琉球大学学術リポジトリ

第3回　琉球大学農学部地域貢献シンポジウム　－地場産業が支える食・農・環境－

メタデータ	言語:
	出版者: 琉球大学農学部
	公開日: 2013-06-26
	キーワード (Ja):
	キーワード (En):
	作成者: -
	メールアドレス:
	所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/26594

第３回 琉球大学農学部地域貢献シンポジウム
― 地場産業が支える食・農・環境 ―

日時：平成 23 年 11 月 18 日（金） 13:00 ～ 16:00
場所：西原町中央公民館「大ホール」

司会者： 皆さんこんにちは。ただいまから、琉球大学農学部地域貢献シンポジウムを開催致します。私、今回のシンポジウムの総合司会を務めます農学部の芝と申します。よろしくお願いいたします。

司会 琉球大学農学部教授 芝 正己氏

このシンポジウムも今回で３回目となり、やっと形になってまいりました。今回は西原町のご協賛を頂いて開催いたします。開催にあたり、上間町長さんをはじめ、関係者各位の多大なるご協力とご理解をいただき、お礼を申し上げます。また今回、沖縄県有機農業普及会、琉球新報社、沖縄タイムス、琉球放送、沖縄テレビ、JA 沖縄、沖縄県農業協同組合中央会、沖縄県有機農業推進教育会の各団体の皆様には、多くのご厚意を賜りました。主催者を代表しましてお礼を申し上げます。どうもありがとうございます。会場にお越しの皆様、平日にもかかわらずおいでくださいまして、ありがとうございます。あいにくのお天気ですが、どうぞ最後まで先生方のお話をお楽しみください。

それと２点ほど皆様にお願いがございます。今回、講演者と皆様との間で質疑・応答ができるようにパネルディスカッションの時間を十分にとっています。なるべく同じ目線で、地域に根差した、活発なご討論をお願いしたいと思います。

もう１点ですが、受付でお配りした質疑応答の質問票に、皆様のご質問をご記入ください。質問票は、講演会終了後に回収します。その質問票への回答を、パネルディスカッションの際に各講演者に答えていただきます。前置きが長くなりましたが、さっそくシンポジウムに入りたいと思います。

最初に、私ども琉球大学農学部の川本学部長からの挨拶を頂きたいと思います。

川本学部長： 農学部の川本です。本日は，お忙しいなか，琉球大学農学部主催の地域貢献シンポジウムにこのように多数の方々のご参加を頂きましてありがとうございます。主催者の一人として，厚くお礼申し上げます。

本日のシンポジウムを開催するに際し，開催のあいさつとして一言申し上げます。

最初に，このような立派なホールを会場として提供いただき，多くの便宜を図って頂きました西原町に，農学部を代表して，また，個人的にも西原町民といたしまして，感謝申し上げます。

さらに，本シンポジウムを開催するにあたり，沖縄県有機農業推進協議会，沖縄県有機農業普及会，琉球新報社，沖縄タイムス社，琉球放送，沖縄テレビ，JA おきなわ，沖縄県農業協同組合中央会のご後援を頂いております。各団体には厚く御礼申し上げます。また，シンポジウムの開催運営に当り，ご尽力いただいた関係各位に感謝申し上げます。

今回のシンポジウムは琉球大学農学部の地域貢献プログラムの一環で行うものです。琉球大学は，教育・研究はもちろんですが，地域貢献を三番目の柱にしています。これは平成 19 年の学校教育法の改正で，全国的に規定されたものです。しかし，もとを正せば，琉球大学は 1950 年の設立当時，ランドグラント大学であるミシガン大学の指導を受けて，地域貢献を行う大学として設立されていました。ランドグラント大学（land-grant university）は土地付与大学と訳されています。アメリカ全土に所有した連邦政府の土地を州政府に無償で供与し，その土地に大学を建てて農学，軍事学及び工学などの実学を教育し，その大学がある州の発展に貢献させることを目指したものです。特に，琉球大学はその当時から農学部がそのリーデーングヒッター的存在で，農業普

及活動に深く関与した経緯があります。農学部の地域貢献は歴史的なバックボーンがありました。本学部としましては，改めて，先輩諸氏の志をしっかり受け継ぐことを肝に銘じていかねばならないと思っています。これまでよりも，より一層の地域貢献，地域連携を推進していくことを目標にしています。なお，改めて申し上げますと，西原町とは2008年に包括的協力連携体制の覚書を取り交わしています。話を，本日のシンポジウムに戻します。

開会のあいさつ　琉球大学農学部長 川本 康博氏

農学部では，地域貢献プログラムの一環として，県内の各地域に赴き，時機に見合うシンポジウムを開催しょうということを，本日，基調講演をお願いしています，仲地先生が企画をされて今年で３年目になります。今回のシンポジウムは「地場産業が支える食農環境」というテーマです。地場産業の育成・振興は，当該地域の地方自治体の産業政策の重要な一部分を占めています。政府民主党は，食料自給率を50%に引き上げようというスローガンのもと，農業者戸別所得補償制度と農業の６次産業化を，マニフェストで掲げて，政権を樹立しました。我が国の「食と農の再生」を推進するため，「国民全体で農業・農村を支える社会の創造」を構築すると，基本計画の中で唱っています。この新たな食料・農業・農村基本計画に基づき，昨年末に，６次産業化法として，法案化されました。正確には，【地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び農林水産物の利用促進に関する法律】です。地域の特性を活かした農林水産物を素材として加工することにより付加価値を創出し、流通販売させる等，生産・加工・販売の一体化の推進により産業化を図る、いわゆる「農業の６次産業化」の推進による農業者の所得確保ということに主眼が置かれています。分り易く言えば，近年の農業は農業生産，食料原料生産のみを担当するようにされてきましたが，２次産業分野である農産物加工や食品加工は，食料製造の企業に取り込まれ，さらに３次産業分野である農産物の流通や販売，農業・農村にかかわる情報サービス，観光なども，そのほとんどは，卸・小売業や情報サービス産業，観光業に取り込まれていますが，これらを農業・農村の分野に取り戻そうではないかという提案です。６次産業に関しては，レジメを見ますと，このあと，仲地先生から詳しいご説明があると思われます。農林水産業はそもそも，究極の地場産業であり，その集合体と考えてもよいと思っています。そのために，地域にそれがあることは，生産者以外の人も，自分の暮らしと食と農，さらには地域環境をも守ることになります。１次産業として，生産し，加工を通じて流通販売までの３次産業で成功するためには，生産から流通までに，しっかりとした信念の下，オンリーワンの技術，すぐれた品質が求められます。「ナンバーワンにならなくてもいい，もともと特別なオンリーワン」という歌がヒットしましたが，これからは，農業においても品質を保証した，オンリーワンが核となるであろうと思います。

今，将に，我が国はTPP交渉のテーブルにつこうとしています。他にもWTO，FTA交渉の中で，更なる自由貿易に向けての国際的な動きが進んでいます。輸入関税はドンドン下がることが予想され，消費者にとって安い農産物あるいはその加工品が入ってくることになりましょう。しかし，一方では，食料自給率の低下は否めないのではないかと考えられます。加えて，食の安心安全の基準も交渉の対象になります。グローバルスタンダードが基準となりますので，我が国が独自で決めている基準より，緩やかな基準を承諾せざるを得ない可能性が高いです。すなわち，我が国の食の安全・安心が心配です。何より，自給率が低下した場合は，食料の安全保障そのものが心配です。生産者側にとっては，これまで以上に強い農業，強い地場産業の活性化を要求されることになります。今後，県，市町村，地場企業，大学が連携して，農業，農村の再生に取り組むシステムを構築する必要性が高まっています。

即ち，これからの６次産業化した農業には，技術，品質，さらには，これまでは重要視されなかった発想力や経営力も要求されることになります。豊かな発想力については，先月１ヶ月間，アップル社のホームページを飾っていました，創始者のステーブ・ジョブズ氏がいう，Think different：異なる視点で考えることが，６次産業としての農業にも求められているのではないかと思うようになってきました。

今回のシンポジウムでは，豊かな発想力と確かな経営力で，地場産業として"挑戦"し続ける地元の企業にお

話を伺うことにいたしました。

琉球紅茶でおなじみの沖縄ティーファクトリー株式会社，シママースでおなじみ青い海株式会社，そして，だいこんの花でおなじみの「あいあいファーム株式会社」のそれぞれ代表の皆さんが，地域農産物であるお茶，塩あるいは野菜の原料の確保から加工，販売までをどのような哲学で，どのような経営戦略で行い，地場産業としての確立をされてこられたかを紹介していただきたいと思います。

本日のシンポジウムでは，沖縄農業のオピニオンリーダーであります，仲地先生に基調講演を頂き，その後，各３名の皆様からのご講演を拝聴した後，総合討議の時間を設けています。活発な討議となりますことを祈念しています。今後の地域農業と地場産業の連携が核となって，地域経済の再興や地域活性化の実現に向けた道筋について議論を深めるということが，今回のシンポジウムにおける将に目的とするところであります。

最後に，このシンポジウムへの出席を快諾いただいた講演者の方々に厚く御礼申し上げますとともに，御参集いただきました皆様のますますの御健勝と今後の御活躍をお祈りいたしまして，私の挨拶といたします。

司会者： どうもありがとうございました。先生のお話の中にありましたTPPの問題を含め、今年は変化に富んだ年のシンポジウムです。今日は、私どものスタッフとして学生が２０名ほど来ています。何かご質問、ご要望ありましたら彼らにお申し付けください。

今回のシンポジウムの基調講演は仲地宗俊先生にお願いしています。後ほどご紹介いたしますけれども、仲地先生はこのシンポジウムの発起人で、このような企画ができたのも、先生のお力によるものです。先生は来年ご退職ということで、このような機会も少なくなっていくと思います。先生は農業経済界のオピニオンリーダーとして地域を代表する立場にありまして、ご多忙な折、膨大な資料を準備していただいて非常に感謝しております。また一般公演につきましては、素晴らしいお三型方の先生にお願いしています。また今日は会場に、農学部の先生方も何人か来ていただいています。先生方にもご協力をよろしくお願いいたします。

まず基調講演をお願いしている、仲地先生のプロフィールを簡単にご紹介します。

先生は1946年にお生まれになっています。1975年、九州大学の大学院農学部博士課程、農政経済学専攻に入学されています。課程終了後、農学博士を取得され、農学部に残っておられます。この間の先生の業績はいっぱいあります。2009年～2010年、今年の３月まで農学部長をされておりました。今日は、先生に沖縄における地場産業と農林水産業の連携に関するテーマでご講演いただきます。よろしくお願いいたします。

仲地氏： みなさんこんにちは。ただいまご紹介頂きました琉球大学農学部の仲地と申します。先ほど、司会の芝先生から過分なご紹介を頂きました。この地域貢献シンポジウムは、先ほど話ありましたように私も言い出しっぺの一人でして、その背景には琉球大学農学部はこれまでも地域との連携に努めてきましたが、これからさらに地域と結びついた活動を活発にしていかなければならないという思いがありました。そういうことで、多少なりともこうした活動のお役に立てればと思い、お話させていただくということになりました。よろしくお願いします。

特別講演　琉球大学農学部教授　仲地 宗俊氏

私のテーマは、「沖縄県における地場産業と農林水産業の連携」というものですが、それに「これまでとこれから」という副題を付けました。地場産業と農林水産業とは、密接に結びついていまして、これまでもそうでしたが、この関係はこれからも、日本の経済、農業のあり方、食のあり方、地域の文化などを考えるうえで重要な視点だと思います。そして後ほどお話しますが、今、両者の関係に新しい動きが起こりつつあるように思います。そうしたなかで、このような課題を取り上げたことは非常に大きな意義があり、今回、琉球大学農学部地域貢献支援員会がこうしたテーマを設定したことについて、委員会の先生方の構想の素晴らしさに、まず敬意を表したいと思います。

それでは、本日の講演の流れを紹介します。最初に地場産業の考え方についてお話します。次に地場産業と農林水産業の結びつきの歴史過程と現在の状況、そして地

場産業と農林水産業の連携の新たな展開、という順に進めたいと思います。要旨は別途お配りしてございますので、講演の内容についてはそれも参考にしていただきたいと思います。

それではまず、本日のテーマ全体にも関わりますが、地場産業とはどういうものかということを簡単に確認しておきたいと思います。一般的には地場産業とは、『広辞苑』によりますと、「特定の自然的・歴史的条件を持つ土地において、地元資本が地元の労働力により、特産品を製造する産業」[1]と説明されています。経済学の考えでは、「零細企業の地域集団による広域商品の生産流通体系で、主として日用消費財を産出している」[2]（『経済学辞典』）というように、やや抽象的な表現になります。いずれにせよ、基本的には、地域の伝統や在来の技術を基礎において生産している産業ということになります。私たちも基本的にこういう考えに立ちたいと思います。それから、これと似た言葉で、地域産業という言葉があります。これは、「地域内の需要に対応する産業」[2]（前掲、『経済学辞典』）というように定義されています。この場合は、需要は地域内を対象にしていますが、資本や技術は必ずしも地元ではなく、外部からあるいは大手に依存するという形態になります。しかし実際には、両者の間には重なる部分もあります。

地場産業の一般的な考え方は今お話したとおりですが、生産の面で言いますと、食品製造、繊維、陶磁器、漆器などの製造が多いです。農業をそのなかに含める場合もあります。沖縄で言いますと、食品・飲料では砂糖、泡盛など、工芸品では琉球紅型（びんがた）、漆器、芭蕉布、焼き物などがあげられます。全国伝統工芸センターが伝統的工芸品を都府県別に紹介した資料によりますと[3]、都府県別に、伝統工芸品の種類が一番多いのが京都府で17点、続いて新潟県の16点、それに次ぐのが沖縄県と東京都で13点の同数となっています。京都はやはり歴史がありますから、地域の伝統や技術に支えられた物産が多く残っていると思います。新潟県も多いですね。その次に来るのが沖縄です。この資料では北海道が含まれていませんが、いずれにしても、沖縄は全国的にみても特産物の多い地域だということが言えます。

そこで次に、地場産業と農林水産業のつながりについて考えてみたいと思います。農林水産業との関係で言えば、一般的に知られている酒類・味噌・醤油・麺類・納豆・漬物などの製造、それから、畜産加工、水産加工といったものが直接かかわっています。ここにおける関係は、一般的には農林水産業が原料を供給し製造業（地場産業）の側で加工・製造を行うという関係になります。農林水産省の資料[4]によれば、2005年（平成17）の農業・畜産・水産も含めた農産物の生産額は10.6兆円（輸入1.2兆円を含む）です。しかしそれはそのまま消費されるのではなく、さらに何段階もの加工や流通の過程を通っていきます。そして最終消費の段階での生産額は73.6兆円になります。すなわち農産物・畜産物・水産物の生産の段階に比べて消費の段階ではほぼ7倍に増大しているのです。これはかなり大きい増加です。この間に食品製造業や流通関係の産業がかかわっています。食料に関連する製造産業や流通業は、産業分類のうえでは、2次産業、3次産業になりますが、農業・畜産業・水産業を基盤にして存立しているということが生産額で示されています。

