

琉球大学学術リポジトリ

アセローラで地域特性色豊かな農業づくり

メタデータ	言語: 出版者: 南方資源利用技術研究会 公開日: 2014-10-26 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 並里, 哲子 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/0002016719

『アセローラで地域特性色豊かな農業づくり』

農業生産法人 株式会社アセローラフレッシュ

代表取締役社長 並里 哲子

弊社アセローラフレッシュのある本部町は、海と山に囲まれた自然豊かな地域で、町内には、海洋博公園や沖縄美ら海水族館があり、農業と観光業が盛んです。

産業別就業調査によると、人口14,500人の過疎地域で、第3次産業61.3%、第2次産業23.9%、第1次産業14.8%となっています。

本部町での農業はサトウキビ、ミカン、花（菊）で、中でもキャベツの生産量は沖縄県一を誇っておりますが、他の農村と同じように様々な要因で農業人口が減少しつつあります。

弊社は、若い世代からシルバー世代まで、誰でも栽培できるアセローラを提唱し、本部町でしかできない地域ブランドを目指し、日々アセローラと共に邁進しております。

栽培技術から商品開発、流通まで弊社の30年間の歴史をお聞きください。

1. アセローラについて

- ① アセローラの歴史
- ② 気候風土など、他産地との優位性
- ③ 他品種との優位性

2. アセローラの栽培・収穫

- ① 水
- ② 肥料
- ③ 土作り
- ④ アセローラフレッシュ指導の下の栽培管理

3. 「アセローラの里」を目指して

- ① 生産農家育成→商品開発→流通販促の確立まで
- ② 地域との連携で生まれる新しい分野
(商工会・観光協会・行政・教育会・福祉・地元警察)

4. 課題

- ① 立ち上げ当初、10年目、20年目、30年目の今、それぞれの課題

5. 今後の展開

新規顧客開拓<既存顧客

『アセローラで地域特性色豊かな農業づくり』

農業生産法人株式会社アセローラフレッシュ

代表取締役社長 並里 哲子

1. アセローラについて

1-1. アセローラの歴史

沖縄本島北部にある本部町。日本一早い桜祭りの名所である八重岳のふもとにある小さな会社。農業生産法人(株)アセローラフレッシュの代表をさせていただいている並里哲子です。よろしくお祈いします。本日はゼロからスタートをし、地域ブランドに育つまでの30年の私たちの歩みをお話します。

まず初めに、アセローラの紹介をさせていただきます。

皆さんはアセローラを知っていますか？今ではもうご存知の方が多くなっていると思いますが、実物を目にする事は少ないのではないのでしょうか。日持ちが悪いという特質から、青果でお目にかかる機械は少ないと思います。日持ちが悪いという致命的なデメリットを持っていながら、なぜアセローラを手がけたのか。それを手がけたのは私ではなく、3年前に他界した主人でした。今から約30年前、彼は琉球大学農学部の学生でした。農業概論という講義の中で「現存する植物の中で最もビタミンCが高いのがアセローラ」という文言に、主人は何か惹かれる感覚的なものを感じたそうです。そこで、当時の研究室の指導官の先生に相談し、アセローラが沖縄にあることを知り、探し当て、アセローラの研究が始まりました。

そもそもアセローラは、沖縄に自生していた植物ではありません。琉球政府時代、政府は戦後の焼野原の沖縄に、戦後復興のための作物を、当時、沖縄熱帯果樹の父と言われていたヘンリー仲宗根氏に依頼した。彼は、沖縄の気候に似ているハワイのハワイ大学から、昭和33年、パパイヤ・パイナップル・レイシなど色んな熱帯果樹を沖縄に運んできた。アセローラもその一つでした。アセローラ以外の作物は沖縄の気候にすぐ適応できたのですが、アセローラは適応することができなかつたのです。その結果、その後はずっと農業試験場で眠ることになりました。ここで、アセローラが適応できなかった、理由を考えてみると、いくつか課題がありました。

理由その①台風に弱い。直根が無いため、不安定で風に当たると倒れやすい。②実の着き方が悪い。③鳥害。④日持ちが悪い。

そこで、それらの課題を克服するための工夫をみ出す研究の日々に入るわけです。

① 風当たりを最小限に抑える

- ・沖縄農業の基本であります。防風林をしっかりする。
- ・3~4mになるアセローラの木をワイ化栽培にする

② 生産性が悪い。

- ・木を短くし、実たくさん成らすために、せんていする。

- ・木全体に日光をあてるために、中の枝を無くし、ドーナツ型にする
- ・花をより多く咲かすために、環状剥皮する。
- ・着火率を高くするために、ホルモン処理をする

