

「立ち上がる農山漁村」選定案概要書

取組分野：【女性・若者の力】【交流】【知的財産】

1. 都道府県、市町村 おおぎみそん 沖縄県大宜味村
2. 事業者名 笑味の店（大宜味村農山漁村生活研究会）
3. 取組みの名称 おじい・おばあの智慧を生かした地域ブランドづくり
4. 取組概要等

概要

元々は名護出身で学校管理栄養士をしていた店主が、世界有数の長寿の村である大宜見村に移住し、地元の元気な「おばあ」たちと交流を深める中、地域で守られてきた島野菜、郷土料理の良さを伝え残したいという強い思いから平成2年に「笑味の店」を開店した。店の看板メニューである「長寿膳」には、独自の香りや色、ぬめり、苦みなど、強い個性を放つ島野菜の魅力を味わえる15種類以上の料理を詰めている。

店の経営に際しては、村内の高齢者や若い女性を雇用しているほか、WWOOFに制度にホスト登録し、全国、外国からも研修生を受け入れている。長寿の村に、新しい視点を持った若い人材が入ることは、店、高齢者、村民、研修生それぞれの刺激となっている。

また、村の特産品であるシークワサー（沖縄在来みかん）に早くから着目し、村民がもっとその価値を認識するようにと商品開発を進めてきた。それまで、シークワサー商品と言えば、ジュースやゼリーなど、果汁のできるものに限られていたことから、他の商品開発に取り組んだ。絞ったエキスで伝統菓子・アガラサー（蒸しカステラ）を作ろうと試みたところ、酸や余分な水分が邪魔をした。試行錯誤を重ねる中で発見したのが、搾汁残さ物を用いることであり、これによりアガラサーの他、シークワサーの爽やかな香りと色を生かした餅、麺、ちんすこう、アイスクリームなど、多くの製品が生まれた。この製法は平成19年度に特許を取得している。

活動を続ける中、シークワサーには発ガン抑制成分などが含まれることがわかり、県内外から注目を集めるようになった。最近ではシークワサー果汁やウコン、ニンニクなどをブレンドした調味タレ「笑味タレ」（平成18年に商標登録）が全国に流通するようになった。これは口コミで評判が広がったもので、インターネット上で購入者同士がレシピを情報交換するサイトがいくつも立ち上がるなど、全国にファンが広がりつつある。

上記の取組みに加え、食育とグリーン・ツーリズムも積極的に推進しており、店舗隣に体験施設を整備し、県内外、老若男女を問わず、収穫や料理の体験教室を実施している。

活動の規模

項目	H14	H15	H16	H17	H18
生産量	800	10,000	10,000	12,000	44,800
解説	単位：本 笑味たれ生産本数				
売り上げ	960	1,200	1,300	1,400	3,600
解説	単位：万円 加工品+料理				
来客数	8,000	10,000	10,800	11,600	30,000
解説	単位：人（売上げ金額からの推定数）				
雇用者数	5	5	5	7	10
解説	単位：人 パート含む				
イベント回数	6	6	4	4	4
解説	単位：回 産業祭、ゴールデンウィークイベント				
イベント参加者	1,800	1,800	2,400	1,800	4,000
解説	単位：人				

活用している地域資源

- ・シークワサー加工商品
シークワサー

- ・長寿膳

ういきょう、ンジャナ（ホソバワダン）、ハンダマ（水前寺菜）、カンダバー（サツマイモの葉）、イバラノリ、タピオカデンプン、もずく、ウコン、パパイヤ、ホテイ竹、もちきび、サツマイモ

- ・収穫・料理体験

芭蕉の葉、仏草華、くずうこん、店のまわりでとれる海・山のもの（タコ、貝類、海藻、小魚、ツワブキ、イヌタビユ、サクナ、ベニバナボロギク）

地域活性化のポイント

個人経営の小さな店ながら、旅行会社と連携し、大人数のツアー旅行者を受け入れており、公民館を会場に旅行者と村の高齢者が長寿弁当（「長寿膳」をコンパクトにしたもの）を一緒に食べ、ふれあう機会を設けている。また、食後には、地元高齢者がガイド、司会、接客を担当し、畑や集落の散策を行うなど、地元住民ならではのもてなしがツアー客に好評を得ている。また、これらのガイドは有料であり、地域の高齢者の雇用を創出していることに加え、ツアー客の喜ぶ顔が高齢者のやりがい、いきがいを産んでいる。

90歳、100歳になっても、畑仕事や製品加工、旅行者案内を続け、1人暮らしが可能な元気な高齢者は村の宝であり、生きがいをもって生涯現役で働く高齢者達が「長寿の村」を支えている。

そんな長寿の村に存在する「笑味の店」に、県内、全国、海外から観光客や研究者が数多く訪れ、シークワサーを中心とした村の特産品が商品として広まるなど、地域で暮らす人達を元気づけ、村の活性化に貢献している。

事業の今後の展開方向

医食同源を生活の中で力強く実践してきた村の「おばあ」たちの暮らしと知恵を伝える商品開発を目指している。

サクナやハンダマ（水前寺菜）、イチヨーパー（ういきょう）といった島野菜は、沖縄の風土に合い、育てるのにも手間が少ない。そのため、高齢者の生産にも無理が無く、また、島の高齢者は経験や知恵から、育て方や特徴を熟知している。長寿の村を支えてきたこれらの野菜を材料にした商品をつくるため大型乾燥機を購入し、乾燥した島野菜を用いたドレッシングやふりかけなどの商品の展開に向けた活動を始めている。

現在、村には「そんなにたくさんつくっても仕方がない」と休耕している畑があるが、この商品が動くようになれば、土地も雇用もこれまで以上に動かすことができると期待されている。

長年、「おばあ」たちと関わる中で、その元気の源が畑仕事にあるということを感じてきたからこそ、実現したい商品開発であり、長寿という財産を、次の世代につなげていくことを目指して活動を続けていく。

