

【坂下水産①】

8月30日（土）

<体験学習内容>

集合	4時30分	泊いゆまち 駐車場集合 漁連にて受付、長靴・帽子の貸与	10分
プログラム説明	4時40分	競り場へ移動、 プログラム説明（LB 諸見）	5分
競りの説明	4時45分	競りの説明 當山 清範 代表取締役	10分
競り開始	5時00分	競りの見学	60分
加工場見学	6時00分	加工場へ移動、見学 當山社長より加工場の説明	60分
終了	7時00分	解散	

<取組説明内容>

- ・生魚の競りを見学してもらうことで、フードチェーンの中の流通を学んでもらった。
- ・競りの後に、加工場を見学し、フードチェーンの中の加工について学んでもらった。
- ・那覇の魚市場は衛生管理面で問題がある。その問題を解決するため、糸満漁港内への移設が計画されている。



當山社長の説明を聞きながら加工場を見学している様子

【トロピカルファームたまぐすく 花野果村】

8月30日（土）

<体験学習内容>

バス到着	9時20分	花野果村到着 大城社長に同乗していただき、会議室へ移動	
会議室へ到着	9時30分	バスへの待機場所指示 LB諸見	
プログラム説明	9時40分	資料による説明 LB諸見	5分
講師挨拶	9時45分	自己紹介と施設説明 大城浩明 代表取締役	5分
受入施設の取組説明	9時50分	大城浩明 代表取締役 花野果村での取り組み等について	30分
体験学習準備	10時20分	トイレ・着替え・移動など	10分
体験学習①	10時30分	畑の見学	30分
体験学習②	11時00分	脱穀体験	60分
片づけ	12時00分	トイレ休憩	10分
試食	12時10分	とうなちんそば、玄米おにぎり 試食	40分
意見交換会・質疑	12時50分	大城浩明 代表取締役（進行：LB諸見）	10分
バス出発	13時00分	上原養鶏場へ移動	

<取組説明内容>

①取り組みを始めた動機

- ・生産者と消費者のコミュニティを形成したいという思いから。

②業種の抱える問題

- ・地域特有の農産物（琉球野菜）がなくなってきている。

③問題解決のために取り組んでいること

- ・「琉球野菜」の生産・加工・販売に取り組んでいる。
- ・琉球野菜を使った食品開発にも力を入れている。（トーナチンそば、うちなーおやき、など）
- ・無農薬・減農薬を心掛けている。

④苦勞していること、消費者に期待すること

- ・地元の食材を買うようにしてほしい。



大城社長から畑の説明を受けている様子



とうなちんの脱穀体験の様子

【上原養鶏場】

8月30日（土）

<体験学習内容>

バス到着	13時30分	上原養鶏場到着	10分
プログラム説明	13時40分	L B 諸見	5分
講師挨拶	14時45分	自己紹介と施設説明 上原 肇 代表	5分
受入施設の取組説明	13時50分	上原 肇 代表 上原養鶏場の取り組み等	20分
養鶏場見学	14時10分	養鶏場、販売所見学	50分
意見交換会・質疑	15時00分	上原 肇 代表（進行：LB 諸見）	10分
バスへ移動、出発	15時10分	レポート説明、次回体験学習の予定連絡 L B 諸見	40分

<取組説明内容>

①取り組みを始めた動機

・高崎山の猿が、エサの残留農薬によって奇形サルが生まれるようになり、その後エサを変えたら奇形サルが生まれなくなったという話を聞いた。その話を聞いて鶏も飼料に影響されるのではないかと考えた。

②業種の抱える問題

・消費者が、機能性のある卵や黄身の色の濃い卵を求めるようになってきている。しかし、それが本当に健康な卵とは思わない。

→機能性のある卵を産ませるためにはエサを調整するので、親鳥の健康を害する。それが本当に安心安全な卵とは言えないと思っている。

③問題解決のために取り組んでいること

- ・親鳥が健康であれば卵も安全であるという認識の元、健康な親鳥を育てるために努力している。
- ・直売所に来るお客さんに安全性について説明する。

④苦労していること、消費者に期待すること

・直売と仲卸では卵の値段が全然違う。直売が増えれば利益があがる。直売を増やして利益を上げられるようにするのが理想。

- ・消費者は、メディアの情報に影響されないで自分で考えて食品を選んでほしい。



上原代表が親鳥の内臓について説明している様子



養鶏場の見学

【農業生産法人あらぐさ】

8月31日(日)

