

農 商 工 トレンド



かわたファーム

代表者 川田高裕氏

有機サトウキビ栽培とその加工場で、国内初の農水省認定を受ける。

連携パターン

農業者主導の商品開発

参入のきっかけ

商品の高付加価値化のため



農水省の認定を受けた有機サトウキビ畑。

■有機サトウキビを使った商品開発に取り組む

かわたファームの川田高裕代表が東村でサトウキビ栽培に取り組み始めたのはおよそ4年前。15年以上も手付かずで放置されていた土地約3万坪を借り受け、一から開墾し、JAS有機サトウキビ(無農薬)栽培を始めた。そのうちの3,000坪が、2009年10月に、国内初の有機サトウキビ栽培場として農水省から認定を受けた。

「無農薬で栽培するには周辺から農薬が飛んでこない環境でなくてはなりません。各地を見て回りましたが、なかなか適地がなくここへたどり着きました。ここは広くて近くに畑もないので有機栽培をするには最適な環境です」と川田代表。従来のサトウキビ畑を転用して有機栽培を始めるにも、残留農薬がなくなるまで3年以上かかるというから、ここはまさに望んだ地であった。

かわたファームでは、同年12月に農水省から有機サトウキビ加工場の認定も受け、本格的な商品開発をスタートさせた。その第一号が「潮風みつ」だ。

市に出回る「黒糖蜜」や「黒糖シロップ」のほとんどが石灰や水酸化カルシウムを使って一度固めた黒糖を溶かして使っているのに対し、かわたファームの「潮風みつ」は、有機サトウキビの一番搾り汁を煮詰めただけの純粋なサトウキビ蜜。原材料や加工においても国内で唯一、有機栽培という農水省認定のシールが貼られた安心・安全な糖蜜だ。

■サトウキビ生産者の生き残りをかける

販売元である株式会社ユイアジア代表の岸本公次氏は、有機サトウキビの可能性にいち早く注目し、かわ

たファームと連携して商品開発・販路開拓に積極的に取り組んでいる。

岸本氏は語る。「有機サトウキビについては数十年前から生協さんなどから国内産はないかと問合せがありました。当時はどこも有機栽培をしてなかったので、何とか実現できればという想いは強く持っていました。農産物は通常原材料をそのまま市場に出荷するので、価格競争などで収入増が難しい。サトウキビも国の助成金に支えられて何とかやっているのが現状です。そこから脱却するには、安全な有機サトウキビを加工して付加価値を付け、販路拡大をはかることが、今後サトウキビ生産者が生き残るための道の一つではないかと思っています。」

どうすれば農業を継続していけるか。有機栽培にサトウキビ生産者の生き残りがかかっている、と岸本氏は語る。



有機サトウキビの一番搾り汁から製造した純粋なサトウキビ蜜(瓶詰め)と粉砂糖・黒糖。

今後の展開について岸本氏は、「すでに商品化した潮風みつは、容量を工夫したりして本土向けに販売を続けたい。加えて有機粉砂糖の商品化に取り組んでいます。価格面などの課題はありますが、それを何とかクリアして、スーパーなどで一般販売したい。そしてこれらの加工品を、さらにお菓子や料理の活用へと繋げたいですね」と抱負を語った。

問い合わせ先(販売元)

株式会社ユイアジア 代表・岸本公次

沖縄県名護市源河2447

TEL : 090-3794-1833

E-mail : kishimoto.ny@gmail.com