こうしたことを踏まえて、これからの話は主として、沖縄における地場産業と農林水産業の結びつきについて考えていきたいと思います。

先ほど、沖縄では伝統工芸の種類が全国的に見ても多いという話をしました。それをもう少しひろく地場産業という観点から見てみたいと思います。まず歴史過程を少し逆のぼって、戦前期から見てみますと[5-8]、食料品の製造としては、砂糖を筆頭に泡盛、味噌、醤油、澱粉、カツオ節などがあります。織物では、絹織物、麻・芭蕉布等、工芸品では、漆器、陶磁器、製藍・泥藍、染物があり、これらのいくつかは現在も伝統的に引き継がれています。林産関係では、用材・樽・樟脳がありました。樽は、戦前は黒砂糖を詰めるときに、樽を使っていました。それから現在では少なくなりましたが、カツオ節も戦前期の沖縄ではかなり大きな水産物加工品でした。

次に、表1は、1935年（昭和10）の沖縄の工業生産額の種類別の構成を示したものです[5]。砂糖と泡盛で約73%を占めています。最も多いのは砂糖で、これだけでほぼ60%を占めています。これらは統計的には工業生産額として表わされていますが、その原料は農産物です。泡盛は原料はタイ米を使っていましたが、そのほかに織物、木製品もありました。したがって、戦前期の沖縄の工業生産額の大半は農産加工品であり、農業・林業を基盤にして成り立っていたということが言えます。このほかにも栽培作物ではないですが、アダンを使って帽子を作っていました。表1のパナマ帽というのはそれです[9]。この生産額は工業生産額の約8%を占めていました。したがって、工業製品のほとんどは農産物または地域の植物資源に依存していたというのが戦前期の沖縄経済の大きな特徴です。

このことをもう少し具体的にみるために砂糖を例にあげてみます。1935年（昭和10）の砂糖の総生産高は

表1　戦前期沖縄の工業生産額の構成（1935年）

単位：1,000円、%

品目	生産額	割合
工業生産総計	22,296	100.0
砂糖	13,320	60.0
酒	3,138	14.1
（うち泡盛）	（2,854	12.8）
織物	824	3.7
食品（みそ・しょうゆ・でんぷん）	255	1.1
木製品	888	4.0
パナマ帽	1,719	7.7
漆器・陶磁器	338	1.5
その他	1,530	6.9

出所：浦添市史編集委員会『統計にみる近代浦添』（『浦添市史　別巻』）、pp.376-377, 表12-1より作成。原資料は『沖縄県統計書』。
注：生産総計と品目の合計値が一致しないが、上記表12-1のママとした。

168,122千斤（100,873トン）で、その種類別の内訳は、分蜜糖が43,681千斤（26,208トン）、含蜜糖が124,441千斤（74,664トン）でした[5]。分蜜糖は糖蜜を分離した砂糖で大型の製糖工場で生産されます。現在、沖縄で主に生産されているのはこの種類です。含蜜糖というのはいわゆる黒糖です。含蜜糖は主に在来の製糖場（サーターヤー）で製造されました。1935年（昭和10）のその構成は分蜜糖が26%、含蜜糖が74%で、現在とは逆の構成でした。明治以降、明治政府と沖縄県は、沖縄の黒糖すなわち含蜜糖は需要が見込めないということで、分蜜糖を増やす政策をとります。そのために1906年（明治39）に糖業改良事務局という組織をつくり、その翌年には分蜜糖の製造と普及を行う工場を設置します。その場所がここ西原です[10]。しかし農家の方は依然として大半は含蜜糖の生産を続けます。1935年（昭和10）になっても分蜜糖は3割合にも達していない状況でした。

ちなみに同じ年の製糖場の分布をみてみますと[5]、分蜜糖工場は5カ所ですが、黒糖の製糖場は県全体で4,440カ所ありました。この製糖場の中にも在来式と少数ですが改良式というものがありました。改良式というのは蒸気や電動機を動力源としてサトウキビを搾る仕組みです。その数は1935年で121カ所でした。これに対して、在来の製糖場（サーターヤー）は4,319カ所を数え、大きく言いますと各集落に、複数のサーターヤーがありました。大多数は在来式です。これは、動力源としては牛や馬を使いました。一部は水力を使うサーターヤーもあったようですけれども、多くは馬です。馬が砂糖車を回してサトウキビを搾るものです。こういう形で黒糖の生産がなされていました。

ところで、先ほど戦前期の沖縄の工業は農業を基盤にしていたという話をしましたが、それに対応する農業の方はどうだったでしょうか。同じ年、1935年（昭和10）の作物の作付構成を示すと表2のようになります。最も大きな割合を占めているのは甘藷です。これがほぼ42%で、その次がサトウキビです。それから米・豆もそれぞれ10%強ありました。割合は低いですが、今日に比べるとかなりあると言ってよいと思います。あとは麦とその他の食物です。甘藷は直接食料です。サトウキビは言うまでもなく砂糖の原料、米はほとんど食料なりますが、豆は食料になると同時にサトウキビとの輪作作物として地力を維持するための作物として作られました。

これが戦前期の作物構成ですが、それが戦後は大きく

表2　戦前期沖縄の作物作付構成（1935年）

単位：町、%

	実数	構成比
耕地面積	60,167	
総作付面積	71,426	100.0
耕地利用率（%）	118.7	
甘藷	29,616	41.5
さとうきび	15,500	21.7
米	7,960	11.1
豆類	7,539	10.6
麦類	2,439	3.4
野菜類	2,240	3.1
その他食用作物	2,239	3.1
工芸作物	572	0.8
緑肥用作物	2,091	2.9
その他作物	1,230	1.7

出所：前掲、『統計にみる近代浦添』、p.279, 表8-15より作成。原資料は『沖縄県統計書』。
注　：その他作物には、畑以外の桑453町が含まれる。

変わっていきます。一つは砂糖が含蜜糖から分蜜糖へ変わったことです。特に1950年代の後半から60年代にかけて、各地域にあった小さい製糖工場が統合され、大型の分蜜糖工場が建設されていきます。それによってサトウキビの生産が急増していきます。またパインアップルも導入されます。ここでは細かい点には触れませんが、1972年の日本復帰後、さらに新たな変化が始まります。サトウキビが1972年から85年までは伸びますが、その後は後退・停滞していきます。それからこれも大きい変化になりますが、パインアップルが大きく後退してきます。パインアップルの加工場は一時期は全県で25ありました。ところが現在、沖縄本島北部に1工場あるだけです。パインアップルの生産（加工）は1972年に

冷凍パインの輸入が自由化されて、外国産との競合の中で後退していくという過程をたどりました[11,12]。それから泡盛です。これは、戦前期から復帰までは大きな変化はなかったですが、復帰後急増しました。1982年から2005年の間に製成数量で3倍近く増大しています[13]。2006年以降は減少に転じていますが、大きな増加です。こうした過程を経て現在の状況になります。

次に表3は『平成23年度 食料・農業・農村白書』による資料[14]ですが、各県の製造業の中における食品製造業の割合をみたものです。出荷額の割合で一番高いのは北海道で32.5%、その次に鹿児島県30%、沖縄県22.4%という順になります。製造業は産業分類で言えば2次産業ですが、この三つの道・県ではその中で食品製造業部門の割合がかなり高いです。これらの地域はいわゆる日本の遠隔地です。日本の最北端の北海道、南の鹿児島・沖縄です。遠隔地ほど地域の産業の中で食品製造業の割合が高いという興味ある結果が示されています。

さらに従業者の割合でみますと北海道は46%、沖縄は出荷額では鹿児島より低いですが、従業者の割合では約42%と鹿児島より高くなります。このことから、製造業の中で食品製造産業が、特に遠隔地において大きな割合を占め、地場産業と農林水産業が強く結びついているということが分かります。

表3 沖縄の食品製造業の割合(2008年)

都道府県	全製造業に占める出荷額割合(%)	全製造業に占める就業者割合(%)
全国	7.4	13.6
北海道	32.5	46.0
鹿児島県	30.0	33.2
沖縄県	22.4	41.7

出所:農林水産省編『平成23年版 食料・農業・農村白書』2011年6月、p143、表1-18より作成。原資料は経済産業省「工業統計調査」(2008年)。
注 :従業者4人以上の事業所の統計である。

このように農業と農産加工は密接に結びついていますが、近年の動きとしてさらに新たな形でのつながりが展開してきています。農林水産物を地域の資源として見直していくというのもそのひとつです。すなわち、従来は農産物は農業とは別の流通の過程を通って原料としてあるいは食料として販売されていましたが、それを生産者が直接、加工し付加価値をつけて販売するという仕組みです。こうした動きの背景としてはひとつは食の供給と消費の関係の見直す動きが出てきていることにあります。と申しますのは、これまで、経済が急速に成長するなかで大量生産―大量流通―大量消費という仕組みが出来上がり、生産者と消費者の距離が長くなり、いろいろな問題が生じてきました。食の安全・安心の問題もそうです。そうしたことから、生産者と消費者の関係のあり方を見直す必要があるのではないかという動きが出てきました。また、供給の側である農業においても、従来、農業の近代化という掛け声のなかで化学肥料や農薬を多量に使う生産が拡大し、そのことが農業の生産や生態系に様々な弊害をもたらしました。そうしたことへの反省から、もう少し農業の生産が依拠している自然のリズムや生命のメカニズムに沿った食料生産に立ち返る必要があるのではないかという動きがあります。これは日本だけではなく外国でも広がりつつあります。そのことについても簡単に紹介します。

例えばスローフード[15]というのがあります。これはファーストフードに対する用語のようにも受け取られますがそうではありません。これはイタリアで始まった食についての運動ですが、その意味は地域の食文化を見直し、地域独自の食料の生産を消費者も含め支えながら、かつてあった食の生産と消費との関係を取り戻していこうという運動です。それから、CSA[16]というものがあります。これはコミュニティー・サポーティッド・アグリカルチャーといわれるものです。地域が農業を支え、地域と一緒に歩むということで、農産物の直売を通して生産者と消費者が結びつくという運動です。これはアメリカやカナダでひろく普及しているようです。それからもうひとつはフェアートレード[17]という運動があります。これは特に先進国と途上国の間における農産物の貿易のなかで、途上国が不利な条件下におかれ農産物が安く買いたたかれ、生産者は常に貧困な状態におかれるという構造のなかで、途上国の農産物の価値を正当に評価して、生産者の地位の向上を図っていくことを目指す取り組みです。農業あるいは食料をめぐっては、今、こうした動きが日本そして世界で広がりつつあります。こうした状況のもとで我が国の農業の動きをもう少し見ていこうと思います。

それは、6次産業化という形で進められつつある動きです。これは考え方としてはかなり以前からありました。当初は、1次産業、2次産業、3次産業を足して6次という内容でしたが、現在は一般的に、足し算ではなくて掛け算で考えられています。すなわち、1×2×3=6という考え方です[18]。こうした考え方を早くから提唱していた今村奈良臣教授によれば、それは、現在、2次産業、3次産業として展開している農産物の加工や流通などの分野を農業に取り戻し、農業で付加価値を付け雇用

を増やし、農村の活性化を図るというものです[18]。それが今日、広がってきてひとつの政策になっています。農業経営の中では古くから多角化という考え方がありまして、農作物を生産するだけでなく、それらを加工し、販売するということがなされました。しかし大量生産と大量流通の中でそうしたやり方は困難になり、経営の単一化が進んできました。しかし、その中にあっても農業改良普及事業の中で、特に生活改善普及を担った皆さんが、各地域での特産物を加工して、新たな製品を生み出すという活動を継続させ努力を積み重ねてきました。

そういう過程を経て展開してきたのが6次産業化の動きだと私は理解しています。そして最近では、それらがさらに展開して、農家レストランや農家民泊といった事業、これらは農業生産関連事業としてまとめられていますが、こうした事業も広がりつつあります。

これに関連して面白い資料がありますので紹介したいと思います（表4参照）。昨年、沖縄県の農業改良普及事業60周年を記念した講演会がありました。そこで東京農工大学の野見山敏雄さんの講演のなかで紹介された資料です[19]。これは全国の女性農業就業人口のうち起業に参加した割合を示したものです。ここで起業というのは自分で事業を立ち上げたということですが、女性農業就業人口100人当たりの女性起業数は全国では0.54カ所ですが、沖縄県は長崎県の1.47カ所に次いで1.43カ所とかなり高い値です。さらに個人経営だけをみると1.16カ所と全国で最も多くなっています。これは沖縄の農村女性の企業活動の活発さを示しているひとつの資料だと思います。これからの6次産業の展開を考えるうえで、参考になると考えられますので紹介しました。

表4　都道府県別女性起業数（2008年）

	女性農業就業人口	女性起業数	100人当たり	うち個人経営	100人当たり
全国	1,788,192	9,641	0.54	4,076	0.23
長崎	27,055	397	1.47	219	0.81
沖縄	11,697	167	1.43	136	1.16
愛媛	33,877	364	1.07	158	0.47
大分	28,920	295	1.02	157	0.54
石川	16,983	155	0.91	98	0.58
山口	27,011	246	0.91	35	0.13
福井	20,281	184	0.91	37	0.18
秋田	48,805	424	0.87	123	0.25
山形	42,943	349	0.81	196	0.46
佐賀	27,989	226	0.81	47	0.17

出所：野見山敏雄「おきなわブランドが輝く産地育成と6次産業の展開」（『平成22年度　地域課題解決研修』沖縄県農林水産部営農支援課、平成22年11月2日）より引用。
原資料：農林水産省経営局人材育成課、「2005年農業センサス」。

こうした流れの中で、昨年、6次産業化法という法律が制定されました。正式に言いますと、「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」という長い法律名です。通称「6次産業化法」と呼んでいます。どういう内容かと言いますと、法律本文の目的の説明は長いですので、農林水産省がその普及版として作成したパンフレットから要約して紹介しますと、「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等に関する施策および地域の農林水産物の利用の促進に関する施策を総合的に推進することにより、農林漁業等の振興等を図るとともに、食糧自給率の向上に寄与することを目的とする」[20]となっています。少し分かり難いですが、要は、この事業には大きく二つの柱があり、一つは地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出を行う場合、それに対して国が支援を行うということです。これがいわゆる6次産業化ということになります。新事業というのは農林水産資源の加工・販売を行うということです。二つ目の柱は地域の農林水産物の利用を促進するというものです。それを地産地消の仕組みのなかで進めていくというものです。これらはすでに沖縄でもいくつかの団体が、取り組みを始めています。

