

PHOTO「まちづくり」の現場・3

スローライフの島・徳之島！

ふるさとの味でまちおこし

PIC UP 私のまちづくり・3

自らが都会へ情報発信

珈琲栽培で人を集めよう

金丸 弘美

保健師ジャーナル

第60巻 第3号 別刷

2004年3月10日 発行

医学書院

「まちづくり」の現場

スローライフの島・徳之島!

ふるさととの味でまちおこし



奄美諸島・徳之島は、鹿児島から直に468キロ。飛行機で約1時間。

亜熱帯で年間平均気温は21度。基幹産業は農業。

のんびりしているようだが、スーパーや海外の食材も大量に流れ込み、農業は先行きがみえない。そのなか、いま新たな活路を見出そうという動きが始まっている!

島の農作物で人気の有機無農薬のゴーヤ栽培



生活研究グループの女性を中心にできた市場

島にはいくつか港があり小さな船で漁業が行われる





「長寿市」にはその日に採れた農作物が販売される



島の基幹農作物であるサトウキビ畑

徳之島の長寿のシンボルとなった
本郷かまとさん



地元の子供たちのジャガイモの種植えの授業



世界一周自転車旅行の坂本達さんを迎えたイベント



徳之島は闘牛が盛んで年間20回も開催される

珈琲を栽培する吉玉誠一さん



坂本達さんと島を訪れた本土の人びとと筆者(左端)

徳之島のスローフード運動と珈琲栽培

■取り組みの経過

2003年

- 5月：『ティダとマーチャの会』発足
- 6月：『伊仙長寿市』オープン●『農村ネット21』沖縄視察参加
- 8月：TBSデジタル放送[BS-i]『i-style』ロケ
- 9月：講談社の雑誌『オブラ』取材●徳之島保健所主催『管内「健康かごしま21」推進セミナー』開催
- 10月：JA徳之島・JA天城町の女性部、徳之島生活研究グループ主催『パートナーシップ2001 in 徳之島 ムールしつくらでい(みんなで築こう)地産地消費』開催●『徳之島珈琲の木オーナー制度』発足(横浜・カヨリの木)
- 12月：『徳之島珈琲オーナーオフ会』開催(東京・恵比寿)●沖縄大宜味村視察●徳之島保健所主催『ジャーナリスト・砂田登志子さんの「食育」勉強会』開催●『珈琲研究会』発足

2004年

- 1月：『タビオカの会』が結成。
- 5月：東京からの徳之島ツアー開催予定

■取り組みの内容

日本で珈琲栽培をしているという、ほとんどの人が驚く。誰も国内で珈琲を収穫できるなんて思ってもみないからだ。珈琲を徳之島で栽培しているのが、吉玉誠一さんである。

吉玉さんは昔からの珈琲好きで、奄美大島にブラジルから伝わったという珈琲の木を見つけ、そこから生まれた苗をわけてもらい、20年かけて120本の珈琲の木を育てあげた。もちろん、それで商売ができるわけではない。そこでスタートしたのが、植樹とオーナー制。苗木を5000円で植樹してもらい、豆ができるまでの5年間、毎年3000円を支払い、豆が実ったら徳之島に摘みに来てもらうという制度である。

この「徳之島珈琲の木オーナー制」と、ちょうど同じころ結成された農家の自主勉強会「ティダ(太陽)とマーチャ(島土)の会」とが結びついて、さらに役場の経済課、保健センター、食生活改善グループらが加わり、大きなネットワークが生まれた。このネットワークから、徳之島の新しい農産物の取り組みが始まった。

ほかの先進地域と交流するなかで、いま徳之島では、郷土の食の再発見とその発信による新たな町おこしの活動が本格化している。その中心となっているのが、保健所・保健センターの保健師、JA女性部、食生活改善グループ、循環型農業を営む農家である。

金丸弘美さんの新刊紹介

好評発売中



ノンフィクションエッセイ 「ゆるしい島のスローライフ」

- 著・金丸弘美、絵・唐仁原教久
- 四六判、176ページ、並製
- 定価：1,365円(本体1,300円+税5%)
- 発行：学習研究社
- 商品のお問い合わせ先：TEL.03-3726-8421
E-mail：ehon@gakken.co.jp

