

琉球大学学術リポジトリ

社会人類学研究室久米島調査報告

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 琉球大学国際地域創造学部地域文化科学プログラム 公開日: 2023-05-09 キーワード (Ja): 久米島, 農と文化, 新しい農業, 事業と地域貢献, 地域文化資源 キーワード (En): 作成者: 神谷, 智昭, 神谷, 幸太郎, 上原, 三空, 幸地, 彩 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.24564/0002019811

[報 告]

社会人類学研究室久米島調査報告

神谷智昭 神谷幸太郎 上原三空 幸地彩
(琉球大学国際地域創造学部社会人類学研究室神谷ゼミ)

The Research Report about the Agriculture and Culture of Kume Island
:by the Laboratory of Social Anthropology

Tomoaki KAMIYA Kohtarou KAMIYA Mikuu UEHARA Sae KOUCHI
(Faculty of Global and Regional Studies, University of the Ryukyus)

要 旨

琉球大学国際地域創造学部地域文化科学プログラム社会人類学研究室神谷ゼミは2022年11月25日～27日に「久米島の農と文化」に関する現地調査を久米島でおこなった。久米島では在来農業とは異なる新しい農業に取り組む人びとがおり、その活動は地域貢献にもつながっていた。また学生の視点から久米島の遺跡や史跡について調べることを通じて新しい価値や意味の発見を試みた。

キーワード：久米島、農と文化、新しい農業、事業と地域貢献、地域文化資源

はじめに

琉球大学国際地域創造学部地域文化科学プログラムでは、考古学研究室の後藤雅彦教授を研究代表者として、「令和4年度戦略的地域連携推進経費地域共同プロジェクト推進事業 久米島の農と文化をめぐる多世代交流プロジェクト」の採択を受けた。同プロジェクトは、「学」(琉球大学)・「官」(久米島博物館)・「産」(合同会社結人舎)との連携によって、「久米島の農と文化」をテーマに「学んで」「語り合う」「伝える」ことを通じて、多世代交流を軸に久米島の魅力に各々が気づき、共有することによって、地域課題の解決策を目指すことを目的としている。地域文化科学プログラム社会人類学研究室神谷ゼミも同プロジェクトに参画する機会を得た。

同プロジェクトでは、上記目的達成のための具体的方法として「フィールドワークで学ぶ」・「セミナー・ワークショップを通じて語り合う」・「地域文化フィールドマップで伝える」という三本柱を設定している。そのことを踏まえた上で、神谷ゼミでは学生も参加するかたちで「久米島の農と文化」に関する現地調査を実施することとした。現地調査においては、結人舎としらせコーヒー園の見学ならびに活動に関する聞き取り、そして久米島の遺跡や史跡その他を巡る島内巡検を実施計画に入れた。結人舎としらせコーヒー園は、久米島の在来農業とは異なる新しい農業の導入に取り組んでいる企業である。聞き取り調査を通じて両企業の取り組みを詳しく知ることは、

「久米島の農と文化」というテーマに、“現在”という時間軸から迫ることを可能にするだろう。また、学生の視点から久米島の遺跡や史跡について調べ考えることは、地元住民や専門家が付与した既存の価値とは異なる新しい価値や意味の発見に繋がりうる。

現地調査は2022年11月25日～27日の2泊3日の日程で実施した。詳細な調査日程は以下の通りである。

11月25日：久米島へ移動、現地協力者（久米島博物館学芸員砂川暁洸氏）との打ち合わせ

11月26日：しらせコーヒー園・結人舎の見学と聞き取り調査

11月27日：島内巡検、沖縄帰着

以下に示す内容は、現地調査によって得られた情報を全員で確認・整理した後、学生が中心となって文章化したものに、指導教員が校閲を加えて仕上げた成果である。

久米島における農業をめぐる新しい取り組み

1) しらせコーヒー園（話者：安村翔太さん）

①コーヒー栽培を始めたきっかけ

安村さんは元々シークワーサー栽培をおこなっていたが、台風やカミキリムシの被害が大きかった年にたまたま植えていたコーヒーが実をつけていたため、コーヒー農家に転じたのだという。さらに、コーヒーは他に植えていた作物よりも虫があまりつかないことから、無農薬にこだわって栽培できるというのが始まりだった。コーヒー栽培を始めたのは、2013年で、初の収穫は2014年頃である。

安村さんは、生まれも育ちも久米島で、久米島高校卒業後、名護にある農業大学校草花コースに進学した。そこで、農大の同期がコーヒー栽培に興味をもち、自身も興味をもって行っていたコーヒーを農大でいる範囲でやってみるとというのがコーヒー栽培を試みたきっかけである。大学校を卒業後、東村の開発隊に半年間入隊し、重機などの免許を取得した。開発隊を終えた後、父親とともに、農業と漁業、サトウキビ、オペレーターの仕事を季節ごとに変えながら従事している。

②栽培方法など

コーヒーの木は6～7年くらいで人たけの大きさに成長し、収穫は種を植えてから4～5年かかる。また、直射日光がコーヒーの葉に当たると葉が焼けてだめになるため、直射日光を避けるための工夫が必要であるという。

安村さんのコーヒー園で栽培しているコーヒーの木からは、一年に一回しか実の収穫はできないのが現状である。コーヒーの花は段階的に咲く。安村さんのコーヒー農園では、梅雨時期に花が咲いて10～3月の間に実を収穫する。しかし、温暖化の影響なのか定かではないが、最近では開花する時期が2～3月と早くなっている。一方、空梅雨のような天気の場合だと、ハウス内で木の上から散水することで、木を開花するように調整して開花時期を早めたりすることができるという。