6次産業をどうみるかということについては、別の意見もあります。それは、6次産業化が進むことによって、結果的には、農業が、工業や商業に取り組まれ吸収されていくのではないかという懸念です。工業や商業が展開していくと、より安い原料を地域外から求めるようになり、結果として地元の農業は衰退に追い込まれていくのではないかということです。これについては、6次産業化というのは、あくまでも農林水産業者を主体とし、農林水産業の発展を目指すということを明確にしなければならないことになっています。先程お話しました6次産業化法の中でも、直接使うのは地域の農林水産物であることが要件になっています。地域の農林水産物でなければ、支援の対象にならないということになります。こうしたことを、理念としてもきちんと堅持して進めていけば、農林水産業の新たな展開につながっていくと思います。

以上、これまで話したことを簡単にまとめますと、一つは、農林水産業は、全国的にそうですが、沖

縄では特に歴史的にも地場産業と深く結びついてきました。しかしこの関係は、いわゆる市場原理経済なかで、大量生産が拡大し、地域の伝統や独自性が消えていきました。しかしそれに対して最近、大量生産・大量消費に対する見直しが、国内だけではなく、国際的にも広がりつつあります。それは地域の伝統の産業は地域の文化を構成する一部であり、それも含めた新しい価値の見直しが今進みつつあることを示していると思います。農林水産業と地場産業は、かつてそうであったようにそれぞれの特性を生かして結びつくことによって、それぞれが支え合う存在になってくるのではないかと考えています。そうなるためには、農林水産業と地場産業が、連携しながら地域をつくるという視点と仕組みを作ることが必要だと思います。そういうことを踏まえて展開していければ、新たな地場産業と農林水産業の連携につながると思います。それがひいては、農林水産業、地場産業それぞれの活性化、そして地域の活性化に繋がっていくのではないかと思います。

以上、時間をオーバーしてしまいました。この後また、3人の講師のお話があると思います。この後、シンポジウムが予定されていますので、ご質問等がございましたら、そこで補足したいと思います。清聴ありがとうございました。

引用及び参考文献・資料

(文献・資料の出版年は西暦に統一した)

1) 新村出 編、『広辞苑』 第4版、岩波書店、1991年。
2) 大阪市立大学経済研究所 編、『経済学辞典』 第3版、1994年。
3) 全国伝統的工芸品センター「伝統的工芸品」 http://kougeihin.jp/crafts/introduction/prefectures
4) 農林水産省「飲食料の消費に関する統計」2009年6月1日。 http://www.maff.go.jp/j/tokei/sihyo/data/22.html
5) 「統計にみる近代浦添」(『浦添市史』別巻、1990年)のうち、「工業」及び「農業」に関する統計。原資料は『沖縄県統計書』。
6) 仲間勇栄「林産物の生産・流通・加工」(『沖縄県農林水産行政史』第7巻、1989年)所収。
7) 知念正男「水産業・戦前期」(『沖縄県農林水産行政史』第8・9巻、1990年)所収。
8) 沖縄県経済部水産課「沖縄の水産現況」(1939年)(『沖縄県農林水産行政史』第17巻、1983年)所収。
9) 沖縄タイムス社、『沖縄大百科事典』上、下、1983年。
10) 農商務省農務局「糖業概覧」(大正5年5月)(『沖縄県農林水産行政史』第10巻、1981年)所収。
11) 沖縄県パインアップル缶詰工業組合『パインアップル缶詰 年報』第1号、1973年。
12) 来間泰男・宮平真孝『戦後沖縄のパインアップル産業史年表 1945年～79年』。
13) 沖縄振興開発金融公庫『沖縄経済ハンドブック2011年版』、2011年。
14) 農林水産省『平成23年度 食料・農業・農村白書』、2011年。
15) 沖縄・奄美スローフード協会 http://www.slow-food.jp/about/index.html
16) CSA—地域に支えられた農業 http://journertoforever.org/jp/farm_csa.html
17) フェアトレード・ラベル・ジャパン「フェアトレード(公平貿易とは)」 http://www.fairtrade-jp.org/about_fairtrade/fairtrade/
18) 今村奈良臣「女性パワーで農業の六次産業化の推進を」(『21世紀の日本を考える』第9号、農山漁村文化協会、2000年5月号)。
19) 野見山敏雄「おきなわブランドが輝く産地育成と6次産業の展開—普及指導員の役割—」(沖縄県農林水産部営農支援課『平成22年度 地域課題解決研修』レジュメ)。
20) 農林水産省 「6次産業化の推進について」 http://www.maff.go.jp/j/soushoku/sanki/6jika.html

付記

本稿は、2011年11月18日、西原町中央公民館で開催された琉球大学農学部地域貢献シンポジウムにおける講演を基に加筆・修正したものである。

司会者： 先生ありがとうございます。先生には、今日はお話をじっくり聞きたいということでゆっくり話してくださいとお願いしておりました。先生のお話いろんなことがありました、食文化ということ、やはり食べることっていうのは生きる原点ですよね。食べる楽しみもない人生だと実にはかないです。今日、昼の準備中に思ったんですけど、日本って豊かだなと。というのは、和・洋・中の食が一週間で、ずっとまわってくるということですね。こういう食文化って世界ではないと思います。お肉だけ、パンだけっていうことはあるんですけれども。毎日食事が違う、朝昼晩も違うというのは多分日本の伝統であると思います。そこには文化という背景があるん

じゃないかということを暗示してるんじゃないかなと思います。先生から6次産業というご提案がありましたけれども、小さい国で資源がない国ですからそういう形で展開していこうというのはこれから生き残るための作戦ではないか、戦略ではないかなという様なお話だったのではないかと思います。本当に先生ありがとうございます。皆さん椅子にお座りの方はお疲れかもしれません。立ったり座ったり、ちょっと足のばしたりと、体をリラックスしてください。

仲地先生のお話の続きですけども、後ほど総合討論があります。先生にご質問ある方は、どうぞ質問用紙にお書きください。よろしくお願いします。

司会者： 続きまして、一般公演に入ります。まず内田智子様でございます。

現在、株式会社 沖縄ティーファクトリーの代表をされております。簡単にご履歴を紹介します。先生は、福岡でお生まれになり、スリランカで運命的な出会いを経験されて、大変すばらしい光景に合われたということです。そこで、いろいろ勉強され、日本向け輸出を担当されております。1995年にここ沖縄に移って、紅茶の輸入販売業を開始されております。2000年に沖縄で紅茶生産を開始され、2004年に国産優良紅茶品種を見つけ、その苗の生産を開始されました。2009年にこの成木からテスト製造を開始、ジェトロの海外輸出優良企業に認定されました。また、同年、東京新宿の伊勢丹デパートの紅茶売り場で限定販売され、新製品ながら伊勢丹セレクション「オンリーアイ」商品に選ばれております。この他に多数ございまして、内田先生のご講演をお願いした時、随分いろいろマスコミの取材または外でのご講演と重なっていましたが、今回お話させてもらうということで、今日のお話は沖縄紅茶のポテンシャルすなわち価値という、目からうろこのお話…、では、先生よろしくお願いします。

内田氏： 皆様こんにちは。はじめまして、沖縄ティーファクトリーの内田と申します。ご紹介頂きましたように、沖縄で紅茶を作るといいものができるということに気が付き、最初に紅茶を作ったのは2000年です。その時の紅茶はおいしくありませんでした。沖縄にある既存の原料で作るとおいしくなくて、それを売ることはせっかく適する産地なのに市場の信用を失うということを考えました。あえて売り急ぐ農家さんにこれよりおいしい紅茶は世界にたくさんある。正直、（このままだと）商品として価値がないと言わせていただきながら売り急ぐ農家さんを止めながら、磨いて作ってきた…。私ども始めた時から2012年、来年までは導入期でございます。初めての年に初めての木を植えて、そして初めての製品を作る。来年までは栽培などをあげていこうということで、今年はフランス、来年はイギリスの紅茶のプロに認めてもらうのが望みでございます。それを報告させていただきます。

沖縄ティーファクトリー　内田 智子氏

沖縄と紅茶が全く結びつかない、よく「え？」って言われるような商品です。わたしは福岡時代、貿易関係の商社にいまして、みんなの前で何かやれと言われたときに嫌だといえないもので、かなりいろんな仕事をさせてもらいました。最初はニューヨーク、そのあとカナダ、そして香港、イタリアで貿易をしてきて叩き込まれたのが、「南アフリカがダイヤモンド取れるのになぜ貧しいか知ってるか。原石のまま売るからだ。いい原石を見つけたらそこで加工せずにどこかに持って行って、できるだけいろんな加工をする間に儲かるのでそうしろ」と。だから、沖縄で紅茶ができるということを見つけた時に、すべて沖縄で加工して、磨き上げて、それこそダイヤモンドではないですが、沖縄から出すことができたら、私の人生にとっても素晴らしいなと思い、取り組みました。沖縄の「紅茶物語」と勝手に言っておりますけれど、それをご報告させていただきます。

この事業は3つのキーワードで始まっています。

1つは沖縄が紅茶の生産に適するという条件です。これに気が付いたのは、たまたま沖縄に来た時に、今帰仁のパイナップル畑の足元に赤い土を見つけました。私は沖縄に来る前スリランカのファクトリーの方でティーテイスター、味の鑑定と、その味を組み立てて商品化するブレンダーという仕事をしていました。そのブレンダーをしているとき、沖縄にご縁があり、沖縄に出張に行って、スリランカに帰る前に風邪ひいたかなと思って病院に行きました。そしたら、初めての子供を授かっていま

した。29歳の時です。沖縄で、オキナワンベイビーを授かり、大好きだったスリランカに住めなくなってしまいました。スリランカは予防接種が普及していないために5歳までに7人に1人がなくなるという高い死亡率です。小さな子をスリランカで育てられない。それで本来福岡に帰るべきだったのに母に叱られました。私は外国が好きでしたので、日本語の通じる外国、沖縄で紅茶の仕事をしようというのが、当初の沖縄にきた理由です。

紅茶の仕事をしようと思った私が沖縄にいるのを知って福岡の友達が遊びに来てドライブに行ったら、今帰仁のパイナップル畑で赤い土を見ました。この赤い土の意味を私はスリランカで聞いていました。神様しか作れない紅茶の土だぞ。痩せた土で適する木を植えたら抗酸化作用でアロマが出ていい原料になる。スリランカの古い名前は「セイロン」、皆さん紅茶のブランドでご存知だと思いますけれど、セイロン島のセイロンの意味は、古いポルトガル語とスペイン語で赤い土という意味です。肥沃な土は人間が改良してできるのに、この赤土は人間が作り出せない。だから価値があるという。スリランカの山でこのことをシンハリ語で言っていたのを覚えており、ここはすぐ紅茶ができると思いました。

自宅に戻り、地球儀を指さして、アメリカから左にまっすぐ行くと沖縄は緯度がマイアミと一緒です。沖縄を通り過ぎて左に行くと、世界一の紅茶の生産地で紅茶の木のふるさとであるインドのアッサムと沖縄の緯度が一緒だったんですね。沖縄は小さな島なので、海からのミネラルが豊富。スリランカの山ではミネラルを得るためにゼラニウムに塩を吸収させて撒いていたのを見ていましたので、沖縄には全部あるんですね。世界中の紅茶を扱ってきたので、どの産地がいいか、仕入れる側としてわかっております。大事なのは北緯30°から南。日本の中では沖縄県しか入らないです。鹿児島でも市場化できないことが沖縄でできる。これは様々な角度からお話がありますが、実は最低気温が重要です。紅茶の新芽をとった時に葉の中に紅茶原料と必要な成分がたまる為には、最低気温が大切だと言うことです。だから紅茶原料を得るには北緯30°より南。ミネラルが豊富で痩せた土地で紫外線が多い環境で、最低気温が低くならないこと、これに条件がすべて合うのが沖縄だと気がついたのです。そのままの沖縄でできる産業であることも大きな理由でした。

次に見つけたのが、日本が持つ優良紅茶品種でした。元国立紅茶研究所のある鹿児島の枕崎で初めて本物を見ました。古い紅茶に適する苗を日本はすでに持っていたのです。原料のお話しになるとウーロン茶、緑茶、紅茶は全部同じ木からできると良くきかれますが、商品にとって原料の性質が重要です。小麦粉で言うと、うどんとフランスパンが同じ小麦粉からできます・・のような話で品質を問われておりません。現実に、品種の登録においても日本が農林一号から登録されているお茶の品種は、緑茶向きは緑が連想する「おくみどり」などが命名されて、赤が連想される「べにほまれ」「もみじ」などは紅茶用に開発されたものです。品種の前の原種のご説明もさせていただきます。世界にあるお茶の木は大きく2つに原種が分かれていて成木になると姿かたちや成分が異なる写真です。右側の木は中国で原種の、寒さに強くて暑さに弱く、葉が小さくて重なり合って紫外線を避けるため緑茶に必要なうま味成分が残る木。向かって左側の木が、高さ15mくらいの大木になり葉が大きく紫外線を受けて苦くなる紅茶に向く成分が作られてそれぞれを原料に加工することと違う成分であることが用途の適正を分けます。

沖縄に適する木があるというだけでは、世界の市場にチャレンジは出来ないでしょう。でも、日本の農林一号がインドのアッサム種であり、古いDNAを持つ紅茶品種の存在を知ったときに「沖縄のための木だ」と思いました。見つけた時に、これがどんなに貴重なもので沖縄にとって優位なことかはまだ気がついてはくれませんでしたが、私は長く紅茶の仕事をしてきたことで十分理解できました。それは、茶の木は自分で在来種になって雑種になる性質だからです。だからこそ100年近く前のDNAが100%残っているこの木がインドにも存在しない、ましては国家レベルの保証はないはずです。その昔、日本が鎖国をといたあと明治政府が紅茶を作り産業にしようとインドから持ってきた木がそのまま「ベニホマレ」となり植えられたのですが、暖かさを好む木は日本にはそのままでは適応しなかったようで日本中でテストされても良質な紅茶はできませんでした。その後、調べるにつれ、明治政府が外貨を得ようとした理由もわかりました。今でも世界で飲まれている飲み物の一位が水、二位が紅茶です。緑茶やウーロン茶は水質のよい場所でないと評価されない性質のため、明治政府も緑茶とお米の国なのに紅茶を作って輸出をして外貨を得ようとしたんですね。ですから農林一号がインドから来たベニホマレだったそうです。ただしベニホマレは暑さに強くて寒さに弱くて最低気温がないといい原料にならない。それで静岡で作られ、四万十川などに次々と南下して、失敗してた歴史から「ベニホマレ」を育てるなんて言ったら、気が狂ってるとしか思えないと言われました。誰にも理解できなくても、私の知る情報ではすごく魅力があ

り、これまで沖縄でちゃんと商品化までのテストされていないと聞きました。静岡からだんだん南下していった紅茶研究は少しでも南ということで鹿児島の枕崎に国立紅茶研究所が置かれ戦前は台湾で製造輸出された国産紅茶が世界に輸出された記録もありました。そんなこれまでの歴史も紐解き、沖縄がもつそのままの環境と、このベニホマレを中心とする原料生産を軸に高品質の紅茶生産を計画したのです。現在は、ベニホマレに加えベニヒカリ・ベニフウキの３品種を県内の委託農家さんに植えてもらっております。ここから取れる原料に私どもの知識と技術で良いものを作って世の中に出す。これが私たちの事業の基本になっております。

