



「若者に夢を与えたい」と語る大城さん

農協経済連の職員だった大城さんが就農したのは1999年。大学の専攻や職場での担当も畜産だったが「畜産は多額

の初期投資が必要だから」と野菜の栽培を始めた。農協の指導を受けながら慣行栽培でスタートさせたが、半年後には有機栽培に転換。「農薬を使いがら効率を上げていく従来の農業とは違う農業にチャレンジしたいという思いがあった」からだ。

2004年4月に有機農産物の認証制度がスタートしたこともあり、大城

大城憲幸さん(南城市)は農業を始めて7年目。有機農業にチャレンジし、いくつかの苦労も経験したが、現在はインゲン、かぼちゃ、とうがん、オクラ、ゴーヤなどを栽培し、軌道に乗せている。沖縄のがんこ村グループの若手ホープの一人である。

あなたの産地に
同いす！
がんこ村産地
紹介レポート
沖縄の若者に夢を与えたい！
有機農家のチャレンジ



がんこ村新聞



発行所
株式会社 がんこ村
大阪市淀川区西中島 7-1-3-203
電話 06 (6307) 3597
FAX 06 (6307) 3598
編集者: 坂井田節 青山浩子

さんのもとには「作ったら買うよ」という注文の声が方々から集まったが、簡単ではなかった。最初はキャベツ、レタスの栽培が中心だったが、虫が発生し、植えた苗の3割しか出荷できないこともあった。買い手に「注文分すべては出荷できない」と連絡しても「どこから買ってもいいから量をそろえてほしい」と言われたこともあった。

そうした折、大城さんは大八産業の玉城克明営業部長と出会った。大八産業はネッカリッチ資材を生産農家に販売すると同時に、生産農家の作った農畜産物を集荷し、流通させている企業。大城さんは玉城営業部長から「まず、経営の柱になるような作物を作ったら」とインゲンを勧められた。いまから4年前のことだ。

この時からサンネッカEも使っている。「即効性のあるタイプの資材ではないが、数年使ってみて、木が強くなっ



てきた感じがする」と大城さん。2005年には寒波が襲い、周辺では収穫量が例年の60〜70%というインゲン農家もあったが、大城さんは例年以上の収穫量をあげた。

インゲンを含め、農産物はすべて大八産業に出荷している大城さん。大八産業に集まった農産物は有機農産物の宅配業者、健康食品の卸業者などに納品されている。

「沖縄から出て行った若者の中には、将来の展望が描けず、帰りたくても帰ってこれないという若者もいる。こういうやり方をすれば農業でもやっていけるということを若者に示したい」と張り切っている。

「がんこ村」という言葉、聞いたことがありますか

味と安全にこだわったネッカリッチ農法による農畜水産物のブランド。ネッカリッチ農法とは、常緑広葉樹の樹皮をバイオマス変換技術で抽出・精製した木酢液を軟質炭素粉末に吸着させた「サンネッカE」(農業用)、「ネッカリッチ」(畜産用)を共通資材として用いた農法のことです。

この新聞では、「がんこ村商品ってほんとどう違うの?」という疑問にお答えするため、生産者ががんこ村商品を扱うスーパーなど、ユーザーさんの生のお届けします。

サンエーの中西淳専務



小売店は 心強い応援団!

(株)サンエー
(本社：沖縄県宜野湾市)



沖縄県内で55店舗のスーパーを展開するサンエーでは、鶏肉と卵にネッカリッチ商品を使っている。卵には「いきいき健康卵」、鶏肉は「いきいき健康鶏」という独自ブランドを付け販売している。

このコーナーでは、ネッカリッチ商品を扱っているスーパー・量販店などを訪ね、流通現場の最前線の様子や、消費者のネッカリッチ商品に対するご意見などを紹介していきます。



「色がきれい」と評判のいいレバー(上)と消費者の健康志向とともに取り扱いが増えてきたという「いきいき健康卵」(下)

