やんばる農業の可能性
～やんばる畑人（はるさー）※プロジェクトの取組～

対談者
やんばる畑人プロジェクト　代　表　　芳野　幸雄
内閣府沖縄総合事務局　　農林水産部長　遠藤　順也

※畑人（はるさー）：沖縄の方言で「農家の人」の意味

農山漁村の活性化の優良事例を選定する内閣官房及び農林水産省主催の第2回「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」に選定された「やんばる畑人プロジェクト」の芳野代表と遠藤農林水産部長がカフェ「クックハル」で対談を行いました。

就農したきっかけ

○遠藤部長
はじめに、この度は「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」への選定、大変おめでとうございます。沖縄では、新規就農者が近年増加しており、これは私も沖縄に赴任して驚いたことでもありますが、特に若い年代層の割合が全国より多く、また県外から移住してくる方も多いように感じています。芳野さんもそのうちの一人、県外出身ということですが、沖縄で就農したきっかけを教えて下さい。

○芳野代表
もともと農業とは無縁でしたが、有機農産物の宅配会社に就職し、野菜の生産者と交流していく中で、「こんなに元気な農家さんがいるんだ」、「農業って面白いのかな」と興味を持つようになりました。直接農家から消費者へ野菜を届ける市場外流通の仕事を通して、流通については自信があったので、自分で作った野菜を自分で売る生産・流通一体の取組により、透明性のある市場外流通をやろうと考えました。沖縄へ就農したのは偶然です。就農先を友人に相談したところ、沖縄のハーブ農家が研修生を募集していると教えてもらい、雪が降らない条件の良い地域でもあったので、一度も訪れたことのない沖縄へ移住しました。

「畑人くらぶ」設立の経緯

○遠藤部長
市場外流通では中間業者の立場が強くなりがちで農家のやる気が出ないという問題を背景に、芳野さんは、農家の手取りを確保し、自分たちの作った農産物に誇りを持ってもらいながら、彼らを仲介してカフェや直売等で世に提供していくという取組をされています。取組にあたり、周りの理解を得たり仲間集めには相当な苦労があったのではないでしょうか。

遠藤農林水産部長

○芳野代表
移住後は畑がなかなか見つからず、一人で転々としながら栽培をしていましたが、グループ農業に憧れていたこともあり、ファーマーズマーケットで若くてやる気のありそうな方一人ひとりに声を掛け、またJAにも紹介をしていただき、7～8人集まりました。そして「これからはできた野菜を売るのではなく、何をどういう栽培方法でどれだけ作るかを契約してから種を蒔こう」という直接流通のプレゼンを行った結果、ようやく皆に納得してもらい、2009年、8戸の農家で「畑人くらぶ」を立ち上げました。平均年齢32歳、全員新規就農者です。というのも、従来の農業に捕らわれず、フレッシュさを売りにして、ブランド化しようという戦略だったからです。皆の前職を活かし、例えばロゴは元デザイナーが、畑の水回りは元左官屋が、総会の資料作成は元食品会社の総務担当がという形で全部自前でやりました。2015年現在、「畑人くらぶ」は15戸までに拡大しています。

カフェ経営など様々な取組の展開について

○遠藤部長
本日は展開している事業の一つであるカフェ「クックハル」にお邪魔しておりますが、他にも沖縄科学技術大学院大学（OIST）ではカフェ「カイトプラス」を運営されていたり、地元の幼稚園への食育活動や香（かばー）祭の開催、更にはコンビニと連携して「やんばるスパイスカレー」のお弁当を販売するなど、幅広く精力的に活動されています。こうした取組についてお聞かせください。

○芳野代表
私は農業者なので、農業者がいかにして食べていけるかというのが最終的なゴールであり、これに向かって今は手探りでやっている状況です。少しでも利益を出すためには、生産だけでなく流通まで一体型に行うことで農業者の取り分を増やしたり、規格外として畑に捨てていた野菜をもったいないので仲間の飲食店で使ってもらうなどしているうちに、じゃあ自分達でお店をやって規格外農産物を使った商品を販売したら、利益が出るんじゃないかということでカフェを始めました。

芳野代表

やんばるの魅力とは

○遠藤部長
なるほど。カフェを運営することで規格外も含めた全ての農産物を活用されているんですね。やんばる産にこだわられていますが、改めて、やんばるの魅力とは何でしょうか。

○芳野代表
人が住む生活圏と商業地と山・川・海の自然と畑が全部近くにあるということです。パン屋さんと提携していて、楽しいのは、朝採った野菜をパン屋に9時に持って行き、10時にはうちの野菜を使ったパンがお店に並ぶ。これは、東京では絶対真似できません。これがやんばるの魅力です。

