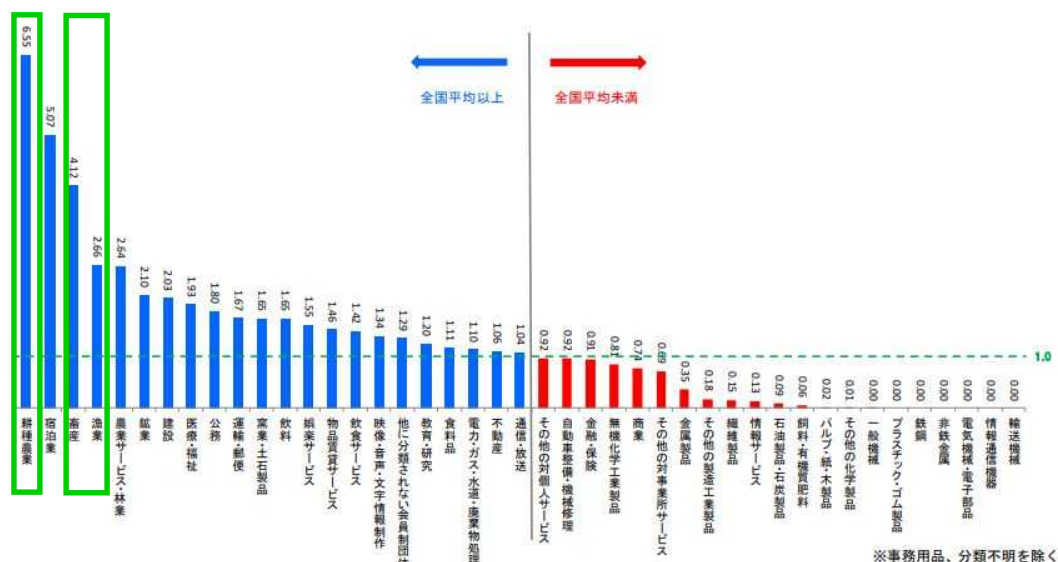


図 II-2 生産額の特化係数（降順）



(出所) 株式会社東京商工リサーチ「宮古島市地域内経済循環推進業務報告書」(令和6年2月)に緑枠追記

[https://www.city.miyakojima.lg.jp/soshiki/shityo/sangyoushikou/sangyoushinko/files/R5jukan\\_houkokusho.pdf](https://www.city.miyakojima.lg.jp/soshiki/shityo/sangyoushikou/sangyoushinko/files/R5jukan_houkokusho.pdf)

## 7) 食料品の加工の現状

既往調査から得られた二次産業由来のお金の漏れの分析では、「食料品」の二次産業から632百万円のお金の漏れ（域外流出している価値）が生じており、市内では「その他の鉱業」に次いで2番目に大きい漏れとなっている。

このことから、食料品加工による付加価値が域内にとどまらず、外部依存型の加工が中心になっていると言え、市内で食料品の加工を行うことの重要性は高い。

図表 9 宮古島市の二次産業由来のお金の漏れ（単位：百万円）

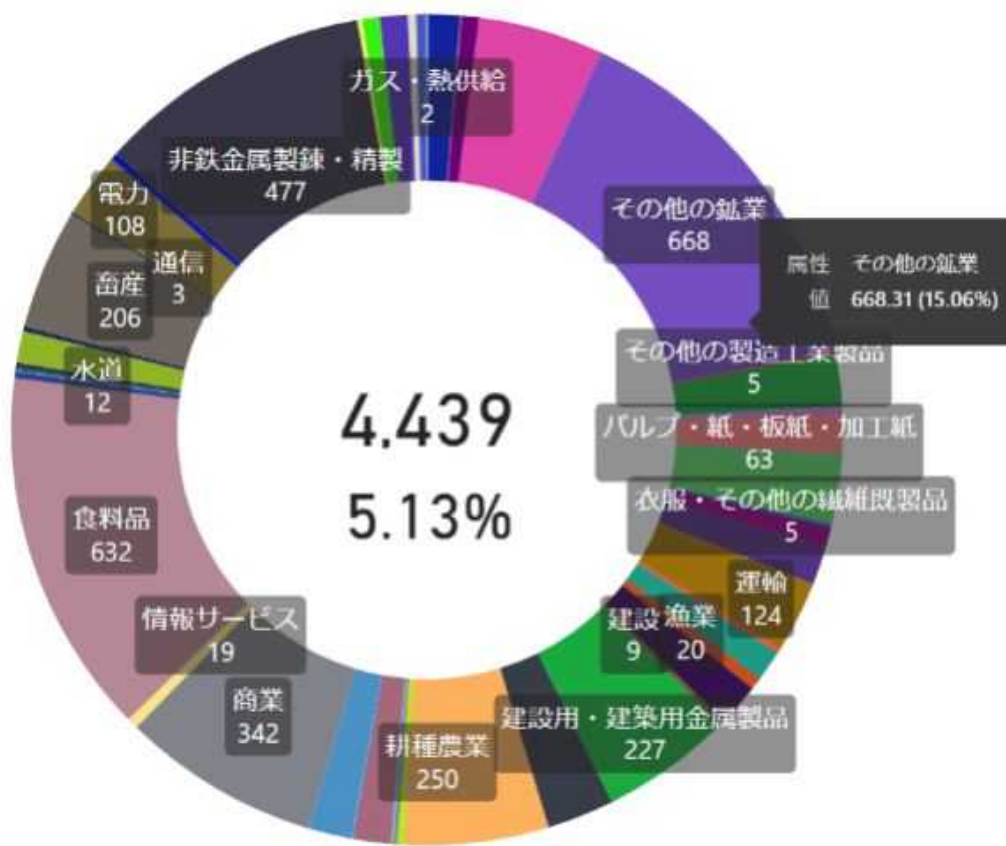


図 3. 宮古島市の二次産業由来のお金の漏れ

（出所）有限会社イーズ「地域内経済循環分析及び継続体制構築業務 成果報告書（参考資料：漏れ穴分析）」（2023年）

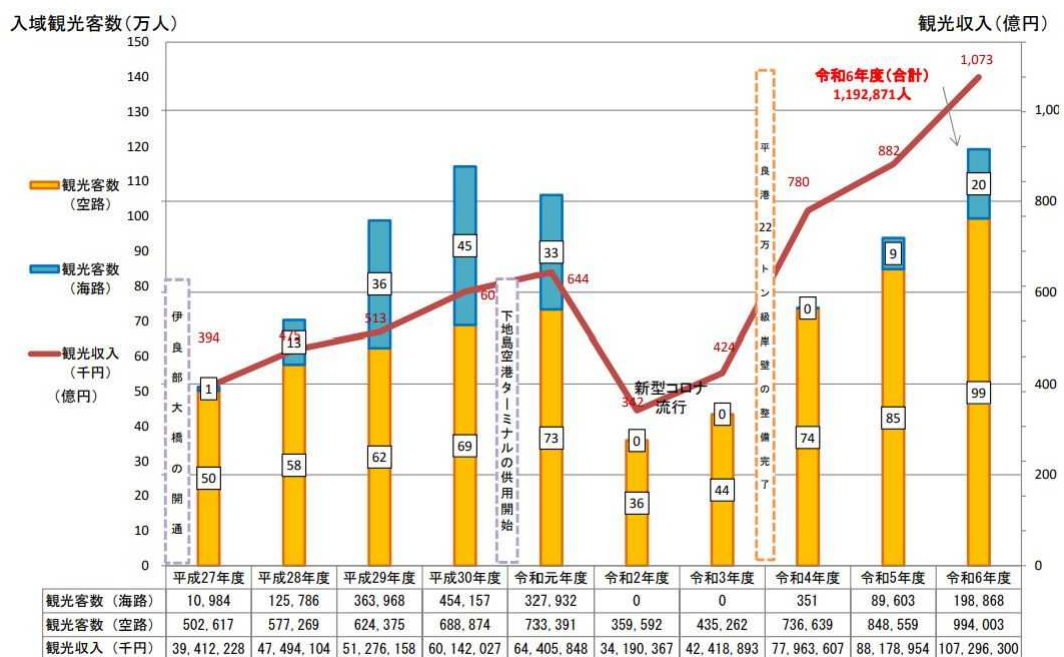
[https://www.city.miyakojima.lg.jp/soshiki/shityo/sangyoushikou/sangyoushinko/files/R4bunseki\\_houkokusho\\_moreana.pdf](https://www.city.miyakojima.lg.jp/soshiki/shityo/sangyoushikou/sangyoushinko/files/R4bunseki_houkokusho_moreana.pdf)