<体験学習内容>

バス到着	8時50分	農業生産法人あらぐさ 到着	
プログラム説明	9時00分	L B 諸見	5分
講師挨拶	9時05分	自己紹介と施設説明 前田 順光 会長	5分
受入施設の取組説明	9時10分	農業生産法人あらぐさ の取り組みについて 前田 順光 会長	30分
体験学習①	9時50分	野菜の収穫、生で試食(モロヘイヤ、うりずん(豆)、オクラ)	20分
体験学習②	10時10分	植え込み体験(ししとう、ゴーヤー)	40分
体験学習③	10時50分	土のペーハー調査、	10分
休憩	11時00分		10分
講義	11時10分	作物が適する環境について説明	10分
移動	11時20分	堆肥工場へ移動	10分
堆肥工場見学	11時30分	説明 前田 順光 会長	30分
バス出発	12時00分	農業生産法人あらぐさ出発	40分

<取組説明内容>

①取り組みを始めた動機

- ・農薬と肥料に頼らない、安心と安全な有機野菜の生産と供給を形成していきたいと思ったため。

②業種の抱える問題

- ・大量生産・大量消費の世界になり、化学素材を多用した農資材によって、生命の循環の法則が破棄されてきている。自然の法則に沿わない、農薬を使用した農法が一般化している。

③問題解決のために取り組んでいること

- ・食品廃棄物の再資源化を図って、地球と人間にやさしい循環農業を地域より形成している。具体的には生協から排出される生ごみを資材にして、堆肥を作っている。
- ・食品廃棄物からの堆肥を使用して土壌づくりをし、循環型農業を実践している。

④苦労していること、消費者に期待すること

- ・将来沖縄から全国に向けて循環型農業の発信基地を作りたいと思っている。農協や物産公社から沖縄の農業に関する発信はしているものの、有機型及び循環型の農産物の発信は皆無である。



植え付け体験の様子



前田代表の講義の様子

【沖縄協同青果】

9月6日（土）

<体験学習内容>

集合	6時00分	琉球大学	
バス出発（琉球大学）	6時05分	資料配布と説明 LB長谷川	
バス到着	6時50分	中央卸売市場到着 バスへの待機場所指示 LB福島 学生の誘導 LB長谷川	
プログラム説明	7時00分	LB長谷川	5分
講師挨拶	7時05分	自己紹介と施設説明 津田氏 他	5分
中央卸売市場見学	7時10分	沖縄協同青果 案内	50分
講義	8時00分	名嘉 清 常務取締役	30分
意見交換会・質疑	8時30分	（進行：LB長谷川）	10分
バスへ移動、出発	8時40分	農連市場へ移動	20分
農連市場見学	9時00分	沖縄協同青果 案内	30分
バスへ移動、出発	9時30分	読谷農業生活研究会へ移動	

<取組説明内容>

②業種の抱える問題

- ・台風被害は避けられない。台風でも競りは行う。
- ・沖縄県民はもともとあまり野菜をたべていない。

③問題解決のために取り組んでいること

- ・沖縄県内の学校給食では、地場産を使うように推進している。

④苦勞していること、消費者に期待すること

- ・農家の方への感謝の気持ちを忘れないでほしい。
- ・インターネットが普及し、流通が多様化している。



競りの様子



講義の様子

【読谷村生活研究会】

9月6日（土）

<体験学習内容>

バス到着	10時30分	波平公民館到着 バスへの待機場所指示 LB福島 学生の誘導 LB長谷川	5分
プログラム説明	10時35分	LB長谷川	5分
講義	10時40分	仲村渠 光子代表 そらまめ味噌の作り方など	30分
体験学習	11時10分	ゆし豆腐作り開始	110分
試食	13時00分	ゆし豆腐試食	30分
意見交換会・質疑	13時30分	(進行：LB長谷川)	10分
片付け	13時40分		20分
バスへ移動、出発	14時00分	読谷出発 レポート説明、次回体験学習の予定連絡 LB長谷川 ※穀物チームは波平公民館に残り試作品の作成	60分
バス到着	15時00分	琉球大学到着、解散 穀物チームを迎えにバス出発	60分
バス出発	16時00分	波平公民館出発 ※穀物チームのみ	60分
バス到着	17時00分	琉球大学到着、解散 ※穀物チームのみ	60分

