

## ■研究調査レビュー

### 連載 奄美群島区の経営者と地域資源

#### 第4回 固有種の地域資源化

芳果園 代表 行 太市 氏

萩野 誠 (鹿児島大学法文学部)

- 本連載は、離島における企業経営には、離島独自の経営があるはずであるという仮説にしたがって、奄美群島区の経営者から離島ならではの経営についてインタビューをおこなっていく。
- 離島の経営者は、県本土の中小企業とは違って、不利な条件のもとで経営を成立させるために、離島ならではの地域資源を活用しなければ、本土企業との競争に打ち勝つことはできないからである。
- 全6回(予定)の連載のなかから、新しい離島での中小企業経営のヒントがえられればと考えている。

今回より、取材地を徳之島へ移動し、二人の事業家を紹介する。

#### ■農業の島徳之島

さて、徳之島の地理感がある方ならおわかりだろうが、徳之島は農業の島である。徳之島空港へ着陸する前に島の全貌をみることができるが、山裾にしたがって農地がひろがっている。この農地が徳之島を特徴づけている。隣の奄美大島は海岸線まで山が迫っているが、徳之島は見晴らしのいい畑地がひろがっているのである。

奄美群島区を語るときに、農業といえば、沖永良部の話題に始終することが多い。しかし、従来農業の島は、徳之島なのである。

#### ■奄美大島との対比される食糧：松本哲一氏

今回、インタビューをおこなう際に、行太市氏は、徳之島の伝統的な料理について知ってもらいたいということで、地元のお宅に招待してくださいました。それが松本哲一氏のお宅である。

松本哲一氏は、伊仙町職員を退職し、現在監査委員を務めていらっしゃる方である<sup>1</sup>。ご自宅に招待していただいて、徳之島や奄美特有の食材を賞味させていただきました。ガラリ(台湾プラ



ワーフニ・ワーシー (豚骨料理)

ム)、ワーフニ・ワーシー(豚骨料理)、葉ニンニクとホルモンの炒め煮(年越し料理)、カウル(芋かたくりのデザート)、フィーロウ(紫ササゲ)、グネン(島ミカン)のジュースなどである。説明できない食材も多く、農業の島といわれる所以を体験・賞味させていただいた。

さて、松本氏の話によると、戦後復帰前に松本氏は、名瀬市の大島中学(現在の奄美大島高校)へ進学された。このときに、奄美大島では、食糧が不足し、ソテツの実までも食べるといいうわゆるソテツ飢饉がおこったが、隣の島の徳之島では食糧不足はなかった。松本氏のご両親は、

<sup>1</sup> ご自宅に、奥様とご近所の料理の得意な横山ナミさんで島の料理をつくってくださっていた。ご馳走様でした。ここに感謝いたします。

息子のために牛の背中にサツマイモや食糧を積んで、亀津の港へ運び、寮まで食糧をおくってくださったそうである。

また、当時、大和村からきた同級生が「自分のうちは大和では一番の農家だ。米が7俵とれる。」と自慢していた。当時徳之島は米作を広くおこなっており、松本氏の自宅でも30俵以上を収穫していたために、奄美大島は貧しいところなんだと痛感したということである。

このように、基本的な地力というか、徳之島の農業生産力や地形的な優位性は、奄美群島のなかで豊かな島をつくりあげていたのである。われわれは奄美群島区を語るときに中心地の名瀬市があるから、奄美大島が豊かな島だという意識を形成しがちである。しかし、近代以前の状況では徳之島こそ、豊かな島であり、農業を語ることができる数少ない島だという点を見逃してはならない。

#### ○亜熱帯植物との出会い

萩野：先ほど昼食時にホテルで働いていらっしやったとおききしましたが。

行：当時徳之島にリゾートホテルがありましたね。東亜観光ホテルという東亜国内航空の関連会社だったんです。親会社が文飾決算で、ホテルニューオータニに売却されたんです。

萩野：なんというホテルになったんですか。

行：ホテルニューオータニ徳之島です。

萩野：ニューオータニになったときに他の会社から移られたんですか？

行：いいえ。東亜観光ホテルに当初から就職していたんです。

学生時代、先生から奄美の出身だからということで、亜熱帯の動植物についてしっかり教えてもらったんですね。それから亜熱帯に興味をもったんです。

学生時代、キクラゲの養殖をしている先駆者がいてアルバイトをしていたんです。島にもキクラゲはあるんですよ。天城キク

ラゲというのが自生しているんです。それを本キクラゲ、つまり中華料理用と勘違いして、島に自生しているキクラゲを養殖したら儲かると考えたんですね。そもそも教員になろうと思ってたんですが、気持ちが変わってしまったんですね。