③ 鳥害

いろいろな対策をしましたが、爆竹を鳴らしたり、畑全体にピカピカに光るテープをしたり、カラスの型のカカシやCD、鏡などをつるしたりしましたが、鳥は学習能力があり、効力が短かったです。ですがここ数年、一人の農家が、畑全体に釣り糸を張ると効果があると知り、実際に取り入れると、ここ2～3年鳥害はありません。

④ 日持ちが悪い

最大のデメリットではありますが、これを武器にする。アセローラは収穫後、常温で2～3日しかもちません。ですので、青果としては、外から持ち込まれにくい作物となります。また国内においての路地栽培は沖縄が北限となり、沖縄以外での栽培は難しいのです。そういった要因から、沖縄産アセローラは市場を独占でき、国際自由化にも耐えきれぬ作物になりえると、当時から考えていました。

これだけのたくさんの工夫が必要であるアセローラ。どうして手がける必要があったのでしょうか。

1980年代、アメリカでVCに抗がん作用があると発表され、VCサプリメントが大ブームとなっていました。そのブームが10年後に必ず日本に来るであろうと想定をし、そのブームが来たとき、沖縄が産地として成り立っているようにと、まずは、主人の出身地である、本部町からスタートしたわけです。国内において、本部町はアセローラ発祥の地と言えるでしょう。

1-2.気候風土・他産地との優位性

農業スペシャリストとしては、計算の上かもしれませんが、人の想いは、自然の摂理させも味方につけるといえるのはまさにこの事かなと、素人の私には思います。

- ① まずは、土壌。アセローラは基本、土壌を選びません。ただ、本部町は国頭マーヅと島尻マーヅが混ざり合った土壌なので、排水性がバツグンで余分な水を含まず、果汁濃厚なアセローラができます。
- ② 畑の位置
本部町は平地が少なく、ほとんどのアセローラ畑は斜面にあります。その結果、水はけが良い上に、1日中太陽の光を浴びて育つこと共に、適度な潮風がふき、ミネラル成分もプラスしてくれます。
- ③ 日差し

アセローラは太陽の恵みの結晶ともいえるぐらい日差しは必要不可欠です。先ほど、木が斜面に位置していることも要因の1つですが、木作りもワイ化でドーナツ型は1日中日差しを浴びれるようになっています。

④ 温度較差

アセローラ畑は海に近く、山に囲まれているため、沖縄には珍しく昼夜に温度差があり、これもアセローラの品質向上につながっています。

これらが、他産地との優位性になります。

1-3.他品種との優位性

県内に眠っていた全てのアセローラの木を琉球大学に集め、選抜をし、2品種が確認されました。

- ・酸味系—ビタミンC含有量は大変豊かであるが、飛び上るほどの酸味。ビタミンCの原料に向いている。
- ・甘味系—酸度と糖度のバランスがとれているので、原料としても向いているのだが、生食としても活用できるのが最大のポイント。

生食を意識して、程よい酸味とほのかな甘さを感じる、バランスの良い甘味系に統一する目的で、本部町のアセローラ木は、すべて同じ母木からなっています。

2. アセローラ栽培・収穫

2-1.水

ほとんど与えません。むしろ乾燥気味に育てる。それが生産量アップ、品質向上につながっている。

2-2.肥料

ほとんど与えません。栄養過度になると、開花が悪い。葉の色を見て健康状態をはかる。必要であれば、1年の終わりのお礼として肥料を与える。肥料は牛糞に限る。

2-3.土づくり

微生物を活用

2-4.アセローラフレッシュ指導の下、栽培管理

畑の選定、苗木の確保・根付け・栽培管理・収穫作業・納品の仕方までの指導をしている。常に良い品質を保ち、向上を進めるためにも、マニュアルを作り、不定期であるが勉強会も開催している。

2-5.収穫

- ・新鮮さを保つために、朝摘み。
- ・打撲を避けるために、手摘み。また納品する時は、1列に並べて重ね禁止。

3. 「アセローラの里」を目指して

ここまでは、色んな角度から見て、アセローラという新しい産業の種を見つけ、地元に向う栽培技術を確認させてきたのかを話してきました。では、これからどのように本部町産アセローラをブランド化してきたのかについて、お話したいと思います。

