

## 喜界島への事前調査その1 生産量日本一の白ゴマを活かす方法とは？

石橋 はるか

鹿児島市から約 360 キロ南方に位置する喜界島。奄美諸島の一つで、奄美大島の東に位置するサンゴ礁の島だ。同島で生産日本一である白ゴマを活用した観光振興や島の魅力の開拓、さらには雇用創出につなげられないか？鹿児島大学の雇用構築学ゼミナール／先端研究ゼミナールは島をフィールドにした事業に応募し、研究資金を得た。2012 年 9 月 10～11 日、白ゴマの活用を探るワークショップに向けて準備を進める事業リーダーの野添幸輔氏と雇用構築学研究所主幹の喜界島訪問に同行した。「白ゴマ活用に関する振興パッケージプラン」へのアイデアを探る事前調査の様相をレポートする。

### □ 白ゴマの秘密 — 生産者に聞く

2012 年 12 月に延期して行うワークショップの企画案を決定するための関係者との打ち合わせに加え、白ゴマ生産現場を見て、収穫体験にもチャレンジすることが今回の訪問の目的。島内の様子を探るためにレンタカーを走らせると、畑の中に止められている軽トラックで作業をしている女性を見つけた。車から降りて、話を聞いてみると、数日間干した白ゴマの脱殻作業をしているという。

「収穫したものを干して、4 日もたてば茶色くなる。それを叩いて脱殻するの。油にするのはそのまま、他は煎ったりする」と手順を教えていただいた。乾燥して茶色くなった鞘を木の棒で叩くと、鞘からゴマが落ちる。普段、店頭で販売されているものよりも真っ白だ。

「今年は台風でだいぶダメになってしまった」との話も聞く。だがその表情は暗くない。大学時代に住んでいた青森県ではリンゴが台風、ひょうなどの被害があれば多くの農家は「泣きたくなる」と肩を落とすが、どうやらゴマは違うようだ。島のゴマ生産は、サトウキビを生産する農家が、サトウキビを生産しない間に育てる間作が主流だという。そういったことが影響しているのだろう。

「どこに出荷しているのですか」と問う。「(出荷先から) 年賀状も届くのだけど、大阪とかがほとんどで、あと鹿児島県内だったかな。N さんのところに持っていただけなんでね」。生産者が直接出荷先とやり取りをするという仕組みではなく、仲介業者が存在するようである。

別の畑で作業をしていた親子にも尋ねると「N さんに渡す」と話す。「20 年はやっているが、本業はサトウキビ。1 ヶ月もすればここはサトウキビ畑になる。作ったゴマは昔は食べたかも知れないが今は食べないし。油になるのだろう。島の農産物はみんな無農薬なんだ」。

生産者からの話を聞き、仲介業者とどういったやりとりがあるのか、どういった経路でゴマは流通していくのかが気になった。ゴマの活用を考えるには現在の流通経路を調べることも必要だろう。ぜひ調べてみたい。

### □ 白ゴマ勉強会を開きたい！ — 町役場での打ち合わせ



今回採択を受けたアイランドキャンパス事業では、島民との交流も目的の一つだ。12 月のワークショップでは、島民と交流し、白ゴマの活用を一緒に考えようと計画している。町役場を訪問し、企画課長の吉行進氏、産業振興課で白ゴマを担当する實浩希氏、喜界町商工会の岩川信一氏にご意見を伺った。

「白ゴマは製油会社との取引だと 1 キロ 1800 円で生産者の利益は少ない。島で付加価値をつけて売ることができないかというのは島の産業振興のテーマ」と吉行氏。町は生産農家の支援し、増産を

図ってきた。だが農家はサトウキビとの間作で生産している。台風で倒れても成長するためサトウキビと違って、ゴマは台風で収穫量が減るため、安定した供給ができないといった課題もある。

「島の皆さんに白ゴマについて教えてもらいたい」。主幹紺屋が切り出した。学生が白ゴマ活用のアイデアをプレゼンし、白ゴマの生産や流通、加工などに携わる方、島の観光業に携わる方の意見交換を行うといった内容だ。学生は白ゴマ生産、流通に関する理解を深めることができるだろう。それぞれの立場からアイデアを出し合い、活用の課題や方法を探っていく。