<取組説明内容>

①取り組みを始めた動機

- ・おじい、おばあから受け継がれてきた読谷の良さを味にして伝えていきたい。
- ・空豆を原料としたみそは戦前から県内で広く造られていたが、最近はほとんど造られなくなった。読谷では戦後も大切に継承されている。

②業種の抱える問題

- ・継承者が少ないこと。

③問題解決のために取り組んでいること

- ・読谷村で作られている作物（紅芋、そら豆、サトウキビなど）を利用したお菓子作りをして販売したり、お菓子作り体験・郷土料理体験・紅芋収穫体験の場を提供したりしている。

④苦労していること、消費者に期待すること

- ・そらまめ味噌を作るときに必要な機会が壊れてしまったが、すぐに機会を購入できるような状態にない。
- ・伝統お菓子を継承して行ってほしい。



仲村渠代表より説明の様子



沖縄伝統料理のゆし豆腐

【グリーンフィールド】

9月7日（日）

<体験学習内容>

バス到着	8時20分	グリーンフィールド到着 バスへの待機場所指示 L B福島 学生の誘導 L B長谷川	
プログラム説明	8時30分	L B長谷川	5分
講師挨拶	8時35分	自己紹介と施設説明 屋比久 義夫 工場長	5分
受入施設の取組説明	8時40分	屋比久 義夫 工場長 グリーンフィールドでの取り組み等について	30分
工場見学	9時10分	工場見学	20分
意見交換会・質疑	9時30分	屋比久 義夫 工場長（進行：LB長谷川）	10分
バスへ移動、出発	9時40分	泊いゆ街へ移動	40分

<取組説明内容>

①取り組みを始めた動機

- ・新鮮で、安心・安全なカット野菜を食卓へお届けしたい。手軽に野菜を食べてもらいたいという思いから。

②業種の抱える問題

- ・有機野菜全般に言えることだが、いい野菜は虫がつく。しかし消費者は虫がついている野菜を好まない。そのため葉っぱを一枚一枚見て虫がついていないか確認している。

③問題解決のために取り組んでいること

- ・自社・契約農場による産地直送により、新鮮で安全な顔の見える野菜を使用している。
- ・衛生管理を徹底している。
- ・新鮮な野菜を届けられるように、早朝から加工してその日のうちに出荷している。

④苦労していること、消費者に期待すること

- ・品質を担保できるように、労働者の賃上げも考慮している。



工場内見学の様子



屋比久工場長より説明の様子

【坂下水産】

9月7日（日）

<体験学習内容>

バス到着	9時50分	泊いゆ街へに到着	
プログラム説明	10時00分	L B長谷川	
講師挨拶	10時05分	自己紹介 當山社長	
講義	10時10分	當山 清範 代表取締役	30分
販売体験	10時40分	店頭に出て販売体験	80分
意見交換会・質疑	12時00分	當山 清範 代表取締役（進行：L B長谷川）	10分
バスへ移動、出発	12時10分	琉球大学へ移動	

<取組説明内容>

①取り組みを始めた動機

- ・消費者に新鮮な、おいしい魚を食べてほしいという思い。

②業種の抱える問題

・那覇の魚市場は衛生管理面で問題がある。その問題を解決するため、糸満漁港内への移設が計画されている。

- ・鮮魚の流通は価格の変動が大きく漁師の負担が大きい。

・刺身の色が変わってくると、まだ食べられるのに売れなくなる。そのため、海外では一酸化炭素を使用して発色させて販売している。これは日本では食品衛生法で禁止されている。

③問題解決のために取り組んでいること

- ・なるべく新鮮な魚をお客さんに提供するようにしている。
- ・色が変わってきた魚は串揚げにして加工し販売している。
- ・漁業保護のために生魚を安全に保存できる新しい技術を導入したい。