3-1. 生産農家育成－商品開発－流通販路の確立

普及活動のため、私たちの活動に賛同して下さる、農家さんへの呼びかけのための説明会を何度も開きました。しかし、地元農家さんからなかなか理解されませんでした。勇気をもって協力すると手をあげた8名の方々と平成元年に生産者の会、“熱帯果樹研究会”を立ち上げ、本部町でのアセローラ栽培がスタートしました。平成2年に初収穫。当時はアセローラの知名度も全くなかったため、青果での需要はほとんどありませんでした。そこで、加工品を開発するにいたりしました。簡単なジュースを作り、当時、町内ホテル(グリーンパークホテル)の支配人をされていた友人にアセローラジュースを持って相談に行ったところ、即決で取り扱ってくれました。彼もまた、地産の物でお客様をもてなしたいという理念をもっていたからだと思います。ここから、アセローラの消費が始まりました。

平成2年、3年と生産量が上がるにつれて、グリーンパークホテルだけであったのが、町内飲食店へと広がり、平成4年にはさらに生産量が上がったので、町外へと販路先を広げました。販路先の1つに万座ビーチホテルがあったのですが、そこでまた新たなキーパーソンと出会いました。“ムッシュ海老原”氏です。彼がアセローラはビタミンC補給の健康機能だけでなく、食材としての魅力を引き出してくださいました。

「料理人は、味は作れるが、色は作れない」という彼の名言を教えていただいたおかげで、弊社の商品に対する赤い色へのこだわりは、今でも基本理念の1つとなっております。

この赤い色へのこだわりが、新たな販路を作り、そしてまた、素晴らしい効果をもたらしてくれました。

赤い色、言うまでもなく、高いポリフェノール含有量が確認され、それがVCとの相乗効果で他のVCよりも体内吸収が早いので、様々な効果が出てきています。日本大学や高等専門学校がそれらの学術的裏付けを発表してくれています。

平成8年には、全国放送の番組に取り上げられたことで、県内外へ大変大きな反響がありました。どれぐらいかという、大げさでもなく、1か月間、電話回線がパンクしました。1ケタ数字違いの電話番号で迷惑を受けた方々、町役場、JA、電電公社の方も電話がつながらないというクレームがあるということで、わざわざお見えになって、電話回線を増やすようにと提案されたぐらいです。

3-2.地域との連携で生まれる新しい取組

全国的な広がりをもせてきた本部町産アセローラ。ここで私は初めて、行政からの手助けを受けることを決めました。平成 10 年、新たなキーパーソンの登場です。当時、役場の農林水産課長、観光商工課長、そして町長に私たちのこれまでの実績と今後の展望を説明すると、即決で協力してくださいました。

まずは手始めに、初収穫の時期、5/12 日を「アセローラの日」と制定してくれました。アセローラの日を制定したことで、本部町では毎年 5 月 12 日には、アセローラの日イベントを実施しています。このイベントでは、役場もちろん、商工会・観光協会・生産農家・そして町民が一つとなって、イベントの成功のため、企画・運営に参加をしています。この取り組みをマスコミは毎年取り上げ、時には、全国発信される年もありました。

それぞれが、それぞれの立場でそれぞれの出きる事をやっている。それが、現在の地域ブランドに育ってきた大きな要因の 1 つであると思います。では、具体的に何をやっているかを紹介します。

本部町役場

アセローラの日を制定したおかげで、アセローラの直接的な取引はないが、アセローラのブランド力を高めるという共通のテーマで、日本を代表する大手企業のニチレイ、Suntory、電通との連携が取れました。また、今年の 11 月 14 日にイオングループと役場と私たち生産者で調印をかわし、全国へ「冷凍アセローラ」の販売が決まりました。

役場主導の下、生産量をあげるために、自然影響の少ない、ハウスでの栽培も現在実験中です。そして、沖縄で唯一、アセローラ拠点産地として認定された事です。

本部町商工会

どこよりも早く、アセローラを活用しました。商工会主催のイベントなどには必ず出店させていただき、町民に認知させていただきました。町内では、化粧品やお菓子など、アセローラで自営業を立ち上げたのが 8 業者もあります。商工会はこれからの業者で「もとぶアセローラの会」を立ち上げ、指導を行っています。

本部町観光協会

海洋博記念公園のおかげで、わが町には年間約 350 万人もの観光客が訪れます。そのお客様にアセローラ商品・畑・収穫体験プログラムの情報を積極的に発信しています。また、ほとんどのホテルや観光スポットにはアセローラ商品の販売が行われています。