## 8) 消費サイドから見たニーズ整理

宮古圏域における観光需要の動向をみると、入城観光客数および観光収入は、コロナ禍による落ち込みを経て回復基調にあり、令和6年度には観光客数が約120万人、観光収入が約1,100億円となっている。

市民が約5万人であることを考えると、観光客による消費力は非常に大きく、加工品の販路として活用していけば、市内の一次産業者の収入増加や地域経済の活性化に資することは明白である。

図表 10 宮古圏域の入城観光客数・観光収入（～令和6年度）



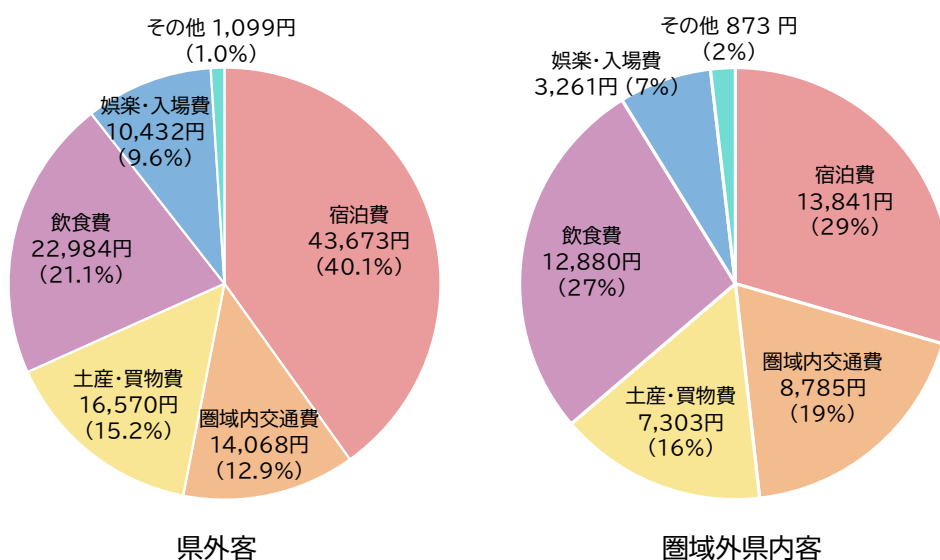
(出所) 沖縄県宮古事務所「第4四半期 入城観光客数&消費額 (令和6年度)」(2024年)  
 ※宮古島市「入城観光客数について」、沖縄県「観光統計実態調査」、「外国人観光客実態調査報告書」をもとに沖縄県宮古事務所が作成

圏域外客の消費構造に着目すると、観光消費を通じた農水産物ニーズのポテンシャルを示す項目として、「飲食費」と「土産・買物費」の消費単価は、県外客では約4万円で総消費単価の36.3%を占め、圏域外県内客では約2万円で総消費単価の43.0%を占めている。

さらに、圏域外客が購入した土産の内訳を見ると、「菓子類」が92.6%と9割を超えて最も高く、「沖縄食材（39.4%）」「酒類（34.6%）」「果物類（30.6%）」等も一定の割合を占めている。

観光消費において飲食および土産需要が大きな比重を占めていることから、観光客数・観光収入の拡大を追い風として、農水産物については生鮮供給のみならず、菓子類等の加工品を含めた商品化や提供形態を、観光市場のニーズに即して検討することが重要であると考えられる。

図表 11 宮古圏域における圏域外客の消費単価（令和6年度）



(出所) 沖縄県「令和6年度観光統計実態調査報告書」(2025年)をもとに作成

図表 12 圏域外客の購入した土産品（令和6年度）

	R6年度	第1回 (4-6月期)	第2回 (7-9月期)	第3回 (10-12月期)	第4回 (1-3月期)
菓子類	92.6	88.7	93.2	94.4	93.6
沖縄食材	39.4	36.7	38.8	40.4	41.5
雑貨・衣類	38.0	34.5	41.0	39.4	36.1
酒類	34.6	35.5	34.8	34.9	33.1
果物類	30.6	45.4	36.5	19.3	20.2
工芸品	14.6	15.0	14.9	14.3	14.2
ブランド品	0.4	0.2	0.4	0.5	0.6
その他	0.9	1.4	0.5	0.9	0.9

(%)

※年度の構成比は、四半期毎の入域観光客数をウェイトとしてサンプルに重みづけを行う加重平均によって算出した。

(出所) 沖縄県「令和6年度観光統計実態調査報告書」(2025年)

## 9) 加工施設の現状

令和6年経済センサス（基礎調査）によると、宮古島市における食料品製造業の企業等の数は31企業であり、市内全産業（1,352企業）の2.3%、全製造業（77企業）の40.3%を占めている。

また、事業所に関する集計では、宮古島市の食料品製造業の事業所数は40事業所となっている。小分類別にみると、「その他の食料品製造業」が17事業所と最も多く、次いで「パン・菓子製造業」（11事業所）、「水産食料品製造業」（5事業所）が続いている。一方で、「畜産食料品製造業」は1事業所、「野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業」は2事業所にとどまっており、農産物を中心とした加工分野については、今後の拡大展開の余地が示唆される。

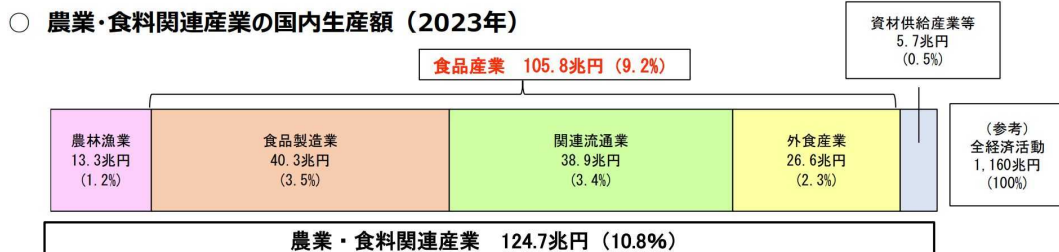
図表 13 宮古島市における食品製造業の事業所数

項目名	食料品製造業										
	(計)	活管 動理 を補 行助 う事 業業 所所 経経 済済	畜 産 食 料 品 製 造 業	水 産 食 料 品 製 造 業	野 菜 缶 詰 ・ 果 実 缶 詰 ・ 農 産 保 存 食 料 品 製 造 業	調 味 料 製 造 業	で ん ご ん 糖 類 製 造 業	精 穀 ・ 製 粉 業	パ ン ・ 菓 子 製 造 業	動 植 物 油 脂 製 造 業	食 料 品 製 造 業 の 其 他
事業所数	40	-	1	5	2	1	3	-	11	-	17

（出所）総務省・経済産業省「令和6年経済センサス－基礎調査（甲調査 事業所に関する集計）」（2025年）をもとに作成

市内における食品製造業の事業所数は、拡大余地がある状態にある。参考値として、農業・食料関連産業の国内生産額をみると、農林漁業は13.3兆円であるが、それに対して食品製造業は40.3兆円となっている。食品製造業が生み出す経済価値は一次産業よりも大きく、市内で食品製造業を強化することで、域外への経済流出を防ぎ、雇用創出、域内経済循環等を生み出すといった効果が期待できる。

図表 14 農業・食料関連産業の国内生産額（2023年）



（出所）農林水産省 新事業・食品産業部「食品産業をめぐる現状と情勢の変化」（2025年8月）  
<https://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/syokusan/250804/attach/pdf/250804-02-12.pdf>  
 （2026年2月27日最終アクセス）

さらに、経済構造をみると、宮古島市の食料品製造業は従業者数 433 人を擁し、市内製造業全体 (870 人) の約半数を占めている。経済規模の面でも、現金給与総額は 12 億 6,280 万円、製造品出荷額等は 70 億 9,156 万円、粗付加価値額は 39 億 2,571 万円に達しており、市内製造業における中核的な産業分野となっていることが確認できる。

また、「製造品出荷額等」に対する各項目の比率をみると、宮古島市の食料品製造業では、「原材料使用額等」が 40.4%と、全国及び沖縄県と比較して低い水準にある一方、「粗付加価値額」は 55.4%と高い割合を示している。

このことから、宮古島市の食料品製造業は、原材料投入に対して相対的に高い付加価値を生み出す構造を有している可能性が示唆される。また、原材料使用額等の割合が相対的に低いことは、加工度合いやブランド価値の高い製品構成といった産業特性を反映している可能性がある。