③コーヒー栽培と水

コーヒー栽培においては、実を成長させる段階で与える水の量の調整が重要である。特に花が咲き、実が膨らんでいく時期の散水はとても大切である。なぜなら、水量が少なくても木は生きるが、一方では浮豆（実の中が空洞になり、商品化できない豆）が出来やすくなるためである。

よって、降水量の少ない夏場の水やりは調整が大切になる。夏場の散水の頻度は、週1を目安に行っている。国頭のコーヒー園では収穫時に浮豆が多く出たが、恐らく、自然の環境にまかせっきりだからではないかというのが安村さんの見立てである。

④環境づくり

現在のコーヒー農園にあるハウスは安村さん達で建てたもので、もともと、ハウス農家だった人のハウスを再利用して建てた。元のハウスを解体し、安村さん達が購入した資材と元のハウスの大きな骨組みを溶接したりして組み立てて今のハウスを作ったという。現在はホースを使って散水をおこなっているが、ハウス栽培の場合は電照菊のような上からのスプリンクラーの方が本来は良いので今後検討中だという。また、ハウスの敷地内では多くの鶏が飼われているが、これは害虫対策のためとのこと。鶏はコーヒー豆の木にくっついてくるカタツムリや害虫を食べるが、コーヒー豆は食べないのだという。そうすることで無農薬栽培を実現しているのである。

⑤新しく拓いた農園

安村さん達の私有地である山をショベルカーなどで拓いて、新しい農園も作った。コーヒー栽培に合う土質は水はけが良いもので、勾配がついた土地の方が環境的には好ましい。また、コーヒー栽培には土壌の酸性度がpH5.5～6ぐらいが適当であり、久米島の赤土は栽培に適しているのだという。ここではもとは田んぼだった場所を再利用して、コーヒーのほかにショウガ、ニラ、落花生も栽培している。これらの野菜を池原さんたちがキッチンカーで売ったりしている。作物を植える前には土に牛糞を混ぜたりして土壌を改善させることが重要である。コーヒーの場合だと葉の違いで肥料が足りているか足りていないかが分かるという。新しい農園ではハウス栽培ではないために、コーヒーの木の周囲に月桃を育て、防風林替わりにするという工夫が施されている。さらに、拓いた畑に小中学生や保育園生、幼稚園園児を招いてショウガや落花生の収穫を体験させて農業への関心を促すなど、将来の農業の担い手育成にも力を注いでいる。

⑥沖縄のコーヒー栽培について

沖縄のコーヒーは30～40年前にうるま市の和宇慶さんという方が最初に始めたという。品種はムンボノーボ種だったが、その時は栽培方法などについてあまり詳しくなかったためか、結果が伸びなかったと思われると安村さんは話していた。沖縄で本格的にコーヒーが栽培され商品化されだしたのはここ10年ぐらいだという。現在沖縄では名護、国頭、糸満、うるま市の地域でコーヒー栽培がおこなわれており、およそ60軒になると話していた。

コーヒーの木は気温が5度を下回ると木が死んでしまうため、日本本土では九州の一定地域でしかできない。九州ではビニールハウスを用いてコーヒーを栽培しているが、冬にはマンゴーのように暖房をたかないと木がダメになってしまう。暖房のためにボイラーを焚くと経費が掛かるので温泉の地熱で栽培をおこなっているところもあるという。その点、南西諸島の場合はコーヒー栽培に適した気候であるのだが、島の標高が低く、寒暖差がないとコーヒーの味に酸味がのりにくいのが弱点であるという。

⑦コーヒー栽培の天敵

安村さんによると、久米島では10月までが台風のシーズンで、一昨年には収穫時に台風の影響で実がついていた木を折られ、捨てないといけないう状況になってしまった。コーヒーは年に1回の収穫しかできないことから、経営的に被害が大きかった。また、台風の影響で木の根っこごと動かされると木そのものが枯れてダメになってしまい、4、5年かけて育てた木がそうなるとうるまきつい思いをする。コーヒー栽培を始めた当初はそれが何件かあったので辛かったという。7、

8年前に久米島で霰が降った時には気温が2度まで落ちたため、コーヒーの葉っぱが焼けるという事態になった。焼けてしまった葉は全部落としたが、すぐ新芽がでたことにより、元の状態に戻るのが早かったため助かったという。

また、熟した実を食べるコーヒー農家の天敵と言われているベリーボラーという害虫がいる。現在の国内にはまだ存在しないが、これが海外からやってくると、農薬を撒かないといけなくなるので、現在の無農薬の状態を維持できるようにしたいと安村さんは考えている。

⑧収穫、精製など

コーヒーのベストな収穫時期は、実がワインカラーの濃い赤い色になった頃。コーヒーは、一つの木でも実はバラバラに熟していくので、収穫の際には一つ一つ実を見て確認しなければならないため、収穫時期は3日に一回ぐらい入って収穫をしているという。

収穫した豆はその都度、皮むきと乾燥の工程をおこなうのが安村さん達のやり方である。その工程は、安村さんのお父さんと一緒におこなっている。収穫後、パルパーという皮むき器で実から皮を取り、中にある豆を取り出していく。取り出した豆はすぐに精製過程に入る。取り出したばかりの豆はぬめりがあり、このぬめりを一日水につけて取る方法がウォッシュド、このぬめりをそのまま乾燥させるのがハニープロセスという精製方法になる。いろいろな精製方法があり、皮を向かずチェリーのまま乾燥させるのがナチュラルという精製方法になる。そして、様々な精製方法や工程で焙煎した時の味が変わるのだという。こういった精製方法を知らない当初は、収穫したばかりの実の皮をむき、パーチメントの状態フライパンを使って焙煎した結果、淹れたコーヒーからは香も何もせず、失敗したと話していた。その後、コーヒーのCMを見た時に、「なぜかCMの中で焙煎する最初の段階の豆と自分達がやった豆の状態が違う」ということに気づいた。そこから、勉強をして皮をむくことを知り、自分達の作ったコーヒーが飲めるものになったのだという。

