

## 農業で「やんばる」を活性化したい

## 株式会社クックソニア

代表取締役

よしの ゆきお  
芳野 幸雄

取れたばかりのさまざまな野菜と「やんばる」スパイス (15g 税込み 735 円)、同スパイスを使用した「レトルトカレー (180g 税込み 630 円)」。同社の野菜は、「コープおきなわ」や「ぎのわんゆいマルシェ」で買うことができる。

## 株式会社クックソニア

- 住所：沖縄県名護市名護4607-42 2F
- TEL：0980-43-5895 FAX：0980-43-5896
- URL <http://cooksonia.net/>

## 設立の経緯

「株式会社クックソニア」は、やんばるに根ざした農業により、地域の“元気”に貢献できる企業をめざし、2009年9月に名護市に設立された。同社は、芳野氏が県内の新規就農者の絆を深めるために作った農業団体“沖縄畑人くらぶ (2009年2月設立)”の農産物を販売する法人としての役割も果たしている。

代表取締役の芳野幸雄氏は、もともとは東京で農産物の流通の仕事をしていたが、生産まで手掛けたいとの思いが高まり、農業への転職を決意した。沖縄で農業を始めた理由については、1年中農業ができる場所であることに加え、支援が受けられたことが大きかったという。「就農当初は、農家として独立したものの、まとまった農地が借りられなかったり、台風による農作物の全滅、野菜がうまく育たないなどの理由により、収入がない時期が5年間ありました」と苦労も話す。

## 沖縄畑人くらぶ

そのような芳野氏が、これまでの経験を生かして作った“沖縄畑人くらぶ”は、安定的な収入を確保しつつも、自分たちの理想の農業のため努力している。その一環として行っているのが、「可能な限り農薬を使用しない」「土壌の消毒は行わない」「出荷用と自家食用を分けて栽培しない」「除草剤は使用しない」「できるだけ有機堆肥を使う」といった農法だ。

## 農業で地域を活性化

2011年には、“沖縄畑人くらぶ”と名護市の飲

食店が協力し“やんばるスパイス”を商品化した。“やんばるスパイス”は、同クラブが作った有機栽培されたウコンや島唐辛子などを使用したミックススパイスで、カレーを始めとして、さまざまな炒め物や揚げ物などに合うという。また同社は、2012年から、地元企業3社によるコンソーシアムにより、沖縄科学技術大学院大学のカフェも運営している。同カフェは「やんばるは美味しい」をテーマに、やんばるの農家と飲食店が協力して、地元で取れる食材を提供している。運営は女性スタッフが中心となって行っているが、芳野氏は、「沖縄は、がんばって働いている女性が多いのですが、結婚・出産で職場を辞めると、職場復帰が難しく、そういった女性に働く機会をもう一度与えてあげたい」と、地域の活性化への思いも語る。

## 6次産業支援施設への進出

現在名護市には、一括交付金を使った6次産業支援施設の建設が進められているが、クックソニアも名護市と協力し、同施設に出店するレストランへ野菜の供給を行う予定になっている。

現在名護市には、「耕作放棄地」と呼ばれる、1年以上作付けされておらず、今後数年も作付けする予定のない農地が約260ヘクタールある。クックソニアでは、名護市と協力し、そのような耕作放棄地の再生に取り組むとともに、新規就農者の育成と受け入れも行っている。

農業でやんばるを活性化する起爆剤となる可能性のある同社の今後の取り組みに期待したい。