図表 15 宮古島市における食品製造業の経済実態

集計単位	産業分類	事業所数			従業者数 (人)	現金給与 総額 (万円)	原 材 料 使用額等 (万円)	製 造 品 出 荷 額 等 (万円)	粗付加価値額 (万円)
		計	内従業者 30人～ 299人	内従業者 300人以上					
全国	製造業計	181,877	42,092	3,544	7,717,646	3,546,406,200	20,462,708,400	32,253,341,800	10,023,475,200
	⇒「製造品出荷額等」に対する比率					11.0%	63.4%		31.1%
	食料品製造業	23,648	6,837	643	1,136,951	341,166,400	1,806,974,400	2,985,718,800	1,032,547,800
	⇒「製造品出荷額等」に対する比率					11.4%	60.5%		34.6%
沖縄県	製造業計	1,058	184	5	25,359	7,644,188	27,193,034	48,590,899	18,728,296
	⇒「製造品出荷額等」に対する比率					15.7%	56.0%		38.5%
	食料品製造業	345	72	5	11,609	2,991,300	11,274,400	18,456,800	6,216,200
	⇒「製造品出荷額等」に対する比率					16.2%	61.1%		33.7%
宮古島市	製造業計	56	6	***	870	277,752	746,452	1,764,976	877,715
	⇒「製造品出荷額等」に対する比率					15.7%	42.3%		49.7%
	食料品製造業	23	4	***	433	126,280	286,296	709,156	392,571
	⇒「製造品出荷額等」に対する比率					17.8%	40.4%		55.4%

(出所) 経済産業省「2020年工業統計表 地域別統計表データ」、「2020年工業統計表 産業別統計表データ」(2023年)をもとに作成

## ② 基礎情報の分析のまとめ

農水産業をとりまく概況をみると、ホテルや飲食業といった、観光産業とも結びつきの大きい業種向けの一次加工品製造の可能性を検討していく必要がある。また、現在、主に市外、または、県外での加工が多い菓子等の加工製造の域内加工に切り替えていくことで、地産地消だけでなく、域内経済循環を後押しすることが可能となる。以降、これらの可能性を踏まえて、賃貸工場のニーズやポテンシャルを整理する。

### III. 「賃貸工場」の可能性

現状分析及びヒアリング結果から、以下の内容について整理した。

#### 1. 宿泊・飲食業等向けの一次加工に係る現状分析

- ① 農水産物の生産に係る詳細な状況や加工ポテンシャル(生産量、種類、生産者の状況等)
- 一次加工については、第一に自社で加工する事業者を誘致するパターンが考えられる。また、菓子等の加工に使用するための材料として、カットやペースト等の一次加工を委託し、冷凍保管等まで依頼するという使い方の2つのパターンが考えられる。後者は、収穫量が増え、余剰品が出る場合の、長期保管方法としても活用できる。ヒアリングでは、これらの可能性も踏まえ、基本的に加工施設自体は必要といった意見が多かったが、原料確保や、販路や市場規模への不安等も指摘されており、生産から販売までの支援も含めて検討していくことが重要であることが分かった。

図表 16 ヒアリングで把握できた事項

- |  |
|--|
| <p>■一次加工品のニーズ</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ 野菜・果樹の一次加工品のニーズは高く、可能性は高い。</li><li>✓ ここ数年、マンゴーの生産量が落ち込んだが、生産量が多いときに、2年分でも3年分になっても良いので、冷凍やドライの加工をすれば良い。まずは、一次加工さえすれば後で使える。</li><li>✓ スーパー等の総菜向けや、サラダ原料等はニーズがあるだろう。ニンジンのしりしり用カットも可能性がある。</li><li>✓ カットやペーストにしたものを冷凍したものはニーズがあるかもしれない。ただし、ペースト類は菓子等の観光需要が強いため、その点は把握する必要がある。</li><li>✓ 島内だけで一次加工品の消費をまかなうことができるのか。</li><li>✓ カット野菜事業に参入する場合、販売網の構築が必要であり、価格面の不安がある。</li><li>✓ 沖縄本島においては、カット野菜の中で最も売れるのはキャベツの千切りである。葉野菜のカットもニーズが高い</li><li>✓ 取引先の業態やメニューによってニーズが異なるため、どの野菜の需要が高いかは、さらに把握する必要がある。</li><li>✓ ペースト等に一次加工しておけば、ジュースにでも、(飲食店の厨房にて)パスタソースに加工する等ができるため、販路は確保できると感じる。</li><li>✓ 飲食店やホテル側では、人材不足の影響で、決められた時間の中でいかに仕事をするかが課題となっており、加工野菜等の需要はある。</li><li>✓ 一次加工と惣菜製造等を組み合わせている既存事業者も多い。通年用の一般消費分も含めて、市内の加工施設で製造し、大手企業へ卸したり原料として流通させていくことが重要となる。</li><li>✓ 消費人口が増えている状態のため、供給する事業者が増えるほうが良い。</li></ul> |
|--|

- ✓ 規格外品を作るために生産しているわけではないため、規格外品を一旦、一か所に集めて冷蔵保存し、加工品用として用いるのも良い。冷凍施設の機能性によって、食味が大きく変わる可能性はある。
- ✓ 畜産について、加工をしていくためには、市内農業者は生産量を増やす必要があり、現段階では難しいのではないだろうか。

#### ■原料や加工内容について

- ✓ 例えば、夏場はマンゴー、冬場はゴーヤーの生産量が多いが、収穫時期が各3か月程度と短いため、その3か月で製造を行っていきけるかが課題となるだろう。収穫時期が短い農産物については、市外産も含めて、いかに産地リレーができるか、また、農業者がいかに収穫時期をずらした生産ができるか等の、農業側の技術向上も行う必要がある。
- ✓ ホテルや飲食店は、市内産であれば青果でしか手に入らないという前提でいるため、加工品の品目や内容について具体的なニーズを聞くことはない。
- ✓ 魚については、冷凍保存して流通していない在庫もあり、漁業の振興という視点からも、魚の加工施設があると良い。
- ✓ 魚種については、シビマグロの供給過多となっているため、これらを加工できると良い。加工用原料として取引価格が下がったとしても、販路があるなら加工用に回したい。
- ✓ もずく、アーサー等は獲れる時には一気にとれてしまうので、販売しきれず余ることもある。特に、アーサーは栽培が難しく、生産量が安定しないため、加工に回せると良い。
- ✓ 規格外品の利用も想定しているかもしれないが、曲がっている、小さすぎる等の規格外品は、機械での加工に向かない。現状の農産物用の圃場に加えて、加工用品用農産物の圃場を増やす、という意識で生産強化に取り組まなければ原料の確保は難しいのではないか。また、加工用規格を作るなら、原料確保はできるかもしれない。
- ✓ 一次加工の品目としては、ニンジンやタマネギは可能性があるだろう。ニンジンの場合、植え付け時期等をずらしていけば収穫時期を延ばすことも可能ではある。ただし、タマネギは、圃場の整備を行っていかない限り、収穫時期を延ばすことは難しい。じゃがいもはそもそもの生産量の増加が前提となる。
- ✓ 加工品は買い取り価格が青果（A品）よりも劣るため、加工品用として生産する前提で経営しなければ農家にとっては厳しい状態となる。現状、A品用に生産している圃場に加えて、加工品用の圃場を「増やして」、「加工品用の農産物として販売する」という意識でないと成り立たない。
- ✓ ニンジンは収穫量があがってきており、冷蔵保管のみでは処理しきれない量が出ることもあるため、一次加工すれば、半年分程度は供給できる消費量となる可能性がある。

- ✓ 原料確保のためには、生産の段階で数値目標を立てて、何割増しで作ってもらう必要があるかは検討が必要となる。沖縄は県内の指定品目が多いが、宮古は指定品目が固定されており伸びない状況にある。まとめて売れる仕組みができれば、もっと生産する人も増えていく。
- ✓ 規格外品の利用はよく言われるが、加工用にはA品のほうが適している。B品、C品等は加工によるロスも出やすく、それを踏まえてもA品が良い。加工用の規格表を作れると良い。

#### ■価格について

- ✓ 飲食店やホテルにおいて加工野菜等の需要はあり、価格も課題になるかもしれないが、高くても買うという事業者はいるだろう。余剰分を島外販売できるのかも重要な検討事項となる。
- ✓ 食の衛生の観点からも、外国産の業務用食材が多い中で、量と価格が劣っていても、国産のものを優先して買う顧客は増えている。消費者も利便性を求めている。
- ✓ ホテル等の高単価な顧客向けの一次加工品も需要はあると思うが、需要量が少ないため、工場としての採算性に課題が出る可能性がある。
- ✓ 一次加工を行う場合、カットや皮むき等の処理だけでなく、洗浄等の行程を追加することで、利益が得やすくなるだろう。
- ✓ 食堂でも取り扱える価格で製造できるのかは重要な事項となる。