初めのころは脱穀機や皮むき機が無いため安村さんのお父さんがコーヒーの実を一個ずつ剥いていた。国内には焙煎機しかなく、脱穀機などの栽培用は制作している企業や会社がなかった。一方、海外はコーヒー栽培用の機械が充実しているため、やんばるの農家さんから中国製の皮むき機を取り寄せてもらうまでは手作業で行った。また、精米機を扱うメーカーさんがコーヒー用に作っている脱穀機を仕入れた。このようにやんばるの農家さんと情報交換しながらコーヒー栽培を行っていた。

皮むき機にかけた後は、乾燥の段階に入るが、これはすべて天日干しで行っており、天気予報があてにならない久米島ではとても大変であることが伺えた。さらに、水分値が9~11%を切らないとカビが生え、商品化に弊害が出たりすることから、調整や管理が難しい。脱穀は注文が入り次第、脱穀して出荷していることが多く、脱穀したものをそのまま空気に触れさせると酸化するためを防ぐためにこのやり方をしている。

⑨豆の種類

安村さんの農園では2種類の豆を栽培している。沖縄の環境に一番合う品種はアラビカ種ムンドノーボという品種になる。ムンドノーボ種は沖縄の環境に良く適しており、初めて沖縄で栽培された品種でもある。一方、缶コーヒーで良く使われる豆はアラビカ種とロブスタ種で、ブレンドされた豆を使用している。

天候や自然が似ているハワイで栽培されている現地の豆を沖縄に持ってきても全然実がつかないことがわかった。さらに、コーヒー豆にはいろんな種類があり、現地で栽培されている品種を沖

縄に持ち帰ってもうまく実がつかないなど、沖縄の環境に合う種と合わない品種がある。ハワイと沖縄でも実つきや焙煎後の味、うまく育つ、育たないなどの違いが出てくるという。

⑩研修など

ハワイでは年に一回コーヒーのフェスティバルが開催されており、誰のコーヒーが一番おいしいかを定める催しものが開かれていることがわかった。安村さん達は事業で2019年にはUCCとの交流があり、ハワイで40日間の研修をおこなった。収穫や精製方法を勉強し、さらに、UCCとの付き合いで帰ってきてても久米島で技術指導、栽培状況を見てからのアドバイスをもらっている。

⑪直近の目標など

現在、しらせコーヒー園のコーヒー豆は、久米島ではマキノコーヒー店に出荷したり、イベントで沖縄本島や本土の方に出したりもしている。売ろうと思えばすぐに売れるが、生産量に限界があるため、お客さんに年間通して飲んでいただくために現在は出荷量を調整しながら販売している。来年からは周りのコーヒー農家さんたちからも収穫が見込めるので、商品提供に余裕ができる。直近の目標は、飛行場での販売、パッケージづくり、島内で飲食での提供と話していた。2023年に久米島産のコーヒーブランドを立ち上げる予定だという。

コーヒーの事業展開に関しては、国からの補助金も活用している。来年度も補助金が貰える見込みなので、それをういて新しい焙煎機を調達する予定だという。現在までのところ、コーヒーは沖縄の基幹産業ではないが、安村さん達の取り組み事例から、今後、沖縄でコーヒー事業が興ってくるかもしれない。

2) 結人舎（話者：池原茂一さん 池原清子さん 池原久美子さん）

①結人舎について

父親である池原茂一さんは、農業自体は大学生の時にサイトウキビ栽培のアルバイトをしていた程度で、本格的に農業を始めたのは久米島に来てからである。農業を始めた当初から、周りの農家さん達に教えてもらいながらもち麦農耕をおこなっているという。母親の池原清子さんは久米島出身。高校まで久米島にいて、琉大理学部生物学科卒業後、そのまま研究室で働いた。その後琉球大学の機器分析支援センターで勤務した。60歳の定年を機に、浦添市のかりゆしセンターで健康管理、サポート、講座をやっていた。その時に娘の久美子さんと茂一さんから久米島に行かないかという提案を受けて、久米島に里帰りするかたちで移住した。始めは移住に否定的だったものの、現在は若い世代のサポートやドリームサポート、地元の人たちとのネットワーク交流が生きがいになっているという。娘の池原久美子さんは、もともと那覇で生まれ育った。大学を卒業後、大阪で銀行員をしていたが、父の茂一さんが体調を崩したことで東日本大震災が起こったことを期に、久米島での生活を始めようと考えたのが現在の活動のきっかけであるという。今から5年前から久米島でのもち麦製作を始めた。もち麦は生産量はそんなに多くはない量を栽培しており、久米島町との連携で島の生産物を地産地消しようとする支援や、島外へ農産物販売を拡大するための活動をおこなっている。特に、生産面では頑張っているが販路探しに困っている久米島の農家さん向けの生産者支援を行っている。

②結人舎を始めた理由

結人舎ではもち米栽培を一つの柱としている。もち麦栽培を始めたきっかけは、久美子さんが大阪で銀行員をしていた時に、父親の茂一さんが体調を悪くしたことである。その時に、父親の体調回復のためにも食関係の仕事をしたいと思い、銀行員を辞め、調理師の免許を取得した。フリ