サンエー大山シティ店の鶏肉コーナーでは、精肉を始めレバー、鶏ガラにもすべて「いきいき健康鶏」のシールが貼られている。「臭みがない」、「この鶏肉を食べると」もうほかの店では買えない」とお客さんの評判も高い。大山シティ店の伊志嶺弘一総合店長は「消費者の健康志向が高まっていることもあって、白玉は特売してもかつてのように売れなくなりました。当店でも通常の白玉より、『いきいき健康卵』の取り扱いが増えてきました」と話す。

同社がネッカリッチ商品を取り扱うようになったのは10年前。最初は鶏肉からスタートした。中西淳専務取締役は「より質の高い商品を探していたときに、ネッカリッチを使った鶏肉のことを知りました。試食などを繰り返して」と話す。安全な原料を使って、健康に育った鶏であるかどうかは、レバーの色をみるとすぐにわかるという。毒素や汚れが溜まりやすいといわれている肝臓がきれいだということは、健康に育った証拠。それだけではない、「ネッカリッチを使った鶏肉を使ってスープを作って試食したとき、味が断然違っていました。スープの色がにがらない上に、味もよかった。やはり効果があるんだと感じました」(中西専務)。

現在、サンエーは全店舗で「いきいき健康卵」と「いきいき健康鶏」を販売している。卵は1軒の養鶏農家が全面的に納めているが、鶏肉については4〜5軒が納めており、すべての農家で鶏の飼料にネッカリッチを添加しているという。

「いきいき健康卵」(10個入り)が198円(消費税込み208円)と、決して特別に高い価格を設定しているわけでない。鶏肉も同様だ。「特殊な商品を扱っても一部のお客さんしか買っていただけません。レギュラー商品の質をボトムアップさせる商品と位置づけています」と中西専務。ネッカリッチはそうしたスーパーの要望にしっかりと応える資材だといえる。

こんなところでも
ネッカリッチ商品が!



与那原屋のソーキそば

那覇空港の近くにある「沖縄そば専門店与那原屋」。一番人気はなんと言ってもソーキそば(690円)。「ソーキ」とは、骨付きの豚あばら肉のこと。じっくりと煮込んだあばら肉はまったく油っぽくなく、一緒に付いている軟骨もコリコリ。使われている豚肉には飼育時にネッカリッチが使われています。沖縄にお立ち寄りの方、おすすめです。



ネッカリッチを使って農畜水産物を生産するがんこ村の仲間は、全国に広がっています。今回紹介するのは沖縄県です。



◆関西地区

兵庫県：卵、パレイショ、トマトなど
和歌山県：ミニトマト（ネッカパールミニ）、キュウリ、キヌサヤ、インゲン、梅など
奈良県：卵など

◆中国地区

鳥取県：お茶、卵、白ネギなど
島根県：生ラーメン、出雲そば、ミニトマト（ネッカパールミニ）、ヨーグルト、プリン、卵ドーフ、卵油、米、卵、牛乳、ピーマン、キュウリ、カブなど
岡山県：鶏肉、卵など
広島県：卵など
山口県：カステラ、卵など

◆北海道地区

北海道：牛肉、ニジマス、サーモンなど

◆東北地区

青森県：牛肉など
宮城県：鶏肉など

◆北陸地区

富山県：卵など
石川県：豚肉など

◆首都圏地区

千葉県：落花生、サトイモ、豚肉など
埼玉県：牛肉、豚肉、ネギ、ブロッコリーなど

◆関東地区

福島県：米、トマト、キュウリ、インゲン、リンゴ、糸ミツバなど
茨城県：鯉など
栃木県：牛乳、牛肉、卵、キュウリ、ナスなど
群馬県：マイタケ、キャベツなど
山梨県：卵など

◆中部地区

愛知県：牛肉、豚肉、卵、セロリ、スイートコーンなど
三重県：豚肉、ハム、ソーセージなど
長野県：エノキ、レタス、白菜、キュウリ、ピーマン、リンゴ、ニジマス、イワナ、ヤマメなど
静岡県：お茶など

