

～食を通じてうるまを元気に～



マルシェター

vol. 7

(2025年4月発行)



発行 うるマルシェ（うるま市農水産業振興戦略拠点施設）
〒904-2235 うるま市前原183-2 TEL 098-923-3911
指定管理者 株式会社ファーマーズ・フォレスト
取材・編集：大須賀 純（元読売新聞記者）

勝連漁業協同組合
代表理事
組合長 玉城 謙栄さん
たまき けんえい



採れたてのもずくを手笑顔の玉城さん（左）
右は組合員のつけん島モズク事業協同組合・浦添威誠さん

この美味しい生もずくを
売り込んで全国区にしたい
地元でもっと食べてほしい

日本一のもずく産地を誇るうるま市勝連地域で、水揚げが本格化しています。美しいエメラルドグリーンの近海の養殖場から平敷屋漁港に船が続々と帰港して採れたてのもずくが運び込まれ、同港内の新しい加工場も活気を帯びています。この地域を束ねる勝連漁業協同組合の組合長に昨夏就任した玉城謙栄さん(68)は、成熟前の若い生もずくを全国に普及させたいと精力的に取り組んでいます。

今年は例年より早く、2月から水揚げが始まりました。「ぬめりがあって光沢もある。生としては最高」と玉城さんの顔がほころびました。

もずくの成長は自然環境に左右されやすく、近年の温暖化傾向もあって心配は尽きません。約200人のもずく漁師の組合員をはじめ、加工商品を製造する地元事業者たちの生活がかかっています。収穫期が終わる6月まで油断ができません。

同漁協の昨年の収量は約5,500トン。今年は7～8,000トンを期待しています。売り込みに力を入れているのは、早い時期に収穫した成熟前の生もずくです。細めでトロリとぬめりが強い、組合長一押しの推奨品。これまでは、塩漬けせずに販売できる期間は水揚げ後1か月に限られましたが、2020年に掘り当てた井戸の地下海水で洗うことで細菌数を最小限に抑えることに成功し、賞味期限を2か月に延ばせるようになりました。産地漁協だからこそ実現できる新鮮な商品で、収益増を目指します。

「この美味しい生もずくが売れないわけがない。どんどん売って全国区にしたい」。玉城さんは自信と期待を込めて言い切ります。

今年こそ新加工場のフル稼働を

後押しするのが、昨年2月に竣工した同漁協の加工場です。国などの補助金6億8000万円を活用した新施設では、徹底した衛生管理のもと、洗浄や包装を機械化して生もずくの生産効率を高めました。昨年は水温が高く成熟が早かったため、若いもずくのための新加工場をフル稼働させることができませんでした。それだけに、「今年こそは」という思いは強く、例年以上の収穫量を願っています。



加工場は衛生管理上、ガラス越しに撮影

初水揚げを見届けた組合長は翌日には千葉県・幕張メッセへと飛び、全国のバイヤーが集まる「スーパーマーケット・トレードショー」で売り込みに歩く姿がありました。

オタフクソース社（本社・広島市）に「お好み焼き店にもずくを具材として売り込んでほしい」と協力を要請。具体的な商談に結びつけていました。3月には京都から来た高校生たちに、生もずくのしゃぶしゃぶを振る舞ってアピール＝写真右上＝。「食べてもらわなければ良さは伝わらない」。湯にくぐらせた生もずくは鮮やかな緑色に変わって美しく、生徒・教員とも何度もお代わりするほど好評でした。

全国に伝えるために地元で消費を

ミネラルや食物繊維が豊富で低カロリーのもずくは、もっと人気が出ていいはず。「まずは地元で消費してほしい。地元で食べられているからこそ、全国に伝わるものだから」。週に1度は味噌汁の具材に、豚しゃぶと合わせるのも良い、夏は素麺と半々にして麺つゆで・・・とさまざまな料理法も提案して、家庭での利用を促しています。毎年4月第3日曜の「もずくの日」（今年は4月20日）には、早食い大会やつかみ取りなど、もずくに親しんでもらう催しをしながら、生もずくの宣伝・販売に力を入れます。

こうした販促・宣伝活動の一方、危険を伴う潜水作業に従事する組合員たちに配慮し、今春は安全マニュアルを作成。「1人で作業しないこと」などの注意を呼びかけています。また、海の温暖化にも手をこまねくだけではありません。「夏に強い種が必要。勝連地区に適合するものがほしい」と沖縄県水産海洋技術センターに地元での研究を提案しようとしています。

全ては地元のために——組合長の渾身の取り組みは、尽きることがありません。

うるマルシェを核に地域全体を元気に。 もっと変わっていきます。

うるマルシェ統括支配人

株式会社ファーマーズ・フォレスト
取締役沖縄支社長 宮城 健

うるマルシェ設立以来、総指揮をとってきた宮城健統括支配人(57)が、新年度のスタートにあたり、これまでの振り返りと今後の取り組みについてお話をいたします。

——うるマルシェは2018年11月に「うるま市農水産業振興戦略拠点施設」としてオープンし、7年目に入りました。

宮城) おかげ様で地元のお客様はもちろん、県南部・北部からも日常的に足を運んでくださり、年間来場者数は約130万人に上ります。多くの皆様にご愛顧いただいていますこと、心より感謝申し上げます。

採れたての野菜や果物を届けてくれる生産者さんの登録数は1,100人超。ここまで来られたのも、支えてくださる生産者さんがいるからこそです。この場を借りて、御礼を申し上げます。いつも本当にありがとうございます。

——うるマルシェが設立された理由は、うるま市の農水産業の衰退が懸念されたことでした。「食を通じてうるま市を元気にする」を基本理念とし、農家数や耕作面積の減少、担い手不足による高齢化などの課題を指定管理者として解決することが使命になりました。

