

くらしと協同をたぎねて—国内編

03

離島における地域特性を生かした農水産業

山野薫 (一社) 農業開発研修センター・嘱託研究員



長崎県の海 (佐世保市周辺)

突然だが、「島国・日本」は一体いくつのどのような島から構成されているかをご存じだろうか。国土交通省によると、日本を構成する全島嶼は6,852あり、これらは本州などのいわゆる本土5島（沖縄本島を含む）と、6,847の離島に分けられる。離島には無人と有人があり、有人離島と呼ばれる島嶼は416ある¹⁾。

言わずもがなだが、離島ではその地理的条件から生活や産業の基盤が本土より脆弱な場合が多く、そのハンディキャップを埋めるために道路・港湾・上下水道といった社会資本、ならびに教育・医療などの環境が公的財源によって整備・改善され、各種制度の充実などが図られている。また、離島の主要産業は、農林水産業や観光業等であることが多いが、農林水産業の場合、生産面は気候や土壌・水利環境など、流通面では交通の整備状況といった条件に大きく左右され、安定的な産地を形成することが難しいと言われがちである。

今回は、農林水産業と産地や地域の経済との関係に着目した研究を行う筆者がこれまでに訪問した離島のなかから、長崎県・五島列島と鹿児島県・喜界島における、厳しい気候風土や条件を地域特性ととらえて農水産業を行い、産地としての維持を目指す様子を紹介したい。

1. 長崎県・上五島町漁協の「五島箱入娘」

五島列島は長崎県の西方、東シナ海に面した位置にあり、大小・有無人合わせて152の島々からなる(図1)。列島のなかで最も大きい福江島のみ空港を持つが、九州との行き来や島間の移動は、基本的に高速船やフェリーによる。船の種類と天候(海の状態)にもよるが、長崎市または佐世保市との所要時間は2~3時間程度である。ほぼ全域が西海国立公園に指定されているほか、2018年には島内の複数の建造物や集落が「長崎と天草



図1 長崎県の位置関係
出所：筆者作成

地方の潜伏キリシタン関連遺産」として世界文化遺産に登録されるなど、自然や文化が非常に豊かな地域である。五島列島における主要産業は漁業と観光業である。五島列島周辺は太平洋から流れてきた黒潮が対馬海流と分岐する地点であり、プランクトンが豊富なため、それを餌に魚が集まることから、日本でも有数の漁場になっている。栄養分豊富かつ波の荒い海域で漁獲される魚は良質な脂がのり、身が締まっていると評判である。

今回紹介するのは、上五島町漁業協同組合が行う「五島箱入娘」の取り組みである。上五島町漁協は、五島列島のうち、2番目に大きい中通島の中部・新上五島町に在在する。中通島には4つの漁協があるが、上五島町漁協が最も規模が大きく、唯一、セリ場も設けており、産地市場の機能も備えている。上五島町漁協では、周辺の海で漁獲された魚のうち、特に上質なものを「五島箱入娘」というブランド品として出荷している。「五島箱入娘」として出荷するには、①漁協の認定を受けた漁業者が漁獲していること、②魚が「五島箱入娘」向けの魚種別規格に適合していること、③漁協が定めた基準や方法によって保存や品質管理を行っていること、の3点を全て満たしていなければならない²⁾。出荷時には、専用の



図2 「五島箱入娘」の出荷時の荷姿
出所：上五島町漁協 HP より引用

表1 「五島箱入娘」季節ごとの主力商品

春	夏	秋	冬
・ヤリイカ ・アオリイカ ・真鯛	・イサキ ・タチウオ ・アジ	・ハガツオ ・サワラ ・赤カマス	・アワビ ・サザエ ・ブリ

出所：上五島町漁協 HP に基づき、筆者作成

箱を使用し、ステッカーを貼付して、一般商品と区別できるようにしている(図2)。漁獲できる魚は季節によって異なる(表1)が、その季節に最も旬な魚を、できるだけ品質を維持したまま消費者に届けることを目指している。販売はインターネットによる受注が主であり、漁協と購入者(個人でも可)が直接取引する。「五島箱入娘」と認められるための条件は厳しいが、良質な商品を手間をかけて管理しているため、系統出荷よりも高値で販売される。なお、系統出荷の場合は主に、上五島町漁協で実施されるセリにかけられたのちに、島内消費分としてスーパーマーケットや魚屋で販売されるか、中通島の他の3漁協からの商品とともに、長崎県漁連の回収車に載せてフェリーで佐世保魚市場へ出荷する^{3) 4)}。

「五島箱入娘」の取り組みは、漁業者の収入だけでなく、技術面や意識面の向上をもたらすことにもつながっているが、最近では、「五島箱入娘」の規格に適合する魚

を漁獲することが難しくなっている。明確な原因は不明だが、漁協の担当者によると、温暖化の影響等により、海流の流れの様子が従来とは変化してきていて、漁獲できる魚の種類や大きさが以前とは異なってきているとのことである。そのため、このコロナ禍も相まって、大変残念なことに現在は、「五島箱入娘」の出荷そのものが一時休止となっている。