私の仕事について、ご説明させていただきます。この、白いカップはテイスティングカップと言います。世界中の紅茶は流通するときに必ず、同じ条件で並べ飲み比較されます。ですから、カップの中にすべての努力が現れてます。努力することも一生懸命することも当たり前で、私どもの理論や考えがすべてうまくいくと品質の良い紅茶ができるだけです。でも他の産地と並べてなにか不足な部分があれば用途がちがうので鑑定する道具が統一されているのです。ちょうど今年で紅茶の仕事をして20年ですが、飲むだけで、産地も標高も、品種も一通り記憶にあります。むかし、スリランカでわたしにとって事件がありました。サンプルを試し、注文して届いた紅茶がサンプルと違ったという案件でしたが日本の取引先は品質の違いに気がつかないのでクレームもありませんでしたが、私は気持ちが治まらず、そのストレスを他のスリランカ人に話すと「人のいうことを信じたのか。自分の口での評価が信じられないんだったらこの仕事はやめた方がいい」といわれました。それ以来、評価を自分で出来るようになるプロになりたいと訓練してまいりました。また、流通についても学びました。鑑定した紅茶を流通させるときにバーコードがつけられます。パッケージの表と中身が一致していることで一つの番号のバーコードをもらえ、バーコードナンバーを付けないと大手の流通には乗らないのですが、原料としての紅茶は毎回作るたびに味が違います。ですからオークションというところで原料が売買され、どこかの茶園であっても、製造日が同じでも何個ものロットナンバーがついて売買されます。有名な茶園の紅茶があっても、ロットナンバーの違いが風味のちがいですので誰がその紅茶を仕入れたのかで用途が変ります。そして、選んだ複数の原料からブレンダーが風味を組み合わせ商品化します。ブレンドの技術は面白くて難しい。最初に習うことは、すごくおいしい紅茶を１：１：１で混ぜ合わせると色つき水になる。お互いがぶつかると相殺されるんです。誰か解らなくなって個性が失われる。個性をぶつけずに組み立てるという仕事なので、ブレンダーのいる紅茶の会社では同じパッケージで販売され、風味にお客様が付きます。そうではない会社は風味が同じに出来ないのでパッケージを変えなくてはいけない特徴があります。紅茶業界にはハードユーザーである顧客を裏切れないシビアな世界でわたしはここで仕事をすることが好きです。

お茶を作る話で、緑茶は茶摘みして、すぐ加熱して酵素の動きを止めたあと抽出している。紅茶は茶摘みして、萎らして飲みやすくして、葉っぱの外と中の成分が違います。はっきり申しますと、良い緑茶の畑では良い紅茶は絶対できなと確信しています。これをいうとよく怒られますが、緑茶の畑にはアミノ酸が必要です。堆肥を入れて、虫がでるとアミノ酸が減るので農薬をかけます。紫外線を受けると同様にアミノ酸は減るので静岡などでは、茶摘前の茶畑に布をかぶせて遮光して作る。それがすべて逆なのが紅茶なのです。おかげさまで紅茶は、今現在、沖縄で有機栽培を無農薬栽培され、うんとストレスがかかるぼさぼさ畑に見えますが、これが私が知っている良い紅茶原料の畑です。お客様が来たときに、畑をご案内することもありますが、静岡の映像を想像されて「どこが美味しいの？」と。岩だらけだったり、変な崖のところだったり、立ち枯れがあって、かっこ悪い畑にが実は良質な原料でおいしい紅茶ができます。製造時に、まず茶摘みして加熱して形成させるのが緑茶。紅茶は最後まで揉んで、リンゴの皮をむいたように空気に触れて黒くなって紅茶になる。その間がウーロン茶です。よく中国茶という言葉がありますが、中国茶は緑茶から紅茶まで全部カバーしています。緑茶と紅茶の間がウーロン茶ですから、ウーロン茶は幅が広い。緑茶とウーロン茶にない成分で、紅茶はタンニンが生成されます。タンニンがあることで、重たい食べ物を食べても口がリセットするのです。紅茶の価値をすべて決めるのが茶の品種と栽培環境と加工方法。この３つしかありません。紅茶を作っているけど、紅茶の産地っていわれない産地がいっぱいあります。例えばインドネシアのキャメロン高原などは広大な茶畑が列車から見渡す限り見えますが、この産地は紅茶の産地とは世界に知られておりません。ブレンド用の産地だからです。紅茶の産地と言われるのは、その土地独自の風味が必要で、その風味を持っていると世界に向けて産地だと個性を発揮できます。農業には量か質しか方向性がないとしたら、量は絶対的に大きいところが勝つと思います。でも、質だったら自分でマーケットのポジションが取れる。それで、日本の中の沖縄で、

沖縄の中でうるま市から上の痩せた赤土の国頭マージ。そこで作る価値を最大限活用することを考えましたが、最初そこには苗がありませんでした。ベニホマレの苗がなかったので探して枕崎にあると聞き、当時国立試験所時代に、5、6本の原種だけ残っていて、ここから30個苗をもらって、それを2年で1万本まで増やしてもらいました。ここから12万本の苗を挿し木で準備して、それを沖縄に持ってきて自分の畑ではなく産地になるようにと沢山の方に配りました。失敗も多いのですが方法が見つからず、このような方法をとらせてもらっています。最初に沖縄で植えたのはうるま市でしたが、うるま市のものは僅か半年で枯れてしまいました。さまざまな要因が考えられましたが、一つの畑で枯れてしまっていました。思い描いていたものが枯れたショックで、胃に二つの穴が開いていました。それで点滴打ちながら考えたのが、ワンちゃんが大好きなお友達でいっぱい犬を飼っている人がいて、その人になんでそんなにいっぱい飼うのと聞いたら、かわいがっている一匹が死んだら耐えられないから。その話を思い出して、持っている苗を全部沖縄に提供し、一つの畑で枯れたり、一本二本枯れた事でいちいち悲しんでいたら前には進めないので、ある程度のボリュームで一気に苗を投入する市町村で日本一のところを探しました。恩納村など東シナ海側などの夕日が当たるところより、朝日が当たるところの方が私が調べたデータでは紫外線量が年間15%多かった。それがタンニンの合成につながります。金武町というところがミネラル豊富な水を持ち、興味を持ってくれる産業振興課の方もいて調査するとココが日本一の産地だと思い、証明するために静岡と鹿児島の育種研究者の先生方にお越し頂き確認に来てもらいました。ある先生が「日本が100年かけて国産の高品質な紅茶を作れなかったので、沖縄でできるなら僕は役職がなかったら引っ越してきたい」と言っていただき感激されました。さっそく、ここが日本一だよと金武町役場さんにも報告をさせていただき喜んでいただきました。この紅茶をずっとやっていくのに、苗の歴史も日本の歴史も、すべてがこの紅茶の強いバックボーンです。商品を作るときよく物語が大事だと言われますけれども、とってつけた物語は、お客様聞き飽きているんですね。今インターネットの普及で、売る側の情報提供よりも、買う側の方がもう情報を持っている時代ですので、歴史がバックボーンである物語を持つ商品は大変強いのでそのままの事実を物語りに商品に使っております。様々なことを実際に仮説を立てて挑戦して結論を出す。本当に紅茶がいいか、ココアの方がよくないか、ウーロン茶の方がよくないか、コーヒーの方がよくないか、全部調べました。それぞれいいところも悪いところもありますけれど、ダントツに紅茶の方がよかった。それは産業として説明できると思います。お茶の木はスリランカでは親子3代の財産といわれ、約100年持ちますので、私どもが死んだあと次の代にもつながる財産だと思って仕事をさしていただいております。社員3人しかいない小さな会社ですが、いろんな方のおかげで仕事をさせてもらっていて、それが私たちだけの幸せではなくて、みんなの幸せにちゃんとつながるように、どういう風にスキームを組むと効果があるかということで進んできました。それを調べながら見つけましたのが、沖縄は紅茶が美味しい。これはこじ付けではなくて本当なんですね。まず高級茶ほど東京で飲むより沖縄で飲む方が美味しいです。沖縄は、日本で一番イギリスに近い水です。イギリスはお水の硬度が高くて、そのまま飲料水として使えなかったから、紅茶を大量に飲みます。水は硬度が高いと、タンニンとマグネシウムがくっついて色は濃いけれど、風味のスピードがゆっくり柔らかく出るので、ポットに入れっぱなしで飲む。日本の東京のお水だったら、結合ステートの変化で色は薄いですが、味と香りはすごく出るために、ちょうどいいところで引き上げないと苦くなります。イギリスに近い紅茶を日本で飲むなら間違いなく沖縄の水道水です。昨日も浄水器メーカーの方が書いてくれとコメント求めていましたけれども、残念ながらその水はよすぎて紅茶に合いませんでした。もう1つ、お菓子の「ちんすこう」。これもこじ付けではなくて、イギリス人の友人にプレゼントするとイギリス人は、どうしてイギリスのお菓子が沖縄にあるのって。ちんすこうの原料は、小麦粉とお砂糖とラードですよね。そっくりなお菓子がイギリスにあって、ショートブレット。ショートブレットはバターと小麦粉と砂糖。バターの前は牛の油だったんです。牛と豚の違いだけで、本当に紅茶のお供です。つなぎを入れていないのが本来のちんすこう。つなぎを入れるとクッキーになるんですけど、ちんすこうを頂いて紅茶頂くと、かまなくても溶けてぱらぱらと戻ります。のどのつまりがない。お水があってお菓子があって、もう一つ極めつけが牛乳です。沖縄は暑いところなのに低温殺菌牛乳が普及しています。牛乳を出荷するときに殺菌をする方法、高温と低温と二つありますけれども、低温の方がヨーロッパのミルクティーの牛乳なんですね。アメリカはこの牛乳を売っちゃいけないために、ミルクティーを飲まずにレモンティーを飲みます。この牛乳が、北海道に行ったときにさぞいい牛乳があるんだろうと思ったら、低温殺菌がなくて高温殺菌牛乳ばっかり。東京や大阪で仕事す

るときも、デパートやスーパーで探し回らないとこの牛乳がないのに、沖縄はスーパーで普通に売ってるんですね。この牛乳があるとイギリスやヨーロッパで飲むのと全く同じミルクティーが飲めます。これに私どもが提案する苗で紅茶を作れば、沖縄は紅茶が美味しいということができるのではないかと確信しております。

生産者のメリットですが、緑茶の場合は紫外線が…ということで年に１、２回農薬が…ということですけれども、紅茶は合わせて５回と言われております。茶摘みで考えていくと年に 11 回ということになります。実際に昨日茶摘みして今朝持ってきたものですけれども、３月から 11 月まで作ります。あとは最低気温の問題です。この同じ木が静岡や鹿児島にあっても、最低気温が高くないと成分が新芽に残らないので、その時期は推定ですが静岡だったら年に１～２回、鹿児島だったら２～３回ですから、収穫回数ではるかに沖縄が上回ります。スタート時に、最高の紅茶をまず作りましょうと手での茶摘みをお願いしましたら農家さんは全員そんなこと絶対にやらないとおっしゃるんですね。きっぱり断られ途方にくれましたが、そのとき金武町の町長さんか、そんなに言うならスリランカに行って見て来い言われ予算を下さって役所の方と農家の方と私とで一週間スリランカに行きました。スリランカに着いて、茶畑の地帯に車で入り３時間以上走ってもまだ茶畑が続いているんです。その３時間走った茶畑を通り過ぎた時に「帰ったら手摘みしよう」とはじめて言ってくれました。量では負けることを悟ってくれたんですね。量で戦っては絶対にダメです。質で行かないと。それをスリランカに行ったおかげで分かってくれましたので、農家さんは手摘みしてくれるおかげで思い描く紅茶を作らせて貰っています。この原料を全て商品化して販売・PR するのが私の仕事です。苗は提供し原料すべて買う約束しております。その原料を商品化するときに大事なのが、市場のどこを狙うかというお話を農家さんにもしております。値段は高い層か低い層か。国産と輸入がある。世界中の良い紅茶は日本市場にありお安い紅茶もあるなか、国産紅茶が全国で取り組まれています。全国 200 社ほどあるようですが、紅茶専門の会社が手がけるのは私ども沖縄ティーファクトリーの１社のみです。ですか、本当のことが知りたい方が私どもを訪れてくれ取材をして下さいます。

私たちが、沖縄の産地としての成長を考えて目指すのは国産高級紅茶です。マトリックスの表にも見えるように、あの層には誰もいないんですよ。あれをやれば自分たちで値段を決めて価値を作れる。ただしあれをやるには、品質と信用が重要でいきなり良いものはできませんから、品質が伴わない原料は成長するまでのあいだブレンド原料にさせてもらいました。セカンドブランドの位置付けで輸入紅茶とブレンドしたブランドを作っています。ブレンドを作ると混ぜ物だとか、輸入で紅茶をしているとの誤解がありますけれど、私たちには大きな賭けのようなチャレンジでした。私が輸入紅茶を使ってブレンドをすれば安くておいしいものができる。そのあと出来た沖縄の紅茶がこれよりおいしくないとおかしなことになってしまう。沖縄 100％の紅茶がちゃんとできるかどうかは、本当に木が成長して作るまでは誰も確認できなかった。やれるだけやろうということで進め、結果が 100g 一万円という商品まで 10 年以上かかりましたが成長することができました。今年も昨日でご予約だけで完売いたしましたけれども、こちらの値段で販売し続けいております。商品の「月夜のかほり」の新発売は伊勢丹新宿本店の紅茶のトップ売り場でした。4、5 年ぶりに見えた朝日新聞の記者の方が、言った通りになってるって指さして笑うんですけど、私たちの仕事は苗を作ったところからノンストップなんです。決まっているんです２～３年先が。２年前から苗を作らないと来年の苗はないですから。その苗を作るリスクを今うちの会社が全部負わしていただいて、もし失敗した場合も翌年は無料で苗を提供しています。失敗した農家さん必ず学んでいただいているので、活着率は必然的に高くなります。

あとは目指してるマーケットです、これ一般的なデータですが、お茶自体の市場が日本では約 1 兆 4000 億円。その中で紅茶が約 700 億。ただし重要なのが購買率です。100 人に何人の人が紅茶を買うかですが、普通のスーパーでは 100 人に３～４人しか紅茶買わない。でも、市場が違う高級デパート、スーパーに行くと 100 人に 10 人～ 15 人買ってくれるんですね。だから目指すマーケットは高級じゃないといけないんだと分かりました。沖縄は高級が少ないので、最初から全国規模で高級なブランドでマーケットをしようということで進めてまいりました。この計画、2006 年からずっとこのまま経過して、来年はイギリスに行くことが決まっております。幾度もチャレンジをしてまいりました、そのひとつが今年のフランスでのプレゼンです。プレゼン先は写真の通り、彼はフランス紅茶協会の会長です。5 代目の紅茶専門会社の当主で、彼にテイスティングしてもらいました。また、美食ガイドブック出版会社にも行きました。日本ではミシュランが有名ですが、ミシュランよりうるさいと言われている、ピュドロという会社がありプレゼンすると感激してくださり、そこのパーティーにご招待していただきました。世界のフード・ジャーナリストなど 500 人の

