

～食を通じてうるまを元気に～



マルシェレター

vol.5



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

農事組合法人うるま農場
代表理事 平良 聡さん



左から平良聡さん、長男の和久さん、農場長の中山さん

就労支援の人たちを増やして
農福連携を進めたい
もっと集まってほしい

濃厚な甘さとなめらかな食感が人気のキーツマンゴーは、8月に出回ります。皮は緑色のまま完熟して1キロ前後と大きく、中身はオレンジ色の果肉がたっぷり。収穫期間は他のマンゴーよりも短く、希少価値が高い品種です。うるま市でキーツマンゴーの生産量が最も多い「うるま農場」（うるま市石川3355-1）を訪ねました。

——うるま農場は、長く不動産会社や建設会社を運営してきた平良聡さん（75）が、2006年10月に体験型観光農園として設立。2020年までは、果樹農園をはじめ、馬やヤギと触れ合える体験場、オオゴマダラの蝶々が舞う蝶ハウス、飲食店などを展開して、多くのお客様に親しまれていました。そこにコロナ禍が起きてしまいました。

平良さん）旧石川市の農業委員会からの紹介で畑だった土地をたまたま買えて、地元の雇用や発展に役に立てればと始めたのですが、コロナで撤退せざるを得ませんでした。焼肉店もジェラート店も閉め、馬も処分しました。コロナがなければ、もっといろいろなことをやってみたかった。今は農園だけを残して、パッションフルーツとマンゴー、ミニトマトなどを生産しています。蝶ハウスやポニーパークだった土地は、県内最大級の釣り堀施設「釣って見つけるぼうけんの国 沖縄」（2022年オープン）に貸し出して使ってもらっています。

——主力のパッションフルーツは2013年の沖縄県果樹フェスティバルの果樹品評会で最優秀賞を受賞。同様にマンゴーも品質や味の評価が高く、お客様から熱烈な支持を受けていますね。定番品種のアップルマンゴーに加え、希少性の高いキーツマンゴーに取り組んだのはなぜでしょうか？

平良さん）何より美味しいし、大きいし、珍しいから。糖度はアップルマンゴーの16度に対してキーツマンゴーは18度以上と高く、濃厚な甘さが特徴ですが、噛（か）んでいくと爽やかな甘さが出てきます。作付面積はアップルマンゴーが120坪に対してキーツマンゴーは327坪あります。昨年は小玉を出荷していましたが、今年は1キロ近い大きいものを出すようにしています。栽培管理は中山佑樹農場長（29）に任せています。よくやってくれています。

——うるま農場と言えば、うるマルシェとタイアップした黒毛和牛のブランド「うるま牛」も人気ですね。

平良さん）10年前に恩納村で牛小屋を買え、最初は繁殖だけでしたが、肥育牛も始めました。3年ぐらい前、やはりコロナでリゾートホテル向けには出荷できずに苦しんでいた頃、うるマルシェから提案を受け、経産牛（子を産んだ母牛）の再肥育に取り組むようになりました。独自の発酵飼料を与えることで、肉が硬い経産牛の肉質を改善し、高評価を得ながらも比較的手頃な値段で提供することができます。

——また、うるま農場の特徴として、障害者の受け入れに積極的なことも挙げられます。平良さんの発案で、B型就労継続支援事業所「バルサミーナ」を2017年に設立し、長男の和久さん（40）が代表を務めて連携を進めていますね。

平良さん）今は利用者1人が4年も働いてくれています。パッションフルーツやミニトマトの収穫、箱づくりなど出荷の手伝いをしてくれています。今年、マンゴー畑を272坪増やして植え付けをしました。2年後には収穫できるようにになるので、就労支援の人たちを増やして、農福連携*を進めたいと考えています。もっと集まってほしいです。

*農福連携＝障害者の農業分野での社会参画を促す取り組み。農業現場として貴重な働き手を確保するとともに、障害者側は就労先や生きがいを得ることにつながる。

農福連携についての平良代表の語り口には強い気持ちがこもっていました。ご関心のある方、どうぞB型就労継続支援事業所「バルサミーナ」（TEL:098-965-5300）にご連絡いただければと思います。（純）



育て直されて出荷を待つ経産牛たち（恩納村のうるま牧場で）



パターソンさん(左)と儀武さん(右)
(島国ブルワリー タップルームで)

うるま市初のビール工房 島国ブルワリー



♪ お店 拝見

うるま市産のクラフトビールが初めて誕生したのをご存知ですか？ 地元バーテンダーとニュージーランドのビール職人が10年を超える交流を経て、うるま市高江洲のビール工房から「島国ブルワリーオキナワ」を今年1月に発売しました。厳選した大麦とホップを海外から輸入して醸造している本格ビールですが、地域の特産品を使った商品開発にも取り組み、地域おこしの牽引役としても期待されています。

沖縄とニュージーランドの異色タッグが実現したのはなぜか。島国ブルワリー合同会社代表の儀武大樹さん(45)が2010年、オーストラリア・シドニーにお酒づくりを学びに行った際、現地で知り合ったのがニュージーランド人のマイク・パターソンさん(46)でした。パターソンさんのビールを飲んだ儀武さんが、「今まで飲んだビールの中で一番美味しい」と感動。「いつか一緒にビールをつくりたい」と冗談で話したのが最初でした。