*「ゆるしい」は「ゆっくり」という意味の奄美諸島・徳之島の方言。

自らが都会へ情報発信

珈琲栽培で人を集めよう

金丸弘美 ライターズ・ネットワーク代表、ニッポン東京スローフード協会役員

珈琲の木に実ったネットワーク

■珈琲オーナーの会結成

珈琲のオーナー制は、東京・下北沢の小さな自家焙煎の珈琲店『カヲリの木』（現在は横浜で営業）の狩野知代さんに、知人を介して奄美諸島・徳之島の珈琲の話をしたことから始まった。彼女がぜひそのコーヒーを飲んでみたいということで、徳之島で珈琲を栽培している吉玉誠一さんから200gの珈琲を送ってもらい、店で試験的に20名に提供することになった。

その話題をインターネットで、吉玉さんの写真や栽培の物語とともに発信すると、この珈琲を飲んでみたいという人が次々に現れ、徳之島珈琲のことが評判になった。そこで、狩野さんが実際に徳之島を訪ね、吉玉さんと相談をし、珈琲の会『徳之島コーヒーの木オーナー制度』が結成されることになったのである。

この制度は、苗木を5000円で植樹してもらい、豆ができるまで毎年3000円を支払うというもの。実がなるまで5年かかるので、計2万円になる。高い珈琲なのである。そして、豆ができたら、これを徳之島まで摘みにきてもらおうというわけだ。

はたして、こんな制度の賛同者がどのくらいいるものかと不安に思いつつ、狩野さんがインターネットで限定20名で募集すると、たちまち30人が集まった。そればかりではない。トラクターで全国を縦断して有名になったアウトドア作家のシ

ェルバ齊藤さんもこの募集に応じ、わざわざ徳之島に珈琲を飲みに行き、なんと雑誌『DIME』（小学館）に、2週続けて吉玉珈琲訪問記を書いたのだ。この記事によって、島の人にはなかなか思いつかない「優雅な気候を楽しみ、サイクリングや珈琲を楽しむ」という新しい形の旅の楽しみ方が提案されたのである。

■高まる珈琲栽培の機運

また、『カヲリの木』のホームページの徳之島コーナーは人気を集め、1日3000件のアクセスになった。狩野さんが呼びかけたオフ会（インターネット上でつながっている人同士が実際に会合をもつこと）には16名が集まり、自己紹介をしながら、吉玉さんの珈琲栽培の様子をビデオで鑑賞した。参加の動機を聞くと、「自分の成長の夢を吉玉さんの珈琲の成長に託したかった」という意見が圧倒的。つまり、島の珈琲を20年かけて育てたロマンをみんなが買ったのである。

オーナーに参加した30名にはメールリストが作られ、徳之島の役場職員も参加し、お互いに情報交換がされることになった。今後、島の珈琲の成長だけでなく、吉玉さんのほかの農作物や仲間が栽培するマンゴーやパッションフルーツなどの情報を、季節の便りとともに送ろうというわけである。さらに、『カヲリの木』のホームページのオフ会は「徳之島ツアー」へと発展。吉玉さんは仲間呼びかけて空き家を確保し、農家への訪問を



● 農家の野菜や加工品を直売する「長寿市」



● 島の特産物で人気の有機栽培の完熟マンゴー



● 四方が海で囲まれた島は漁も盛んで魚も豊富

受け入れる準備に入った。

また、徳之島珈琲について、UCC珈琲関東支社長の辻本誠さんに伝えたところ、「スローフードの時代、徳之島の珈琲は非常に面白い。うちの珈琲の担当者を視察に行かせましょう」ということとなり、専門家が徳之島まで来て、珈琲の勉強会が開かれた。この勉強会で、珈琲栽培の書籍、各地の珈琲のサンプルが持ち込まれ、はじめて吉玉

さんの珈琲と島の人たちに、客観的評価がもたらされた。

さらにUCC珈琲からの提案で、地元の農業高校と連携し、各地の珈琲を学校で試験栽培して、その成長を記録するという授業プログラムも生まれた。また一方、地元農家の間でも、10名が吉玉さんから苗木を分けてもらい、『徳之島珈琲研究会』が誕生した。

全国の元気農家との ネットワークができる

こうして吉玉さんの珈琲が世に出て行くことができたのは、実は、地元の農家が集まった勉強会『ティダ(太陽)とマーチャ(島土)の会』があったからだ。この会は、自分たちのことは自分たちで学ぼうと、農家が自主的に集まった会である。全国各地の新しい農業のこと、環境保全、最新の農業政策、学校給食、地産地消、スローフード、食育などを学び、同時に発信しようとしている。代表者は、元農業高校の教師で、現在、自然循環型の有機農業を行っている義山良一さんである。

