



ひろがる産業

INDUSTRY

自然の恵みから広がる町の特産品

八重瀬町には地の利を活かし、知恵と技術が生んだ商品がたくさんあります。太陽の光をたっぷりあびた彩り豊かな農作物、新鮮な魚介類。海と大地の活力があふれる産業が今日も生まれています。



豊かな自然を
活かした
まちづくり

肥沃な大地、多くの河川、地下水がもたらす豊富な水に恵まれた八重瀬町は、昔から農業を基本に発展してきました。現在も農業を主軸としたまちづくりを展開しており、さとうきびやピーマン、レタス、ゴーヤー、オクラ、紅いも、洋ラン、小菊、マンゴー、ドラゴンフルーツなど、野菜から果物、花まで、彩り鮮やかな作物が数多く生産されています。また、太陽の光をいっぱい浴びて育まれたこれらの農産物を利用し、多くの特産品の開発も積極的に行われています。また、生産と消費、販売をつなぐ「地産地消」の取り組みも活発です。

農作物に加え、八重瀬町は太平洋という豊かな漁場を有しており、海の幸も豊富です。町内唯一の漁業集落、港川では、新鮮な魚介類が水揚げされ、競り売りではうみんちゅたちの活気ある声の日々飛び交っています。近年では、泡盛、黒糖、染物、加工食品、資源リサイクル品の生産など商工業も活気付き、海と大地の活力あふれる産業の舞台として、一層の活性化を遂げています。



大きくて肉厚のピーマンは甘みがあり、子どもたちからも人気です。おすすめの食べ方は生で丸かじり。

程よい田舎で育った丸かじりできるピーマン

「安心・安全であることを前提に、味も見た目も最高なピーマンを目指しています」。そう語るのは、2010年からぐしちゃんピーマン作りに取り組んでいる仲宗根さんです。実は仲宗根さん、以前は出版社でカメラマン・編集者として活動をされていましたが、子どもが生まれることをきっかけに、残業がなく、長く続けられる仕事に転職することを決意。浦添市から子育てしやすい八重瀬町にUターンし、畑のための土地を借り、町の特産品である「ちぐさ」という品種のピーマン作りをスタートさせました。八重

瀬町のちぐさ出荷量は年間1000トン以上。全国でも上位の出荷量を誇ります。こちらの畑では、農薬使用量を極力抑えるために害虫駆除対策としてクレオメを植え、害虫の天敵カスミカメムシを自然発生させて利用。農薬使用量はグンと減ったそうです。「八重瀬町の魅力は子育てがしやすい、ノンビリしている『ちぐさ』という田舎」です。開発で便利になるのも嬉しいですが、変わらない部分も大切にしたい」と仲宗根さんは話します。



1,300坪の畑を夫婦で管理。年間の出荷量は60tほどです。仲宗根さんが八重瀬町に期待することは「もっと第一次産業が元気な町になること」。

沖縄県の拠点産地に 認定された八重瀬町が 誇る野菜たち

沖縄県では、沖縄県農林水産業振興計画に基づき戦略品目を定め、生産振興を図るため、「定時」「定量」「定品質」の出荷ができる拠点産地を定めています。肥沃な大地に恵まれ、古くから農業の盛んな地域である八重瀬町は、ピーマン、紅芋、マンゴー、オクラなど6つの農産物が拠点産地として認定されています。

今後も八重瀬町では農業を基幹産業と位置づけ、農業用水の確保、機械化による農作業の効率化などに加え、農作物の品質向上、流通の強化を進め、市場に信頼される八重瀬ブランドの確立を進めています。

また、農業従事者の減少・高齢化が進むなか、農作物を生産するだけでなく、機械化推進による担い手や新規就農者の育成に取り組み、農業をしやすい環境づくりを推進しています。



オクラ

7月が旬のオクラは食物繊維を多く含み、整腸作用があるといわれています。

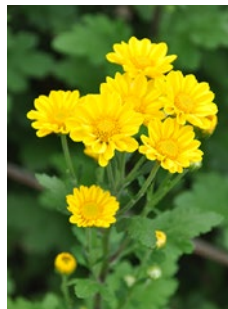


ピーマン

八重瀬町では「ちぐさ」という品種が育てられていて、全国的にも上位の出荷量を誇ります。

小菊

沖縄の小菊は全国一位の出荷量。なかでも八重瀬町は拠点産地に認定されています。



インゲン

冬のインゲンは沖縄が種生産地。八重瀬町は2011年に生産拠点になりました。



紅いも

水はけのよい八重瀬町の土壌は芋作りに最適で、多くの品種が育てられています。



マンゴー

八重瀬町の太陽をたっぷり浴びて育った実は柔らかく、とてもジューシー。

カラフルベジタブルとは？

町の彩り豊かな農産物をカラフル・ベジタブル＝「カラベジ」とネーミング。カラベジとは、「カラベジプロジェクト推進委員会」が3つの独自基準を設けて認証した「カラベジファーマー」が作る農産物のことをいい、カラベジを使った商品開発やクッキング教室、ワークショップを通じて八重瀬町の知名度アップと地域活性化のために様々な活動を行っています。これからもカラベジを通じて生活者のみなさんと食や農業、循環型社会について考えていきます。



八重瀬町の事業

八重瀬町には地の利を活かし、知恵と技術が生んだものがたくさんあります。
乳業、マグロ、ソデイカなど町を代表する自慢品々をご紹介します。

乳業

バイオガスプラントで目指す 地域循環型の社会形成

「八重瀬町バイオガスプラント」では、主に乳用牛などの家畜排せつ物や、食品残さ由来のバイオガスを生成し、場内施設の電力・加温や、地域内の熱源として利用することで温室効果ガスを削減し、地域循環型社会を目指します。また副産物である液肥を適切にサトウキビや牧草地へ利用することで、肥料成分の有効利用と化学肥料の使用の削減を同時に行い、耕畜連携にも取り組んでいます。



さとうきび液肥散布車



液肥タンクと発電機

マグロ

キハダやメバチマグロは 新鮮なまま市場へ

11～2月に旬を迎えるマグロ。八重瀬町では主にキハダやメバチなどのマグロが水揚げされます。漁では、港川に伝わる伝統の「石巻落とし漁」という、餌と針を巻きつけた琉球石灰岩をポイントに落とす方法で釣りあげます。通常2、3日は漁に出るところ、この方法であれば日帰りで戻ることが多いので、その分新鮮なマグロを市場に出すことが可能です。



ソデイカ

濃厚な味が大人気 港川に揚がるソデイカ

11月に解禁され、翌5月まで漁が続くソデイカ。港川では、漁業組合が中心になって小型船によるソデイカ漁が営まれています。価格は、一般流通ソデイカの胴部分の半値以下ととてもリーズナブルですが、味は濃厚で美味。またかつては硬過ぎるからと、捨てたりマグロ漁の餌にしたりしたというミミを、企業秘密の方法で軟らかくして揚げた「いちゃいちゃ」という加工品が、港川のパヤオ鮮魚店で販売され、おやつやおつまみに人気を博しています。