◆四国地区

徳島県：ネギなど
香川県：キャベツなど
愛媛県：ブリ、ハマチ、タイ、イチゴなど
高知県：うなぎなど

◆九州地区

福岡県：ナシ、卵など
長崎県：レタス、カボチャ、パレイショ、スイートコーンなど
熊本県：牛肉、デコポン、レモン、ミニトマト、レタス、カボチャ（味平）、スナッペンなど
大分県：スイートピーなど
宮崎県：牛肉、豚肉、キュウリ、卵、ピーマン、長ナス、レタス、オオバ、ダイコン、ニンジン、サトイモ、甘藷、トマト、ミニトマト（ネッカパールミニ）、メロン、ゴボウ、スイートコーン、ゴーヤ、切り干しダイコン、日向夏、各種有機野菜、その他野菜全般
鹿児島県：ウナギ、豚肉、鶏肉、カボチャ、スナッペンなど

◆沖縄地区

沖縄県：卵、牛乳、車エビ、サトウキビ、マンゴー、パパイヤ、バナナ、レタス、トウガン、赤ピーマン、カボチャなど





大城正幸社長の子息で自社農園の管理を任されている大城正樹さん

大城有機肥料では、1970年の創業以来、有機質肥料を各地から入手して他の資材と配合・発酵させ、農家に供給してきた。「最初は、サトウキビの灰をとくき工場からもらってきていた。その工場が閉鎖されてからは、鹿児島に渡って桜島の火山灰をもらい、養分補給のために堆肥に入れていた」と大城正幸社長は語る。

同社がサンネッカEを堆肥の原料の一部に使うようになったのは5年前から。大八産業の玉城営業部長が同社を訪ねたことがきっかけとなった。「最初はこういったもののなかから約一年ほどは試験的に使っていました

ネッカリッチ生産者を支える人々 有機肥料および堆肥メーカー 大城有機肥料(沖縄県南城市)

が、だんだんと手ごたえを感じるようになった」と大城社長。

現在、同社のオリジナル堆肥「サンネッカボカシ肥(10キロ入り500円)」を使っている生産者は、100名を超える。原料は、サンネッカE以外に動物残渣、米ぬか、サトウキビの搾りかす、豆腐かす、微生物資材などを配合したもの。大城社長によると「野菜全般に効果があるが、特に沖縄で多く栽培されているマンゴーや菊にはとりわけよく効くようだ」と話す。

マンゴーの生産者によると「すす病(葉や枝、幹などの表面が黒いすすのようなもので覆われてしまう病気。光合成が阻害されるため、植物の生育も悪くなる)が発生しなくなった」、「生長の悪い木だったが大きくなった」、「葉のつやがいい」などの効果があるという、糖度もアップするという。マンゴーの糖度は一般的に14〜15度だが、サンネッカEを使うことで1度ぐらいは高くなるという結果も得られて



大城有機肥料で生産するネッカリッチE入りの肥料

いる。

もともと沖縄はサンゴ礁が隆起した島であり、土壌は決して肥沃とはいえない。「だからこそ土づくりが必要なんです」と玉城営業部長は話す。他県では山の朽木や落ち葉などを集め、バクテリアなどの微生物により分解し、土状にした腐食土や腐葉土が手に入りやすい。こうした有機質資材が沖縄では手に入りにくいこともあり、化学肥料に頼らざるを得ない部分もある。

大城有機肥料では自社農園を持っており、自社の肥料や堆肥を使ってインゲンなどの野菜づくりも行っている。同社が生産した農産物を販売するのは大八産業。土づくりから農産物の生産、販売まで――。共通の理念をもつ人々によるネットワークは、沖縄の土壌改良への大きな挑戦でもある。



沖縄取材で、訪問先のセッティングから当日の案内までお世話になったのが大八産業だ。玉城正範社長がネッカリッチ販売で創業し、現在ががんこ村生産者の作る農産物の販売まで手がける。販売は主にご子息である玉城克明部長が担当している。

車での移動の途中、玉城部長の携帯電話はひっきりなしに鳴っていた。生産者と小売業者の間にあって注目を調整している様子だったが、流通業者の苦労を垣間見た思いだった。はなやかな仕事ではないが、こういう人々の働きがあつて初めてがんこ村農産物は店頭に並び、消費者の目に触れる。忙しいなか、丸二日案内していただいたことに感謝している。沖縄の産地紹介は次号に続きます。