

かんしょ類を利用した農地の活用と菓子原料生産で農家の安定収入をめざす

農業生産法人 株式会社マルシェ沖縄

取締役



ひやね かずひろ
比屋根 和弘



軽いパウンド生地に独自の濃縮
紅芋ペーストを入れた焼き菓子
「紅いもころころ」(10個入り
税込み 600円)

農業生産法人 株式会社マルシェ沖縄

■住所：沖縄県西原町池田98-1
■TEL・FAX：098-963-9737

かんしょ 甘藷へのこだわり

「台風や害虫被害などで、夏場の農家の収入が少ない。それが課題なんです」と語る、取締役の比屋根和弘氏。

2013年、(株)ナンポー通商の社内ベンチャーから独立し、新たなスタートを切った「農業生産法人(株)マルシェ沖縄」。メリクロン苗(培養苗)を使った良質な紅芋の生産・菓子原料ならびに独自商品の開発、販売を行っている。

メリクロン苗とは、ウイルスフリーの芽の組織を培養し増殖させたもので、品質が良く収穫量が多い芋が生産できる。

狭い沖縄の農地を最大限に利用するため、春植えの甘藷類を秋に収穫し、そのあと冬野菜を生産する。地力が弱った時には、イネ科のサトウキビなどを生産し、地力を戻す。3種類の作物が収穫できるシステムで、夏場落ち込む農家の収入改善につなげる。それが比屋根氏の持論だ。

また、昔の沖縄で主食であった「芋煮(ウムニー)」は、乳製品を合わせると完全食になる。それを、学校給食や家庭で食べてもらえるよう、11月16日の「いもの日」などでPRしている。

農家が潤えば消費が増え、地方経済活性化にも役立つ。と、幼少期のまちぐわー市場の思い出を振り返り、地域経済への貢献も考えている。

菓子原料の濃縮紅芋ペースト

西原町と手がけている「紅いもころころ」やスーパーへ卸している「うむくじてんぷら」など、

自社製品を生産する理由を、比屋根氏はこう語る。「良い原料を作ろうと思ったら、自社商品開発をしなければなりません。原料の善し悪しを見極める事で、菓子メーカーなど他社との共通認識が持てるのです」。

マルシェ沖縄の紅芋ペーストは、「しっかり芋の味がする」と利用者にも好評だ。独自の濃縮技術は味の面だけでなく、輸送コストの削減など利益を上げるシステムを常に考えている。

また、台風で被害や売れ残ったマンゴーなども、専用機を使って、菓子原料として利用したいと夢は膨らむ。

島しょ沖縄の農業

甘藷類の生産は機械化が進んでいる。最新型のハーベスターはエアコンやCDなども搭載していて、収穫期には物珍しさから人が集まってくるという。農業＝重労働という概念を払拭し、若者が農業に入るきっかけにもなりうるであろう。

「TPPで関税がなくなると、離島農業は衰退します。ですから、小さい面積で農家も所得を得られる。兼業としても出来る。我が社のビジネスモデルを成功させ、広めたいのです。夏場のデメリットをメリットに変える。甘藷にはその可能性があるのです」と比屋根氏。

今後の夢は「バニラの生産」。観光地沖縄で、南国独特の香りを漂わせるバニラ畑を作ってみたい。農家と地域経済のために挑戦する、マルシェ沖縄の取り組みに期待したい。