「白ゴマの“ゆるキャラ”を作っては」との意見もあり、野添氏は「小学生などから募集してみたい」と意欲を見せる。「ワークショップの前後で、学生に島の農産物の収穫体験などもできればと思う」とも提案した。「今回の企画だけではなく、来年、再来年とつながるようにしたい」と主幹。ワークショップの企画書を作成することを約束した。

#### □ 喜界町農産物加工センターを訪問

町で生産した品を土産にしたい旨を話すと、岩川氏に町の「農産物加工センター」まで案内された。ジュースやジャム、ゴマ油などが販売されている。飛行機の出発がせまり、わずかな時間ではあったが、圧搾機を見学し、製造過程について同センターの輝政和氏にお話を伺った。

「1回で絞れる量はそう多くない。絞ったゴマ油は時間を置くと二層に分かれ、上のほうが油になる」。瓶に入ったゴマ油を差し、説明して頂いた。圧搾機は高さ約50センチ程度と想像よりも、小さく、1台しかない。一般に販売するだけのゴマ油を生産するのは大変だろうと予想できる。

「実は、搾った後の“ゴマのかす”を何かに活用できないかと考えている。お湯を入れればお茶のようになるし、お菓子に入れても、肥料にしてもよいかもしれない」と新たなゴマ活用の手がかりも教えていただいた。

加工現場の苦勞を聞くと、「いっぱいあります(笑)」と輝氏。時間がなく詳しい話を聞くことができなかったが、どういった苦勞があるのか、生産者からどのような依頼を受けてゴマ油を製造し販売しているのかなどを尋ねてみたかった。白ゴマ活用を考えるうえで役に立つだろう。



#### □ 喜界島の印象と事業の魅力

白ゴマの生産、流通、加工についてもっと知りたい。今回の事業はこれまで当研究所が取り組んできた「雇用」を主テーマにした受託研究とは異なる。交流や観光事業の提案などメインとなる。とはいえテーマを正確に把握し、深く追求、探究していく姿勢があっても面白いだろう。白ゴマの活用が雇用の創出に結び付く可能性もある。目指すのは「振興パッケージプラン」の策定だ。

白ゴマの活用に関する課題は何か。現在はどうのように活用されているのか。生産者すらよく知らない流通先はどうなっているのか。島外の人にとって島のゴマとはどういった存在なのだろうか。次々と疑問が湧きあがってくる。ワークショップでの議論に期待したい。

海が鮮やかだというのが第一印象だった。沖縄(には行ったことはないが)を思わせるような南国特有の魅力がある。観光に関しては街歩きガイドなどが島を紹介するプログラムがあるという。修学旅行や幼稚園や保育園、NPOなどで訪れる客が多く、「自然をいかした夏場の体験ツアーを広げていければ」という話もあった。ワークショップでは学生が農業体験あるいは島資源体験ツアーの提案も行う予定だ。

「人のためになる研究を」とよく言われた。研究とは本来そういうものだろう。島というフィールドを走り回り、島のためになる事業、調査ができればと思う。

(いしばしはるか)

## 喜界島への事前取材その2

人と自然から喜界島振興の手がかりを探る

畑山 悠希

2012年11月14日から15日の日程で研究主幹と喜界島に渡った。目的は12月6日に開催される「白ゴマに学ぶ白ゴマを活かす振興会議」の事前取材を兼ねた現地調査である。「白ゴマを活用した総合振興パッケージプラン」のアイデア模索も兼ねている。

「どうやら喜界島に歓迎されていないみたいです！」そう言って笑うしかない状況からの幕開けとなった、初めての喜界島渡航。強風と高波により「フェリーきかい」の12時間の航海は今までで最も辛い乗船経験となった。到着した朝から島の中心部で不発弾処理。宿泊先や当初予定していた取材先が避難範囲に含まれていたため、行程の見直しが余儀なくされた。実のところ、こういったハプニングは嫌いじゃない。レンタカーを走らせ、島の中西部から時計回りで島を一周することにした。まずは車窓から、この島の不文律らしきを探る。

### □ 喜界島は閉鎖的？ - 地方雇用開発担当官に聞く

話は遡るが渡航の4日前、主幹と共に鹿児島労働局職業安定部職業対策課を訪ね、「実践型地域雇用創造事業」に関する取材を行なった。この事業は、雇用情勢が厳しい地域において、地域の特色を活かし、創意工夫を凝らして雇用を生み出す市町村単位の取り組みを支援するもの。選定にはコンテスト形式が取られ、最長3年、各年度2億円を上限に継続的支援がなされる。