#### ■販路について

- ✓ 地元向けの消費と、事業者向け、観光ニーズは分けて考えたほうが良い。
- ✓ 弁当屋向けの一次加工商品の生産も良いだろう。
- ✓ 宮古島市にも加工施設は必要だと思う。しかし、島内だけでは一次加工品の消費はまかなえない。将来的には、市内でも消費しながら、余剰分を島外に販売していくことができるかも大事な目標となる。
- ✓ 収穫した農産物をストックしながら、安定的に販売できる状態を作れるか否かが重要である。

#### ■設備や技術について

- ✓ HACCP（ハサップ）への対応ができる施設であることが望ましい。
- ✓ （市内に広く流通することになると思うため、）ワンランク上の衛生基準で加工製造を行わなければ、観光客等の消費者すべてが集団食中毒になる等のリスクがある。学校給食調理場の場合は、材料が届くたびにサンプル検査を行い徹底管理している。そのレベルまで衛生管理は徹底したほうが良いだろう。
- ✓ 加工のための指導者が必要だと思っている。市場ニーズにマッチした加工品を作るに

はアドバイザーも必要となる。

- ✓ 設備としては、冷蔵・冷凍庫が完備されているほうが良い。
- ✓ 加工機械を借りて使うことができると良いが、使いたいときに設備を借りること（企業間での調整等）ができるかも課題になるかもしれない。
- ✓ 収穫時期が限られる品目が多いため、野菜も果物も加工できる、という業者が良い。
- ✓ （漁業に関連して）冷凍庫のキャパが足りない。冷蔵・冷凍庫はないよりはあったほうが良い。また、冷蔵・冷凍庫だけの運営では運営が可能かわからない。
- ✓ 加工の担い手として、若者が起業する等できる契機となると良い。生産者は生産に集中するのが良い。

#### ■その他

- ✓ これまでも、市内では一次加工を行っていた事業者がいたが、一社だけで加工できるのか、リスクをどう分散できるのかが課題となる。
- ✓ 加工場を新設や増設する場合、ゼロから採用することになり得るため、市内で人員の確保ができるかが障壁になる。
- ✓ もし、各入居者間をつなぐようなコーディネート機能（材料調達や保管の調整等）が必要になるなら、コーディネーターを雇えば解決するだろう。
- ✓ 保管施設も含めて、市全体での農産物加工のビジョンをしっかりと描いていくことが重要である。
- ✓ 加工後の廃棄物の処理の仕組みも合わせて検討が必要である。

## ② 関連する加工産業・加工施設の現状

令和3年度に実施された「宮古島市農林水産物流通・加工に関する基礎調査業務」では、生産、流通、製造、加工、小売等の業者にヒアリングを行っており、外食・ホテル産業や島内消費者にはアンケート調査も実施されている。その中で、「需要・供給両面から望まれる冷凍設備や加工機の導入であるが、設備投資に多大なコストを投じることが懸念される中、既存施設の改修等に対応し、初期投資額を抑える検討も必要」と記されており、市内における冷凍設備・加工機については一定の需要があると考えられる。

## ③ 課題

コスト、設備・技術（人材）、原料確保～販路等の視点からみた、飲食事業者向けの一次加工に係る課題としては以下のものが挙げられる。

### 1) コストについて

宮古島市が行った過年度調査では主要品目を中心としたサンプル品の試作を作り、その際は加工費が上乗せされるため価格が合わない等の意見も聞かれており、本調査でのヒア

リングでも、食堂等が取り扱える価格かという論点は挙げられている。一方で、消費者も含めて、国産品への需要もあがっており、高くても購入する事業者はいるとの指摘もあった。加工量を採算ベースに乗せることだけでなく、どのようなターゲット層（事業者の種類、事業者の客単価等）に対して、何を販売するのかといった製造計画や販売戦略を立てられる事業者による加工製造を行う必要である。

## 2) 設備・技術(人材)について

設備については、具体的な機械等については言及がなかったが、優遇制度に対するニーズは一部から意見が得られた。一方で、保管施設、冷蔵・冷凍施設について、賃貸工場の有無にかかわらず各所で要望が聞かれたところである。人材の確保に関して、加工技術を持つ人員の育成についても指摘があったが、賃貸工場での製造が既存施設からの移転でない限り、市内で新たに人員を確保する必要がある、規模によってはそこが障壁になるという意見もあった。雇用創出につながるというメリットは大きい、市内での人材確保について、民間事業者自身が進めるのか、行政による何らかの支援を実施するかも合わせて検討することが必要となる。

## 3) 原料確保～販路について

ヒアリングを通じて、農産物及び畜産では、原料の確保については、質・量ともに安定供給に課題がある旨の指摘が得られた。以下図表にもあるとおり、ニーズに対して食材供給がいずれも追いついていない状態であることから、加工用の農水産物の生産強化や、その流通や仕組みについて、検討していくことが求められる。

また、コストの中で触れたとおり、販路については、ターゲット層を見据えた加工可能性を把握していくことが重要である。ヒアリングの中でも、販路の確保に不安を覚える意見が聞かれており、工場を賃貸するだけでなく、原料供給や販路確保（または拡大）のための支援も合わせて実施していくことが重要である。（これらの原料供給や販路確保の支援については、賃貸工場の借主だけでなく、市内の既存加工事業者についても恩恵を得られる形であることが望ましい）

図表 17 既往調査における地元産消費ニーズと食材供給のギャップ  
食事シーンと食材種別ごとの地元食材需給ギャップ

地元産消費率	野菜	水産	食肉
外食	-12.7%	-14.1%	-24.7%
中食	-21.5%	-33.8%	-38.6%
自炊(食材購買)	-15.9%	-16.5%	-32.8%

(出所) ㈱マイファーム「令和3年度 宮古島市農林水産物流通・加工に関する基礎調査業務報告書」  
<https://www.city.miyakojima.lg.jp/soshiki/shityo/sangyoushikou/sangyoushinko/files/kisochousahoukokusho.pdf> (p.52)

## 2. 菓子等の域内加工に係る現状分析

### ① 農水産物の生産に係る詳細な状況や加工ポテンシャル(生産量、種類、生産者の状況等)

具体的な品目はあまり把握できなかったが、一次加工した原料を活用した菓子や総菜、缶詰等の加工品についてニーズが得られた。

図表 18 ヒアリングで把握できた事項 (一部再掲有)

#### ■菓子や加工食品のニーズについて

- ✓ 色々な加工品の開発ができる場所だと良い。
- ✓ 販路が小さい加工品をつくりたい事業者もいるだろう。一日や、半日、加工場を短期間だけ借りることができても良い。
- ✓ 既存のお菓子工場（富士製菓製パン等）が新規商品を手掛けるために拡大したい場合等に借りる必要があるかもしれない。また、地域小売店で販売している、小規模菓子加工事業者等のニーズはあるかもしれない。
- ✓ 例えば、缶詰等も生産したいが真空機がなくできない。設備があれば取り組みたいと思っている。
- ✓ ケーキや甘味等の業者が入り、最終製品まで作ってくると良い。割れの生じたメロンや、マンゴーの B 品等、その時に余りが生じ得る品目を受け入れてくれたらとても助かるだろう。

#### ■その他

- ✓ 一次加工したペーストを使いたいという菓子加工事業者はいるだろう。
- ✓ 一次加工と惣菜製造等を組み合わせている既存事業者も多い。通年用の一般消費分も含めて、市内の加工施設で製造し、大手企業へ卸したり原料として流通させていくことが重要となる。

### ② 関連する加工産業・加工施設の現状

前述の整理のとおり、小分類別にみると、「その他の食料品製造業」が 17 事業所と最も多く、次いで「パン・菓子製造業」（11 事業所）となっており、菓子に関する事業所は少なくとも 11 事業所あると思われる。

### ③ 課題

コスト、設備、人材、販路等の視点からみた、宿泊・飲食業等向けの一次加工に係る課題としては以下のものが挙げられる。

## 1) 原料の確保について

一次加工と同様に、原料の確保は課題になることが把握できた。ただし、水産物については、原料確保の可能性が高いことも意見として得られている。

## 2) 入居候補者について

菓子や総菜等は、既存市内事業者も多く、まずは、既存大手事業者の生産拡大等によって使用されるのが、経営的にも良いのではないかという指摘があった。また、小規模加工事業者にもニーズがある可能性があるとし唆されている。