会は、お互いの情報交換にとどまらず、役場の経済課、保健センター、保健所、栄養士、食生活改善グループ、それに外部の農家やバイヤーといった人たちもときに交えて、ネットワークを広げながら、新しい地域の農産物の取り組みを始めた。そして、2003年6月に沖縄で行われた『農村ネット21』に参加する。

『農村ネット21』は、ウコンを販売する沖縄教育出版が受け入れを準備し、馬路村農協(高知県)の東谷望史さん、松崎了三さん、モクモク手づくりファーム(三重県)の木村修さん、吉田修さんをはじめ、元気で新しい農業を展開する全国の人たちが200名も集まった一大イベントである。沖縄で活気のある農業ビジネスをする農家の視察、スローフードのシンポジウム、全国の農家との情報交換が行われ、さまざまな交流が生まれた。

徳之島からの一行はシンポジウムで、役場の経済課の美延治郷さんや吉玉さんをはじめとする農家全員が壇上に上がり、現在の取り組みを報告した。10名近くが参加したため大いに注目され、何人かから「声を掛けてくれたら、徳之島にいろんなことを伝えにも行きますよ」と、暖かい声援をもらうこととなった。実際、そのあと沖縄教育出版から3名が、JA徳之島・JA天城町の女性部と徳之島生活研究グループが主催した地産地消費のシンポジウムに参加し、「徳之島の郷土の本物の食べ物を健康食として提案する『徳之島まるご

と通販]をしましょうよ」と、新しい地域活性化のアイデアを出してくれたのだった。

徳之島で動き出した 食文化・食生活のムーブメント

■食生活改善グループを中心に伝統料理を復活

徳之島の人口は2万8000名、徳之島町、天城町、伊仙町の3町がある。こういった一連の動きのなかから、もっとも積極的に動き始めたのが、島の女性たちだった。JAの女性部、食生活改善グループ、保健所の人たちである。

まず伊仙町では、『ティダとマーチャの会』と食生活改善グループ、町の経済課が連携し、2003年6月、役場の近くに「長寿市」が誕生した(徳之島が、本郷かまとさん、泉重千代さんと2人もギネス入りの長寿者を出したことから命名)。せっかく自分たちで作物を作っているのだから、新鮮な作物とその加工品を出していこうと、みんなの手作りによる小さな市場となった。運営は食生活改善グループの女性たち。交替で運営にあたった。ここには本土にない、珍しいものがたくさん並ぶようになった。冬瓜、ニガウリ、ハンダマ、ドラゴンフルーツ、マンゴーなどなどである。さらに、これらを全国に散らばる島出身者に故郷から贈ろうと、詰め合わせの宅配便も出るようになった。

売りに並んだなかでも、とくに珍しいものが、戦後間もなくまで地元で作られていたサンゴ礁の海から作る塩である。海水を汲み上げ、薪で炊いて作る。昔ながらのミネラルたっぷり、うまみのある塩。この塩づくりが復活したのだ。塩は大評判になった。

「長寿市」のメリットはいくつもあった。自分たちの現金収入になる。作り手が自ら語ることができる。新鮮である。値段が安い。そういったほかにも、大きな恩恵がみえてきた。市場が地域のコミュニケーションの場となったのである。食生活改善グループで、農業もしている女性たちだから、料理、それも伝統料理も上手に作れる人ばかりである。まさにスローフード運動と連動する取



徳之島農業高校の人気加工品「豚味噌」

100歳現役の正岡さんびさんとテレビスタッフ



食改善グループの伝統的料理長寿食の再現



り組みになっている。

■マスコミを活用する

スローフードは、イタリアから始まった「食文化を守り、小生産者の生産物を経済的にも支えていこう」という運動だ。実は、その運動の大きな要素にプロモーション活動がある。マスコミと連動して、世に知らしめるということである。そこで、食生活改善グループの活動や『ティダとマーチャの会』の取り組みをマスコミに発信した。長寿の町のスローフード運動は、みごと反響があった。まず講談社の雑誌『オブラ』のスタッフが、食生活改善グループが作る島の伝統料理、長寿食とサンゴ礁からの塩づくりの取材に訪れた。さらにTBSのBS-iのロケ班が入り、「長寿市」「塩づくり」「吉玉さんの珈琲」「食改善グループの伝統料理」

