

「立ち上がる農山漁村」選定案概要書

取組分野：【食】、【交流】

1. 都道府県、市町村 沖縄県^{たまぐすくそん}玉城村
2. 事業者名 (株)たまぐすく
3. 取組みの名称 沖縄の主幹作物「さとうきび」を生かした村づくり
4. 取組概要等

概要

沖縄本島南部の東側に位置する玉城村は、眼下に真っ青な太平洋、全長2 kmにわたる真っ白な砂浜などの豊かな自然と風光明媚な景色に加え、沖縄での稲作の発祥地・受水走水(うきんじゅはいんじゅ)や、国指定重要文化財の糸数・玉城城跡等のグスクが残る歴史ある農業を基幹とした村である。古くから沖縄のさとうきびは、地域経済を支える重要な農産物として位置づけられており、一時期に比べ作付面積・収量ともに半減したものの、その重要性は今も変わっていない。

玉城村では、地域資源を活用した村づくりを模索していたとき、「かつて、沖縄の各集落にあったサーター屋(家畜を動力とした小規模の黒糖工場)では、さとうきびの搾汁を自然発酵させて自家製酢を製造していた」という話をヒントに、「さとうきびを活用した地域興し」に取り組むこととした。

商工会の補助事業等を活用し、研究を重ね、多くの村内商工業者が株主となり「株式会社たまぐすく」を設立、平成15年3月「たまぐすく村のさとうきび酢」として商品販売に至った。村内の農家への契約栽培による徹底した原料管理に加え、沖縄の地酒である泡盛を酢酸菌の発酵に用いるなど、地域資源の活用こだわった新たな製造手法の開発により、他の健康飲料酢よりミネラル分を多く含み、さとうきびと泡盛が織りなす甘くまろやかな風味は、調味料や素材としての需要も多い。パッケージは、「青い空に広がる緑のさとうきび畑」をイメージした地元の原風景と合致したものとし、名称も一目で地元をPRできるネーミングとした。

また、原料が「さとうきび」という元来持つインパクトに加え、成分分析結果をもとに他の健康酢との差別化を図りながら、積極的に特産品フェアやセミナーに参加し、販路拡大及び商品のブランド化など、今後の事業展開について研究を重ねている。これらの活動の成果の一つとして、同名が縁で姉妹町村を結ぶ三重県玉城町の老舗しょうゆ醸造元が「たまぐすく村のさとうきび酢で作ったごまドレッシング」を開発販売したことで、両村の産業交流も深まっている。

活動の規模

項目	H12	H13	H14	H15	H16
生産量			1,400	29,000	25,000(予定)
解説	生産(熟成)量(kl)				
売り上げ			1,000	12,000	15,500
解説	(千円)				
雇用者数			3	9(6)	10(6)
解説	()はパートで再掲				

活用している地域資源

玉城村内で生産されているさとうきび

同じ製造過程を経ても、さとうきびの品種の違いで色合いや薫り、味が異なり、それぞれを楽しめることも特徴の一つである。特にオガサハラ種は、砂糖原料としての栽培は行われておらず、「たまぐすく村のさとうきび酢（トパーズ）」の原料として完全な委託栽培により原料確保を行っているため、生産が限定される。

琉球泡盛（発酵に必要なアルコールとして使用）

さとうきびの搾り汁に酢酸菌を加え発酵させる課程においてアルコールを必要とするが、「たまぐすく村のさとうきび酢」は、沖縄特産の泡盛にこだわることで、味覚の上でも食材として優れた商品特性を有する。

地域活性化のポイント

地域資源の活用にこだわった村おこしとして商品化された「たまぐすく村のさとうきび酢」を、今後、更に消費者の評価が得られる商品として育てることで、さとうきび農家の生産意欲の向上、商品による健康志向の高揚、地域の中老年層の雇用拡大等に繋がっていくものと確信している。

また、玉城村内においては、スーパーや商店だけでなく、海辺のカフェ、レストラン、給油所等で**村内限定特価にて販売されており、まさしく玉城村の特産物として認識された地域活性化に寄与する地域コミュニティビジネス事業である。**

事業の今後の展開方向

「たまぐすく村のさとうきび酢」は、管理の行き届いた地元玉城村産さとうきびに、沖縄特産泡盛を加えて発酵させるため、その自然な甘さとすっきりとしたまろやかな味わいがあり、本来さとうきびが持つカリウムやマグネシウム等のミネラル含有量が他の醸造酢に比べて高く、また、抗酸化作用を持つポリフェノールも多く含まれていることから健康飲料として、調味料や食品としての優れた商品特性を有している。

この商品を今後、更に発展させていくためには、消費者が今最も求めている安全性の開示、つまり原材料の生産農場、生産工程、使用肥料や農薬の有無、製造工場、製造工程などを消費者に開示することを、生産・製造者としての責務と位置づけ**トレーサビリティの導入推進を行うこととしている。**

また、**さとうきびによる新たな商品の開発（醸造酒や各種ドレッシング、きび酢を利用した健康ドリンク）に取り組むとともに、村内にある県立玉城少年自然の家と連携した黒糖製造の体験学習、発酵食品館、さとうきびを生かした食材によるカフェなどの関連事業を展開**することで、玉城村の景観を活かした、農業から観光までの幅広い地域づくりに貢献することを目標としている。



ルビー トパーズ