最終製品の製造においては、商品開発等を行う必要があり、マーケティングの視点から販売戦略を立てることも重要であるため、新規加工事業者が参入する場合は、賃料の支払い能力等や加工スキルの磨き上げの支援等が必要になる可能性もある。また、高度な加工設備の導入も必要となる可能性が高く、建物だけでなく、設備投資の補助を行うのか、また、税制優遇等も可能なのかは、入居者集めにおいて重要な視点になる。

### 3. その他の可能性

#### ① 冷蔵・冷凍機能を主とした拠点づくりの可能性

加工施設を作る場合、市内加工事業者からは、市外の「強い資本」を持つ事業者の流入による既存事業の競合が増えることへの不安も指摘された。既に自社工場にて加工製造を行っている事業者にとって脅威となり得ないか、また、どのように連携や協力体制を構築するかも重要な論点となる。

さらに、多くの農産物の収穫期が短期間に集中することから、まずは、生産量の増加が可能な環境づくりや活用可能な期間を延ばすために、市内で借りられる冷蔵・冷凍施設の設置が急務であるという声も聞かれている。将来的に賃貸工場に整備する前提で、工場の入居者以外も借りることが可能な冷蔵・冷凍施設を設置することや、市内の流通拠点も兼ねた工場として整備することも合わせて検討することが必要である。

#### ② 加工開発拠点としての可能性

本調査でのヒアリングにおいて、特に市内産原材料確保の難しさや、加工スキル・ノウハウを持った人材が市内に不足していることから、育成に先に取り組むことが重要だという意見もあった。予定地をすべて「賃貸工場」として貸すのではなく、新たな加工事業者を育成するための「加工開発拠点」として整備することも想定される。

例えば、沖縄県内のうるマルシェには、公設民営で飲食店や直売所と合わせて、加工施設を運営しており、加工を行うほか、人が集まる施設として運営しており、土地や事業内容によっては、消費者の動向も把握できるような複合施設での運営も可能性がある。

また、新潟県では、デジタルマーケティング事業者が加工品の開発支援や加工受託等を行う拠点を運営しており、加工事業者の育成も期待できるため、このような区画を設けることも一案である。こういった機能を宮古島市の賃貸工場にも導入する場合、市場ニーズに合致した商品を作るため、マーケティングや商品開発等の専門人材を介入させることが重要である。事業者によって商品の内容や相談ニーズは異なるため、行政側または商工会等と連携した専門人材のリストを作成し、面談等の過程を経てマッチングした専門人材に相談料を加工事業者が支払う形で、招聘する形式が良いと思われる（常駐の専門人材に相談するのではなく、ニーズに応じたスポット依頼を想定）。

ただし、令和8年3月1日から供用開始する「宮古島市地産地消振興センター」（旧上野庁舎）を、加工開発拠点として活用できる可能性もあるため、施設間の役割を明確にして、賃貸工場の必要設備・機能を詳細に整理することが必要である。

図表 19 参考事例：加工開発拠点等の運営事例

<参考事例> 【沖縄県うるま市】うるま市農水産業振興戦略拠点施設（うるマルシェ）

【概要】 “食を通じてうるまを元気に”をコンセプトに、うるま市の農水産物に特化した直売所・加工施設・飲食店等を備える公設民営の複合型施設

【うるマルシェの基本情報】

所在自治体	うるま市（人口約 12.7 万人）
都市計画等	近隣商業地域、建蔽率 80%・容積率 200%
敷地面積	13,206 m <sup>2</sup>
開業	平成 30 年 11 月
施設構成	農水産物直売所、加工施設、産直レストラン、産直加工品販売ブース、情報エリア、イベント広場、農水産業多目的センター、キッチンスタジオ、駐車場（232 台）
延床面積	【直売所棟】 1,765 m <sup>2</sup> 【産直レストラン棟 1 階（産直レストラン）】 864 m <sup>2</sup> 【産直レストラン棟 1 階（農水産業多目的センター）】 470 m <sup>2</sup> 【その他（通路等）】 236 m <sup>2</sup>
階数・構造	【直売所棟】 1 階建・S 造 【産直レストラン棟】 2 階建・S 造
事業スキーム	【施設整備】 市による整備 【管理運営】 指定管理者制度
事業費	【施設整備費】 約 27 億円
事業期間	約 5.5 年間（指定管理者業務期間）
事業者	うるま未来プロジェクトグループ 【店舗運営全般】 株式会社ファーマーズ・フォレスト 【貸室・テナント管理】 一般社団法人プロモーションうるま

資料) 中城村「中城村商業施設誘致戦略」(令和 7 年) より引用

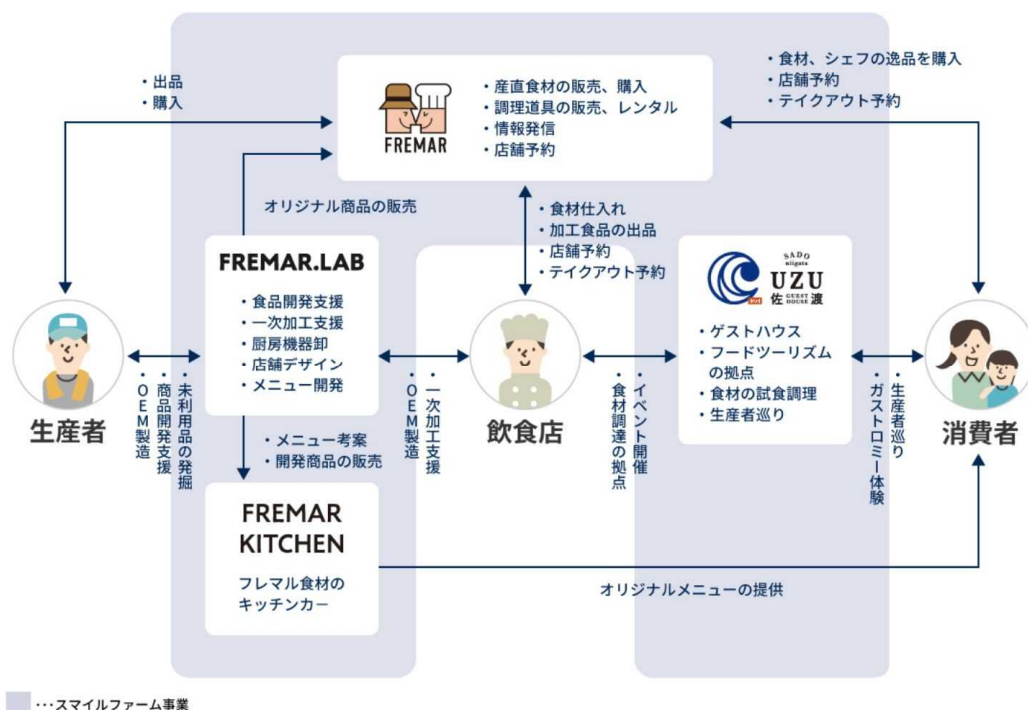
<参考事例> 【新潟県佐渡市】フレマルラボ

【概要】 一次産業や食産業の振興を目的に、デジタルマーケティング企業が立ち上げた地域課題解決型の加工食品開発ラボ

【経緯】 デジタルマーケティングの企業の代表が、農業に身近に関わる立場から生産現場の課題を実感したことを契機に開始された事業で、マーケティングの視点から社会課題の解決を図り、食に関わる人々の価値向上と、日本の食文化の持続的な継承を目指している

- 【取組】
- ・ オリジナル商品の開発：佐渡産の食材を使った商品の開発・販売
  - ・ 加工品開発支援・OEM：佐渡産の食材を活用した商品開発（加工食品）、プロモーションの支援
  - ・ 業務用加工製造委託・一次加工：要望に合わせた佐渡産の食材の一次加工
  - ・ 飲食店開業サポート：新潟県内での飲食店開業支援
  - ・ 加工場レンタル：食品営業許可（菓子製造業、そうざい製造業等）を取得しているキッチンのレンタル

【フレマルラボや産直アプリ「フレマル」を中心とした、株式会社スマイルファームの地方創生・観光 × 食のマーケティングの全体像】



(概要: 出所) フレマルラボ HP <https://lab.fremar.jp/> (2026年2月26日アクセス)  
 (図表: 出所) 株式会社スマイルファーム HP ([https://smile-farm.co.jp/services/#services\\_fremar](https://smile-farm.co.jp/services/#services_fremar))  
 より引用 (2026年2月26日アクセス)

