



市長とランチミーティング 51
 沖夢紫のブランド化、生産拡大を目指して
 第51回「市長とランチミーティング」は平成26年11月20日(木)に「沖夢紫生産農家」の
 皆さんと行われました。

中山市長 ランチミーティングにご参加頂きましてありがとうございます。沖夢紫(おきゆめむらさき)生産農家の皆さんは「石垣島甘しょ生産組合」でランチミーティングに参加して頂いた時以来ですね。前回に比べて生産量もだいぶ増えてきていると思います。沖夢紫(甘藷【かんしょ】)については私も非常に期待を持っていては私非常に期待を持っています。八重山の農業として大きな柱ができるのではないかと考えています。

会員 今回、石垣市甘しょ協議会委員及び沖夢紫生産者の皆さんで10月22日から24日の3日間、宮崎県・鹿児島県を視察して参りました。私たちは沖夢紫を石垣市でブランド化したという事で、先進地である鹿児島・宮崎で視察を行ってまいりました。宮崎ではJAの大塚さんの所を視察してまいりました。収

穫機や、各農家がどのように芋を植え、収穫し、どういう過程でJAに納めているのか等を現場で見に来まいりました。宮崎では地域を挙げて、昔ながら代々受け継がれてきている流れの中で甘藷が農業の中で位置づけられています。鹿児島県の種子島にある西之表市では、一次加工をしている企業が2か所あり、その中の西田農産では組織的な農業を進めていました。宮崎の代々受け継がれていっているやり方を日本型農業としたら鹿児島はアメリカ型農業で組織的に産業化されたものになっていました。どちらも長所・短所ありますが、今回の視察で様々な事を感じることができました。

会員 宮崎では「やまだい甘藷」というブランド芋を作っていて、地域を挙げて40年以上の芋作りの歴史があり、この畑に行っても畑の状態が

生産が上がった場合には、導入するのも一つの方法なのではないかと思えます。

農政経済課長 石垣市が望んでいるのは、キビの収穫後から夏植えの間に芋を栽培していき、畑を休ませるのもいいが、キビ農家の所得向上につながる安定した農業経営ができるのではないかと、今このことを模索し協議しています。

今回の視察を踏まえてアンケートを取っていますので、生産から出荷、一次加工、二次加工までの意見も協議し、今後どうしたらいいのか模索していきたいと考えています。

農林水産部長 現状ではキビは700ヘクタール、芋が7ヘクタールの生産面積となっています。当面は20ヘクタール、30ヘクタールを目指していくという話なのですが、農家の所得向上も当然ですが、赤土流出防止を目指している大きな施策になりますので、まずは目先の20ヘクタール、30ヘクタールを目指して頂きたい。加工以外にも生で売れ

一緒に、徹底してマニュアル化されているなど感じました。そして各農家が貯蔵庫を持っていて、このあたりが石垣ではまだ真似できない部分だなと感じました。また今回、宮崎では農機具メーカーに勤めているメンバーも視察に参加してもらって先進地で使っている農機具についても見てもらいました。農家にとって農機具は意外と分かりにくい部分が多く、情報も不足しています。収穫したあとの芋カズラの処理についても課題として勉強になりました。鹿児島県の種子島では「安納芋」農家を視察してまいりました。安納芋は1kgあたり400円前後で販売されていて、鹿児島では安納芋を主体で生産を行っています。元々は建設会社を本業としていた企業が「安納芋」の生産も兼業で始めたところ年間1000トン生産し、

るのが一番いいので、ゾウムシ対策も沖縄県にお願いしていきます。現在、ペースト状の物を作る加工施設は、どのようなものがあるのかも含めて委員会検討しているところだと把握しています。その目標が20ヘクタール、30ヘクタールなので、その次のステップが何かを考えないといけないですね。

会員 以前、読谷村でも沖夢紫を取り扱おうとしていたが、色が安定しない・日持ちしない

去年は農産の売上が本業を超えたということで今後も生産を増やしていくという話でした。その企業の加工施設は石垣の農協よりも規模が大きくて驚きました。大規模な生産、加工などは石垣ではすぐに真似できないところもありますが、ブランド志向で芋を売っている部分では私たちが学ぶべき所が多くあり勉強になりました。



いという事で取り扱いをやめたそうです。しかし、先日行われた「芋の日の講演会」で読谷村の担当者から「沖夢紫を学校給食に使っている」と聞ききました。前年度学校給食で使用して、今年度も増量して使う話を聞きました。久米島ではネーミングを変えて生産・販売を始めているそうです。沖夢紫は一時、沖縄の農家から見捨てられた印象もあります。美味しいものは美味いという事でまた見直されつつある芋なのです。

中山市長 話をお伺いして沖夢紫が非常に可能性を秘めた八重山の新しい産業になる可能性がある作物だということに十分理解できました。行政としても制度的な補助事業等を活用して、加工施設の充実なども一緒になって検討して進めていきたいと思えます。今日はありがとうございました。



会員 このキュアリング室というのが非常に便利で、最大1年間収穫した芋を保管する事ができます。輪作で一気に

収穫や、各農家がどのように芋を植え、収穫し、どういう過程でJAに納めているのか等を現場で見に来まいりました。宮崎では地域を挙げて、昔ながら代々受け継がれてきている流れの中で甘藷が農業の中で位置づけられています。鹿児島県の種子島にある西之表市では、一次加工をしている企業が2か所あり、その中の西田農産では組織的な農業を進めていました。宮崎の代々受け継がれていっているやり方を日本型農業としたら鹿児島はアメリカ型農業で組織的に産業化されたものになっていました。どちらも長所・短所ありますが、今回の視察で様々な事を感じることができました。