話を伺った地方雇用開発担当官 乗越正文氏がおっしゃるには、喜界島はこうした労働局が主体となる支援に非常に消極的で、奄美諸島で唯一過去の実績が無いとのこと。役場等からの問い合わせも無く、担当官ご自身「あの島は…何なんですかねえ」と首を傾げておられた。取材メモに「どうしてそんなに閉鎖的なのか？」という疑問を書き込んだ。

同事業は最近3年間の平均及び最近1年間の地域の有効求人倍率が全国平均以下である地域が対象とされているものの、喜界島にハローワークは無く、正確な求人状況が把握できない。一番近いハローワークは奄美大島の名瀬だが、求職者はその都度足を運ぶ必要があるのだろうか、マッチングはどのように行われているのかといった雇用面の疑問も多く浮かんだ。

### □ 喜界島の農作物 - 絶対的エースと期待のホープ

島を取り囲む32.4キロの道のりを行くと、目新しい光景ばかりが飛び込んでくる。熱帯性の植物とサンゴの白い砂浜はまさに南の島の景色。石垣を備えた家々も、独特の趣がある。地図上で確認した小さな島に自分がいることが、ようやく実感となった。

喜界島の耕地は、島の総面積56.94平方キロメートルの35.5%にあたる20.20平方キロメートル。主要作物であるサトウキビの作付面積はそのうちの61.5%を占める12.43平方キロメートルということで、車窓から目にした耕作地は圧倒的にサトウキビ畑が多かった。サトウキビ以外の工芸作物としては白ゴマがあり、このほかメロン・カボチャといった野菜、タンカン・マンゴー等の果樹類も栽培されているそうだが、収穫時期から外れていたため、あまり目にすることはなかった。



サトウキビ畑は区画整備がなされ、スプリンクラーが備え付けてある。畑の側には一定間隔ごとに土管のようなものが埋め込んであり、その中に納められている機械により何トンの水を放出するかといった操作が容易にできるようになっていた。場所によっては、何曜日に放水されるかも決められており、想像していたよりも随分とスマートな農業である。

サトウキビをもとに作られるのが黒糖であることは言うまでもないが、商品パッケージをよく見ると「加工黒糖」と書いてあるものが多い。小さな商店のご主人に伺ったところ、日照不足や台風被害による葉の生育不良で甘みが足りない場合に、水飴やザラメで補っているとのこと。こういったものが加工黒糖と分類され、現在の主流だそうだ。サトウキビだけで作られた黒糖を手に入れたい旨を話すと、喜界島で特においしいと言われている荒木集落の農家さんに電話して下さった。夏植サトウキビの収穫が12月から2月にかけてということで本格的な黒糖の精製はまだだが、個人的に行なっている可能性を探って下さったのだ。結果としてはどこも精製に取りかかっていなかったのだ。

が、自然な心遣いがとてもうれしかった。

なお、今回の短い滞在の中で喜界島民の方々の人の良さに触れる機会が何度もあり、一番の思い出となった。宿泊料金に含まれない時間帯にも送迎や休憩の対応をしてくださった「ぎなま荘」さんにも、感謝の気持ちでいっぱいである。

更に車を走らせればらくすると、前方の畑からポリポット（作付前の苗が植えられている仮容器）が飛んできた。畑では高齢のご夫婦が作業中で、おじいさんが散らばったポリポットをかるうじて拾い集めている。運転席の主幹が瞬時に腕を伸ばし助手席のドアを開けた。私は慌てて車から飛び出し、強風に煽られ飛ばされて行くポリポットを追いかけて、捕まえた。それを畑へと持って行くと、

見慣れない作物があるではないか。

葉の緑色が濃いこの植物は「ボタンボウフウ（牡丹防



風）」といい、葉が牡丹に似て風の強い海岸に生えることからこのように呼ばれている。葉草に近い野菜として天ぷらなどで食されてきたが、近年クロロゲン酸やルチンなどのポリフェノールの豊富さで注目を浴び、与那国土産を用いたドリンクが資生堂から発売されている。果汁で割ってあるものの、セリ科の植物ということもあって、鼻に抜ける独特の苦みと爽やかさが感じられる商品だ。「長命草」と商標登録されているが、