萩野：それでキクラゲの養殖をはじめたんですか？

行：いいえ。本キクラゲではなかったんでだめですね。そのような島のことを産業にしようとしているということを友達に話していたら、友達のひとりのお父さんが当時徳之島町議会議長をしていたんですよ。そのお父さんから、是非東亜観光ホテルに就職してくれんか、島の特産物開発、新しい農産物を観光客に提供してほしいということで、わたしは島へ帰り、東亜観光ホテルに就職したんですよ。

萩野：学生時代はどちらへ

行：山梨の都留文科大学へいきました。

萩野：もともと出身はこちらなんですか？

行：はい、そうです。

萩野：ご実家は農家なんですか？

行：そうです。

萩野：当時だと、稲作されていたんですね。

行：そうです。

#### ○ホテル時代に育てた事業の芽

萩野：ホテルでは、すぐに特産品の開発にのりだされたのですか？

行：最初は、衛生管理者という仕事をしていました。長期滞在者の健康管理までする栄養士みたいな役割もさせられました。それでまた雑学がついて、熱帯果樹をやってみたくなりました。話をするとそれはいい、おもしろいということになり、そのときグァバやマンゴーとかに出会いました。

萩野：昼食時、栄養のことをおっしゃっていたのはこのせいなんですね。

行：ホテルのオーナーが良心的な方でしてね。

いくら高くても島の食材でお客さんを満足させるという方針でした。

ニューオータニになった結果、金儲け主義になりまして結果としてつぶれて残念でした。

萩野：ニューオータニがつぶれてから独立されたんですか？

行：はい、そうです。39歳からの出発でした。昭和57年です。

萩野：芳香園は現在契約農家もおもちだということでしたが、当時は自分ですべて生産されていたのですか？

行：そうです。ホテル時代にグァバの苗を導入したんですね。昭和51年ぐらいです。

萩野：どこに導入されたんですか？

行：私の農場にバーモントという品種を導入したんです。鹿大の農学部との協力で、伊藤先生、石綿先生などにお世話になりました。

萩野：ああ、そうなんですか。

行：その後、4～5年、サラリーマンしながら育てたら、無農薬などを友達なんかと栽培してました。

萩野：商売はうまくいったんですか？

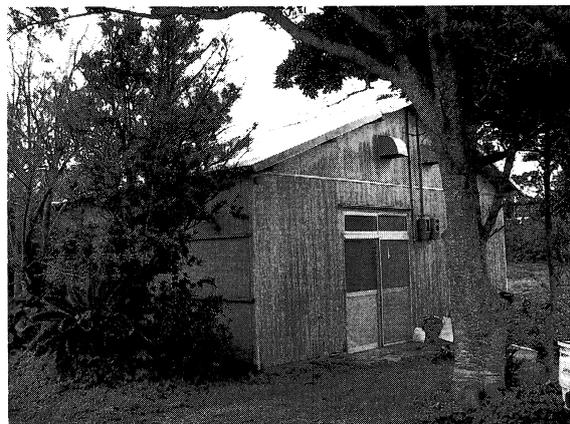
行：いきましたね。ホテルで東京・大阪からみえるお客様にですね。生協の関係者もおりましたし。

果実自体は植物繊維が一番ある果実ですし、ビタミンC、カロチンも豊富というわけですね。このような説明をしていくうちに、生協さんも見栄えは二の次だという話になりました。

現在は、(株)大地とか、(株)ビオマーケットなどの自然食品の販売業者に出荷しています。土を保全できる農業、安全性の高い農業を求める消費者にターゲットを絞って出荷していますね。

萩野：それはホテル時代に販路を確立していたということですか？

行：こんなものをつくるんだよ、私がやろうと思うんだけどなどの話をしていたら、ホ



自宅跡に建築した加工所：今はジュースを生産している。

テルが閉鎖したわけで、その後もわたしが引き続きやるという話をしたんです。

萩野：なるほど。よかったですね。最初グァバでしょう？グァバ茶やジュースもつくられたんですか？

#### ○商品化と多品種化

行：最初は、ジャムからです。

萩野：ジャムからですか。

行：住まいの裏に加工場をつくりましてね。保険所に許可をもらいました。加熱するものは許可がおりやすいですから。香りを保持するかどうかは難しかったのです。昭和59年ぐらいです。