④苦労していること、消費者に期待すること

・新鮮な魚を食べて、本当の魚のおいしさをわかってほしい。回転寿司の寿司が本当のお寿司とは思わないでほしい。



競り場の説明の様子



漁船の説明の様子

(3) 食文化の継承・発展活動の推進

・情報誌の作成と配布

農業漁業体験の様子を情報誌としてまとめた。沖縄県内で配布し、沖縄県の食のフードチェーンについて理解を深めてもらいます。



ごちそうさまの精神を育む食育活動事業



平成26年度フードチェーン食育活動推進事業

平成26年度フードチェーン食育活動推進事業
ホームページ：<http://www.landbrains.co.jp/shoku/>
Facebook：<https://www.facebook.com/GochisousamaSeishin>



発行：ランドブレイン株式会社
運営：NPO法人食の魂
監修：琉球大学ヘルス・ツーリズム研究センター
協力：有学舎社様様士
農事生産法人有徳会社あらくさ
沖縄協同産直株式会社
社団法人国際オーガニックテクニカル協会
農事生産法人有徳会社グリーンフィールド
販下米産株式会社
農事生産法人トピカルファーム花野農村
読谷村産直村生活研究会
那覇市産直市場地区協同産直協議会
稲島工業株式会社

沖縄の食について知ろう

2011年度の日本全国の食料自給率は、39%で沖縄県は23%と低く、サトウキビを除けば食料自給率は6%とされています。また、沖縄県の肥満率は男女ともワーストで、かつて健康長寿の県と呼ばれていた長寿率も2010年には、男性30位、女性3位と落ちてしまいました。その理由は後進社会、自動車優先社会、ファストフードやコンビニチェーンの多用による食の欧米化、などが原因と言われています。

食用油、ハンバーガー、フライドチキン、シーチキン、ポーク缶詰、ステーキ、等の消費量が全国1位という、戦後の沖縄県の食生活が人々の健康を蝕んでいる事実を、私たちは重視して学び、戦前の沖縄の人たちの食生活がいかに健康であったのかを知らなければなりません。そして、その伝統的な食料を知り、安心・安全で健康的な美味しい食の実現を回るための知識と知恵、それを実践している生産・加工・流通・販売に携わる人たちの現場と、食卓の向こう側を知ることが大切だと考えます。

食品の生産から食卓に至るまでのフードチェーンにおける食育活動を琉球大学観光産業学術ヘルスツーリズム研究センターの学生とともに学ぶ

生産 → 加工 → 流通 → 販売 → 食卓

いつも何気なく食べている私たちの食生活ですが、その向こう側では、高齢化に悩む農家の急激な減少や残留農薬、産地偽装、食品表示の問題、TPPによる低価格な輸入作物の脅威、など、今まで消費者はあまりにも生産・加工・流通・販売の現場のことを知らなさ過ぎたのかもしれない。最近では、6次産業化=1次×2次×3次産業という言葉やフードチェーン(食品の1次生産から販売に至るまでの食品行程)などのキーワードが注目されています。

今までは、大企業による大量生産・大量消費のグローバルフードチェーンが主流の社会でしたが、これからの沖縄の食生活は「小さなローカルフードチェーン」すなわち小さな生産者による「あたい小(グワァー)」(自給自足的な家庭菜園)で採れる伝統的な野菜や生まれ育った土地で採れる作物への感謝「身土不二」「一汁三菜」「地産地消」「医食同源」「スローフード」などの食育を実践することが求められているのです。まずは、沖縄の食について知るから始めましょう。



1

2

生産者に会いに行こう

坂下水産株式会社



沖縄県は日本国内で唯一、近海漁業で一年を通してマグロ類の水揚げがあります。沖縄の生鮮マグロの漁獲量は、全国3位となっています。

坂下水産株式会社は、県内屈指のマグロの仲買業者であり、県内マグロブランド「沖縄美ら海マグロ」のブランド構築化に向けて積極的に取り組んでいる先駆者でもあります。今回は、マグロ類をはじめとして、エビや海藻、多種多様な小魚までを扱う県内屈指の魚市場である那覇市泊魚市場でのセリを見学してきました。早期5時より始まるセリの準備は、明け方の2時頃から始まり〜水揚げされた大量の魚が所狭しに並べられています。セリは威勢良くスタートし、見学した私たちはセリのスピードの速さに圧倒されました。銀り落とされた大型の魚は、すぐに隣の加工場に移され、手際よく解体され「いゆまち」の店頭にあつという間に並べられました。