○遠藤部長
さきほどお昼にいただいた「やんばるスパイスカレー」も、酸味が効いていて沖縄の気候に合っており、大変美味しいです。スパイスの使い方もブラックペッパーが粒ごと入っているなど工夫が凝らされておりますが、メニュー誕生のエピソードを教えて下さい。

○芳野代表
やんばるスパイスを作る際、島唐辛子や生姜、ピパーツなど多くがスパイスとして使えることを知りました。亜熱帯の気候で熱帯地域のスパイスを栽培できると分かった時に、すごく興味が広がりました。また、知り合いに、カレースパイス伝道師という肩書きの方がいて、その方にスパイスの商品開発で配合設計を作ってもらう中で、スパイスカレーにも携わっていただき、「やんばるスパイスカレー」が生まれました。

○遠藤部長
地域の産品を使った6次産業化となると、ブランド化して、首都圏等で売ろうという発想になりがちですが、まず地域ブランドとしてやんばるブランドをしっかり確立し、やんばるに来てもらうことが大事ですね。

○芳野代表
近くには美ら海水族館もあり、そこへ年間約500万人の往来がありますが、名護は素通りされており、やんばるには美味しいもの、美しい自然、楽しいことも沢山あるのにそれを知ってもらえてない。すぐに中南部へ帰るのではなく、名護にも寄っていただき、やんばるの美味しいものを是非食べて欲しいと思います。

やんばるスパイスカレー
（カフェ「クックハル」）

今後の展望について

○遠藤部長
「やんばるスパイスカレー」の他にも、当局が実施している今年度の6次産業化加工品表彰において、芳野さんらの自家製無添加ベーコンとボンレスハムが優秀賞を受賞されました。今後の取組展開については、どのようにお考えですか。

○芳野代表
これからは、「何か新しい」ことではなく、今までやり始めたことについて、一つひとつ磨きをかけていきたいと考えています。これまで、栽培技術はもちろんのこと、食品加工の分野でも様々な有識者を呼んでご指導いただいてきたので、そこで勉強したことを自分達のものにして形に出していきたいです。「クックハル」について言うと、昨年、専門家を呼んで初めて取り組んだ食肉加工の新商品について、販売方法などを工夫していきたいです。

○遠藤部長
栽培技術の向上については、具体的にどのような工夫をされていますか。

○芳野代表
「畑人くらぶ」で月1回行っている勉強会に、元沖縄県職員の方を呼び、一緒に畑を回りながら怒られたり褒められたりと、技術を確認し合いながら、ご指導いただいています。また、我々の場合、特に技術を隠す必要はないので、各々の得意分野をメンバーで共有し高め合っています。

○遠藤部長
今回、芳野さんらの取組が「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」に選定されましたが、その後の反響はいかがですか。

○芳野代表
何よりも、メンバー自身がこれまで自分達のやってきたことが評価されていると認識でき、より結束力が強くなりました。また、全国に名前を知ってもらえるようになりました。

○遠藤部長
今後の課題としては、「やんばる畑人プロジェクト」のブランド理念や目的をメンバー間で持ち続けることなどがあげられると思いますが、いかがですか。

○芳野代表
これまで農業者の倍増、応援店100店舗、大量生産への挑戦などの目標に取り組み、いずれも順調に進んでいます。現在は、オリンピックが開催される2020年に向けた目標の策定やPRの方法、イベント企画などをメンバーで話し合っているところです。

○遠藤部長
沖縄は昨年観光客700万人を突破し、うち約100万人は外国からの方がですか、こうしたインバウンド向けの展開は何か想定されていますか。

○芳野代表
外国人観光客への対応はこれからです。まずは、県内の認知度を上げることが重要だと考えています。我々はやんばるが活動拠点であり、まずは地元やんばるの人達に商品が愛され、それを求めて訪れた人達にも「美味しいよ」と伝えられるような、見て食べてそのストーリーが伝わる商品作りを目指しています。

○遠藤部長
やはりストーリーが大事で、ストーリーがあれば地域に定着して長い間残っていくのだと思います。今後、芳野さんらの取組が県内にも広がって大きくなっていけばと期待しています。本日は、貴重なお話をありがとうございました。

選定報告の様子（沖縄総合事務局にて）

やんばる畑人プロジェクトの「農山漁村（むら）の宝」選定については、局の動き（P17）でも紹介しています。