萩野：昭和57年に独立されてから59年まではどうされていたんですか？

行：家内に食べさせてもらってました。食料品店・雑貨を売っているんです。

萩野：なるほど(笑)。それからはやはりジャムですか？

行：パイナップルやプラムのジャムをつくりました。そして、佃煮、アオサの佃煮をつくりました。唐辛子やニンニクをいれてですね。キビナゴからできた魚鹽をいれてですね。

萩野：いただいたことがあります。

行：最近？わたしがアオサを仕入れしていた方にいつのまにか作り方を教えたものだから、向こうも真似してるわけです。それで

も、わたしの味はつくれないはずですよ (笑)。

萩野：そうですか。大変だ。

ジャムの生産が軌道に乗られて、それからジュースになったんですか？

行：そうです。実が大量にとれるようになってから、ジュースです。

萩野：その間に収穫量が増えていったわけですね。

行：そうです。

萩野：ジュースは、グアバとパッションフルーツですか？

行：それも売り切れごめんできてますが、次に多いのは島みかんブレンドジュースです。

萩野：みかんをブレンドするんです。

行：さっき飲まれたあのジュースです。

萩野：なるほど。タンカンはどうなんですか？

行：タンカンは昭和48年から植えてました。ホテルに勤めている時代で、ホテルの農場に植えて、わたしも20本ぐらい苗木を自分の農場に植えたんです。

萩野：へえ～。かなり自由なホテルだったんですね。

行：そうですね (笑)。今でもたまに支配人と東京へいったときにお会いするんです。

ホテルはコスト下げようとするものですよ。島の特産品で勝負をするという方針はすばらしかったと思います。徳之島は理想的な長寿の島ですから。その結果リピータがあったと思いますよ。

### ○果樹から野菜へ

萩野：いろいろ栽培されているんですけど、今のところはジャム・ジュースが主力なんですか？

行：はい。そうです。

萩野：ニンニクとか、野菜はなんで栽培されているんですか？

行：長寿の島たるは何たるかということで、食にありという考えなんです。その奄美食、

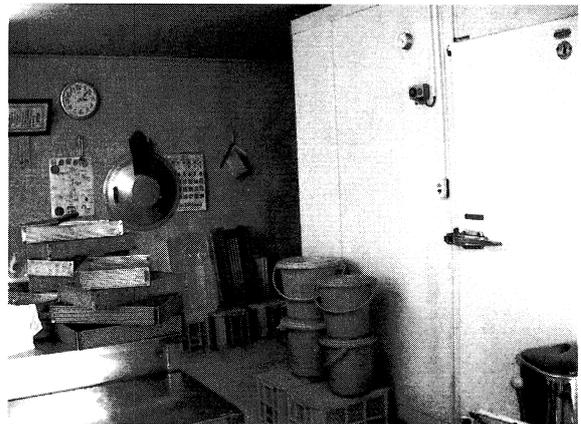
徳之島食を広めていきたいという考えがあります。

萩野：長寿の島の原因は島固有の食材にあるという考え方なんですか？

行：あ、それ以外もあるでしょうが、食が一番大事じゃないでしょうか。とくに、野菜でいろいろありましてね。島の人は果物をあまり食べなかった。野菜をたっぷり食べていた。

萩野：それで関心が果物から野菜へ移られているわけですか？

行：そうでもないです。グアバの生産が伸びなくなっているからです。



ジュース加工場の機材：島ミかんは冷凍して絞りとったのジュースを提供している。

萩野：それは例のウィルスですか？

行：原因不明なんです。しかし、病気で枯れていくんですね。

今年はジャガイモやニンジンを作っているんですが、グループで生産させています。これは、果物から野菜という意味でやっているわけでなく、サトウキビ栽培からの脱却をめざしてのものです。栽培技術をできるだけ若い人に学んでほしいんです。

萩野：その先に島固有の食材があるんですね。

今日、松本さんのお宅でたくさん珍しい作物をいただいたんですが、まだまだ徳之島固有種というものはあるんですか？

行：大根があります。桜島大根みたいで葉が柔らかい大根です。

萩野：どこでみつげてきたんですか？

行：子供のときに食べたんです。島大根は水分がすくなく、辛味がすくない。切干大根にすればおいしいんです。

萩野：昔の野菜を覚えているんですか？

行：覚えていないものもたくさんありますよ(笑)。大根なんかは覚えていなかった。だけど、長老にきいてみたらいいわけですよ。この間も畦という地区に潮がのぼってくるころに大根がはえていたんですよ。

萩野：どういう情報の集め方をされているんですか？

行：知合いにきいてまわる。電話をする。一生懸命さがすことですね。こんな変な趣味をもっているやつが島にもいるわけですよ。そこから情報をもらうわけです。

萩野：最近、長崎などで種取野菜栽培が復活していると聞きましたが、それに似てますね。地元の固有の種を維持していく運動です。徳之島はまだまだ固有の種が残っているんですね。

行：徳之島はあるほうじゃないですか。

#### ○島外とのネットワークと将来

萩野：大学とのネットワークはどのようにつくられたんですか？

行：ホテル時代に大学を尋ねていったんです。

萩野：販路も研究機関もすべてホテル時代だったんですね。いいホテルでしたね。

行：そうです。後でできた関係もありますが、ホテル時代にかなりの人脈をつくりましたね。

萩野：特産品協会との関係はいつからですか？

行：特産品協会は去年からです。

萩野：そんなものですか。

行：徳之島の奥様方がもっている調理法を調査して、新しい料理をつくろうかということで、その委員会の座長をうけちゃってですね。県特産品協会とか三越の売り出しへいったりしてるんです。