宮城) その解決策として、生産者さんの所得向上に向け、あらゆる取り組みを行っています。まず、リピート客を増やす施設運営を柱に、お客様のニーズに合った商品展開を心がけています。さらに、恒常的な売り場を増やすことも生産者さんの所得向上につながりますので、2023年12月からはイオンスタイルライカム店(北中城村)に売り場を開設し、昨年度は大阪・阪急うめだ本店や埼玉・丸広百貨店と連携して県外への販路拡大にも努めています。今後も機会をとらえ、売り場を増やしていきたいと思っています。

——うるマルシェのオリジナル商品がだいぶ増えました。(商品価値を高める)うるま市産ブランドの構築や商品開発も重要な戦略ですね。

宮城) 例えば「うるまの海ぶた」は、2020年に豚コレラに見舞われた池宮城畜産・池宮城宏さんと手がけた起死回生のブランド豚です。宮城島の生産者・田中豊彦さんの廃棄する黄金芋を飼料にテストを繰り返し、1年半をかけて完成しました。今や精肉で週20頭前後を取り扱うほか、てびち汁などの加工食品にもして販売を広げています。また、雌牛の肥育にこだわった「山城牛プレミアム」もオリジナルブランドです。

海ぶたも山城牛も生産者さんの所得向上を考慮した良い条件で仕入れ、グレードに関係なく一律にもしているため、肉質が劣る場合のリスクは弊社が負う形となります。

地域の皆様に愛される永続的な施設に



——2024年度はアップルバナナの商品開発や宣伝に力を入れました。

宮城) もちもちした食感とリンゴのような酸味が特徴のアップルバナナはとても美味しいのですが、入荷の多い時期は商品がダブついて廃棄になることも少なくありません。生産者さんが丹精を込めて栽培したものを出来るだけ生かすべく、菓子などへの商品開発を進めて生産者さんの収入につなげる戦略です。新商品のアップルバナナブレッド、アップルバナナスムージーは美味しいと好評。地元ビール工房「島国ブルワリー」とコラボしてアップルバナナのクラフトビールが完成し、順調に売り上げを伸ばしています。

しかし、まだまだアップルバナナのブランド化は道半ば。本年度も継続して取り組みます。

——生産者・事業者さんが参画してのイベントや、各種の料理教室を定期的に開催して、とても賑やかです。さらに、例えば世界遺産・勝連城跡での夜会など、うるマルシェ以外の場所にも広げて行っていますね。

宮城) 地域活性化に貢献できることなら、何でもやってみたい。うるま市の食材を使っただけの体験アクティビティ、うるま市の文化・自然・歴史にも触れる講座シリーズ「うるまなびマルシェ」は今年度、うるマルシェが主体になって、もっとパワーアップします。5月のゴールデンウィーク期間中も催しが目白押しです。今後は周辺観光との連動で観光客の誘致も進めます。

こうした地域活性化への取り組みは、市の事業としてではなく、うるマルシェで得た収益を地域に再投下する形で実施しています。企画・運営は外注せず社内でまかなうよう努め、講師謝礼や教材費など必要経費だけを参加費としていただくため、参加者の負担も少なく済んでいます。地域の皆様に親しまれ、愛され、永続的に繁栄する施設づくりを目指しています。

うるマルシェを拠点に地域のお困りごとを解決し、地域の魅力を掘り起こし、地域全体を元気にしていきたい。うるマルシェは5年後、10年後、もっと変わっていきます。どうぞ楽しみにしててください。



津堅にんじんの魅力は伝わりましたか？

津堅島で採れる甘いにんじん「津堅にんじん」の魅力をいろいろな角度から伝えたいと3月8、9の両日、うるマルシェで「津堅にんじんマルシェ」が開かれました。

初企画となった目玉は、薬膳料理研究家・宮國由紀江さんを迎えての薬膳ダイニング「御膳本草に学ぶ医食同源と薬膳創作料理を楽しむ夜」です＝写真左＝。8日夜、イベント広場で宮國さんの話を聞きながら、津堅にんじんを使ったコース料理を楽しんでいただきました。

琉球漆器に盛られた宮國さんの創作メニューは多彩かつ繊細で、「にんじんでこれほど変化に富んだ料理ができるという新しい発見があった」「勉強しながら頭も身体也大満足」「器やテーブルセッティングなど見た目からも満足した」などの感想をいただきました。



ヘルシービストロ「りゅうさんち」のオーナーシェフ加藤龍如さんによる料理教室はキッチンスタジオで8日に初開催。津堅にんじんを使ったポタージュとバーニャカウダ、にんじんステーキの3品を作りました。加藤さんの料理教室は4月から月1回、定期開催する予定です。

また、うるま市の有名店によるスイーツ＆パンの特設売り場を直売所で展開＝写真右＝。素材にこだわるBoulangerie i+plus(ブランジェリー・アイプラス)が、今回のためにパン生地「津堅にんじんロール」を復活させました。レストランB.B.R.の「津堅にんじんロールケーキ」は白い粉糖で可愛らしいさぎの姿があしらわれ、オレンジ色の風呂敷に包まれて目を引いていました。



9日は、うるま市農作物等産地連絡協議会が、「うるま市にんじんの日」のPRイベントを開き、会長の座喜味達也うるま市農林水産部長が「今年も良質なにんじんを生産していただいている。生産者の皆様に感謝申し上げます」と挨拶。先に実施した品評会の結果を発表し、最優秀賞には株式会社津堅島ファーム(源古康博代表取締役)が輝いていました。

続いて、津堅にんじんの詰め放題を1回200円という破格値で実施＝写真右上＝。1キロ通常約300円のところ、3キロ、4キロとタワー状に詰める親子もいて、大量獲得に笑顔があふれました。