一ランスで調理の仕事をしていた時にもち麦の話を書くことがあり、体質改善にいいことが分かった。それからもち麦を使ったレシピを作ったり、料理セミナーを開いたりしていた。全国の農家さんに話を聞いて回っていた時に、愛媛の農家さんから久米島でももち麦栽培ができるのではと言われ、やってみようということになったという。

もち麦は無理なく作ることができ、農業をおこなった経験のない久美子さんでもできるかもしれないと思ったのも始めた理由の一つである。また、もち麦であれば、コメを炊くときに少し加えるだけでも摂取可能なため、食習慣として根付きやすく、無理なく栽培することができるのではないかと考えた。さらに、冬に収穫できる作物であるから、夏の台風の影響を受けにくく、手をかけすぎずに栽培でき、土地が痩せていても栽培可能という長所もある。

しかし久美子さん曰く、最初は自分達でも手がかからず楽に栽培できると考えていたが、気候など自然環境が日本本土とは異なるため、草刈りや雨が多く、寒さが足りないために実付が良くないというような苦戦を強いられたという。特に降水量や気温の変化で収穫は年によって大きく変わることから苦労した。そのため栽培を始めた当初から、地域の人たちに色々と教えてもらい支えられながら栽培をおこなってきたという。

③久米島における麦栽培

小麦栽培自体は、昔から久米島ではオーハ島あたりでおこなわれており、米が取れない地域では小麦を栽培していたという。沖縄本島のうるま市でも昔から小麦栽培をおこなっていたと聞いたこともあるが、現在、久米島では池原さんたちだけしかもち麦栽培を行っていない。

④スマート農業の導入

父親の茂一さんは元の職業の特技を活かして、収穫量、降水量、成功している地域との比較など、データを数値化して栽培に活用するスマート農業の導入を試みている。常に勉強が必要であり、失敗を繰り返しながら試行錯誤しているのが現状であるが、他のスマート農業農家さんとの交流時に数値で会話ができることから、より深い交流ができるということが分かったことが一つの収穫である。また、これまで農業に従事した経験がなくても、自分の強みを生かして農業ができることが分かったことが嬉しかったという。現在では、数値を検討しながら栽培方法を変えることにより、美味しい作物が取れることを実感している。例えば、久米島は他地域と比べた場合、風が強く潮風が吹き付けるという特徴があるが、その結果、麦がミネラルを多く含むことが可能となり、美味しくなるのだという。これはハウス栽培と露地栽培の違いだと考えている。

⑤もち麦栽培とコーヒー栽培共通点（天日干し）

茂一さんと安村さんによると、日照時間の多少で年ごとの収穫量が変わり、また、天気予報があてにならない久米島の気候に苦闘していることが分かった。もち麦栽培とコーヒー栽培における収穫した実の天日干しに関しては、雲が来たら屋内に隠すような昔ながらの方法を踏襲していることがその例である。このような方法は、無駄なエネルギーの削減にもなるし、機械でやるよりも自然の方がおいしくできるという利点があるという。野菜の例で言うと、切り干し大根は天日干しの方が断然においしくできるとのことである。雨で天日干しができないときは扇風機を使い、最低限のカビ対策をしている。乾燥させるのに、天日干しだと一カ月と長く、機械では短時間で済ませることができる。時間がかかるデメリットがある分、天日干しでの徐々に乾かす方がおいしくなることがわかった。さらに、乾燥させるための水分値にも目安があり、コーヒーの場合、9～11%、もち麦は10～14%になるまで天日で干して、水分計で図りながら行っているそうだ。水分が高いとカビが出てきたり傷んだりして味が落ちることがあり、そうした点もコーヒー

ともち麦の共通部分だとわかった。

⑥農業で苦戦すること

清子さんの話によると、昔の人は勘で栽培をできていたが、今後は異常気象が常態化することでそれも通用しなくなると考えられる。それでも、昔の人の勘や知識も勉強になるし、習いに行くという。また、昔の人の勘や知識を大事にしつつ、データを見るとやはりいい結果になるという。結人舎の役割としては、農業が大変だというだけでなく、若い人達に新しい農業のかたちを提案することが大事だと考えている。

他の地域と比べて温暖な久米島では、雑草や台風に悩まされているのが現状であることが分かった。しかし、池原さん達曰く初めの収穫は感動するものがあり、「直に地を触るといふか、生きていることの実感。自然からの恩恵を感じることができる。」ということが分かった。

⑦廃棄作物の低減のための取り組みと生きがい作り

久美子さん曰く、久米島における生産者と消費者との関りは密接でなく、久美さんはもともと、役場とその解決に向けて動こうとしていた。しかし、コロナの影響で鎖国のような状況が続いた。ロックダウンで島から一步も出られず、人が入ってもこない状況だった。船も飛行機の便も半分程度になり、物流が止まって人・モノ・情報が入らない状況が2、3か月続いた。コロナの影響で飲食店もずっと閉まるため、生産者さんも売ることができない状況になった時に役場の予算をいただいて、ECサイトを立ち上げてオンライン販売を始めたという。