#### ○農業後継者について

萩野：最近、農家の子供でも農業を知らないということをききますが、行さんのお子さはどうですか？

行：平均的以上に作れるほうじゃないかと思っています。子供は三人いまして、長男と長女とはよく農場で遊びました。トラクターや耕運機の上に乗せたりしてね。

娘にサラリーマンの彼氏ができたときに島に帰ってきて農業やらんかという話をしました。社会で生きるため最低食べるものは作る技術は持っていた方がいいですね。生き抜く知恵です。親しか教えられないですね。

行：島に生きるということは、生き抜く技術をつけるということかもしれませんね。



固有種の栽培農場（島ミカン）

萩野：これからの事業展開はどのように考えられていますか？

行：とりあえずは、安全なものを作ることです。わたしのもっている剪定技術がいかせると思います。

また、島ミカンについて契約農家を拡大して、もっと展開したいと思っています。

萩野：生産地問屋になられる予定は？

行：そういうのは、私の趣味じゃない。樹を見て回るのが好きなんです。

それに、私の消費者は徳之島へ来てほしいんです。作る楽しみを都会の人に味わってほしいんです。

萩野：宿泊施設はつくられたんですか？

行：いや。これからです。

萩野：徳之島はミカンだけでなく、イモの宝庫だと聞いたんですが、どうですか？

行：先ほど、松本さんのところで紹介したように、まだまだたくさんの品種があります。

でも、サツマイモではいまだに薩摩に搾取されていますよ。

萩野：え？

行：徳之島で改良されたイモが紅隼人というらしいんですよ（笑）。

以上

#### ■インタビュー後記

農業・漁業については、経済学のマクロ理論をそのまま適用できる部分が多い。とくに、市場価格が貫徹するという特徴があり、新製品（新しい品種）を市場にだして、高価格をつけたとしてもすぐに他の地域で生産がはじまり、価格が暴落してしまう。このような農産物で高品質をめざす試みは、無農薬有機栽培で実現しつつあるが、今度はその表記の信頼性が問題となり、トレーサビリティが必要となっている。

そのなかで、今回の徳之島固有種による栽培は、新しい農産物生産の展望をあたえるものである。つまり、固有種を探しだし、これを地域資源として消費者へ認識させること、これが差別化になることはいままでのない。また、それが高価格をつける契機にもなる。固有種であるということは、徳之島以外での生産は難しい。この点では、非常に将来性のある農産物・特産品である。

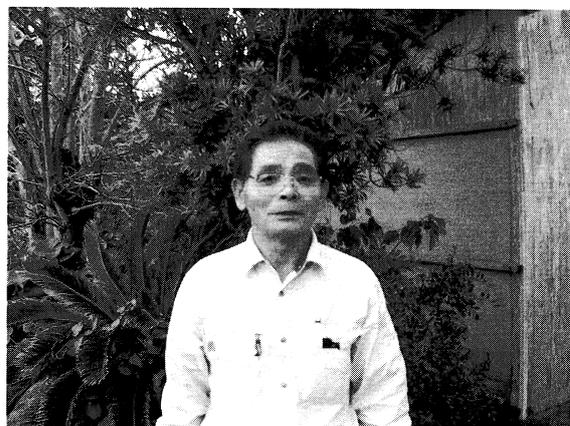
ところが、奄美群島区全体ではどうだろうか？すでに読者は気づかれたかもしれないが、連載第1回はグァバ茶であった。県本土では生産は難しいが、奄美大島でも沖縄でもグァバの生産は可能である。つまり、群島区内での競争の可能性が高いのである。徳之島固有とって

もその生産は奄美群島全体で可能なのである。

冒頭で紹介した松本氏がおっしゃっていたが、徳之島のいい農産物は沖永良部がもって行って成功させるそうである。これが地域資源の類似地区内の競争ということになる。

しかし、徳之島という奄美群島区で一番の農地面積をもつ地域では固有種の栽培が成功する条件をもっている。沖永良部は全島一致して意図的にモノカルチャー状態をつくらなければ劣等地において島外の農産物に対抗するだけのコストダウンができなかった。そこには、多品種少量生産を可能にする条件がそなわっていない。徳之島は農地の優等地であり、多品種少量であっても栽培を可能にする条件がある。つまり、低コスト生産地なのである。

固有種をたくさんもっている徳之島の農産物は、これから脚光をあびることだろう。そして、徳之島の優位性を活かした島おこしがはじまろうとしているのである。



#### ○データ

2005年3月28日（月）徳之島・伊仙町にて取材

#### ○芳果園

代表 行 太市

〒891-8114 大島郡伊仙町面縄1974-4

電話 0997-86-2241