2. 鹿児島県・喜界島の白ごま

喜界島は、鹿児島県南部・奄美群島の有人離島のひとつである（図3）。奄美大島の東部に位置し、島の一部地域が他の奄美群島とともに奄美群島国立公園に指定されている他、オオゴマダラやアサギマダラといった希少なチョウの生息地があり、その方面ではよく知られている。九州との行き来や他の島との移動は、飛行機またはフェリーにより、飛行機を利用した場合、奄美大島との間は約15分、鹿児島空港との間は約70分である。

喜界島は隆起性サンゴ礁の島であり、地層のほとんどが石灰岩で出来ている。約12万年前に島として現れたと見られ、現在もフィリピン海プレートの潜り込みの影響を受けて年間約2mmという高速で隆起を続けている。なお、石灰岩土壌では生息できないため、ハブはいない。

現在の主要産業は農業、漁業、観光業であるが、石灰岩土壌であることや、河川がないことから島全体が保水性に乏しく、農業には不向きとされてきた。そこで日本ではめずらしい地下ダムを建設し、地下に水を貯められるよう巨大な灌漑設備を設けている。稲作はほとんど行われておらず、奄美地方独特の亜熱帯気候を生かして、野菜



図3 奄美群島の位置関係
出所：筆者作成

や花卉、かんきつ類、サトウキビなどを生産している。

喜界島で生産される農産物のうち、生産量日本一の品目が白ごまである。ごまには白ごま、黒ごま、金ごまなどの種類があるが、日本におけるごま類全体の自給率は1%程度であり、そのうちの白ごまの生産量の約7割を喜界島産が占めている。農業には不向きな石灰岩土壌が、ごま栽培にだけは適しており、90年代後半からのオーガニックブームや健康ブームとも相まって生産量が大きく伸びている。国産のごまは、その希少性から需要が高く、喜界島産の白ごまも、小売価格がいりごま60gで800円と高級品である。喜界島産のごまは香りが強く、粒が小さいことが特徴である。

喜界島におけるごま生産の歴史的経緯は不明な部分も多いが、在来種の白ごまが昔から自家栽培されており、記録が残っているだけで約120年の歴史がある。栽培が

容易で病害虫等の発生も少ないことや、播種から収穫までが短期間であることなどから、サトウキビの裏作として栽培されることが多く、4月末～5月中旬頃に播種、7～8月頃に収穫している。現在は、生産者約250名、栽培面積150haほどの規模となっており、2018年には70tを収穫した。しかし、ごまは台風に弱く、すぐ倒伏するため、収量はその年の天候に大きく左右されるなど、安定的な生産は保証されていない。

ごまは収穫後、加工業者へ出荷され、洗浄や焙煎などの加工⁵⁾を行ってから小売されるが、加工・販売を行うのが島内の業者の場合、農協を経由して島内外の業者に渡る場合、生産者が島外の手加工業者と直接契約して取引する場合など、その流通経路は非常に複雑であり、行政も農協も十分に把握できないままになっている。また、最終製品は加工業者の名前で販売されることが多いため、国産原料であることは評価されるものの、主たる原料産地としての喜界島の存在まではなかなか消費者に知られていない。また、生産が拡大しているとはいえ、自家採種による裏作としての生産を行っているせいか、生産者同士の結びつきがあまり強固ではないなど、産地としての課題は多い。町役場やJA あまみなど現地の関係者は、白ごま産地としての喜界島をアピールすべく、ごま油やごま菓子など島内での加工品の生産や首都圏での物産展への出品などを行っているが(図4)、生産量が限られていることや安定的な生産が難しいこともあり、どのように白ごまと喜界島の名前をアピールするのがよいか、産地としての特徴をどのように打ち出していくのがよいかを、長年、模索し続けている。

本稿では、離島における農水産業の様子を中心に、産地として抱える課題などを紹



図4 島内商店のごま製品売り場
出所：筆者撮影

介した。いずれの産地・とりくみも規模は小さいものの、限られた環境を独自性ととらえて、生かそうと試行錯誤をしている。産地の大型化や効率化が進行しているなかで、独自性を持つ地域の存在感や希少性は高まっていくと期待しており、今後も注目したいところである。多くの離島では文化や歴史にも独自性がみられ、農水産業との結びつきも強い。今後、そのような文化面も含めて、生産者をとりまく産地の環境を広く考察することも試みたい。

最後に、本稿でとりあげた情報は主に2018年時点のものであることを付記しておく。

注)

- 1) 数値は、平成27年国勢調査または市町村住民基本台帳への人口登録の有無等による。なお、本土との間に架橋や埋立接続などが行われ、常時交通が確保されたり、本土と一体化しているような場合は離島とみなさない場合が多い。
- 2) 漁法や品質管理の方法はその魚種の鮮度が最も保たれる方法に定められており、漁法であれば一本釣り、締め方であれば神経締めやイカ墨完全除去などとなっている。
- 3) 県業連の回収車、フェリーの運行がともに1日1便であることから、自らの漁船のまま自分で佐世保魚市場へ持ち込む漁業者もいる。
- 4) 佐世保魚市場からは福岡や関西方面の小売店など向けに流通するため、都市部でも人気の魚種を優先的に出荷する傾向にある。
- 5) 洗浄・乾燥のみを行ったものを「洗いごま」、洗浄後、焙煎まで行ったものを「いりごま」という。