



6次産業化で沖縄の未来づくり

農業生産法人（株）あいあいファーム経営企画室長

農林水産省ボランタリー・プランナー

加力 謙一

私は農林水産省から、平成23年度に6次産業化ボランタリー・プランナーとして任命を受け、沖縄の農業の6次産業化に取り組んできた。農業生産法人（株）あいあいファームは、廃校になつた今帰仁村立湧川小中学校を活用し、平成23年度に6次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画（沖縄県産の小麦・米粉・大豆等を使った加工品の販売や農業体験を実施する総合的な教育ファーム事業）が認定された。その後、6次産業化推進事業を取り組せていただき、島豆腐、味噌、沖縄そば等の農産物加工施設や農家レストラン等を整備し、農村の活性化に取り組んでいる。農村観光では、今帰仁村観光協会や民泊受け入れ農家さんと連携して、修学旅行の生徒さんの受け入れに取り組んでいる。最近では、シンガポール、香港、台湾などの海外観光客のご利用も増えてきており、外国語での対応を強化している。

さて、沖縄の農業は希望の光に満ち溢れていると言つても過言ではないと思う。ただ自らの生産物や加工品の価格決定権を持たない市場へのマーケティングでは、明るい展望は見えてこないので、生産×加工×販売、いわゆる6次産業化を推進すれば必ず農業は新しい収益構造を持つた産業に転換できることを確信している。農業の最も大切なことは、地域への食糧自給を確保すること。沖縄の農業はこの課題に十分に応えきれていないと思う。正確な数字を示すことはできないが、お米の自給率は恐らく5%以下。パン、沖縄そ

ばに使う小麦は1%もない。沖縄の伝統的な食文化のベースになる味噌や醤油、島豆腐に使う大豆はほとんど生産されていない現状がある。6次産業化を通じて、沖縄の食糧自給率のアップで米、小麦、大豆の市場拡大ができる体制を作り、農業の大切な役割を果たすと同時に「儲かる農業」ができるのではないかと思っている。約50年前は島米、小麦、地大豆の生産が盛んだったことを考えると、目新しいことにチャレンジする訳でなく、元の農業の姿をめざすということだ。復帰後沖縄の観光産業は大きな発展をみせ、観光客数は順調に数字を伸ばし、2016年には、800万人も見えてきている。しかも海外の観光客も20%に達しているので、アジアの情勢を考慮するとますますこの勢いは続き、国が進めていく那覇空港の第二滑走路ができると、1000万人も十分可能な数字となると思う。ここに沖縄の農業の6次産業化の事業の大きなチャンスがあると思う。

沖縄を訪れる観光客にとって、沖縄の食を楽しむことは魅力の大きなポイントである。ところが、沖縄の食文化のありが問われていることはあまり話題になることはない。少なくとも、沖縄産のお米、沖縄産の小麦で作った沖縄そば。沖縄産の大豆で作った味噌や醤油や島豆腐をベースにした沖縄料理。お土産にはアメリカ産の小麦で作ったちんすこうでなく沖縄産であるべきだと。沖縄の観光産業に携わる方にも、この点に注目していただき、世

界に誇るべき島野菜を中心とした健康長寿の伝統的食文化を再構築することでき、沖縄観光の魅力を伝えることができるのではないか。

また沖縄農業の6次産業化を推進し、健康長寿の食文化をテコに、観光産業と連携を深めていけば、沖縄を訪れる観光客に人気の沖縄グルメはもつと深化できるのではないかと思う。アジアの都市部で暮らす観光客にとって沖縄の自然はとても魅力で、沖縄の食べ物にも興味を示している。グループ企業の（株）アメニティでも、居酒屋とビッフェレストランを運営しているが、すでに外国人観光客の利用は20%のシェアに達している。

今後もインバウンドの市場は拡大傾向にあるので、富裕層をターゲットにした沖縄県産のプレミア食材や付加価値の高い調味料などの開発は、大きな可能性があると思われる。沖縄農業の6次産業化で生まれてくる商品に磨きをかけ、インバウンド市場で商品のブランド化に成功すれば、国際ハブ空港を利用した輸出にも勢いがつくのではないかと思われる。

沖縄農業の6次産業化の成果が発揮できる農村観光の国際化をさらに推進すれば、停滞ぎみな農村の地域経済で、新たなイノベーションを起こせると確信している。沖縄の地域資源をうまく活用し、開発した商品を外国人観光客に消費していただき、買っていただき仕組み作りにこれからもチャレンジしていく。このチャレンジは、農村地域の未来づくりの一翼を担えると思う。