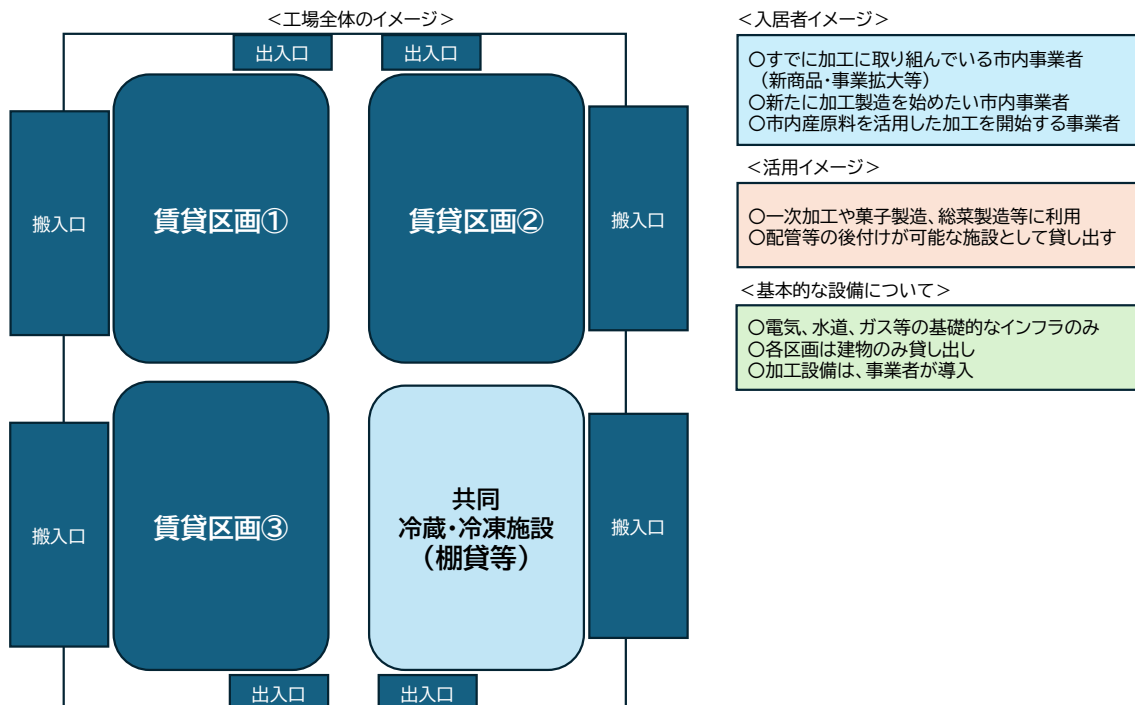
#### 4. 賃貸工場整備の方向性について

本調査の結果を踏まえ、賃貸工場の整備に向けて、賃貸工場及び保管の機能だけを持った施設とするか、開発施設等も複合した施設とするかという2つのパターンの可能性があると思われる。

##### ① パターン1: 賃貸工場+冷蔵・冷凍施設の整備(賃貸工場整備を優先する場合)

- 地産地消の推進、市内加工の強化の視点から、賃貸可能な加工施設として貸し出す。
- 本調査によると、原料確保が市内加工の最大のボトルネックとなっているため、冷蔵・冷凍施設も設置する。
- 既存行政施設（宮古島市地産地消振興センター）にも加工施設（最大 180 m<sup>2</sup>程度）の貸し出しがあることから、それよりも1区画当たりの規模を大きくする等の別施設として建設するメリットを分かりやすく説明することが求められる。
- 同地産地消振興センター等の既存施設での加工を踏まえ生産拡大を行う市内事業者等の入居等を想定する。

図表 20 パターン1の賃貸工場イメージ

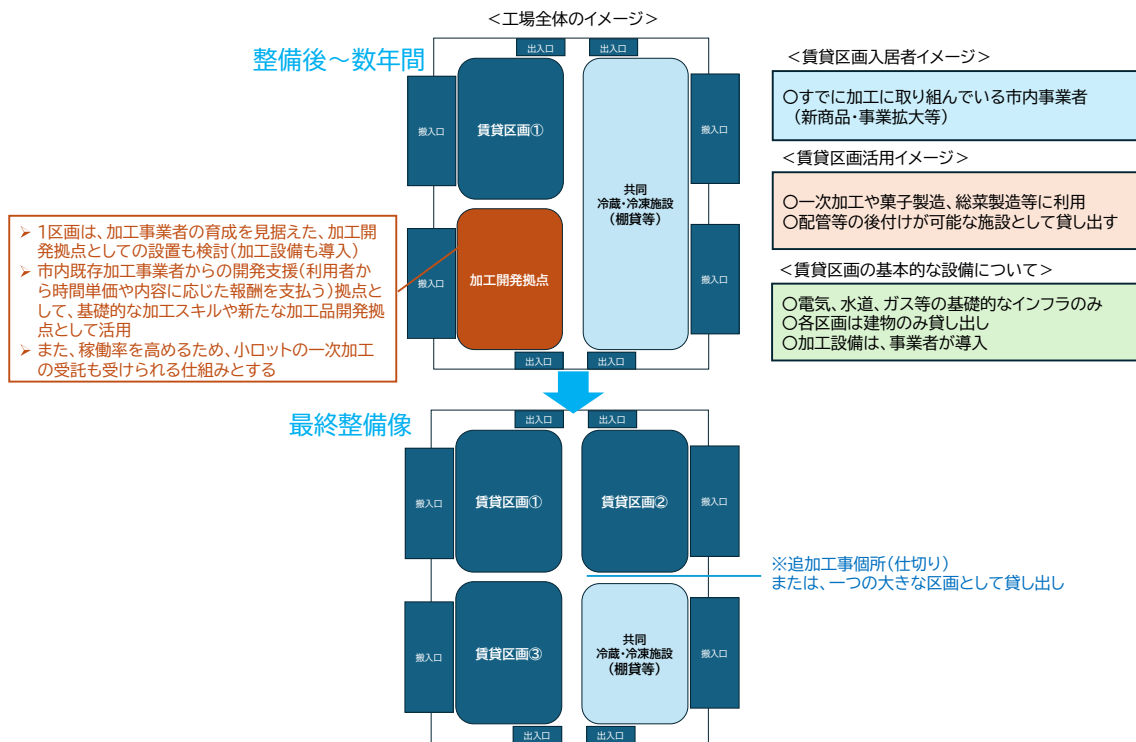


(注釈) 貸し出しする区画については仮で4区画としているが決定事項ではない

② パターン2:貸貸工場+冷蔵・冷凍施設+開発拠点の整備(長期的な育成も実施)

- 本調査では、原料確保の難しさや、加工可能な事業者の育成等の課題が把握されている。スタートアップ等の加工事業を新規で開始する事業者の利用を主とする方針で、貸貸工場で力を付けた後、自社工場を建設する流れが想定されている。また、加工施設ではなく、冷蔵・冷凍施設を建設してほしいという具体的な要望も複数事業者から聞かれている
- そこで、「商品開発拠点」として、当面、商品開発に必要な専門人材の派遣や機材の貸し出しによる商品の試行の場を設け、人材育成の場として活用することも考えられる。
- また、「原料の集積拠点」として、多様な生産者や流通事業者、加工関連事業者が日常的に集まり、利用する施設として稼働させ、地域内での原料確保にとどまらず、加工に対する機運を高める施設として活用していくことが考えられる。
- 既存加工事業者が活用可能な施設ともなるため、事業拡大や新規加工事業者だけでなく、市の加工に関わる多くの事業者にとって活用可能な施設となる

図表 21 パターン2の貸貸工場イメージ



(注釈) 貸し出しする区画については仮で4区画としているが決定事項ではない

#### IV. 賃貸工場整備における課題

##### 1. 賃貸工場の事業手法について

###### ① 現状の事業手法についての想定

現状、宮古島市では、賃貸工場は定期借家（賃貸）形式での運用を想定している。加工事業者の初期投資の軽減を最大の目的としているため、土地と建物は市の建設・所有となる。賃貸期間は最大 10 年を想定している。

図表 22 賃貸工場の現状の想定

項目	宮古島市における現状の想定
①場所	市所有地（旧上野庁舎隣接地等の候補より選定）
②土地所有者	宮古島市（民有地の場合は市が買い取り）
③建物所有者	宮古島市
④運営主体	同上
⑤インフラ	水道、ガス、電気等の基本的な設備のみ初期より導入 （設備は民間事業者による設置を想定）
⑥その他	賃借料（円／月・㎡）は立地や建物評価額等から、宮古島市普通財産貸付規程に基づき設定