久美さんが生産者さんの話を聞くと、やはり、高齢化が進んでいて、作物は作るけれども売り先がないということで、農業を辞めてしまう人が出てきているのだという。久美さんはそういう人をサポートしたいと思い、生産者と消費者を繋げる取り組みを始めた。その際に、マンゴーとパイナップル（ゴールドパレル）を商品化できる生産者が何件かあったので、商品を農家さんから買い取って販売している。久美子さん曰く、農家の人、特に高齢者の方は畑に行くこと自体が生きがいで、それを辞めると引きこもりになってしまう。さらに、久米島も認知症が増えているので、社会福祉の観点からも、農家さんに農業を続けてもらうことが大切なのだという。また、家庭菜園で作物を作りすぎて余らせてしまう人も多い。例えば規格外の小さなジャガイモを掘り出した後にそのまま畑に放置して腐らせたり、キャベツも花が咲くまで収穫せずに放っておいたりしている畑をよく見かける。そうして廃棄される食品ロスを減らし、さらに肥料代だけでも元が取れるようにして農家の人々が継続して農業を続けられるように、久美さんは畑で余った作物を買い取る活動を3年前からおこなっている。そうして購入した作物を使って焼き菓子などを作り、キッチンカーで販売しているという。

⑧オンライン販売の試み

買い上げた余剰作物の販売先は、一般のかたを中心に久米島産の農作物を販売している。LINEグループを使った販売をしており、島内外から販売を受け付けている。大きな販路に載せることに比べると、人件費や運送費のコスト削減にもなる利点がある。LINEグループを始めたのは、キッチンカーを始めたときで、200人くらいの住民が参加している。久米島は人口が7500人くらいで、そのうち、キッチンカーのアクティブユーザーは2000人くらいなので、その中の200人に発信できているのは効果的だと久美子さん達は考えている。加えて、「スモールビジネスだが、パイナップルやマンゴーは入ってきて、LINEで紹介すると10分くらいで完売する」と効果は出ているとのことである。ある意味ではコロナ禍という突発的事態発生の影響もあると考えられるという。清子さん曰く、島内の人にとっては、マンゴーなどは中元に出す高級品で自分達では食べたりし

ないものであった。久美子さんはそこに目をつけ、500円で買って、500円で売ったり、小ぶりなものを役場で売ったりして原価無視であっても完売させることを優先していることがわかった。そうすることで、購入した島の人たちの手で島外の親戚や知人などに送ってもらえば、こちら側はコストが掛からないし、手間もかからないことから、あまり販売先を広げなくても島の人たちの手によって島外まで久米島の作物が広がっているという実状を知れた。

⑨キッチンカーの導入

池原さんたちがおこなっているキッチンカー販売は、一か所に決めてやっており、商工会の駐車場がその場となっている。役場との共同で販売していて池原さんたちは年間で4カ月やっている。その間は、パイナップルなどを預かって調理加工し、販売を行っている。

久美子さん達が流通に携わり始めた最初の頃は、沖縄本島や東京にも売り出すことを考えていた。しかし島内でのリピーターが多く売り上げも良かったこと、また、生産者と消費者を自分たちで把握できることから、お互いにとって安心感があり、むやみに販路を拡大するよりも現状に満足しているということがわかった。加えて、運送コストもかかるし、コロナで外に出られないという点もあるため、島内での完結がまとまっている。

久美子さん達が作っている焼き菓子は久米島のモノで作っているが、そういった地元の果物や野菜をつかったお菓子の商品がもともと久米島になかったので、冠婚葬祭で使ってもらったり、お祝い返し、香典返しで使ってもらったりしている。また、それを見た人が買ってくれるというように、広報などの労力をかけずに販売ができるという好循環が生まれているという。

⑩事業運営と地域貢献

久美子さんは認知症カフェの開催や高齢者のサポートにも力を入れている。高齢者の方は自分からキッチンカーを訪れることができないため、公民館に出向き、商品の販売を販売おこなっている。高齢者からは自分で買いたい物を選んで買えることが楽しいということで好評である。また、それを通じて地域の人々の繋がりを深めることができている。焼き菓子づくりは、池原家族総出でおこなわれており、スタッフにも支えてもらいながらやっていることがわかった。しかし、空港での販売や店舗を出しての販売はオーバーワークになるので、自分達のペースに合わせておこなっている。池原さん達のペースに合わせて制作・販売しているため、池原さん達の電話番号を知っている人しか買えないが、ローカルの強みで口コミが広がりやすい。清子さんによれば、9月は販売数が多すぎて、孫休暇を取ったほど忙しかったらしい。こうした販売方法が許容されるのがローカル販売の強みであると池原さん達は捉えている。

3) 聞き取りを通じて学んだこと、考えたこと

3年次 神谷幸太郎

今回の実習を行って、まず安村さんのお話やコーヒー農園を訪れて感じたことを書きます。コーヒー農園に入ってすぐ鶏などの鳥が至る所にいることに驚きました。趣味で飼っているのかと思いましたが、実際は蝸牛といった害虫の駆除や鶏糞を利用するためだと知り、発想が素晴らしいなと感じました。またコーヒーの木と木の間のスペースを活用して、他の作物を植えていると聞き、効率的に栽培を行っているのだなと感じました。安村さんへの聞き取りでは、沖縄でコーヒー栽培が始められたのは三、四十年前、本格的に始まったのはここ十年くらいと自身が考えていたよりも最近のことで、安村さんは久米島におけるコーヒー栽培の先駆けなのだと思います。

意外だと感じたことは、皮をむいたり、乾燥させたりといった収穫後の作業のほうが栽培や収穫よりも大変だということです。大変にさせる理由として、不安定な天候に左右されながら天日干しすることの難しさというものがあるのだと分かりました。次に結人舎への聞き取りから感じたことを書きます。まずもち麦の利点として、簡単に食に取り入れられること、栽培時期が冬なので夏の暑い時期や台風を避けることができること、過度に手がかからないことなどの理由があることがわかりました。もち麦を天日干しする時、久米島の潮風を受けてミネラルが付加され、それがもち麦をおいしくさせるという話を聞き、自然に任せた方法はコストを削減することの他にこういった効果をもたらすことがわかりました。そして、久美子さんの流通に関する話からライングループを用いた販売というのは、コロナ対策もコスト削減も行える良い方法だと感じました。また、高齢の生産者から生産物を買取ることで、高齢者にやりがいを感じさせ引きこもりや認知症を防ぐという福祉面でのサポートも行っていることが印象に残りました。最後に焼き菓子づくりは無理しない程度に、自分たちのペースで行うという話がいい働き方だなと思いました。今回の実習を通して、安村さん、結人社から貴重なお話を聞くことができ良い経験ができました。