今回私達は販売体験も行ってみて、消費者の生の声を聞くことができました。



上：那覇市泊魚市場の鮮魚売り場。マグロが並ぶ。右：那覇市泊魚市場で販売されるマグロの切り身。



3

農業生産法人 有限会社あらぐさ

農業生産法人有限会社あらぐさの社名の由来は、雑草のことで、踏まれても踏まれても生命に萎れずに生きている草にちなんで命名したとのことです。20年前から自然農法、有機農法を学び実践してきたという前田順光さんの理念は、

1. 地球と人間にやさしい循環農業を地域より形成すること
2. 農薬と化学肥料に頼らない、安心・安全な有機野菜の生産と供給をすること
3. この農法の思想を体系的に確立し、これを全県的に普及すること、と明快です。

おきなわ生協の創設メンバーで沖縄の有機農業の先駆者でもある前田さんは、生協の推進を有機堆肥化し、それをもとに有機野菜を生産し、生協に卸すという循環型半自然農法を実践しています。

こうしたあらぐさの農園の野菜は、雑草や微生物と共に無農薬、無施肥で栽培された、美味しい野菜本来の甘味がしました。



上：西島町の農園で有機野菜を生産する学生たち。右：ももへんが有機野菜を販売する農業生産法人有限会社あらぐさの前田順光さん。



4

食の現場を知ろう

有限会社相卵土



本島南部の糸満にある有限会社相卵土では、約1万羽の採卵鶏を養っています。代表者の上原さんには、「丈夫で健康的な鶏を育てて、そこから産まれる卵を安心してお客様に食べていただけるように、さまざまな工夫をしています」と熱く語ってくれました。

養鶏場の敷地には備長炭が敷き詰められ、餌に与える水にはアルカリ電解イオン水を使い、オリジナルの発酵飼料(低脂肪・低カロリー・食物繊維が豊富)を開発し、鶏の腹に優しい体内環境の改善を目指した飼育を日々心がけているそうです。

また、白色レッグホーン、ボリスブラウンのほかに鳥骨鶏や珍しいペルー原産で青い卵を産むアローカナ、興美酒地鶏なども飼育しています。

鶏舎に隣接する卵の直売所には、びっくりなほどに卵を直売買求める客が来るほど地域で人気があるようです。これからも、健康的で美味しい卵を提供していただけるように、頑張って欲しいと思います。



上：鳥骨鶏と珍しいペルー原産の鳥骨鶏。右：養鶏場の採卵鶏舎。



5

農業生産法人 有限会社トロピカルファーム 花野菜村



上：糸満市の「トロピカルファーム」で育てられた「アロカ」の花。右：花野菜村の直売所。左：花野菜村の直売所。

南城市の興武島近くにある農産物直売所の「花野菜村」は、沖縄の伝統野菜や珍しい産物を販売している直売所として有名です。代表取締役である大城浩明さんは、「売りたい、買いたい」という沖縄のお年寄りが自分で作った野菜を販売して、帰りにはその費用で別の農家の野菜を買って帰るといった古くからの習わしを、地域資源として大切にしています。そういう意味では「消費者は神様ではない」のです。

自ら有機農業、減農薬、無農薬の農園を持ち、

パパイヤ、ヤマン、クワイモ、タカキビ(高粱)、キウイモなどを栽培し、南部農林高校や沖縄大学と連携開発した「沖大菜」などの栽培・研究も行い、6次産業化ボランティアとしても活躍している人で、地域の交流の場を積極的に創出しています。

農業体験学習や民泊体験などのグリーンツーリズムにも取り組んでおり、まさに八面六臂の活躍とパワーの源は、地域の人々との賑やかな交流の中にあるのだと感じました。

6

食を体験しよう



上：沖縄県中央卸売市場のセリ市場の野菜を体験
中：魚と野菜の調理
下：魚と野菜の調理、調理師が説明している

地域で生産された農水産物は、魚のセリ市場や野菜の卸売市場で仲買人にセリにかけられ、相場が決まります。そして、セリ落とされた魚や野菜・果実はホテルや飲食店、学校給食センター、スーパー、コンビニ、病院などに選ばれます。野菜・果実などは、生産者から中央卸売市場などに集荷され、鮮りや相対などによって仲卸業者などに買い付けられた後に加工業者などによって洗浄・カット・包装・表示ラベル貼付されて出荷されて小売業者を通じて消費者に届けます。最近では、直売所やネット通販などに生産者が消費者に直接販売する市場も活性化しています。仲卸業者の沖縄協同青果株式会社ではセリの仕方のノウハウを教えていただきました。

