

～食を通じてうるまを元気に～



# マルシェレター

vol. 8

(2025年11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)

俺のマルシェだ

自分で作ったと思っている

もっと知名度向上を願う



うるま市貝志川の兼城さんの畑で妻のはるみさん(右)と。  
この日はオクラを中心に、アイスクリームバナナやゴーヤーも収穫

うるマルシェ生産者協議会

初代会長

かねしろ よしのぶ  
兼城 義信さん

「デリシヤス農園」代表

うるマルシェは皆様に支えられて7周年を迎えました。おかげ様で年間約130万人のお客様にご来場いただく賑わいのある施設になりましたが、開業当初は閑古鳥が鳴く寂しい状態でした。設立以前から熱心に応援をいただいていた「うるマルシェ生産者協議会」初代会長の兼城義信さん(76)にお話を伺いました。

——うるま市が農水産業の担い手不足や生産高減少などの課題を解決しようと「うるマルシェ」の設置を進めた時、どのように受けとめましたか？  
兼城さん) 市は「うるま市成長のエンジン」として期待が大きかったのだが、僕自身は「ラジエーター」ぐらいにしか期待していなかった。JAのちゃんぶる一市場があるし、サンエーもイオンもドン・キホーテも近くにある。それほどお客さんが来るのか、集まるのかと懸念を持っていた。

——うるマルシェは予定より半年遅れて2018年11月1日に開業。商品は少ないし、お客さんもない状態が続きました。

兼城さん) 宮城(統括支配人)に「ボウリングでもしようか」と言っていた。それぐらいガラガラだったから、とても心配していた。安心したのは3年目ぐらい。客単価も伸びて売り上げも右肩上がり。3年ほどで軌道に乗った。今は確実に農家の所得向上につながっている。

——農家さんたちからの要望や意見も一身に受けとめてくださいました。

兼城さん) 「うるまのマルシェなんだから、地元のを前面に出せ」という意見が出て、自分からも言わせてもらった。「なぜ本土のものを仕入れるのか」という反発もあったが、「うるま市の農家だけでは需要をまかない切れなから」と農家側をなだめた。社長に「スタッフの給料を上げろ」と要望したこともあるし、市役所にも耳の痛いことを言わせてもらった。「俺が言わなきゃ」と今でも思っている。俺のマルシェだ。自分で作ったと思っている。

## 安心・安全な野菜づくりで有機JAS認証

——ご自身の野菜栽培についてお聞かせいただけますか。

兼城さん) 先に妻のはるみがゴーヤーやきゅうりなどを出荷していて(編集注: はるみさんはうるま市農業委員、照間区自治会会長を歴任)、自分は2009年に米軍基地を定年退職してから携わった。農薬も化学肥料も除草剤も使わない有機栽培をずっと続け、2021年には国から有機JASの認証も受けた。うるマルシェでJASマークをつけて販売し=写真上=、すぐ売れる。オーガニックコーナーを設けてもらって有り難く思っている。



——厳しい基準をクリアしての有機JAS認証はすごいことです。そもそも有機栽培に取り組んだ理由は？

兼城さん) 妻と長女が喘息持ちだったことから、洗わないでも食べられる安心・安全な野菜を作りたい。自分は土作りにこだわり、米ぬかや海藻、魚粉などを使った。できた野菜は甘くて美味しいし、栄養価も高い。県外の修学旅行生を民泊(民家体感学習泊)で受け入れているが、一口入れただけで「うちで食べるのと全然違う!」と感動してくれる。有機栽培をやれて良かった。妻のおかげです。

## 若い農家には大規模化で儲かる農業を

——若い農家さんやこれから農業をやろうという方々に向けてメッセージをお願いします。

兼城さん) 資材は高いし、野菜は薄利多売。なかなか厳しい状況だが、若い人たちには規模拡大と法人化で利益率を上げることを頑張ってもらいたい。大規模化で「儲かる農業」を目指してもらいたい。