2年次 上原三空

しらせコーヒー園 安村さんについて

安村さんの話を聞いて感じたことは、農業をすることの大変さと楽しさだった。例えば、コーヒー栽培をする前に行っていたシークワサーなどの果物を育てていた時期のことである。毎年来る台風の影響で被害がでてきたり、カミキリムシなど害虫に悩まされたりすることから試しに植えていたコーヒーが実を付け、新しい目標や実践が生まれた例がある。また、コーヒー栽培を始めてから最初の収穫時や脱穀の時に皮むき機が無くて一つ一つの実を手作業で皮を剥いたという大変さがあった。しかし、国頭の農家さんや精米機のメーカーさんとの交流を通じて改善していった過程に、達成感や人との繋がりが広がっていくことで課題を解決していく様が農業の楽しさであり、難しさと感じた。

久米島でのコーヒー栽培を実際に見て感じたのは、新しいものへの挑戦だった。今までされてこなかったコーヒーという新しい商品の栽培や、それを通じて新しい環境づくりの全てを自分達の手で造っている現状に私が過ごしている環境との違いを感じて驚いた。私も安村さん達を見習い、様々なことに挑戦しようと考えた。

結人舎について

結人舎の池原さん達の話聞いて私は、地域の人との関りが深いことや家族で共同作業をしていることが家族愛や人との繋がりを大切にしているように感じ、感心した。理由としては、池原久美子さんが久米島での生活を決めた理由に池原茂一さんの体調が悪い時に食の仕事をしたと考えてそこから派生し、もち麦栽培を始めたという話や、高齢の農家さんと消費者を繋げるための活動を行っていると聞いたからである。

池原茂一さん話の中で、収穫量や降水量、日照時間などをすべてデータ化することで毎年どれくらいの収穫が見込めるだとか分かるというスマート農業に今まで自分達がやってきた勉強は意味があるものだと感じた。農作業をする前までの職業の知識がもち麦栽培に役立っているという風に聞いたのがその理由である。また、池原さん達の聞き取りでは、今まで培った知識や勘を地域の周り近所の人から聞き、さらに、自身で勉強して農作業に活かしているというふう聞き取れので、自分から学びに行く姿勢を見つめなおすきっかけになった。

2年次 幸地彩

コーヒー農園 安村さんについて

久米島でコーヒー栽培がおこなわれていると聞いたことはなかったため、最初にお話を伺ったときは久米島で作れるということへの驚きが最も大きかった。

しかし、どのように栽培されているのか実際に農園に連れてもらおうと、久米島だからこその環境と栽培方法、さらに安村さん方が考えて整えた環境を含めて、他の地域との差別化という点からも、とても興味深いものだった。

また、整えた環境だけでなく、現在不足している要素についての研究や新たな知見を取り入れるために島外やハワイへ足を運んで交流したり、同じ目標を掲げる他のコーヒー農園との協力だったり、よりよくしていくために行動し続ける姿に感銘を受けた。

様々な取り組み、それに伴う経験から現在の久米島コーヒーの姿があるということが今回の農園見学、聞き取り調査によって理解することができた。安村さんがコーヒーの知識がゼロの状態から始めて、来年以降の商品化へ向けて動き続けている姿に深く感銘を受けた。

結人舎 池原さんについて

もち麦の栽培だけでなく、島内で需要と供給を結びけた仲介としての活動や、キッチンカーを使ったお菓子の製作と販売を行うことで、地域の品物を地域に還元することが可能となり、地域の活性化にもつながっている。弱みであるはずの久米島の大きいとは言えないコミュニティが、密接に関わることができるという強みとなることがとても興味深かった。

久米島は父の実家があり、私にとってもなじみ深い地域であったため、今回調査に参加することができてとても嬉しく思っていた。しかし、今までのように帰省してゆっくりと楽しく過ごして帰るだけの視点とは大きく異なり、久米島という地域の利点を探すことでどのように他との差別化が行えるのか、そこで生活を行うには何が必要であるのか、ということを考えながらお話を伺うことで、見えていなかった魅力がとても多いことに気がついた。

島内巡検

①久米の五枝のマツと土帝君

説明

もともとは、トゥーティークン(土帝君)を祀った時に植えられた松であることが分かった。トゥーティークンは中国における土地の神様であるが、久米島においても農耕の神様として祀られている。

感想

実態としては、祀られているトゥーティークンよりも傍にある久米の五枝のマツにフォーカスが置かれている。久米の五枝のマツはきちんと枝や幹に人の手が加えられ、景観の維持や整備に力を入れている



ことが印象に残った。文化資源に捉えられるものの、文化を大切にするか資源部分に着目するのか二つでジレンマが生まれているのかと考えた（上原）。

②宇江城城跡

説明

宇江城城跡では陶磁器をはじめ、多くの遺物が発掘されていることから、交易の要所であったことや中国との関係が深かったことが考えられる。また大型製品が発掘されたことから有力な按司が支配していたことも伺える。そして、宇江城岳には軍事施設が置かれることが多い。これは宇江城が標高の高い位置にあり、島全体を見渡せるためであると考えられる。