7



また、今回視察体験研修で尋ねた、農業生産法人有限会社グリーンフィールドでは、沖縄県内のスーパーマーケットにカット野菜を収めている企業で、自社農園の減農薬の野菜をISO2200を取得した工場での徹底的な衛生管理のもとに、洗浄、カット、品質検査、包装、出荷の一連の作業を行っています。消費者の食の安心・安全を確保するには、髪の毛一本でも絶対見逃さないスタッフの心構えと設備がいかに大変なものか理解できました。この他にも、坂下水産株式会社の協力で那覇市泊魚市場で鯉りの見掌や、マダロ中落ちとり体験、直売所での販売体験をしました。沖縄伝統料理実習では徳谷村農漁村生活研究会の指導による「ゆし豆腐作り」「解凍ナベパーラー豆腐作り」に挑戦し、食材の高温や、先人の知恵を学ぶことができました。



上：徳谷村農漁村生活研究会の協力で、ゆし豆腐作り
中：解凍ナベパーラー豆腐作り
下：マダロ中落ちとり体験

普段、ほとんど料理をしない大学生たちの中には、居酒屋でバイトをしている学生が大活躍するという、食に何らかの仕事で携わっていることがいかに教育で大切なことなのかを体験できました。

8

食を味わおう



上：食料品と調理師の協力で、ゆし豆腐作り



イタリアのスローフード運動やフランスの味覚教育の活動、日本の食文化教育など、全世界で伝統的な地域の食文化を大切に、継承教育を未来に伝えていくという気運が高まっています。このことは、近年の食品表示偽造、産地偽装、食中毒問題などがコンビニ、スーパー、ファストフードなどの食のグローバル化による問題でもあります。簡単に安く美味しいものが手に入りやすく、消費者がそうした食品を求めた結果、労働力の安い発展途上国と言われる国々での原料や加工の輸入に頼らざるをえなくなり、その食品や原料を保存するために多量の保存料や添加物、農薬、化学肥料などを投入することになったのです。今や、日本人の糧となる食文化として大事な味噌、醤油、豆腐の原料となる大豆も、90%以上が輸入大豆となってしまいました。家畜の飼料となるトウモロコシや大豆もほとんどが輸入のものです。



こうして食文化の「地産地消」や「身土不二」の理念は失われつつあるのが現状です。また、共働きや自動車中心の現代社会においては食の旬や由来などを家族とともに楽しむ時間もとれなくなってきました。人々は、ITの発達によってPCやスマートフォンに向かう時間を惜しみ、インスタント食品や簡単な外食で食事を済ませてしまう傾向にあります。出来合いの惣菜を買ってきて電子レンジで温めるだけ、といった家庭の主婦も増え、魚のさばきや旬の野菜や魚や肉の目利きもわからない人が多くなったのも事実です。こうした現状を踏まえ、私たち琉球大学ヘルスツーリズム研究センターでは、採れたての野菜やマグロ、作り立てのゆし豆腐、ふかしたての紅芋などを味わってもらい、食の成り立ちや食文化の歴史や背景、伝承を学びました。伝統的な食文化を知る事は、生産現場の苦労を知ることもになります。大切に食を噛みしめて味わうことが、生産者の経済効果に繋がることにもなるのです。

MESSAGE

私たちから皆さんへのメッセージ

- 食に係る人に対する感謝の気持ちをもっ
てほしい
- 食育に関心を持っている人を増やしたい
- 地域の食文化を大切にしたい
- 食に対する正しい知識を身につけてほしい
- 農林水産業の現状を理解してほしい
- 栄養バランスに配慮した食生活は大切だ
- 食品に対する基本的な知識を学ぼう
- 食品の安全性を守るための取組みを
学んでほしい
- 沖縄産の食材を使おう



9

10