###### ② 今後の検討課題

賃貸工場の整備を行っていく場合、本調査で把握できた事項を踏まえ、以下について、来年度中に検討する必要がある。

##### ■工場の立地や施設に関わる事項（入居意向の把握、基本計画づくりに影響）

- 建設予定地の絞り込み及び賃貸工場の 1 区画あたりの広さ
- 上記を踏まえた予定賃借料（月・㎡あたり）
- その他使用可能な施設・設備及び賃借料
- 後付け施設の設置可否（配管／壁・部屋等）
- 運営・管理方法（管理者の常駐有無／施設利用時の制限・ルール等）

##### ■賃貸工場の基本計画づくりや建設に関わる事項

- 入居者の公募条件・選定基準（事業者所在地・実績等の資格や対象事業等）
- 賃借期間（最低年数／最長年数）
- 税制優遇の導入有無・内容、活用可能な設備導入補助等
- 財源（事業費算出～一括交付金等の申請）
- 建設までの詳細なスケジュール

### ③ その他整備に関する課題

本調査では、加工施設のニーズや市内での加工強化の可能性は把握できており、特に需要側（流通）からは、一次加工品等を中心として、「賃貸工場」が機能する可能性が示唆されている。地価が上昇する中で、他よりも安価に工場用地を確保できる可能性や、初期設備投資が多少なりとも削減できることに対して、期待が寄せられていた。立地については、複数の候補が挙げられているが、港付近、空港付近、生産地近く等と回答はばらけており、強い要望は聞かれなかった。

一方で、特に市内産農産物の確保の難しさから、生産計画も含めた検討が必要と言った声や、入居者が原料調達先を共有する等の新たな取り組みへの提案もあった。建物だけ用意されている場合でも、加工場所・洗浄場所等が事業所によって異なり、水道等の導線にこだわりがある場合に、建物だけを借りることが難しい可能性もあると指摘されている。

特に、ヒアリング調査においては、以下の内容が重要な指摘として把握されている。

#### ■設備等について

- ✓ HACCP（ハサップ）への対応ができる施設であることが望ましい。
- ✓ （市内に広く流通することになると思うため、）ワンランク上の衛生基準で加工製造を行わなければ、観光客等の消費者すべてが集団食中毒になる等のリスクがある。学校給食調理場の場合は、材料が届くたびにサンプル検査を行い徹底管理している。そのレベルまで衛生管理は徹底したほうが良いだろう。
- ✓ 加工後の廃棄物の処理の仕組みも合わせて検討が必要である。
- ✓ レイアウトや設備の設計は、事業者が自由にできると良い。例えば、洗浄場所、カット場所（例）、完全に密封された空間（殺菌処理、パッケージング等）等の事業者によって必要性や内容が異なる設備の後付けの導入が可能だと良い。例えば、密封された空間の後づけ（壁を増設できる等）や、殺菌水と冷却水を通す配管の設置場所（天井にも設置可能等）や排水場所等の柔軟性が求められる可能性がある。

#### ■立地・大きさについて

- ✓ 賃貸加工場については、大手事業者が利用する場合は、3,000㎡程度が必要となる。
- ✓ 立地については、販路次第となる。島内をメインに販売するのか、島外に販売するかで異なってくる。農地は上野エリアに多いため、原料を供給する生産者にとっては、宮古空港よりも南に立地していると便利である。人口減少も顕著で、土地が余る可能性がある城辺周辺でも良い。

#### ■管理に関する要検討事項

- ✓ 工場全体のマネジメントの内容及び必要な場合の主体の検討も必要である。
- ✓ 賃貸となった場合、長くても2～3年程度で出たい事業者が多いのではないか。自社

で工場を整備するほうが使い勝手が良いためである。特に、公共施設として運営する場合、稼働時間の制限等、多様な規制がかかることが懸念となる。

- ✓ 借りる年数が短いほどありがたい。レイアウトも自由にできるようにすると良い。
- ✓ 入居者同士で、ある程度原料の注文をまとめる等の工夫も必要である。

#### ■入居候補者の育成や生産の強化

- ✓ 加工スキルやノウハウを持っている事業者の育成が必須となる。(育成の担い手の検討も必要である)
- ✓ 販路の確保と共に、生産側の育成が必要となる。どちらかが欠けても難しいところはある。

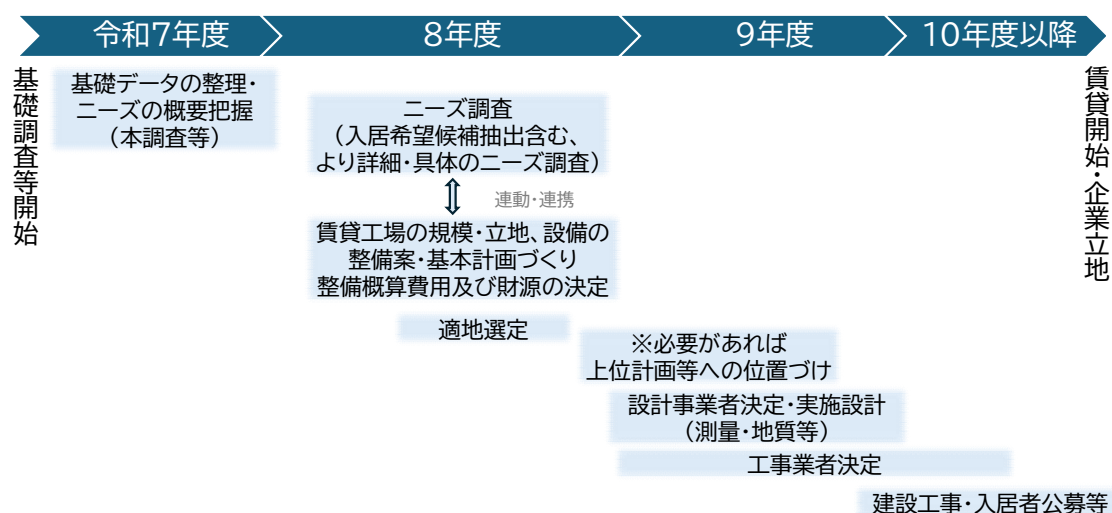
#### ■賃貸工場のメリットの創出や明示

- ✓ 旧上野庁舎施設との違いが明確になると良い。
- ✓ 冷蔵・冷凍設備をつくり、それを賃貸したほうが良いかもしれない。
- ✓ 熱意だけで賃貸工場に入居する事業者が出てくる可能性があり、(経営面等で)安心して貸せる事業者を確保できるかも課題となる。自社で工場を建設する場合と比較したメリットが分からないため、現状での公的な賃貸工場の必要性は疑問が残る。他地域で賃貸工場が上手くいっていても、他地域はそもそも大手加工事業者等が多いという実情もある。
- ✓ 賃貸加工場のメリットは家賃や契約期間の柔軟性にある。
- ✓ 自社工場を建てる場合とのメリットの差の明示(家賃の比較、税制優遇、設備優遇等のメリットが必要)が必要である。

## 2. 検討・整備スケジュールについて

仮に、R10年工事着手の場合は、以下のスケジュールにて進める必要がある。今年度は基礎的なニーズ調査を実施したが、来年度は賃貸工場の具体的な内容（規模・立地・賃借料・条件等の概要）を踏まえて、入居希望候補者の意見をより具体的に把握し、賃貸工場の必要性の再整理や、整備案・基本計画づくりに取り組むことが必要と考えられる。