感想

宇江城から見える景色が良く、特にはての浜は綺麗に見え印象に残った。また宇江城岳がグスク時代から現代まで、軍事的に重要な場所であるというのが面白いと感じた（神谷）。



③具志川城跡

説明

まず具志川城跡の周辺には川が多くあり、これを利用した棚田があったが戦後途中から廃れていった。かつてはグスクの東側と西側に城下村があり、一の郭から村跡が見える。次に、グスクの正面には安山岩のトートー石がある。これは6月ウマチーの「グシクヌブイ」の際に、君南風が座する石のことである。また神酒石という君南風が拝む石もある。そして、具志川城跡では中国や東南アジアの陶磁器をはじめとして、古銭、金属製品、グスク土器などが出土している。これらの遺物からは海外貿易が盛んに行われていたことがわかる。具志川城跡の北面は寄港するには良い場所で、そのため城が築かれた。城内から出土した陶磁器の釉薬が被熱していることから、火災があったこともわかる。最後に、具志川城の近くには出城があり、これには敵襲に備えるといった目的があった。

感想

トートー石や神酒石から具志川城跡が祭祀において重要な場所であったことがわかった。面白いと感じ点として、陶磁器の観察によって火災などを窺うことができるのは興味深いと感じた。また、具志川城跡には、よくよく探してみると遺物である陶磁器の破片が落ちており、昔の陶器を触ることができるかもしれないというのは魅力的だと思った（神谷）。



④トートー石

説明

君南風が6月ウマチーの際に使う台座が城壁の前に置かれている。トートー石は石灰岩台地で作られた具志川グスクのなかで唯一安山岩の岩で形成されており、君南風のための台座としてこの場所まで持ち込まれたものではないかと考えられる。同じように城壁やグスク正門跡にも安山岩が使われているという（上原）。



⑤神酒石

説明

君南風が拝む拝所の一つ。
御神酒をそのなかに入れてノロが飲む、酌み交わすといった儀式を行う。
案内をしてくれた久米島町立博物館学芸員の砂川さん曰く、宇江城城跡や具志川城跡も、すでに廃絶している場所であるにもかかわらず、いまだに拝所となっていることから、グスクはまだ生きていたとのことだった（上原）。



⑥太陽石(ウティダ石)

説明

肩の高さ位？ある大きな石。堂之比屋がそこに立ち、日の出を観測し、作物の種付け時期などの決定に関わったとされる場所。
感想：観測結果や観測方法なども残っていないらしいが、どのように観測結果を生かしていたのか疑問に思う（幸地）。



⑦君南風殿内(チンペードウンチ)

説明

建物自体は 1970～80 年代に建てられ、賽銭箱もあり神道風。久米島の賽銭箱は多分ここだけ。しかし国家神道の場としての設備であり、君南風と直接的に関わるものではない。位牌とヒヌカンもない。庶民の生活、信仰に都合がよかったのでは。現在もウマチーや豊年祭が行われる祭祀の場であり、博物館で保管されている君南風の勾玉などはそのたびに祭祀の場に戻る。同じく仲地にグワッチャ(蔵下)があり、仲地ノロがウマチーを行う。

感想：久米島で最も篤い信仰の場であるが、神道風になる前の姿に興味がある（幸地）。



⑧上江洲家住宅（石垣殿内）

説明

具志川間切の地頭代を排出してきたエリート一族の昔ながらの沖縄住宅。立派な石垣が特徴で、石垣殿内とも呼ばれている。

県内最古の国指定重要文化財（建造物）であり、現在はきれいな瓦葺きだが、建設当初は茅葺きであり明治期になってから瓦葺きに改装され現在の形になった。

殿内小：宝物殿のこと。近世琉球王国においては、瓦葺きに対する制限は厳しかったが、国王からの拝領品を保管するために建設当初から瓦葺きが許された。

門：敷地内から見て左側、外から見て右側が来賓専用利用された正門。敷地外から見て左側の門は女性や子どもが利用する側門、正門の利用は当主などに限定された。

ヒンプン：ヒンプンは通常、竹垣によっては閉じられているが、嫁を出す時と出棺の際は竹垣を取り外して敷地を出る。ここを通過して家から出たら、もう二度と戻れないことを示している。

ヒンプンの裏に竹竿を立てるための細長い筒があり、掲げられた旗によって来客の有無がわかるようになっている。正門から仏壇までの一直線上に安山岩の石があり、風水的な意味があるとされている（上原）。

⑨仲地のトゥーティークン（土帝君）

感想

私有地の畑にポツンとあるような感じで置かれている。祈りの対象であると思われるが、置かれている状態や設置場所などからは、それはあまり窺えない。

仲地は島内でも古い集落と砂川さんからも聞いていたが、トゥーティークンは設置当初からこういった扱いなのか、それとも昔と現代で地元住民のなにかしらの変化があったのか気になった。また、宗教的な意味をあまり見出せないという点で言えば、久米の五枝のマツと似ていると感じた（上原）。