集う場所でのプレゼンに沢山の方から「ファーイースト、新しい紅茶産地の誕生！」と喜んでいただき日本の南の島である沖縄で素晴らしい紅茶ができているということで記事になりフランスで掲載されました。

私は沖縄の新しい価値として紅茶の仕事をできるところまで進めて行きたいと願っております。しかし、ティーテイスターとしての期限がありまして、今のオールマイティーな仕事は60歳までと言われております。私今年45歳で、あと15年しか使えない。この15年の間に、私が持っている技術を沖縄に伝えて、植えた木が価値とともに生きていけるようにするのが私どもの夢で、うちのスタッフや農家さんたちの願っていることです。

最後に、見ていただきたい映像があります。実は、私どもの取材は全国区が多くただ取材を受けるだけでは意味がないので信頼の出来るマスメディアさんに、毎月1本だけお願いするルールをもっております。そのなかでテレビは基本1本だけとしております。初めて沖縄産紅茶が欧州で評価を受ける瞬間を沖縄の皆様にも見ていただきたかったのでパリに同行いただいた映像です。お恥ずかしながらですが、ご覧ください。

ここでVTRが流れる。

これが私どもが今まで取り組み評価をいただいたものです。先生おっしゃったように、産業の基盤が農業であれば、私たちに紅茶を作らしてくださった沖縄に感謝をあらためて申しあげます。時折、内地のひとがうまく仕事にするナイチャーの仕事・・と言われる場合がありますが、「まだそんなことおっしゃっているのですか」とつい言ってしまうのは、植えてくれたのも沖縄の人で、植えた土地も沖縄なんです。沖縄の新しい産業に間違いありません。ここで良いものを作って出していく、そして私たちより上の人に評価してもらい価値を作る。私たちより上の人がいないと市場の評価がされにくいので外国に行きました。小さな会社は予算もないので1人で行きました。1人で行ってもったいなかったので、是非沖縄の方にこの瞬間を見ていただきたいので、今年1月にイギリスに行くときは、金武の農家さんもいくことになっております。本当に原料がないと作れないのです。技術があっても。作らしていただいて本当に感謝しています。約束を裏切らないのはブランドというのはお客様との約束だと思っております。マーク付けたりシールを張るんじゃなくて、お客様との約束があるのがブランドですので、それを続けていけるように頑張ることが常に目標です。ご清聴、ありがとうございました。

司会者： どうも内田さんありがとうございました。奥深い話だなって感じがします。お茶だけは世界どこでも飲める、アルコールに関しては飲まない宗教もございますけど、お茶に関しては世界どこでも飲める。しかも紅茶の話三大紅茶っていずれもアジア、しかも暖かいところが発祥ということは、我々沖縄にとってもチャンスということで、勝手に私決めつけたんですけど、紅茶の紅というのは別名紅型の紅とも読みますし、“びんちゃ”というのは、沖縄では茶になるかもしれません。素晴らしい話で、今日また総合討論の時間もございますので、いろいろ聞きたいということもありますし、先程皆さん、キーワードにもありました、いままでスケールでいくと大きいことは強いこと、いいことの対義語で…その逆という小さいことはいいことだという、強みもあると教えてくださっている様な感じも致しました。ちょっと勝手ながらここで、休憩入れまして、5分ちょっとお休み取りたいと思うんですけれども、よろしくお願いいたします。

休　憩

司会者： そろそろ始めたいと思います。一般公演のお2人目なんですけれども、友寄恵様、現在青い海の営業開発主任を担当されております。友寄さんは1999年農学部の生物生産学科に入学、2003年に卒業され、引き続き大学院に進学されておられます。2005年に修了されましたが、この間、「植物性寄生線虫の耕種的および生物的駆除」をテーマに修論研究をされています。2005年4月から株式会社青い海に入社され、当初は品質管理室で製品の衛生管理や成分分析を担当されていたということです。2010年の4月から営業開発室へ移動され、従来の管理から製品を生み出す仕事に取り組んでおられます。今日のお話は私たちの身近な存在塩のお話しいただきます。このシンポジウムが終わったら石川県へ行かれるそうで多忙な折恐縮ですが、よろしくお願いいたします。

友寄氏： 皆さんこんにちは。只今ご紹介頂きました株式会社青い海の友寄です。先程はおしゃれなフランスの映像など、次はちょっと地味なお塩の話になりますが、最後までお付き合いください。私は趣向を変え、私たちの身近な存在塩のことを、本日は3つに話を分けて進めていきます。

ご存知の方もおられるかとは思いますが、まず株式会社青い海は、食塩のお塩そしてにがり、混合香辛料のスパイス塩やこしょう、さらに砂糖などの販売が主となっており、今年で創業39年目を迎えます。お塩は年間約

7000 t 生産しており、そのうち95%が県外、残り5%が県内へ出荷されております。県内では学校給食、量販さんならサンエーさんやジャスコさんなどでは販売されていますが、その他にも学校給食や飲食店また多数の加工食品メーカーさんなどにお使い頂いております。当社

青い海　友寄 恵氏

のスローガンは、伝統の自然食文化と正しい食生活を伝承し、お客様に安心で安全な品質保証ができる商品を提供することで、毎朝社員全員で唱和して意識を高めております。当社は糸満の西崎の方にあり、工場がすぐ海と隣接した場所になっております。また、2006年に読谷村に観光施設「Gala 青い海」を設立し、こちらは東シナ海を眺めながら、塩づくりをはじめとする陶芸またガラス作りなど手作りが楽しめるスペースとなっております。県内はもちろんのこと、県外、海外からの多くのお客様にご来場いただいております。私の所属する営業開発室では、名前の通りに新商品の開発提案などを行っており、また既存商品のリニューアルなども行っております。また、生産者交流会として、お客様とのコミュニケーションを通して、お客様の直接の声を聴くことができます。そういう場を持つことで、今後の商品開発に生かしたり、見直しなどの参考にしております。

それではさっそく、塩の役割についてお話を進めていきます。約90年間続いた塩専売制が廃止になり、お塩の製造販売は自由化されて約14年経ちます。この塩専売法と言うのは国内の製塩業の保護・育成・安定供給を図ることを目的として、国が塩の生産と販売を独占しておりました。この法の下では、自由にお塩の製造・販売ができません。もちろん輸入などもできませんでした。昨今の塩ブームもあり、スーパーマーケットなどでは塩の種類が豊富になってきました。世界の塩は約2000種類といわれております。また製塩メーカーは全国で700社以上、沖縄だけでも30社を超え、ますます充実してきております。一口に塩と言っても海水塩や岩塩また製法や産地など種類は様々で、消費者にとって選択肢の幅が格段に広がり、選ぶ楽しさが増えたかと思います。皆様の中にも、食材や料理によってお塩の使い分けなどをされている方も多いのではないでしょうか。また塩専門店やソルトソムリエと呼ばれる塩専門店のアドバイザーまで誕生しております。沖縄では昔から食はクスイムン＝薬、と言われ正しい食生活ほど健康につながると考えられており、塩が欠かせないものであったと言えます。沖縄ではチャンプルーという料理がまさにそれで豚肉、豆腐、野菜などをシンプルにお塩で炒めたものは非常にバランスが取れて優秀なメニューだと言えます。日本の食文化の象徴である味噌、漬物、塩蔵品、麺などは塩なくしては語れないおふくろの味を形容したものではないでしょうか。どれもお塩がないと成り立たない食材だということがわかります。

加工における塩の役割は、主成分のナトリウムが中心であり、その微量ミネラルはお互いを相拮抗しながら食材の良さを生かしています。例えば、お肉や魚などはお塩のたんぱく質への作用で凝固します。それで焼くときにうま味成分が流れ出るのを防いでくれます。また、酵素への作用として、リンゴなどが黒褐色になる酸化を防止するために、塩などを入れますが、これはお塩が酸化酵素を抑える働きがあるからです。当たり前に使っていたお塩ですが、このように表にしてみますと塩が食生活にどれだけ浸透しているかが分かるかと思います。

最近では減塩志向の高まりから、塩を敬遠する傾向にありますが、お塩は私たちの生命維持にとって大切な役割を果たしております。例えば、細胞を正常に保つ、神経や筋肉の働きの調節、また食欲や味覚などを正常に保つ働きがあります。これはたんぱく質や脂質が体を動かすエネルギー源になるのに対し、お塩は体内のシステムの働きを守り維持する役割を持っているからです。普段の食生活では問題はないが、極端に塩分不足が続くと危険になります。このことからも、お塩は体にとっても非常に大切な存在であることが分かります。

これまでは食品への役割、体への役割についてお話してきましたが、意外と知られていませんが、身近な日用品の素材などに塩が使われていることを皆様はご存知でしたでしょうか。聞きなれない言葉だとは思いますが、ソーダ工業といって、塩を水で溶かして、電気分解や化学的処理を行うことによって、塩とは全く異なる物質を作る化学工業の分野があります。

この下の図ですが、塩の使い道を木で表したものです

が、例えばタイヤなどのゴム製品、ガラスやプラスチックなどの原料にお塩が使われています。大体、日本で1年間に消費されるお塩が約900万tですが、そのうちソーダ工業への使用が約80%、残り20%が食用として消費されています。こうやって見ると実は食べ物以外で使われている塩の量が多いことが分かります。

続いて、このように私たちの生活を支えている塩ですが、どのように作られているのか紹介していきます。世界で1年間に生産されている塩の量は約1億8000万tで、そのうち4分の1は海水から作られています。残り4分の3が岩塩や湖塩などから作られております。岩塩は昔海水だったところが地殻変動などによって閉じ込められ、その上に土砂が堆積して押し固められたものです。これを溶かしたり、粉砕したりして使います。湖塩は同じく海水が閉じ込められてできた湖です。有名なものに死海やウユニ湖などが挙げられます。日本などは岩塩や湖塩など塩資源に乏しいため、昔から海水だけを原料として塩が作られていました。世界でも海水から製塩が行われているところはあります。そのほとんどが天日製塩です。天日製塩と言うのは海水を塩田（お塩の田んぼ）に引き込み、太陽の熱と風力で水分を蒸発させて作ったお塩です。この天日製塩の条件が、乾燥した気候、降雨量が少ない、広大な土地に適していますが、日本は高温多湿で土地も狭いので天日製塩には不向きな土地です。では、日本ではどのようにして塩が作られていたのでしょうか。海水中の塩分はわずか3%、1ℓ中には約30gしか含まれておりません。これをいかに少ないエネルギーで海水中から塩を効率的に取り出すかが、日本における製塩の課題でした。日本で発達した製塩法は大きく2つに分かれます。1つ目は、採鹹法と呼ばれるもので、まず海水をできるだけ濃縮し、鹹水と呼ばれる濃い海水を作ります。その次にそれを煮詰めて、塩の結晶を取り出す工程、煎熬といいますがこの2つを組み合わせて製塩を行っておりました。

さっそく時代別にどのように塩が作られてきたのか、製塩方法をご紹介していきたいと思います。まず、諸説ありますが、古代は海藻を天日に干して海藻についた塩を一度海水で溶かし、それで濃い海水を作っていきます。それを集めて煮詰めてお塩を作る方法で藻塩焼きといいます。

平安時代になると、海岸を整地して、そこへ人力で砂に海水をまいて天日で乾燥させます。その砂についた塩を回収するためにぬいと呼ばれる箱の中に入れ、これに一度海水を入れて、砂についた塩を溶かして濃い海水を作ります。この濃い海水を煮詰めて塩を作っておりました。下が石川県の能登、これは揚げ浜式塩田ですが、こちらでは今でもこのような製法で塩が作られていると言われています。

室町時代になると、入浜式塩田になります。こちらは塩の干満差を利用して、塩田に海水を引き込み、同じく砂にお塩を付着させてこれを回収し、鹹水を作って煮詰めて作る方法です。沖縄ではこの入浜式塩田が約300年間続いたと言われております。

昭和30年になると、流下式塩田と言う、海水をポンプで汲み上げて緩やかに傾いた塩田に流し込む方法になります。この塩田を流れていく間に海水は徐々に濃縮されていき、その先の竹の枝を組んだ枝条架に濃縮鹹水をしたたらせて濃縮する方法に代わりました。この製法に代わってからは生産量が約2.5～3倍増加し、労力は1/10に減ったと言われています。

昭和47年以降になると、イオン交換膜を使い、電気の力を利用して海水を濃縮する方法に代わりました。イオン交換膜になってからは生産量が約従来の7倍以上、また大量に作りますのではるかに安定供給が可能になっていきました。このように時代の移り変わりとともに塩づくりの方法にも知恵や工夫が施され、より効率良く生産されるようになりました。同時に専売法によって塩田は縮小・廃止になり、食卓の塩は全て専売公社の塩にとって代わりました。

続いて沖縄の塩、シママースの復活を目指してですが、全国で塩専売法によって塩田が廃止されていたのですが、沖縄はこの専売法の適用を受けずに、先ほどご紹介した入浜式塩田が復帰前までは約300年間この技法が行われていました。場所は、那覇のか潟原、今の泊から前島あたりにあったといわれております。また、中部の泡瀬、豊見城の与根などは有数の塩田地帯だったといわれております。当時は沖縄で必要な6000 tのお塩をこの塩田塩で自給していたといわれております。

各地の塩田ではそれぞれの伝統的な製法で競って良い塩を作っていくという気風があったといわれております。こちらが戦後から昭和35年ごろの沖縄の製塩の様子の写真です。塩の最盛期は夏7月から8月頃だったと言われておりまして、この時期にはスコールが多かったために、一度干した砂をまた回収してという作業の繰り返しが多かったらしく、また暑さも厳しかったので、大変な重労働だったと言われております。

しかし、1972年、昭和47年米国統治下からの解放に伴い、沖縄にも専売法の規制がかかり、塩田から作られる塩が禁止になりました。そこで、県内でも専売公社の塩を使うようになりました。この塩を使うことによっ

て、県内の至る所で食への弊害が起こりました。例えばスクガラスやスーチカー（塩豚）の色が変、豆腐が固まらない、味噌が美味しくないなど。専売公社の塩自体純度が高かったために、とても辛く使いづらいという声が上がり、沖縄の塩田で作られるお塩はにがりが多く含まれており、しっとりとしていたので、専売公社の塩は純度が高くて沖縄の塩田の塩に比べると塩辛かったというのがあります。これは沖縄の食文化には合わないということで、沖縄の塩に含まれる海水中の微量ミネラル、それはにがりですが、これは沖縄の発酵や塩蔵、食文化の形成に欠かせないものであったと言われております。そこで、伝統ある沖縄のマース作りを復活させよう、良質なマースを生み出す沖縄の青い海を守ろうということで、青い海と自然塩を守る会が発足しました。これが当社の原点です。