本部町教育会

1. 学校教育現場では、平成 11 年より毎年 5 月 12 日のアセローラの日には、町内すべての小中学校の学校給食でアセローラゼリーがふるまわれます。

2. 小学校5年生の総合的学習で工場見学授業を受け入れております。
3. 中学校職場体験や地域の産業を知る授業を行っています。
ある学校では、農業体験として、校内の畑を開拓して、生徒1人にアセローラの木1本育てさせています。またある学校では、アセローラゼリーに対する感謝の気持ちと、産業に参加したいという気持ちから、校長先生が作詞、音楽の先生が作曲をした「アセローラの歌」を生徒合唱団が歌っています。
4. 高校—インターシップの受け入れや、イベントで販売を通してのマネジメントを学ばせています。
5. 大学—経済・経営・マーケティング専攻(学生+教授)
 - ・農業経営—6次産業(学生+教授)
 - ・農業大学—技術(学生)
6. 教育委員会—先生方の研修受け入れ

福祉

プログラムを2つ受け入れています。1つは、福祉施設との連携で、先天的障害者の方々に選別作業をしていただいております。大変細かく、丁寧に仕事をしてきています。大戦力です。もう1つは、北部保健所との連携で、後天障害者の方に、定職につく前のリハビリとしての訓練期間のお手伝いをさせていただいています。先月で1年半のプログラムが終了したばかりですが、これは大変難しかったです。

地元警察

これは、だれもが興味をもち、創造もできないと思います。どの地域の警察も春夏秋冬4回の交通安全キャンペーンがあると思います。本部町は毎年7月12日に「アセローラでアセラーズ安全運転」をキャッチフレーズに、町内の十字路で信号が止まる車のドライバーたちに、アセローラジュースやゼリーの無料配布をしています。

4. 課題

①活動当初

当初は言うまでもなく、アセローラの認知がゼロからのスタートであったので、普及活動に専念した。

②10年目

10年目になると、アセローラは日本でも大きなブームが来ました。当時、アセローラの日持ちが悪いという性質から、弊社のノウハウだけでは流通にのせる事ができず、加工品だけが定着しました。

③20年目

ここで第2のアセローラブームが来ました。前回のブームを止めることができず、ブームに終わってしまったので、前回の教訓を活かし、このブームを高い位置のままで止める努力をしました。

⑤ 30年目の今

現在では、第3のブームが来ています。面白いもので、10年スパンで来るアセローラのブーム。今回は絶対的な生産量が足りていない。嬉しい悲鳴です。今回の課題は、3刀流で克服中です。

1. 生産者を募集中
2. 自社農園を拡大
3. 当初から一生懸命にアセローラ活動を始めてきた農家さんはかなり高齢化していて、タイムリーにその時にする必要がある作業ができなくなっていて、生産意欲も減り、それが生産量に表れています。そこで、弊社からの農業専門のスタッフを派遣することにより、農家さんの物理的精神的にも良い影響をあたえ、もっと現役でアセローラ栽培に関わりたいと思い、生きがいにもつながっています。この取り組みで私たちと農家さん、互いの信頼度が増して、揺るがない物となっています。

5. 今後の展開

この30年間、山あり、谷ありの生易しい物ではありませんでした。けれども、この様々な場面に触れるときは感動です。マイナスの全てを忘れ、もっと頑張ろうと思うようになります。今後の展望としては、生産量だけでなく、品質もさらに上げる事によって、販路を拡大するのではなく、既存のお客様へ、全てにおいて安心・安全は当たり前、おいしい、ヘルシーをお届けしたい。

30年も商いをして来て、商いのやり方もその時々で変化する物だと、実感しております。アセローラというシーズを見つけた主人。たくさんのキーパーソンと一生懸命周知活動をしてきた私、パイオニアとしての第1ステージはクリアしつつあると思います。IT時代に入り、たくさんのアセローラ業者が生まれており、アセローラ産業は第2ステージに上がったと思います。現在は大学で企業・経営を学んできた息子と2人3脚で再スタートを切っております。30年経った今だからこそ、今後の課題にあげます。それは、「利益追求」です。これからは、主人の目指すアセローラ産業の構築を引き継ぐのはもちろん、アセローラで儲かる仕組みを構築していきたいと思います。アセローラフレッシュのため、そして本部町のために、これからも精進していきます。

「アセローラおばさん」の話を聞いてくれてありがとうございました。