



新規参入で切り拓く！ 地域の可能性と新しい農業

～「よそもの」が持つ新たな視点による6次産業化を取材～

東京から名護へ移住！ 沖縄でしかできない6次産業化で 地域の魅力を伝えていく

● 東京

● 沖縄

①



① 芳野さんが運営するカフェ「Cookhal」の人気メニューは、やんばらの野菜や自家製ベーコンがプレートに並ぶ「エッグベネディクト」。土曜日9:00～11:00の限定メニュー。

② 旬の野菜を使ったピクルス。野菜の良さが最大限に引き出されるよう、カットの仕方や詰め方など試行錯誤を繰り返してできた商品。Cookhalなどで購入可能。

②



農業生産法人
株式会社クックソニア
代表取締役
よしの ゆきお
芳野 幸雄さん (45)

1970年生まれ。東京都出身。2003年に沖縄県名護市に移住して農業を始め、2009年に自身が代表を務める農業生産法人(株)クックソニアを設立。新規就農者からなる団体を設立し、地域の飲食店や企業らと連携したプロジェクトをスタートさせ、地域の6次産業化に取り組んでいる。



夢を持って始めた農業
でも現実には厳しかった

芳野さんは、東京で農産物などの流通に15年間携わり、自分で作った野菜を自分で値段を決めて売りたいと考え退職。新規就農を決意した。「農業を始めるなら一年中農業ができる暖かい地域でと考え、沖縄へ下見に行つたところ、市場には見たことのない野菜があり、これを東京に持って行けば売れそうだと閃きました。見渡せば畑も多くあり、僕には沖縄で夢が広がっていくが見えました」と芳野さん。

新規就農者を受け入れてくれる研修先も見つかり、名護市に移住して農業を始めるが、収入はほぼゼロに近い状態からスタート。農家としてやっていけるようになったと実感したのは、沖縄に移住して5～6年経ってからだったという。

「地元」のイベントに参加し、自分たちが作ったものを食べてもらう努力をしながら地域に馴染んでいくうちに、農業は絶対一人ではできないものだと感じました」と芳野さん。

自身の経験も踏まえ、後に続く新規就農者にノウハウを提供するなどサポートして、専業農家を増やしていくために、芳野さんは「沖縄畑人(はるさー)くらぶ」を立ち上げた。



新規就農者をバックアップ
してくれる「沖縄畑人くらぶ」

芳野さんが2009年に立ち上げた「沖縄畑人くらぶ」に参加するには条件が2つある。ひとつは、世襲でなく新規就農者であること。もうひとつは、既存のオリジナルメンバーのところで1～2年研修した後に、農家として独立していること。現在6期目を迎え、県内外からの新規就農者15名が参加しているが、これまで辞めた人は一人もいないそうだ。「目標をしっかりと共有しているので、とにかく壊れないものができているかな」と芳野さん。

その目標とは、利益性の高い農業を営んでいくために、除草剤は使わない、土壌消毒はしない、化学肥料も農薬もできる限り使わないなど、安全性の高い野菜作りを行い、自分たちで営業して直接流通を増やしていくこと。

「参加しているメンバーがいい野菜作りを目指してお互いに支え合い、刺激し合えば、農業がもっと楽しくなる」と芳野さんは期待を込めている。



前職は会社の営業、経理、SE、デザイナー、ライターなど様々な面々が集まる「沖縄畑人くらぶ」15人のメンバー。平均年齢は35歳。



株式会社Kaito
代表取締役
かわもと まさかず
河本 雅一さん(40)



河本さんはパン屋を経営。「やんばる畑人プロジェクト」の応援店として、やんばるスパイスを使ったパンを製造。



「やんばるスパイス」。料理研究家の渡辺玲(あきら)氏をアドバイザーに迎え、国産では難しいと言われていたカレー粉製造に挑戦して完成した商品。



「やんばる畑人プロジェクト発 やんばるスパイスカレー」。2015年2月に県内のローソンで8千食限定で発売。知名度を高めた。



沖縄北部の「やんばる」と呼ばれる地域は、南部に比べて酸性が強い土壌。果実栽培に適したこの地で芳野さんたちは、うりずんまめ(四角豆)や島オクラなどの野菜栽培に励む。



「絶対農業なんてやらない方がいい。覚悟がいる。だけど、よっぽど覚悟してやってやれば、必ずいいことがある」と芳野さんは笑顔で話す。

生産者、飲食店、加工業者が 取り組み始めた6次産業化

「沖縄畑人くらぶ」の人数が増え、農作物の生産を増やしていく中、地元の飲食店オーナーたちから「もっと地元の農産物を取り入れたメニューを提供したい」という声を聞いた芳野さん。それまでは、地元への貢献と言いつつ、自分たちで作った野菜のほとんどを県外に出荷していたが、その声をきっかけに考えが変わったという。芳野さんは、「やんばる(沖縄北部の地域)に来ないと味わえない」というコンセプトを立て、地域の農家と飲食店、加工業者が手を組み、生産から商品開発、加工製造、販売までを行う「やんばる畑人プロジェクト」を立ち上げた。2011年の立ち上げから応援店は徐々に増え、今では37の飲食店やホテルがプロジェクトに参加している。

沖縄だからこそ可能な モノづくりで挑む

プロジェクトで芳野さんがまず取り組んだのは、沖縄県産の素材で作る、純国産のカレースパイスミックスだ。ターメリックはウコン、トウガラシは島トウガラシ、ジンジャーは島シヨウガに置き換えられることに気が付き、沖縄県産の素材を58%使用した「やんばるスパイス」が完成した。販路は、このスパイスをメニュー化しているプロジェクトの応援店のみ。ブームに終わらない商品にしているためには、地元の人に愛される商品でなければならぬと考えた。「様々な団体の代表やプロジェクトのリーダーをやらせてもらってますが、僕が今こうやっていられるのも、地元の人のおかげ。これからは、恩返しをしていきたいと思っています」と芳野さんは語る。



農業生産法人 株式会社クックソニア
沖縄県名護市名護4607-1 なごアグリパーク内
TEL:0980-43-5895 <http://cooksonia.net/>

※なごアグリパーク:2016年度にはレストランと観光農園が新たに完成し、「健康・美容・長寿」をテーマとした複合施設としてオープンする予定。



地域のもを食べて幸せに なってもらおうプロジェクト

やんばる畑人プロジェクトで取り組む活動の中には、地元産の米の地産地消を促進していく取組もあった。農家の高齢化により全盛期の10分の1以下まで生産が落ち込んだ名護市羽地(はねじ)地域の米について「羽地水稲生産部会」の農家23人と連携を図りながら栽培に着手。収穫された羽地米は、プロジェクトの応援店(飲食店)で、ライスサラダやシークワーサーを使った酢飯など、様々なアイデアメニューとして提供された。

「やんばる畑人プロジェクトの最終的なゴールは、『やんばるはおいしい』という地域ブランドを確立して、全国的に知名度を高めることで、地域の食にかかわる事業者全体が豊かになることです」と話す芳野さん。

プロジェクトの活動は、2012年度 農林水産省 フード・アクションツポンアワードにおいて審査員特別賞を受賞している。



2015年7月下旬 伊勢丹新宿店の催事で、やんばるの野菜や加工品をプロジェクトメンバー(左:渡具知さん、中:小泉さん)と共に販売する芳野さん(右)。