設立当時、各関係機関との折衝を重ねて、沖縄の入浜式塩田の復活、すなわち沖縄の海水100％を使ったシママースの復活を目指しましたが、これは認められませんでした。それでは現行法ぎりぎりの枠内で、従来のシママースに近づけようということで許可されたのが、専売公社から天日塩を購入し、これを再生または加工する方法であれば許可できますということで、2年がかりでようやく沖縄の製塩工場第一号として許可が下りました。塩田存続を願って消費者運動から生まれた塩、沖縄の塩シママースが誕生しました。設立当初の100％沖縄の海水を原料にした塩という目的は達成できませんでしたが、法律ぎりぎりの限られた枠内でその塩に近づけるという形で誕生しました。現在でもこの製法に準じまして、天日塩を沖縄の海水で溶解し、平釜で結晶化させるという方法で作業しております。1997年4月に塩専売法が撤廃されて海水から直接塩を作ることが可能となりました。独立当初からの念願であった沖縄の海水100％を原料にした海水塩が誕生しました。これまで培ってきたノウハウを用いながら、海水を濃縮して、それを平釜で結晶化させる方法で現在でも海水塩を製造しております。

これからは青い海の工場見学をしていただきますが、この下にある商品が弊社の主力商品です。スーパーなどでもよく見かけるかと思いますが、真ん中のものが塩田回復をねらって誕生したシママース、シママースシリーズです。両端にありますのが海水塩です。先程もお話ししましたが、シママースの原料には天日塩が使われており、この天日塩は乾燥した土地であるメキシコまたはオーストラリアから輸入しております。天日塩は、一度海水を貯水池にいったん貯められます。そこでしだいに水分が蒸発します。その次に蒸発池に移して、さらに蒸発させます。その次に結晶池に入れて、結晶化させ、最終工程の洗浄に入ります。海水からお塩ができるまでには約1.5年～約2年かかると言われております。

こちらは本社の施設内です。原塩プラントと言う天日塩を保管するところですが、1回に約1200 tの塩を搬入、これを年間5～6回繰り返し行います。原料の天日塩を沖縄の海水で溶解し、砂ろ過槽とフィルターを使い綺麗な濃い海水に仕上げていきます。次いで海水塩をつくる工程ですが、これは逆浸透膜装置といい、海水を濃縮する機械です。海水側から高い圧力をかけ水分を除き、海水中の塩分約3％から9％まで濃縮します。さらに濃縮するため蒸発缶と呼ばれる装置へ移水します。缶内の気圧は低いため、低い温度で海水を効率よく濃縮することができます。最終的には24％まで海水を濃縮します。

これは煎熬（センゴウ）という平釜で鹹水（濃縮海水）を煮詰め塩の結晶化を行う工程です。弊社の平釜は日本最大の平釜であり、縦が20m、横が3.5m、24時間3交代制で塩をつくっています。この平鍋には蛇管が通っています。この蛇管の中を蒸気が走っており、それを熱源として塩が結晶化されます。

この平釜で煮詰めることによって、お塩の結晶、粒子がフレーク状になり食材になじみやすく、また溶けやすいというメリットがあります。一般的な食塩であるイオン交換樹脂で作った塩は純度が異なるためにこのような、キュービック状の塩に仕上がります。今はボイラーで蒸気をたいて、煮詰めて作っていますが、昔は廃材を利用して直火でたいていたといわれております。また、読谷のGala青い海の工場では今でも間伐材を燃料として海水を煮詰め、塩を作っております。こちらがその商品です。青い海には製造工程が違う海水塩が2つあり、先ほど蒸気で煮詰めた塩が海水塩青い海、こちらが薪でたいたお塩が沖縄の海水塩美ら海育ちという商品です。

こちらは脱水乾燥工程です。先程平釜で作った塩を杉の木箱に移します。この杉の木箱に約800kgの塩が入れて、約2日～3日自然に乾燥させます。この自然に乾燥させることによって、お塩のにがりを分離します。右側がちょうど自然に落下してできた結晶ですが、これを弊社では「お塩の氷柱（つらら）」と呼んでおります。2日～3日木箱で寝かせますと、このように木箱の形でお塩が出来上がります。これをほぐしてふるいにかけて次の工程に進めます。

こちらは目視検査から包装までです。人の目によって厳しく目視検査が行われ、それをクリアしたものから袋に詰められて包装されていきます。袋をシールした後に、金属片など混入物がないかを確認しまして、次の工程に

流れていきます。金属検出器をクリアした商品は箱に詰められ、倉庫に寝かされ全国へ発送されていきます。

私たちの身近に存在する塩のことということで私からのプレゼンは以上にですけど、意外と知らない塩のことについて多かったのではないでしょうか。このように塩のことを知ることで、より豊かな食生活を送ることができるかと思います。これからも沖縄の製塩、歴史、製塩の歴史などをより多くの方に伝えられるように、私も知識を高めて頑張っていきたいと思います。ご清聴ありがとうございました。

司会者：ありがとうございました。ところで、私たちは、塩というのは、海のものと思っているんですけど、山の塩というのもありますね。実は、私は森林が専門ですけれども、「持続可能な」というのはどこでもどなたでも言うんですけれども、持続可能なというのを最初に使ったのはヨーロッパ人のカールビッツと言われております。ここで、海と山とが繋がっていることが驚きでした。資源の大切さを唱えたカールビッツのヨーロッパの場合ですね、当時、塩（岩塩）は銀よりも価値が高かった時代でありまして、奪い合いの対象になっていました。カールビッツはドイツのザクセンという所に住んでおり、岩塩を採掘する現場の総監督でした。鉱床から採掘した岩を製錬して塩を抽出する作業で、大量の木材が必要で、その結果としてその地域の森林は殆どなくなったんです。- 森林資源を使いすぎたらだめになってしまう - これを教訓に、「持続可能な」っていう言葉が生まれて来たんですね。友寄さん、ありがとうございます。

今日の一般公演の最後になりますけれども、加力謙一さんをご紹介したいと思います。加力さんは現在、農業生産法人株式会社あいあいファームの経営企画を担当されております。宮崎県でお生まれになり、1973年に沖縄に来られて、もうすでに38年沖縄に住んでおられるので、ほぼ島人じゃないかなと思います。広告代理店業務（菊之露のハウスエージェンシー）をスタートに、プロデューサーとしてコマーシャル制作を担当され、特に泡盛のマーケティングに長年携わっておられました。その後、「沖縄の健康長寿は伝統的な島野菜に支えられている」ことを提案、6次産業化推進人材育成事業を受講し修了書を授与されました。仲地先生の方から冒頭にお話があったんですけれども、株式会社あいあいファームにて廃校を利用した沖縄の本格的な教育ファーム作りに着手され、2011年に第一回6次産業化総合事業計画の認定を受け、同年、6次産業化農商工連携タイプの公募で採択されました。湧川小学校の跡地で農産物加工場が12月に本格的に稼働予定になっております。「沖縄の穀物の復活で地域自給率アップへ」がキャッチフレーズになっているということで、今日は「沖縄の食文化を見直す時代へ－6次産業化で沖縄産穀物の復活を　－」というテーマでお話して頂きます。加力さんよろしくお願いいたします。

加力氏：こんにちは。あいあいファームの加力と申します。先程ご紹介にありましたように私、沖縄に来て38年になります。38年間暮らして思うのは段々沖縄の自然がなくなってきてるなということをすごく感じています。今後はもっと沖縄の自然が見直される時代に向かってもう一度頑張ってみたいなと思います。今日は、琉球大学農学部のシンポジウムにお招きいただきありがとうございます。

私どもあいあいファームは、もともと飲食業を経営していましてだいこんの花というレストランと、居酒屋と計7店舗を経営していまして、年間40万人くらいのお客さんに来ていただいております。年商は約10億円で従業員は、合わせて180人くらいの規模でやっております。その中で、飲食業をやるに当たり、どうして農業に進出したのという話をよく聞かれます。私どもの中では、だいこんの花を出して、食の安全安心をテーマにしていますが、当初は有機農家さんから仕入れをしていました。

あいあいファーム　加力 謙一氏

がしかし、なかなか調達がうまくいかないので、自社でやっていこうと思い、農業生産法人を設立したんです。ところが、農地をご紹介して頂けないということもありまして南部からヤンバルまで、各市町村をおたずねして、農地をさがしましたら、ようやく、今帰仁村の行政の方からお友達の土地を借りることができ、そこからスター

トしまし。「一般の企業の農業への参入は、大変だ。」というのは本当に理解しております。このようなことを踏まえて、私どもの事業のご説明をしていきたいと思います。

あいあいファームは、今帰仁の湧川というところにあります。廃校になった湧川小学校を、今帰仁村から地域の農業の活性化のための貢献として再利用するという目的で貸していただいております。実際はまだ工事を進めている最中であります。私どものファームは生産拠点は、今帰仁の各地域に広がっているんですが、全部の面積で1万8千坪となっております。大豆畑、それからタンカン、あとはそばを植えております。大豆に関しては、過去3回挑戦して、3回とも台風にやられてしまい、まだ収穫ができてないんですが、今年の2月ぐらいには収穫できる予定になっています。沖縄の中でも今後有望ということで、今後はそばの栽培にも力を入れていきたいと思っています。事業全体は、教育ファームということで利用計画を進めています。農業の体験学習ができるように、宿泊施設、レストラン、直売場、それから加工場などを総合的に利用できるように考えています。加工場を今建設しているんですが、12月から販売するものは、島豆腐、味噌、あと豆腐を使ったスイーツですね。それ天然酵母のパンです。主に伊江島の無農薬の小麦を使わしていただいてやっていきたいと思います。それから自社農場の「そば」なんですが、新しいそばの文化を沖縄で作っていきたいなと思います。あとはご近所にパインの農家さん、シークァーサーの農家さんもいっぱいいらっしゃるので、そういう農家さんから果実を仕入れして、果実を絞ってジュースにして提供したいと思います。加工品ではドライフルーツというのが最近注目されていまして、これにも取り組んでいきたいなと思います。子供たちに農業に対して、命の大切さとか、農業の楽しさというのを伝えていきたいなという風に思います。レストランは、経営内容としてはイタリアンになると思います。私どもの事業の中で、私たちだけではまだまだ力不足という部分もありまして、今、三重県に「モクモクファーム」さんという、日本では6次産業化を一番広めた会社があり、特に畜産物の加工を通じて地域に貢献し、26年の歴史を持つ会社で、約年商は50億です。モクモクファームさんにご協力をしていただきたいたという話をしたところ、快く受け入れてくださって、今現在は、私どもの会社に一千万円ほど出資していただきました。モクモクファームの社長や専務が当社の社外取締役になっていただき、ご協力していただいているので我々もがんばっていきたいと思っています。

少し私たちのアメニティの部分を紹介させていただきたいのです。設立して27年になります。今後も、地域の外食産業として一生懸命事業を展開しています。だいこんの花は3店舗、居酒屋3店舗ですが、特に海のちんぼらぁのは、地域の海産物を中心にやっていますので、ご近所の県魚連さんから、商品開発の依頼を受けたりしています。それから最近拡大しているケータリング事業も新しい事業として、大きく展開していける可能性がありますので、力をつけていきたいと思っています。西原町で言いますと、南西石油さんの社員食堂のケータリングのほうを私どもがさせていただいていて、南西石油の皆さんが健康になれる料理を提供させていただいています。この湧川小学校のプロジェクトは5月17日に6次産業化の認定を受けました。6次産業化に取り組みにあたって考えたことは、なぜ湧川小学校が廃校になったかという事があります。農村に、若い人たちが働ける場所と、子供を育てるというような地域でないと、生活をする場所としてなりたたなくなり、廃校前は、16人となりまして近くの小学校に統合されました。今でもすでにいくつかの廃校候補があり、そのような流れでやってきていますので、農業の力でなんとか食い止めなければならないと思います。農村地域を元気にしていくこと。私どもは6次産業化でなんとか農村地域を立て直ししたいと考えていまして、この事業で大体40人〜50人の地域の若い力を集めて育てて生きたいなと思います。今回は、農水省から、6次産業化推進事業の農商工連携タイプで採択されたんですが、自社生産の50%と残りの50%は地域の農家さんと連携で仕入れします。地域の農家さんの収入を上げることで、地域の活性化につながっていくというふうに考えています。あと、農産物の生産だけでも、なかなか収益をあげるというのも難しいものですから、私どもは、体験学習プログラムを導入します。特に農業観光はイタリア等でかなりいい結果が出ています。宿泊施設は、ホテルというよりは民宿みたいにアットホームな感じでやっていきたいと思っています。沖縄でゆっくりと、農業の事を学びながら楽しんでいただくというところにし、地域経済の活性化を考えていきたいなと思っております。飯沼二郎さという京都大学の先生なんですが、沖縄の農業という本を書かれていまして、その中で、6次産業化は、昔からあったと書かれていました。い草生産し、畳を製造して、建築屋さんとして、農家が仕事をしていました。これは非常にヒントになるんじゃないかなと思います。それとこの先生が書いている中では、私ちょっと感動したんですが、ちょうどペリーが沖縄に来たときに、ペリーはヨーロッパからインド、東南

アジアを回って沖縄に来たのですが、沖縄の農地を見てすばらしいと絶賛していました。世界にこんなに美しい土地は無いと言い残しています。その当時の沖縄の農業のレベルの高さというのは世界の中でも注目されていたんじゃないかなというふうに思います。

今回、認定された6次産業化のプランは沖縄の自給率を上げるというテーマです。1960年代に沖縄の食料自給率に大きな流れが変わりました。アメリカとキューバの仲が悪くなって、国際的なさとうきび価格の暴騰し、さとうきび栽培に傾斜していき、沖縄の農業が大きく変化していったと。これは本部町の議員さんから聞いたんですが、沖縄の公務員の給料が約26ドル、さとうきびがトラック一台分が27ドルという時代がありました。1960年代に、水田や大豆畑、小麦畑がさとうきび栽培に切り替わっていきました。60年代の変化がそのまま維持されて、沖縄の食文化が大きく変わってしまいました。実際に我々が外食産業で思った事は、お米は3.5%くらい、小麦が12トン程度、大豆はゼロ。我々が沖縄料理として、提供させていただいている島豆腐は全部アメリカの大豆で作っている。これはちょっと違うんじゃないかなと。それと沖縄そばも60年代までおそらく、もちろんアメリカから輸入された部分もありますが、沖縄の小麦で作られていることもがあったんじゃないかなと思います。特にてんぷら粉はほとんど沖縄の小麦で作って食べていたんじゃないかと思うんですが、それが今はほとんどアメリカものに変わってしまっている。伊江島でもだいたい今、年間で12ｔから14ｔぐらいしか育っていないんですね。我々は本当に、沖縄料理ですよと言って出しているのが少し恥ずかしい思いをしてきました。もう一度、穀物の地産地消を考えて、沖縄の農業の基本を考え直すきっかけになればと思います。それからこれだけ外食産業がいっぱいあるわけですから、その中で使っていただけるという事が出来れば、自給率を上げていくとができると思っています。