その後、偶然にもパターソンさんが沖縄に移住し、さらに儀武さんがうるま市の補助金を活用できたことで、夢が実現。柑橘系の爽やかな香りや喉ごしが特徴の「ゴールデンエール」(880円)、フルーティーな風味の「ヘーフェヴァイツェン」(780円)など、6種類のスタンダードビールを取り揃えました。

「品質に徹底的にこだわっていきたい。ビール好きをうならせたいし、ビールが苦手な方にも飲んでもらいたい」というのが2人の一致した方針です。

ビール工房はコンテナを活用したコンパクトな設計。隣接するタップルーム(ボトルショップ併設)で、出来立てのクラフトビールを味わえます。



島国ブルワリー タップルーム
(ボトルショップ併設)

うるま市高江洲1050-3
TEL.098-943-4092
営業時間 11:30~19:00
定休日 日・月曜

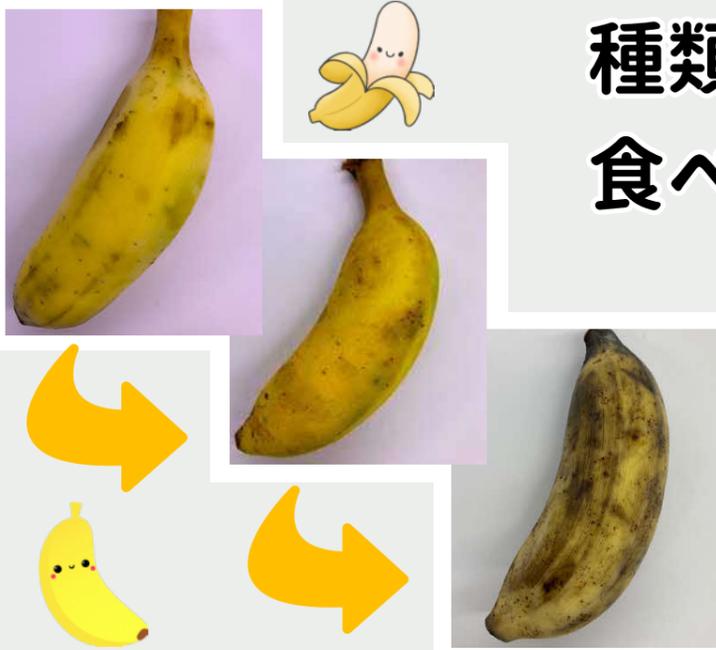
マンゴー、アップルバナナ、シークワサー —うるマルシェで特産品ビールを発売予定—

島国ブルワリーとうるマルシェが、地元特産品を使ったビールを共同開発中。うるま市産のマンゴーとアップルバナナ、シークワサーをそれぞれ原料にした3種で、いずれも津堅島産小麦「つむぎ」を使用しています。うるマルシェでの限定販売。乞うご期待！



うるマルシェでスタンダードビールを販売中

種類豊富なバナナ 食べ比べはいかが



アップルにアイスクリーム、黄輝に三尺、ブラジリアン・・・こちらは全てバナナの品種名です。夏場のうるマルシェには、生産者さんたちのバナナが種類豊富に並んでいます。この機会に、各品種の食べ比べを楽しんでみてはいかがでしょうか。

もし、お買い求めになったバナナが緑色なら、常温で保存して食べ頃をお待ちください。島バナナや黄輝バナナ、三尺バナナは、皮が黄色くなってポツポツと黒い斑点(シュガースポット)が出たら食べ頃です。アップルバナナや銀バナナ、アイスクリームバナナは、黒いシミが全体に広がり、皮が薄くなったところが完熟状態。甘さが増して、もっちりした食感になります。追熟(ついじゅく)度合の好みは人それぞれですので、お好きな味を探りながら食べてみてください。

完熟後は早めにお召し上がりいただくか、冷蔵庫での保管をお願いいたします。なお、ごくまれに5~6ミリほどの黒い種が入っていることもありますので、ご了承願います。

追熟のすすめ

うるマルシェの料理教室

うるマルシェ・キッチンスタジオでは、お買い物ついでに参加できる料理教室を1回ごとに募集しています(定員各12人)。皆さんで和気あいあいと作り、楽しく試食していますので、お気軽にご参加ください。問い合わせTEL:098-923-3911

料理教室名	講師名	開催日時 (原則)	参加費 (材料費込)
手登根節子 簡単レシピの 島野菜料理	手登根節子 (野菜ソムリエP)	毎月第4土曜 10:00~13:00	3,000円
発酵を学ぶ×うるマルシェ ~発酵調味料作りと活用メニュー~	服部あや乃 (発酵ライフクリエイター)	毎月第3土曜 10:00~13:00	3,000円
のひな千明の琉球料理と 季節のまーさむん	のひな千明 (琉球料理伝承人)	毎月第2木曜 10:00~13:00	3,630円
野菜で代替!! アレルギーのある方も安心 お野菜たっぷり料理教室	野原長乃 (野菜ソムリエ)	毎月第2土曜 10:00~13:00	3,000円



手登根講師(右)



のひな講師(右)

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)