うるマルシェには、もっとイベントをやって知名度を上げてもらいたい。県内でもまだまだ知らない人が多い。その場での売り上げにならなくても、将来的に足を運ぶきっかけになるはずだ。

(うるマルシェより) 兼城会長は厳しくもありましたが、うるマルシェがかわいくて仕方ない、もっと良くしようという愛を感じられました。その声に沿って運営を変えていったからこそ、今のうるマルシェがあります。心からの応援に厚く感謝申し上げます。これからもよろしくお願いいたします。



島大豆復活にかける仲里正さん(右)とうるマルシェの宮里千春。  
島大豆「高アンダー」を手刈りで収穫(2023年、仲里さんの畑で)

島大豆は1950年代まで県内各地で広く栽培されていましたが、輸入大豆に押され、ほぼ消えていきました。かつて島豆腐は家庭菜園の島大豆で作られていましたが、今は輸入大豆ばかりの現実……。2000年代に入って県内で復活を目指す動きが起こり、うるま市では「仲里農園」の仲里正さん(78)が2015年頃から自家増殖を始めていました。仲里さんは県産小麦の有機栽培を軌道に乗せ、「次は大豆。沖縄の食糧危機に備える」と、小粒な島大豆の中でも比較的大きめの品種「高(たか)アンダー」を手がけていました。

うるマルシェは島大豆の文化的・歴史的価値に着目して、仲里さんと連携。2019年に親子参加で種まきや雑草取りを体験する講座を実施したのを最初に、栽培にも本格的に取り組みました。

しかし、こまめな手入れが不可欠な島大豆に大苦戦。2020年2月の収穫は少量で、翌21年は春植えで虫にやられて全滅。うるマルシェは津堅島の自社農場でも栽培を試みましたが、収穫が遅れてカビを生やしてしまいました。試行錯誤を重ね、まともに収量を確保できたのは仲里さんの畑で2023年2月のことでした。



5円玉の穴に通りそうな小粒な島大豆

## 沖縄在来大豆を手がけて5年...

### 「うるまの味噌」ができました

「島大豆を絶やしちやいけな」——栽培の難しい沖縄在来の島大豆を復活させようと、うるま市の農家と市農漁村生活研究会(金城和子代表)、うるマルシェが一致して取り組み、栽培開始から約5年をかけてようやく商品化にこぎつきました。新商品「うるまの味噌」は、島大豆に津堅島的小麦、浜比嘉島の塩を使い、うるま愛にあふれた逸品です。



新商品「うるまの味噌」を手に入れた金城さん

ようやく収穫できた島大豆で何を作ろう——考えた末に第一弾は味噌に決定し、「焼き肉のタレ」などの人気商品を生み出したうるま市農漁村生活研究会が商品作りに参画。代表の金城和子さん(78)は仲里さんの島大豆栽培にも関わっており、復活させた思いは一緒でした。「あまりに小粒で効率が悪い」というデメリットは承知のうえ、「でも、自分たちで作りたい」と積極的に乗り出してくれました。

### 大豆・小麦・塩——原料は市内産限定

うるま市を代表する味噌にするべく、原料は市内産限定。大豆のほか、津堅島で自然栽培した小麦「つむぎ」、高江洲製塩所の「浜比嘉塩」を使用。昔ながらの製法で麦を蒸して麹を混ぜ、炊いた大豆をつぶして混ぜ合わせる手間ひまをかけました。2回の仕込みで計30キ口が完成。素材・製法・思いにこだわって三位一体で完成させた「うるまの味噌」です。

当初はほんの一握りだった島大豆は今年、仲里さんの畑で約100キ口も収穫できるようになりました。うるマルシェは今後、商品開発を進めて大豆栽培を後押ししていく所存です。「沖縄が長寿県だったのは、自家栽培の大豆で豆腐を作って食べていたから。安全な大豆製品で長寿を取り戻そう」と仲里さんは呼びかけています。応援をよろしくお願いいたします。

