



～食を通じてうるまを元気に～

マルシェレター

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

vol.4

ゴーヤー生産者

久場くば

俊康としやすさん

さおりさん



久場さおりさん撮影

土づくりが畑の命で永遠のテーマ
苦くないゴーヤーをつくって
子供たちに食べてもらいたい

ビタミンCが豊富で加熱に強く、夏バテの特効薬としても知られているゴーヤー。「ゴーヤーの日」の5月8日頃から8月にかけては出荷量が増えてお買い求めやすくなります。うるマルシェにゴーヤーを届けてくれる生産者さんの中から、うるま市石川の久場俊康さん（59）、さおりさん（54）夫婦にお話を伺いました。

久場さん夫婦のゴーヤーは均一な形をして色つやが良く、味もすっきりして苦味が少ないのが特徴です。俊康さんが栽培をし、さおりさんが出荷を担当しています。2005年頃から農業を始め、現在は市内3か所、計2000坪の畑を持ち、このうち950坪のハウスで年間を通してゴーヤーときゅうりを交互に育てています。

——久場さんのゴーヤーは形も良くて美味しいと評判です。最も大事にしていることは何でしょうか？

俊康さん）土づくりが畑の命です。EM（有用微生物群）を活用し、他より2～3倍たくさんの微生物の助けを借りて栽培しています。木チップに栄養価の高い豚糞（とんぷん）と鶏糞（けいふん）をミックスした堆肥づくりをしています。土がしっかりしていれば、野菜本来の旨味が出て、色つやも良くなりますね。また、できるだけ農薬を使わないようにしています。

——苦くないゴーヤーづくりも目指していますね。

俊康さん）お子さんたちに食べてもらいたいんです。農業を始めた時、小さかった自分の子供たちに食べてもらいたいと思ったのが原点です。ゴーヤーは苦いイメージがついてしまっているけれど、ぜひうちのゴーヤーを食べて、美味しさを分かっていたきたい。

久場さんたちの作業スケジュールを伺いました。畑では俊康さんがスタッフとともに太陽が出る前にトウモロコシをとり終え、午前9時までにはゴーヤーを収穫します。それを自宅兼作業場に運んで、さおりさんが袋詰め作業をし、午後2時ぐらいから配達に出て、うるマルシェなどを回ります。

俊康さん）袋に詰めた時にきれいに見えるよう、彼女がゴーヤーの組み合わせを考えたり、ビニールがゆるまないようにテープで留めたりして、一手間も二手間もかけています。さらに露地ものと差をつけるため、シールでハウス栽培が分かるようにしたことで、売り上げも上がりました。

さおりさん）商品を並べていると、お客様からハウス栽培かどうかを聞かれることが多く、ニーズがあると思って3～4年前からハウスのシールを貼るようになりました。

見栄えについても、姉妹からいろいろなアドバイスをもらい、お客様に手に取ってもらえるよう、きれいなパッキングを心がけています。

俊康さん）彼女がこまめに値段調整や品質管理をしてくれるようになって、廃棄も少なくなりました。

——今後の目標や課題はありますか？

俊康さん）どんな品種のアバシゴーヤーが沖縄の冬に合うかを試験中です。寒い1、2月にとれて、1年中、出荷できるいいと思っています。土づくりは永遠のテーマ。今でも難しい。土の状態を見ながら試行錯誤の連続ですが、お客様に美味しいと言われるために頑張ります。

旦那様が安心・安全で美味しい野菜を作り、奥様がさらに見栄えを良くして販売管理をきちんとしている見事な連携プレー。この両輪があって、素敵な野菜が売り場に並んでいるのですね。

最後の俊康さんの抱負には続きがあります。「（野菜が売れて）女房の笑顔が嬉しい」。連携プレーの原動力が分かりました。（純）



売り場にゴーヤーをセットするさおりさん（手だけの登場）。「ハウスアバシー」の黄色いシールが貼られています。パステルカラーのピンクや日によっては黄緑のマスキングテープで封をして、おしゃれです。

お 店 拝 見 ♪

菓子・パン工房 プティ・フル

うるま市内で3店舗を構える「菓子・パン工房 プティ・フル」は、「美味しくてコストパフォーマンスが良い」「オリジナル商品がいろいろある」とお客様の口コミも上々です。その魅力を探りに石川店にお邪魔しました。

店内に入ると、色とりどりの手土産用のセット品がずらり。奥のショーケースには20種類以上のカットケーキにマカロン、ホールケーキが並びますが、和菓子も生菓子にまんじゅう各種と種類豊富で、さらにパンも揃っています。「何でもあるから、どれが主力なのか自分でも分からない」と、社長の石川徳義さん(69)が目目を細めながら話してくれました。