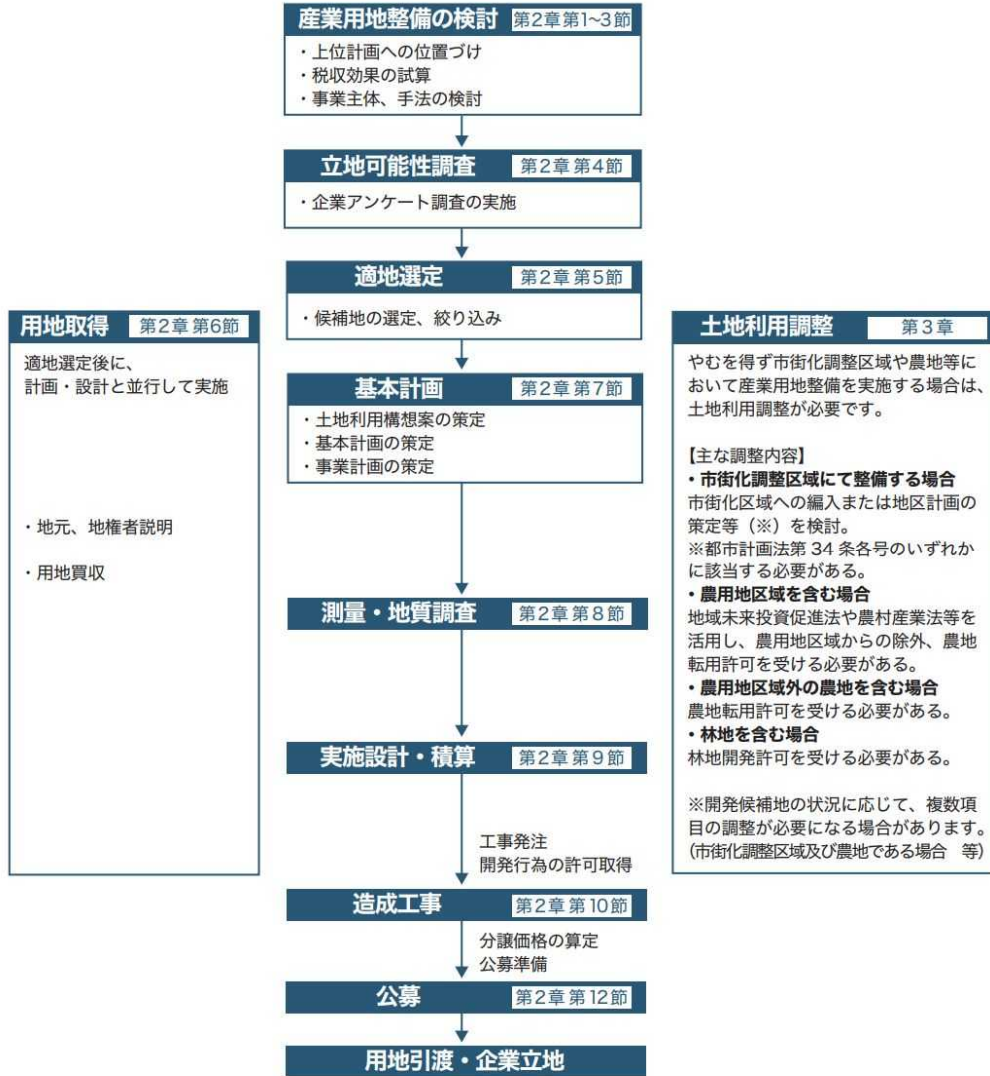
図表 23 賃貸工場に向けたスケジュール・検討すべき事項



なお、経済産業省が公開している、「自治体担当者のための産業用地整備ガイドブック」では、検討から企業立地に至るまでの一般的なフロー（図表 24）が記載されており、実際の工場の造成や企業立地（入居）まで、相当の期間がかかることが示唆されている。

検討から造成工事まで早くても4年を要したものや、約10年間かかる例もあり、同ガイドブックを踏まえると一般的には、5年前後は実現までに時間を要する可能性がある。また、具体的な検討に先駆けた、企業向けの立地可能性調査（事業実現性の判断要素とする）も推奨されており、今後より詳細な調査の実施が必要と思われる。

図表 24 参考：産業用地整備の手順フロー



(出所) 経済産業省「自治体担当者のための自治体担当者のための産業用地整備ガイドブック」(p.1)

## V. 本調査結果のまとめ

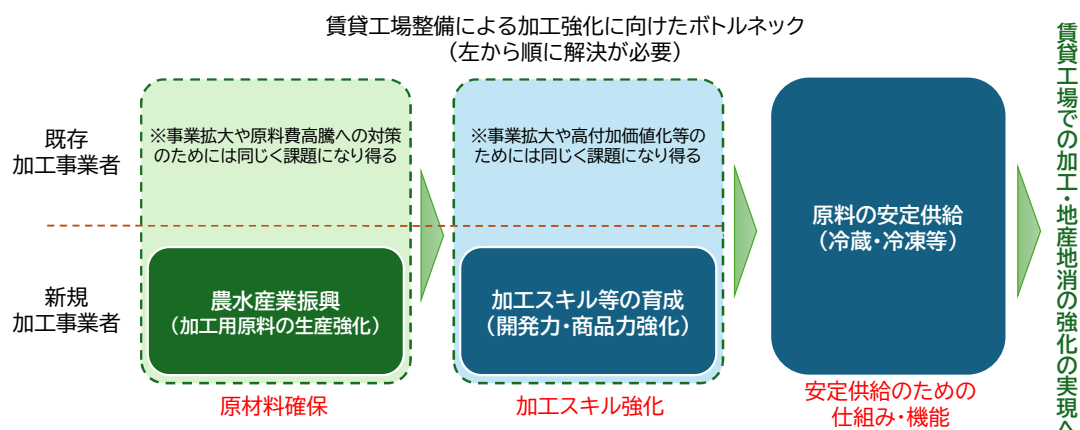
### 1. 賃貸工場に向けたニーズ

市内加工施設の増強の必要性や、加工場を借りることへのニーズは確認できたが、施設の場所や広さ、賃貸費用、施設内の追加工事の要件、施設入居のメリット（税制優遇等）が見えないことから、積極的に借りたいという事業者は把握できなかった。また、流通事業者を介した消費側のニーズを把握したが、小売店、宿泊施設、飲食店等、業態や各事業者のターゲット層（例：日常の加工品ニーズなのか、お土産ニーズなのか、富裕層等向けの高価格帯ニーズなのか等）も踏まえて、消費側の更なるニーズ把握が必要である。

また、地産地消や、市内の経済循環の強化という視点からは、特に、野菜・果物や肉はそもそもの市内産原料確保が課題となることも改めてわかった。一次生産の強化に加え、より長期的・安定的な原料確保のための冷蔵・冷凍施設の必要性も強く聞かれた。

以下のように、加工に至るまでは、原材料の確保、加工スキルの強化、安定生産のための仕組みや環境づくりを行わなければ、市外産原料に頼った加工となることが懸念である。これらに対してパッケージ化した施策の実施が必要となることが分かった。

図表 25 本調査で把握できた加工に至るまでのボトルネック



### 2. 原材料確保への課題への対応策の方針

原材料確保が、最大のボトルネックであることが分かったが、そのためには農水産業の振興施策が必要となる。加工原料の確保に向けては、加工用原料のための圃場の整備や、加工用品目の生産を行う農業者の確保や育成が必要となる。例えば、賃貸工場及び市内既存事業者の原料ニーズを精緻に把握した上で、圃場の拡大や休耕地の活用を行いながら、一定数の量を、最低価格を保証して行政が買い取る仕組みを工場稼働後1年程度のみ導入し、加工原料の生産に向けた支援を行う等、生産強化のための施策を検討していく。また、スタートアップ等の事業者の入居を促すための加工スキル強化の仕組みや、原料の安定供給のための冷蔵・冷凍施設の設置等も合わせて行っていくことを検討する。何よりも、賃貸工場だけでなく、市内全体の加工強化の拠点となるような施設運営が必要である。

## 1. 来年度に向けた課題・提言

### ① より詳細なニーズ調査の実施

- 本調査にて、加工場を増設することへの期待やニーズはある程度把握できているが、賃料や賃貸工場の全体像が見えないことから、不安な声が聞かれた例もあった。
- 特に、行政運営による規制や制限への不安や、賃料、優遇措置、原材料の調達等に対して不安が把握できており、検討中の内容や案で構わないため、賃貸工場の使用イメージや建物のイメージを整理したうえで、具体的なニーズを把握していくことが重要である。
- また、原材料の確保や売り先についても把握できなかった項目があるため、より多くのヒアリングやデータの収集を行い、加工原料とすることができる農水産物の把握と、飲食店や宿泊施設等における具体的な品目や量のニーズ把握を行っていくことが必要と考えられる。（可能であれば、アンケート等で広くニーズ把握を実施）

### ② 入居候補者へのヒアリングの実施

スタートアップ等で加工を大規模に始めることはリスクが大きいため、まずは、既存の市内の食品または菓子工場等に対してヒアリングを行い、生産量拡大等で自社工場以外で工場を賃貸したいか把握することが重要である。

### ③ (賃貸加工工場を建設する場合)原材料確保のための生産強化・振興

- 原料確保が課題になることが想定されるため、JA等の一次生産者や市の農政関連部署と連携し、加工用作物の生産強化や流通の円滑化に取り組むことで、地産地消を推進しながら「賃貸工場」を活用していくことが重要となる。