## マンゴー 初トップ 新垣大志さん

うるマルシェが7周年を迎えた11月1日、各商品部門で出荷量第1位の生産者が表彰され、記念品が贈呈されました。マンゴーの部では、うるま市の新垣大志さんが初栄冠。県内は3月下旬の受粉時期に低温に見舞われましたが、新垣さんのハウスは影響が少なく、安定した出荷を行っていました。

パインの部では、東村から主にゴールドバレルを供給した東物産(比嘉和美代表取締役)が受賞。トマトの部は、豊見城市の大城盛助さんがミニトマトを中心にお客様の圧倒的な支持を得て売り上げを伸ばし、初のトップ受賞となりました。受賞者は下記の通りです。

#### <うるま市拠点産地 商品部門表彰 受賞者>

|        |       |
|--------|-------|
| マンゴーの部 | 新垣 大志 |
| オクラの部  | 高屋 松一 |
| ニンジン   | 宮城 詠而 |
| インゲン   | 仲宗根 勝 |
| 甘藷     | 田中 豊彦 |
| 花卉     | 中村 延廣 |
| グアバ    | 伊波 豊  |
| 肉用牛    | 山城畜産  |

#### <うるマルシェ 各部門表彰 受賞者>

|      |               |
|------|---------------|
| 総合   | 株式会社徳森養鶏場     |
| ナス   | 喜久山 伸         |
| ゴーヤー | 久場 ざおり        |
| トマト  | 大城 盛助         |
| ヘチマ  | 前田 寿          |
| 葉野菜  | ツーフフェイスファーム   |
| バナナ  | 上門 真栄         |
| パイン  | 農業生産法人株式会社東物産 |

#### うるマルシェ生産者協議会

#### 「頑張る生産者を応援する助成金」受賞者

大石根農園 大石根 あきら

(以上、敬称略)

## うるま市誕生20周年記念 & 沖縄県ハワイ移民125周年記念

「海から豚がやってきた記念日」(うるま市制定)の9月27日、77年前にハワイから豚が贈られたことに感謝するイベントがうるマルシェで行われました。地元ブランド豚「うるまの海ぶた」の生産者・池宮城宏さんが歴史を振り返るトークセッション、嗜家による独演会や料理教室、海ぶた丸焼きの振る舞い=写真右=など盛りだくさんの内容で、翌28日には池宮城さんの豚舎で親子を対象にした飼育体験も行われました。

食糧難にあえぐ沖縄にハワイのウチナーンチュたちの募金で550頭の豚がうるま市平敷屋のホワイチに到着したのが、1948年9月27日のこと。今年は沖縄からのハワイ移民125周年とうるま市誕生20周年を記念して、市主催で本イベント(うるマルシェ共催)が開催されました。



トークセッションで話す池宮城さん(中央)  
左はうるま市教育委員会の前田一舟さん、  
右はしゃぶしゃぶ料理店経営の仲元亮平さん

池宮城さんの父親はハワイからの豚を譲り受けた1人。池宮城さんはトークセッションで「父から聞き、歴史の重さに感銘を受けた。大事にしていこうと思って今に続いている」と語りました。2020年に豚コレラで全頭殺処分を受け、うるマルシェとともに開発した「うるまの海ぶた」で復活。今年は息子の宏豪さんが修業を始めたという嬉しい報告もしていました。

うちなー嗜家・藤木志いさーさんは、ハワイからどのように豚が贈られたのか、感動のエピソードを当時の写真を交えながら紹介。海ぶた丸焼きはその場で切り分けられて300食が提供されました。このほか、子どもたちの「豚の鳴き声コンテスト」、海ぶたを使った料理教室、夜は薬膳料理研究家・宮國由紀江さんによる海ぶたを主食材にしたディナーイベントなどが開かれました。

池宮城さんの豚舎での飼育体験は初開催で、8組20人の親子が豚に餌やりや水かけなど「ちょこっとお仕事体験」ができました。



海から豚がやってきた日  
つないだ命に感謝の集い



家族ダイニングは宮國さんの詳しい解説付き



防護服姿で豚に水かけをする参加者。左は、案内する池宮城さん