⑩マア

説明

マアは久米島のマジムンとされており、『仲里村史』に記載されている。マアは川の淵や川の深いところに生息しており、見た目は小さい子供にそっくりであるという。

感想

久米島は水資源が豊富であることから、水に関する妖怪の話が生まれたのではないかと考えた（神谷）。



⑪天后宮（ブサドー）

説明

天后宮は中国の航海安全の神、天妃（媽祖）を勧請して祀っている。仏壇には飲み物などが置かれており、現在でも祭祀が行われていると考えられる。

感想

この建物は沖縄風のものでした。ここでもお供え物があり、誰が行っているのか関心を持った（神谷）。



⑫兼城集落

説明

兼城は村落の構造上、古い村であることがわかる。豊年祭の際は、兼城御嶽で獅子舞が行われる。またこの兼城御嶽に隣接した一帯には、具志川間切蔵元跡がある。

感想

兼城は御嶽やその近くにあるノロ殿内など村落の構造が、沖縄の昔ながらの村の構造をしており、興味深かった（神谷）。

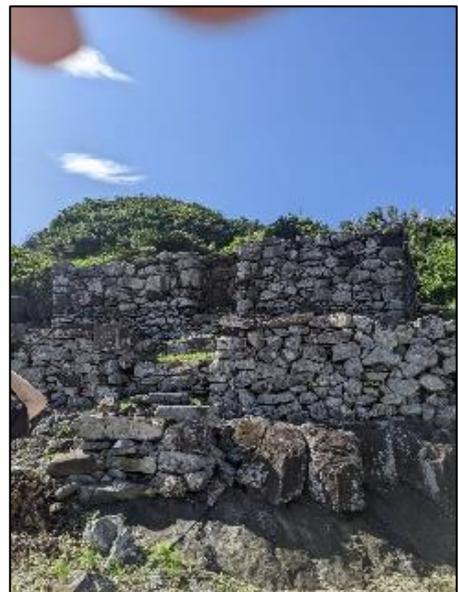
⑬島尻の石墓説明

説明

石積みのお墓。正面には海があるため、風葬から洗骨などを考慮しても場所がよかったのではないか。おそらく島尻集落の集合墓だと考えられる。

感想

仲里間切蔵元跡の相方積みの石積みとは異なり、特徴的な野面積みで構成される。役所と庶民の違いなのか（幸地）。



⑭石切り場

説明

空港とミーフガーの間あたりにある石灰岩の採石場。宇江城城跡、具志川城跡の石垣の平たい石はここから切り出し、運び込まれた。切り出す技術、山へ運ぶ手段などはわかっていない。

感想

海底遺跡のような独特な雰囲気がとても面白かった（幸地）



おわりに

最後に、今回の現地調査を通じて明らかとなったことを整理したい。

まず第1に、久米島における新しい農業の大きな可能性である。作物価格の低迷や販路拡大の難しさなどのため、沖縄県における農業経営、特に離島における農業経営が厳しい状況にあることは周知の事実である。その中であって今回調査させていただいた両企業は、若い世代がイニシアチブをとって、もち麦やコーヒーといった付加価値の高い新しい作物を導入することで状況を打破しようとしている。SNSの積極的活用や島外の仲間との情報交換、グローバルを見据えた経営戦略などは、若い世代ならではのアイデアと行動と言えよう。一方で、こうした新しい農業への取り組みは、若い世代の行動力だけで可能となっているのではない。聞き取りの中にもあったように、彼らは新しい農業を導入するに際して、久米島の土壌や地形や気候などを把握しようと努めているが、それは地元住民や農業経験のある高齢者との交流によって実現されているのである。その意味では、本プロジェクトの課題である「農と文化をめぐる多世代交流」が、現場レベルでも実践されていると見ることができる。新しい農業への取り組みと地域共同体との関連からもう1つ付け加えるならば、結人舎がおこなっている余剰農産物の買い取り事業も注目し得る。聞き取り調査の中にもあったように、同事業は、高齢者の生活の質を維持するための社会福祉的な目的でおこなわれている。しかし地域共同体という次元から見れば、民俗知識の保有者であり伝承者である高齢者が健康で活動的に存在し続けることは、民俗知識と経験知の安定的継承を下支えすることに繋がる。これはまさに地域共同体の持続的発展を可能にする不可欠な条件であり、そうした点からもより評価されるべきである。このような取り組みが今後久米島の文化と社会にどのような影響を与えるか、社会人類学の立場からも非常に興味深い問題である。

第2に、文化・社会研究の現場として久米島がもつ潜在力の高さである。久米島は、1つの島に高島と低島の2つの性質を備えるという地理的特徴をもち、歴史的には琉球王国の対中国外交における交通の要衝としての役割を果たし、考古学的には琉球列島における稲作受容を考える上で非常に重要な地域として位置づけられるなど、南西諸島の他の島々と比べても非常にユニークな特徴をもっている。こうした特徴はそれぞれ関連しあいながらその時代時代の人々の生活や社会や文化に影響を与え、また逆に人間側からも影響も受けているのであり、その相互関連性を明らかにするためには、地理学、歴史学、人類学その他の学問との協働が不可欠である。逆に言え

ば、久米島は様々な学問が協働できる学際研究の場としても高い可能性を秘めているのである。
以上、今回明らかになったことをさらに掘り下げるべく、今後とも調査を続けていきたい。

謝辞

結人舎の池原茂一さん、池原清子さん、池原久美子さん、しらせコーヒー園の安村猛さん、安村翔太さんには、農場見学から聞き取り調査まで長い時間を割いていただいた。特に学生の拙い質問にも根気強く真摯にお答えいただいたことは、学生にとっても自信につながり、報告書を書き上げるまでの大きな励みとなっていた。指導教員として改めて感謝申し上げる次第である。また久米島博物館の砂川暁洗学芸員には、最新の知見を交えながら久米島の遺跡や史跡について説明・案内していただいた。限られた時間の中で巡検をおこなうにあたって、この上ない助けとなった。ご協力に感謝したい。その他、琉球大学同窓会久米島支部の皆様をはじめとして、多くの人に支えられながら実現できた久米島調査であった。ここに記して深く感謝の意を表すものである。