

クワンソウの効果と魅力を知ってもらいたい

農業生産法人 株式会社 今帰仁ざまみファーム



代表取締役

座間味 久美子氏



収穫時期には、鮮やかなオレンジ色のクワンソウが一面に咲き誇る。

【問い合わせ先】 農業生産法人 株式会社 今帰仁ざまみファーム

住 所	〒905-0404 沖縄県今帰仁村村上運天1233番地の1		
T E L	0980-51-5182	F A X	0980-51-5183
U R L	http://zamamifarm.com/		

クワンソウとの出会いをきっかけに農業初挑戦

沖縄で昔から眠れない時や“くんち”（根気）をつけたい時に、豚肉と一緒に煎じて食べられてきたクワンソウ。「オレンジ色の花を初めて食べた時、シャキシャキした食感と甘みに驚きました」と今帰仁ざまみファームの座間味久美子代表取締役は語る。

出会いは11年前、結婚を機に移住した今帰仁村。義弟夫婦や叔父夫婦が栽培していたが、当時は知名度も低く販売先もごくわずか。しかし、座間味氏は、睡眠を促す効果と、年間を通して花や蕾、葉、茎すべての部位が加工できる点に将来性を感じ、クワンソウ（和名アキノワスレナグサ）栽培、一次加工、関連商品の開発販売を手がける今帰仁ざまみファームを2007年に立ち上げた。

試行錯誤の連続

「店頭販売や物産展に出店して、お客様に試食してもらいました。若い世代には食べられることさえ知らない方が多いです」。年配の方や近所の方から食べ方を聞き商品アイデアを探った。

オレンジ色の花を丸ごと漬けた甘酢漬けと、青色を活かした茶葉には透明パッケージを採用して色を引き立てた。「花はほうれんそうの食感に似ているので子どもでも食べやすいと思いま

す。色がきれいなので、目で楽しむ野菜として食べてほしいです」。こだわりは白く柔らかい茎だという。茎に当たる光量を、遮光率が異なるネットで調節したり、土に敷いたビニールを成長に応じて引き上げるなど実験を重ねて白さを追求。ざまみファームの茎は甘みがあると評判だ。

昔から安眠効果があるとされてきたクワンソウだが、近年、その効果が科学的なデータとして実証され始めている。「エキス抽出の原料として需要が高まってきています」。一次加工したクワンソウ粉末を使った商品も増えてきており、安定的な原料供給も求められているようだ。

「お茶を飲んでよく眠れたと電話があったり、ある妊婦さんからは母乳を飲んだ子どもがよく眠ったと驚きの声もいただいています」。寄せられた反

響を今後実証したいと目を輝かせる。

今帰仁といえばクワンソウ

2010年から始めた花摘みツアーは人気ツアーへと成長。「毎年訪れるファンも少しずつ増えました」。今季は大型台風の影響でツアーキャンセルが相次いだが、2年後をめどにハウス栽培を導入し、今帰仁城跡とクワンソウがダブルで満喫できるツアーを計画中だ。「今帰仁村の新たな観光資源として確立したい」と語った。



クワンソウ茶・花の酢漬け、クワンソウ入りちんすこう・黒糖など、様々な商品展開で魅力をPR。