「義山さんの循環型農業」など、島にとって大切なスローフード運動にも連動する農業から漁業まで9本の番組が作成され、放映されることとなった。全国に発信されることによって地域の宝が発掘され、地元では、それを資料として「何が島にとって大切か、宝物か」を発見しようというムーブメントが形づくられていった。

■女性たちの力でイベントが次々に開催

このような動きを島全体の大きな潮流に仕立てたのは、何とんでも保健所とJAの女性たちだろう。その中心メンバーである保健所の時光枝さん、JA女性部の吉次子さんは、徳之島と隣島の沖永良部を結んで、大きなセミナーとシンポジウムを企画した。2003年9月30日に徳之島・沖永良部で開催された「徳之島保健所管内「健康かごし

ま21」推進セミナー』、10月2日にJA徳之島・JA天城町の女性部と徳之島生活研究グループが主催した『パートナーシップ2001 in 徳之島 ムールしつからでい(みんなで築こう)地産地消費』である。沖永良部には、徳之島からも多くの女性たちが参加し交流を行った。また『パートナーシップ』のシンポジウムでは、地域農産物の大切さ、郷土料理の素晴らしさを守ることが、パネルディスカッションで語られ、実際に展示試食会も開催された。この2つの会は、のべ1000名近くの人を動員した。

さらに11月23日に行われた産業祭も町の大きなイベントであり、ここに食生活改善グループや『ティダとマーチャの会』も参加して、地域農産物や地域の食べ物を紹介し、販売も行った。この会でも、「地域の農産物、地域ならではのものが、いかに大切か」がテーマになった。動員はなんと3000名である。12月10日には、保健所の主催で、ジャーナリストの砂田登志子さんを東京から呼び、「食育」の本格的な勉強会も行った。

このような町の大きなイベント、農家の動き、女性陣の活動が連動し、いま、新しい動きが徳之島で始まろうとしている。

独自の長寿調査と 学校給食の取り組みへ

2003年12月7日、保健福祉課の予算で、保健センターの澤佐和子さん、食生活改善グループのメンバー、健康がごしま21のメンバーなどが、沖縄の大宜味村を訪れた。これは、大宜味村が長寿宣言をした村として知られ、かつ独自の調査を行い、村の活性化につなげていること、栄養士たちが学校給食に地域農産物を積極的に取り入れ、伝統行事にあわせた食事を出していること、などを視察することが目的。自分たちの子どもたちに島の未来を手渡すためにも、いま自分たちが行動を起こし、地域を活性化しなければならないと、保健センターの職員が中心になって実現させた視察だった。一行のなかには『ティダとマーチャの会』の吉玉さんたちの顔もあった。

大宜味村は、村で売るべきもののテーマをしっかりと決め、その調査を行っている。パンフレットやホームページも、写真を豊富に使った、わかりやすく見栄えのする、しかも裏づけのしっかりしたものが作成されている。そうして、自然、長寿、暮らし、芭蕉布など、その村にしかない個性をきちんと打ち出しているのだ。

徳之島のメンバーは、なぜそれができ、誰が行い、また結果どんな経済効果があるかを、ていねいに質問した。学校給食の現場にも行き、地域農産物を積極的に取り入れ、元気な子どもたちの体を作ることに一所懸命な栄養士、北城むつみさんたちとも交流した。あまりの熱心な質問に、役場では町長自ら出て解説をつとめ、すべての質問に答えられるようにと、村の資料をたくさん提供してくれた。最後には、村で栽培されている珍しいタピオカの苗が、交流の証として提供されたのだった。

メンバーは大宜味村から戻ると、すぐに報告書をまとめ、町長への直接の報告会が開かれた。町自身が町の宝を見つめなおし、地域の食を発見し、それを発信していくことが、いかに大切か、資料をもとに大宜味村から得た地域調査の大切さ、地域農産物や文化の大切さが話された。この視察を契機に、『タピオカの会』が結成され、独自の長寿調査、地元の食の調査、学校給食に地場産の農産物を入れる取り組みなどが、本格的に始まった。2004年11月には、保健センターの地域調査、行政の協力などを得て、独自の長寿調査の発表も計画されている。

金丸弘美(かなまる ひろみ)

ライターズ・ネットワーク代表
〒530-0041 大阪市北区天神橋 2-2-23 食文化の学校
TEL.06-4801-0357 FAX.06-4801-0356
e-mail: kanamaru@writers-net.com