今現状の報告なんですが、ここ一年くらいの間にどのように農地を拡大できるのかが非常に悩みです。西原町はいろんな方法で、耕作放棄地対策をなさっておりますね。今帰仁村では、現在使われているいい条件の農地は、地元の農家さんに使われているわけで、そこは借りれないんです。そして結局お借りできるところといったら、耕作地放棄地しかないですね。そこをお借りしながら開墾し、約12ａくらいを農地にしました。国の補助を活用し、3分の2の補助で支援していただいております。新しく出来た法律で戸別補償制度というのがありますので、その制度を利用すれば、大豆、麦を植えれば、10ａあたり2万円を、再生利用加算として、支援していただけるという事なので、それを今申請しています。収穫された大豆に麦ついては等級があるのですが、大豆で60kgで1万円くらいですね。再生利用加算の支援があれば、農地を拡大し、大量生産しても大丈夫です。しかし大型の収穫機械がないとどうにもならないので、コンバインを購入しました。飲食店の仕入れ額が5000万ぐらいまでは大丈夫なのですが、他の農家さんの生活というのもありますのでシェアしながら進めていきたいと思っています。Ａ＆Ｗの後ろの方にあるんですが、かねひでさんがやってらっしゃったスーパーを、いい条件でお借りすることができたので、整備をして、直売所を開設します。ここがうまくいけば、大体県内6か所くらいですね、展開していこうと。自社工房で作ったパンや豆腐などを販売します。あとは、今6次産業化の取り組みの中でいろいろな仲間ができましたので、今後その商品を販売していきたいと思ってます。大手や老舗でやっているような商品ではなくて、農家さんが関わっている、もしくは農業と関わっている商品のみを販売します。生産者や皆さんの収入が増えるように頑張っていきます。またここの図に出てないんですが、もう一つ先程ケータリングの工場と宅配の企業で銀のさらという、すしの宅配を計画しております。新しい企業を設立し、翌年2月にスタートします。宅配というビジネスは、これからどんどんどんどん伸びていくだろうということで、我々も取り組んでいます。ただお客様をお待ちするだけではなく、お客様の手元に届けることができるのかなと。宅配ビジネスの中ではしっかりしている「銀のさら」さんと組みます。「銀のさら」さんで学んだことを、今度は自社の宅配技術等に生かしていけば、我々が作ったお野菜、それから加工品、6次産業化の商品を、地域のお客様に届けられるようしていきます。お米も麦も、大豆等の商品は日常的に使える商品ですので、家庭用に定期的お届けビジネスをこれから展開します。今まで外食でやってきたというノウハウを、農業に生かすことができます。農業と外食産業がうまくリンクしながらやっていけるという意味では、今後西原町内の飲食店の方々と、村内の生産者と新たにリンクしていけば、都市型の生産者にとっては一番ありがたい結果となります。また町内の方が飲食店を利用するということは、十分考えられますので、そういう外食産業を巻き込んだカタチでうまく展開できるのではないかと思っております。今から、先日8月に総合事務局の6次産業化のセミナーで発表させていただいたビデオを見ていただきたいと思います。

ここでVTRが流れる。

西原町長 上間明氏からのあいさつ

西原町長 上間 明氏

ディスカッション

司会者： 皆さん、大変お待たせいたしました。質問等ずいぶん頂いております。本来なら直接質問したほうがいいと思うんですけれども、ここでは私の方でご質問させていただきます。時間が伸びておりますので5時10分までとしたいと思います。よろしくお願いいたします。

司会者： まず、仲地先生に対するご質問なんですけど、TPPに参加した場合沖縄の地場産業やそれを取り巻く農林水産業はどのように変移していくと推測されますか。というTPPの影響、沖縄の農業に対する影響…という質問が一つ来ております。

続きまして、仲地先生に6次産業化法は2011年7月制定されたということですが、新年度の予算化についてわかる範囲でお答えできたらと思います。6次産業、法律的には今年の7月に制定されたと具体的には予算執行ですね、予算化は新年度の予算に入っているかどうかというご質問でございます。

続きまして、このように書いてあるんですけど、私は現在ヤギを飼育し将来に加え、将来に加工販売レストランですね、受けてできないか考えております。いわゆる、ヤギの…商品化、レストランで販売するということなんですけれども、県は外国からヤギの種類ボア種も導入し沖縄由来としての普及につめているところですが、豚の屠殺料が3千円、ヤギは1頭1万円予定していると聞いています。地場産業の育成、食糧自給を高めるためにも構造改革…して、設備の整っている場所で屠殺できるようにしたらどうか、ということでございます。

仲地氏： TPPについては確かに大変重要な問題です。今日は時間の都合でこの話は省きましたが、ちょうど先週の金曜日、沖縄農業経済学会の研究会がありまして、そのことについて議論したところです。そこでも話しましたが、農業に与える影響については、農林水産省の試算によれば、沖縄のサトウキビは100%つぶれてしまうだろうとされています。つまり、現在国内で作られている砂糖が全て外国産に置き換わってしまい、その原料であるサトウキビの生産が成り立たなくなるということです。

これについては、砂糖の輸入の仕組みついて少し説明する必要があります。沖縄で作っているのは正確に言いますと精製糖の原料となる粗糖というものです。それを本土の精製糖工場に送って精製されます。外国からも粗糖が輸入され精製されています。量としてはその方がはるかに多いです。

国内で作られている粗糖は外国の砂糖と比べて製造コストが高いことから、輸入糖から調整金を徴収しそれでもって製造コストと原料であるサトウキビの価格を支える仕組みになっています。TPPで関税がなくなると、外国の精製糖が国内で生産される砂糖より安い価格で直接輸入され、国内の精製糖は成り立たなくなり、さらにその原料である粗糖の製造、そしてサトウキビの生産も成り立たなくなるということです。

あとひとつ沖縄の農業に大きな影響を与えるのは畜産です。肉用牛は農林水産省の試算では75%は生産が減少するということになっています。和牛の等級で上位25%は残るが、75%は維持できないという試算です。沖縄の肉用牛の生産はほとんどが繁殖経営です。子牛を生ませてそれを売る経営です。買手がどの程度の肉質の牛を生産する肥育農家であるかということは正確に把握していませんが、いわゆる高級牛産地へ向かうのは少ないと考えられます。沖縄の子牛を買っている肥育農家が成り立たなくなると、子牛を買う相手がいないわけですから、子牛を生産する農家も成り立たなくなるということです。

先週もこういう議論をしましたが、かなりの農家が影響を受けると考えられます。沖縄県農林水産部では減少する生産額を試算していますが、農家の側からとらえ多場合も、サトウキビ農家と畜産農家を含めると特に離島地域では、ほとんどの農家がそのどちらかあるいは両方を生産しており、その影響は大きいと考えられます。こうしたことから、沖縄の農業は壊滅状態になると思います。さらに、農業がなくなれば、それぞれの島々に住む人たちはどうするか、生活をどう維持していくかということになると、島から出ていかざるを得ないということになります。離島はさらに過疎化が進むことになります。今でさえも離島では人口の維持に苦労しています。地域

総合討論会

社会を支えるギリギリのところにあり、さらに人口が減ると、これらの地域島々の市町村の自治体、社会は崩壊してしまうんじゃないか思います。以上がTPPに関することです。ほかにもいくつかありますけが、これだけを話しているとまた、残り10分もなくなってしまいますからこの件についてはこのあたりで止めておきます。

それから、次に6次産業化法についてですが、これは私が使った資料が沖縄総合事務局が今年の7月に出した資料を参考にしましたので、そうなってしまっていますが、法律は昨年制定され、施行されています。先程加力さんからお話がありましたように、加力さんの会社はこの法律に基づく仕組みでいろいろな事業をすでに展開しているということです。これが2つ目の質問に対するお答えです。

3つ目の質問についてです。ヤギについては、私はあまり詳しくはないですが、先月でしたかね、山羊サミットという交流会がありました。そこで、ヤギの産業化をどう進めるかという議論がなされたということです。残念ながらそこには参加出来なかったですけれども、これは沖縄のユニークな食文化の一つだと私も思います。いろんな仕組みや制度もあると思いますが、十分把握していませんので、ヤギの生産と利用の拡大を図る仕組み作りの面から勉強してみたいと思います。どうぞそういう点でご意見等がありましたらよろしくお願いいたします。以上です。ちょっと早口ですみません。

司会者： あといくつかご質問あるんですけれども、いずれもTPPに関する問題が多かったです。例えばTPPのメンバーのオーストラリアは農業大国といわれております。日本は食糧自給率がエネルギーベースで40%程度とマスコミで報道されておりますが、TPPへ参加した場合の日本の農業は壊滅状態になるのではないか。フランスは、農業従事者年間240万人ほど国から補助を受けている、当然今回TPPに関しては日本も補助金でカバーするということになると思うんですど、それで日本は果たして農業でもっと自立できるのであろうか、補助金漬けになってしまうのではないかというようなご質問、もしくはそう思ってますというお話が一つございます。

それと、6次産業化と農工商連系の違いというのは何かあるんでしょうかというご質問。

それと、沖縄の農業と沖縄の伝統文化との関連なんですけれども、いわゆる沖縄野菜の位置づけは可能か、沖縄食はヤギ、豚肉文化、沖縄の食と言えば野菜を中心としたもの、こういうものがこれからどうなっていくのだろうかという…。

仲地氏： TPPについてもう少し付け加えます。食料自給率との関連についてです。現在、我が国の食料自給率は40%ですね。我が国がTPPに参加して外国の農産物が入ってくるようになるとこの自給率がさらに低下して14%程度になるとされています。これも農林水産省の試算によるものです。これは食料生産の産業が成り立たなくなると言うことでもあります。そうしますと、かなりの失業者が発生し、あるいは農村地域から人が移動せざるを得ないということになります。ですからこれは農業だけの話ではないんです。社会的な変動が起こるだろう

と考えられます。

政府が先月25日に「食と農林漁業の再生計画」というのを発表しました。これはTPP交渉への参加に向けた農業の再編計画という性格ももつと思いますが、これ見ますと、例えば、農家の経営規模を平地で20ha～30ha、中山間地域で10ha～20haに拡大するとなっています。これは水田農業を想定していると考えられ、直接沖縄にあてはめることはできませんが、しかし、仮にこれを沖縄の場で考えてみるととても無理だと思います。例えば、本島中南部の地域を考えてください。住宅地の中に農地がとびとびにあります。こういうとこで規模拡大して大規模農業できませんよね。では、離島地域ではどうなのかというと、離島はそれぞれの島で面積が限られています。10haから20ha規模の農家をつくるためには現在農業している人たちが農業から離れないといけないわけです。少数の大規模経営がその土地を使うわけですから。そうなると、かなりの人が島から出ていかざるを得ません。これは島の過疎化につながります。ですから、10haにしても20haにしてもとても無理だと思います。こうした現場の事実を踏まえないで、議論されている面があるように思います。

もうひとつ、6次産業と農商工連携どこが違うかということでした。これは、基本的には、6次産業は農業者自らが加工や販売にも取り組んでいく事業であり、農業者を主体とした事業です。一方、農商工連携というのは、農業者、商業または加工業者のいずれでもその主体になれる、そのうえで、農業、商業、加工業（工業）を組み合わせた事業ということになります。

それからあとひとつは、食文化についてでしたね。食文化については、沖縄は全国の中でも非常に特徴のある食材を多く有している地域だと思います。野菜にしても、果実、畜産にしても素材は豊富にあると思います。観光客の中にも、沖縄の料理、食事が魅力だという方が少なくありません。料理だけではなく、野菜や肉などの食材、その生産の技術や加工までも含めて地域の文化として発展させていく工夫が必要だと思います。

司会者： 今、我々にとってこの問題は心配だと思いますけれども、私は、沖縄は美味し島だと思います。おいしいものがいっぱいあるところだと思いますが、ポテンシャルだけ持っても厳しい所がありますが。TPPについては、内地でも超党派でもめてるわけですから、難しい問題だとは思うんですけれども、デッドラインが問題かなと思います。

次に内田さんにお話しお伺いしたいんですけれども、まず応援のメッセージがいっぱいあります。バイタリティ尊敬しますなど。質問は、非常に具体的なものが多いです。まず、金武町以外での生産の拡大は、今後は可能でしょうかというのが一つです。同じように、お茶の生産農家についてもう少し説明してください。契約についてどうなのか、生産技術指導というのをやっておられるのか、紅茶の製造をどこでだれがやっているのか、農家側からの視点を少しお話しいただけないでしょうかということですね。これも関係してくるんですけれど、沖縄の紅茶に適している環境がそろっていることはよくわかりました。ですがやはり台風の影響は気になります。台風が紅茶に及ぼす影響に対してどのような対策をお考えでしょうか、お教えいただけますでしょうかという質問がございます。

内田氏： ありがとうございます。まず産地の拡大についてですけれど、これは最初から金武町だけではなく、金武町を中心にということで、試しているところを含めて今4市町村。恩納村、金武町、うるま市、宜野座村で作っております。例えば名護のたのうらだけとかは霧が出ますし、それぞれの産地でいろんな、それこそお塩のように、沖縄で紅茶の品ぞろえが増えればそれだけ外からマーケットとして魅力がありますので、それはもちろんやっていきたいですし、私ども原料を買わしていただく会社としてやっていこうと思います。全農家さん、実印を押していただいた個別契約と組合との契約を結んでいまして、製造できたものに関しては全て買い取りというお約束をしています。うちの弁護士と税理士はやめとけと止めたりしたんですけれども、実は私どもの会社、守秘義務があって言えなかったんですけど、最近取材のおかげで言えるようになりました。北海道の六花亭さんの紅茶を私が全部作らせて頂いておりますし、伊勢のおかげ横丁、赤福さんの紅茶も作らしていただいております。また、無印良品さんという大きな会社ありますけれど、無印さんのカフェ２０店舗の紅茶も私がコーディネートして出してキャンペーン商品にも使っていただいております。おかげさまで前年比の業績を250％を上回っております。沖縄産紅茶は私どもが輸入して扱っている紅茶の、まだ10分の1にも満たないのが事実です。県外での利益を沖縄につぎ込んでいるというのが実情で、まだ全然不足していますが2012年まではあらゆる意味でテスト段階だと思っています。だからこそ2012年までの導入期に出来るだけ価値を上げてたいのです。そのために農家さんにもご協力をお願いし契約を個別で結んでおります。当初は書類に印鑑を押してくださいと言った