創業は1985年。沖縄市の「のぼりや製菓」で12年間修業を積んだ石川さんが独立して、ケーキ店として開業しました。当時、フランス語の「プティ・フル」は一般になじみのない言葉でしたが、「小さくて一口で食べられるのがいい」と店名に採用したそうです。

開店4～5年後には和菓子職人を迎えて和菓子売り出し、さらに社長自ら名護市のパン屋に修業してパンも手がけるようになりました。「お客様のニーズに合わせて広がってきました。パンは市内公立保育施設などにも納品しています」。



右端が社長の石川さん、隣は次女の奈津樹さん



自信作は、饅頭の「うるまの埋蔵金」(160円)＝左写真＝。
「もらった伊計島の黄金芋がものすごく美味しくて、何か作れないかと研究を始めた。何度も失敗して、アンコを完成させるまでに1年ぐらいかかりました」。ミネラル豊富な「ぬちまーす」の塩を取り入れ、素朴なはったい粉を振って完成。「ネーミングが一番大事」という社長が「うるまの埋蔵金」をひねり出して命名、包装袋に小判の絵もあしらいました。

甘くてねっとりした黄金芋の美味しさを味わえ、一躍、人気商品に。2013年に行われた「第26回全国菓子大博覧会」では名誉総裁賞を受賞しました。

この7月で70歳になる石川さんはまだまだエネルギッシュ。次女で総務担当の奈津樹さん(43)は、「世界最高齢のパティシエになってもらいましょう」とエールを送ってます。

石川店

うるま市石川東山1-22-20
TEL.098-965-4702
営業時間10:00～20:00

江州店

うるま市江州542～9
TEL.098-973-5784
営業時間11:00～20:00

安慶名店

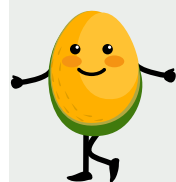
うるま市安慶名2-1-14
TEL.098-972-3575
営業時間10:00～20:00

うるマルシェでも販売開始



うるマルシェでも、プティ・フルさんのお菓子を販売することになりました。「うるまの埋蔵金」(160円)と、緑茶(沖縄県産)の濃さが際立った「みほそまんじゅう」(160円)＝写真＝が入荷します。ぜひ、お茶請けにどうぞ。

マンゴーを贈りましょう＝送料無料キャンペーン＝



うるまが誇るマンゴーの出荷は7月に本格化します。

「うるマルシェ通販」では、今年もうるま市農水産業振興支援事業の一環で**全国一律送料無料のキャンペーン**を行い、マンゴーの予約受付を開始しました。予算に達した時点で受付を終了しますので、お早めにお申し込みください。商品は、うるマルシェに入荷次第、順次発送させていただきます。

沖縄はマンゴーの生産量全国1位。赤色がきれいなアップルマンゴーと、完熟しても緑色のキーツマンゴーがあります。キーツマンゴーはあまり多くは出回りませんが、アップルマンゴーより2倍くらい大きく、濃厚な味を楽しめます。

農家では、一つひとつ落果防止のためにひもで吊るし、日焼けなどを防ぐために袋がけをするなど手間暇を重ねた末、ようやく出荷できる商品です。うるマルシェでは、マンゴー生産大ベテランの徳田政信さん(うるま市)が、4年連続で売上ナンバー1に輝いています。

うるマルシェ店頭でも通販同様、7月頃に期間限定で送料無料のサービスを行います。マンゴー以外のフルーツや野菜、肉、ギフト商品なども対象になります。「**送料無料**」のシールが目印です。

うるマルシェ通販



上の棚への置き忘れにご注意ください うるマルシェからのお願い



卵やパン、お惣菜に野菜・・・お会計後にバッグや袋に詰める際、一時的に上の棚に置いて、そのままお忘れになって帰られてしまうケースが非常に多く見られます。発見次第、サービスカウンターでお預かりをしていますので、**あきらめずにお電話をください**。ただし、食品については、消費・賞味期限に応じて1～3日間の保管期間終了後、廃棄してしまいますので、ご了承のほどお願い申し上げます。

うるマルシェ事務所 TEL 098-923-3911

生産者・事業者さんに皆様のメッセージをお寄せください

うるマルシェの生産者さんや事業者さんへの応援メッセージを募集します。「これが美味しかった」「こんな商品があったらいいな」など、ご自由にお寄せください。このマルシェレターで取り上げるなどして、生産者・事業者さんにお伝えします。うるマルシェへのご意見も歓迎します。右コードがメッセージ応募フォームになりますので、ご協力をお願いいたします。



メッセージ応募フォーム

取材・編集：株式会社ファーマーズ・フォレスト
地域連携担当 大須賀 純(元読売新聞記者)