ら嫌がられておりましたが「皆さんの印鑑も商品価値です」と日本で一番の産地になる意識とともにお願いしました。契約書は農家さんには嫌がられることもあり「印鑑押さなかったらどうする」って皆さんのまえで迫られることもありますが「苗を返してください」とお約束を守っていただくことをお願いしております。今のところ全員の押印を頂き問題はありません。フェアーにちゃんとしていくためで、組合に対しては、会計監査を法人化することができれば、私達は原価率をオープンにしていきたいと願っています。パートナーですので、一円でも多く儲けすぎていたり、一円でも損してるという考えでは長く続きませんのでそのように考えております。製造に関しては、私ども金武町にテスト工場を作りました。これは最初金武町さんが工場を作るという話でしたけれども、賛否両論ありまして、工場が間に合わないんですね。間に合わないのでうるま市にあった工場を金武町に移動させ、約4年間で1tの生産ができる体制を自社で持っております。製造に関して、原料だけでは儲からないから紅茶を作りたいと思ってくれないといけないんですね。学んででも作りたい。そう思ってくださる方でしたら、うちの会社に入っていただいて、技術をシェアしていきたいと思います。実際今年、5年前に履歴書を送ってきてくれた石垣の女の子がいましたけれど、仕事がまだ全然できなかったんですね。キャリアがなくて。それで書類選考で落としましたら、そのときにこれではいけないと思って頑張って東京に就職されて、新採のあとやっぱり沖縄で働きたいということでまた、履歴書を送ってくれまして、みたらあらゆることができるようになって、英語も中国語も喋れるんです。何千人に一人だと思って採用して、覚悟を決めてやってますので、スタッフもそういう風に、少ないですけど頑張っております。台風の影響についてですが、台風は幼木の時は最悪です。2年物の苗を持ってきて、3年間収入がありませんので、3年間の間に台風が来ると、どうしても風に回ると穴が開いて、それを1本ずつ手で埋めなおす作業をします。今年も台風の塩害で茶畑は色を失いましたが生産量が減るだけで大きな問題はありません。金武町の広い畑ではスプリンクラーも防風林も強風で全部役に立たなくなった後、農家さんが剪定するのも嫌がり雑草で覆う方法を見つけました。牧草をわざとまいたりして雑草を増やしまして、3回目以降の台風は見事牧草のおかげで被害がなく安堵しました。

成木は対策が見つかっておりますが、植えてすぐの幼木の場合は被害は大きく時には全滅することもあります。沖縄と台風と切っても切れませんので、覚悟を決めてもう一回やろうという方には再度苗木の提供させていただいております。以上でよろしいでしょうか。

司会者： あの、テルワールとはなんでございましょうか？

内田氏： はい、テルワールはもともとワインの言葉ですね。その産地の環境すべて使って、品種があって、そして作り方の、哲学みたいな、考え方までしっかり入ったキャラクターですね。このキャラクターは沖縄で素晴らしいものができていて、茶摘みして車に積んで帰るときに、車の中が素晴らしい香りで、こんな香りはインドもスリランカもありませんので、農家の方はよくご存知です。

司会者： まだちょっと時間あるんですけど、私どもこれをテープ起こしいたしまして、うちの大学の紀要に載せたいと思います。ご質問、今日できなかったものも掲載させていただきますので、お許しください。であの是非、内田さんにお力をお借りしたいんですけど、東京のデパートの伊勢丹は、我々にとってアンテナショップみたいなものでもありますから、東京のど真ん中ですので、うんと宣伝していだたきたいと思います。できましたらその際にですね、アイスティーのデモンストレーションやって、琉球ガラスに入れて出してあげるとか、壷屋の器を使っていただくとか、塩のちんすこうを出してもらったら、いいんじゃないかなと思って、セットで琉球でやっていただきたいと希望しております。あの時間が迫ってきましたけど、最後に、加力さんにも質問がいっぱい来ております。その中で、大体2つに分けられると思いますけれども、一つは6次産業化で、農業の若い担い手の育成方法と手段、今日もお話出ましたけれどそれですね。それと地域の農林水産者との連携方法を、今日も地場とありましたけど、地元との連携をどうお考えですかというまずは二つ来ております。

加力氏： 地域の新しい若い方々が働いていることに関しては、24年度の農水省の概算要求の中で、新規就農者の中で、新たに畑を借りて若い人がやってくれる場合は、個人の場合、150万の補助が出るという制度がおそらく出てくると思います。その法人の方はですね、2年間、毎月10万円の補助を出そうというような構想もありますので、できれば私どもの方は、インターンシップかもしくはそういう学校を作って、そこで勉強していただいて、2年間勉強していただいた後には、耕作地を確保す

るか、 なければ私たちが開拓したところをお貸ししてやっていただいていいと思います。我々今帰仁でやってますので、村内で若い人たちが仕事ができるような環境を作り、その生産された農産物の出口を作ることで、定着化が見込めると思います。今後は、若い人たちが農業ができるようなそういう施設も考えていますので、幼稚園の上の方はそういう施設として、仕事で寝泊まりができるように休息所を作ろうと思っています。あと地域の連携なんですが、僕はいわゆる地域の業者の方ともっと仲のいいお付き合いをするのが大事だと思ってまして、今帰仁の経済課の方々と本当に二人三脚で頑張っていきたいと思ってます。例えば村内の会社と今帰仁の村役場のメンバーが夜に野球大会をやったりだとか、一緒になって、何とか地域を盛り上げていこうということで動いてます。また、今後の水産業に関しても、いろいろと我々がお手伝いできるところがいっぱいありますので、農業と漁業を外食産業につなげていって、規模を拡大していくという、そういう手法で今後やっていきたいと思います。

司会者：「ゆいまーる」の伝統ございますけれども、地域としての連携の新しい形、進化した関係が作れるんじゃないかなという風に思います。最後に加力さんもう一点。有機JASや特別栽培農産物などはどの程度達成できていますか。限界を感じた事はありますか。

加力氏： 有機JASに取り組んで約2年なんですが、もちろん虫との戦いからスタートするわけで、また雑草との戦いが一番大きくて、大変なんです。従業員8名だけでも足りなくて、実は毎週居酒屋レストランから応援頂いて、8名くらい手伝っていただきました。そのなかで、ただ食の安全と安心というのは、自分らが示していかないと分って頂けない部分がありますので、ここは辛抱強くやるしかないなという風に思ってます。どちらかというと、特別栽培、有機栽培についても、技術的なところは、実はまだまだ見えてないところがいっぱいありまして、今後は他府県の有機農業やってらっしゃる方との交流を深めながら、もっともっと地域で有機農業を広めていきます。鹿児島の有機ジャス農家さんは150超えていますので、そういうところと連携を深めていきながら、もう少し我々自身も力をつけていきたいと。できれば、もっと公的機関で、琉球大学さんも含めて、農林水産高校、そして農業大学、そういうところでもうすこし有機農業に対して、実際に人を育てていくことが必要じゃないかなと思っています。

司会者： ありがとうございました。最後に学部長の宿題がありますので。大学の貢献、逆にこれから、私たちの研究は現場が関与して何ぼのもんだと思うんですね。いかに現場に使っていただくか、もしくは、現場の課題をいかに研究に関与させるかが必要だと思います。本当に遅い時間まで残っていただいて、実はまだ質問あるんですけれども、もし会場におられる方で、これだけは聞いておこうかというのがありましたらお手を挙げていただければ。よろしいでしょうか。私どものセッティングがまずくてちょっと時間がのびのびになってしまったんですけれども、ここに残ってくださった方、学部長も最後までいてくれましたし、事務長も後ろの方に。学生諸君には今朝9時から来ていました。それでは最後のご紹介になりますけれども、後ろに座っておられる、諸見里先生。実は昨年まで委員長して頂きました。僕もいろいろ細かなアドバイスいただきまして、そういった意味では私どもの師匠でございまして、縁の下の力持ちで、今回開催できましたのも先生のおかげです。感謝しております。みなさん、今日はたくさんの講演をして頂き、ありがとうございました。会場の皆様本当にありがとうございました。今後ともこのシンポジウムをよろしくお願いします。

共　催　沖縄県西原町

後　援　沖縄県農林水産部、沖縄県有機農業推進協議会、琉球新報社、沖縄タイムス社、沖縄テレビ放送株式会社、球放送株式会社、JAおきなわ、沖縄県農業共同組合中央会、沖縄県有機農業普及会

シンポジウム実行委員会構成

会計・経理担当： 内藤　重之、田場　聡

会場費、謝金、印刷費等の運営にかかる諸経費の会計・事務処理、会場施設担当窓口との対応、シンポ設営準備等

広報・協賛担当： 中村　真也、高良　健作

共催（西原町）、後援（県、法人、関連民間団体）、マスコミ（新聞社・放送局等）への協賛依頼・交渉、学内HP掲載・関連部署への連絡、その他学外への広報活動

資料編集・記録担当： 玉城　一、安元　純

講演要旨作成依頼、配布資料等作成、シンポ録音・記録＊、学内報告書（琉球大学農学部学術報告）への掲載取り纏め、テープ起こし・原稿素案作成

総　括： 諸見里　善一、芝　正己

資料1：会場用アンケート用紙

2011.11.18

「地場産業が支える食・農・環境」第3回琉球大学農学部地域貢献シンポジウム

アンケート

本日はご来場いただきありがとうございます。今後の参考とさせていただきますので、
お手数ですが以下のアンケートにご協力下さいますようお願いします。

1. 琉球大学農学部地域貢献シンポジウムへの参加について

1. 今回初めて参加　2. 過去1回参加　3. 過去2回参加

2. あなたの性別・年齢は？

(1) 性別：男性 ・ 女性

(2) 年齢：10代 ・ 20代 ・ 30代 ・ 40代 ・ 50代 ・ 60代 ・ 70歳以上

3. あなたのご職業は？

1. 本学教員　2. 本学職員　3. 会社員・自営業　4. 公務員・団体職員
5. 本学学生　6. 他大学の学生　7. 中学生・高校生　8. 主 婦　9. 無 職
10 その他（　　）

4. どちらにお住まいですか？

1. 西原町　2. 北中城・中城村　3. 宜野湾市　4. 浦添市　5. 那覇市
6. その他の市町村（　　）7. 県外（都道府県名：　　）

5. 今回のシンポジウムを何でお知りになりましたか？

1. ポスター　2. チラシ　3. 新 聞　4. ホームページ　5. 友人・知人
6. その他（　　）

6. シンポジウムに参加していかがでしたか？

1. 非常に良かった　2. 良かった　3. どちらともいえない　4. あまり良くなかった
5. 良くなかった

7. どれに一番興味を持たれましたか？

1. 沖縄における地場産業と農林水産業の連携
2. 沖縄紅茶のポテンシャル
3. 私達の身近な存在『塩』のこと
4. 沖縄の食文化を見直す時代へ
5. 総合討論会

8. 講演内容についてのご意見・ご感想などをご自由にお書き下さい。

_____

_____

_____

_____

_____

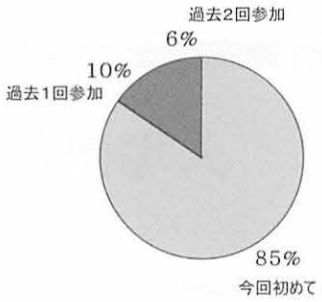
_____

_____ 裏面もご自由にお使いください。

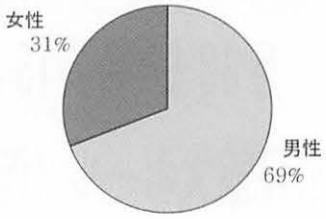
ご協力ありがとうございました。この用紙は、お帰りの際にアンケート回収箱にお入れ下さい。

資料2: 会場アンケート集計結果

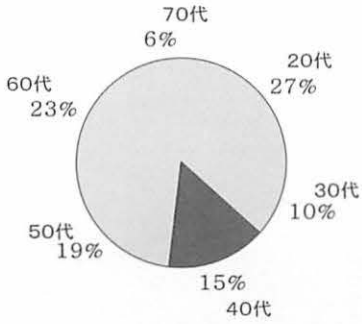
第3回農学部地域貢献シンポジウムアンケート単純集計結果(N=54)



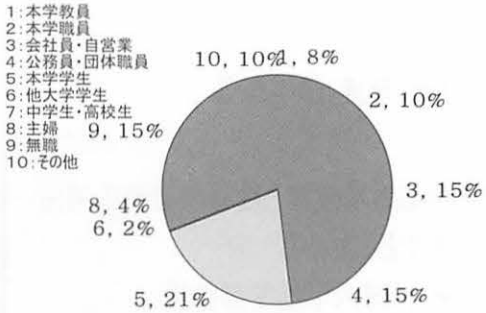
参加回数



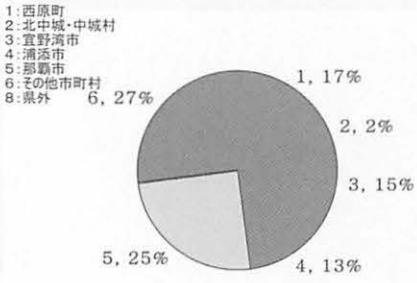
性 別



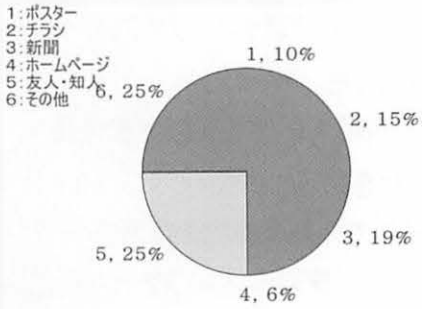
年 代



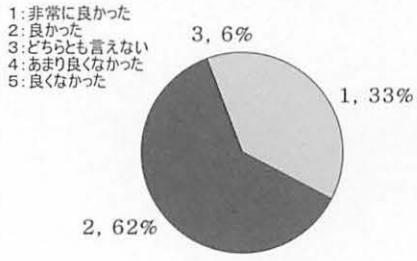
職 業



住まい



参加の情報源



評 価

資料3: シンポジウム広報用ポスター

第3回 琉球大学農学部 地域貢献シンポジウム

地場産業が支える食・農・環境

平成23年11月18日(金) 13時~16時

入場無料！

西原町中央公民館大ホール (西原町与那城124)

プログラム

開会のあいさつ

琉球大学　川本 康博 農学部長

基調講演

- 沖縄における地場産業と農林水産業の連携
  ー　これまでとこれから　ー
  仲地 宗俊 琉球大学農学部教授

一般講演

- 沖縄紅茶のポテンシャル(価値)
  内田 智子氏 (株)沖縄ティーファクトリー代表
- 私達の身近な存在『塩』のこと
  友寄 恵氏 (株)青い海営業開発室係長
- 沖縄の食文化を見直す時代へ
  ー 6次産業化で沖縄産穀物の復活を ー
  加力 謙一氏　(株)あいあいファーム経営企画室長

フロアを交えた総合討論会

コーディネーター　芝 正己 琉球大学農学部教授

閉会のあいさつ

西原町長　上間 明氏

主催:国立大学法人 琉球大学農学部

共催:西原町

後援:沖縄県有機農業普及会、琉球新報社、沖縄タイムス、琉球放送、沖縄テレビ
JAおきなわ、沖縄県農業協同組合中央会、沖縄県有機農業推進協議会

お問い合せ　TEL 098-895-8733 (琉球大学農学部総務係)