喜界島では「潤命草」として、粉末にする新設備の建設を含め今後力を入れていく作物だと、喜界町役場企画課長の吉行進氏が教えてくださった。

#### □ 喜界島の「繋ぎ人」東さん

島を一周したところで、主幹と私だけではわからない疑問が数多く浮かんだ。不発弾処理は正午をまわっても終わらない。避難中だった喜界島観光物産協会事務局の東亮輔氏が案内と運転を快く受けてくださり、ディープな喜界島探索が始まった。



私が東氏と出会ったのは2012年9月、鹿児島市で開催された「大喜界島物産展」でのこと。少し話をしただけで明朗快活な人柄と、ほかの地域へアンテナを張り巡らしている姿勢が伝わってきたので、東氏の島案内を体験することは渡航前からの希望であった。喜界島振興を観光面から提案する私にとって欠かすことのできないキーパーソンであり、富山からのIターン就職者である点においても何かと意見を伺いたい人物だ。なお東氏には弊誌への寄稿を引き受けていただいたので、そちらへもご期待を乞いたい。

□

島独自の宗教的行事や集落の風習、補助金への依存意識など、「内地」に住む我々には本質までとどりに着くことができない不文律が、この島にはあるらしい。私の父は長崎県五島列島の出身だが、喜界島を調査するにあたり「島には島のルールがあるから、あら探しのようなマネをしてはいけないよ」と釘を刺されていた。

島が守ってきたこと、これからも続くことと変わらなくてはいけないところ、その辺りのバランス感覚が島の研究に欠かせないと切に感じた。時に危ういとも言える大切な部分を侵さぬよう、互いの立場や主張をわきまめながらも、あらゆる有効な手段を模索し、絡めていく。研究の先に島の暮らしがあることを、決して忘れてはならない。こうしてパソコンに向かいながらも、島で吸い込んだ空気を感ずる必要があるのだ。

東氏は自らの役割を「繋ぐこと」だと話す。現在は頓挫してしまっている「アンテナショップ事業」もその一つ。郷友会を起点とし、喜界島出身者が経営する店などで島の商品を販売してもらうのである。

□

案内人の立場からは、全ての島の人が情報発信できるような意識を持ってもらえればと考えておられた。たとえば観光客が見所を尋ねれば、その人なりの紹介が自然と繰り広げられるように、人と人のふれあいをもって島ぐるみのもてなしを実現しようという構想である。この部分に関して、私も激しく共感する。旅先で心動かされるのも、普段の生活に戻ってなおその土地と繋がってられるのも、多かれ少なかれ人との繋がりがあからだと考えるのだ。

加えて、この島の特徴として人的サービスに価値を見出していないということを挙げておられた。確かに我々が純粋な観光客としてこの島を訪れていたなら、何ができていただろう



と考え込んでしまう。特徴ある体験メニューや宿泊先が乏しいこの島を、そもそも旅行先として選んでいたのだろうか。こちらが積極的になればたくさん魅力に気づく島であることは間違いないが、限られた余暇のうち往復に 24 時間もかけて訪れるだけの満足が得られるだろうか。財政的にも島の効果的な見せ方としても、いわゆるハコモノは似つかわしくない。あくまでソフトを充実させ、ハードは補助的に運用してのが適当かと思われる。

東氏は「産業は土地の文化に通ずるところから生まれる」とおっしゃる。もともとこの島に根付いているものを、価値を有するサービスにまで昇華させるための働きかけが重要で、そこには当然ながら官と民の繋がりが大きく関わってくる。

12 月の振興会議では、この辺りのことについてプレゼンテーションを提供し、島の皆さんとじっくり考えていきたい。「観光ボランティアガイドの『セサミ・ごま』」と題し、私自身の京都でのボランティアガイド経験を織り交ぜながら、喜界島にもともとある資源の有効活用を具体的プランとともに考える。また、官民そして住民の協働が成果として現れている長崎県北松浦郡小値賀（おぢか）町の例を紹介する予定だ。

## □ 喜界島の現実

さて、渡航前に抱いた「どうしてそんなに閉鎖的なのか？」という疑問に対する答えである。閉鎖的という表現は、不適切だと思った。「おカミが何とかしてくれる」という絶対的な信頼に裏打ちされた、現状維持の姿勢が強い島と言えるのではないか。よくも悪くも町と島民の中で問題意識が際立っておらず、後に述べる絶妙で危ういサイクルで喜界島は廻っている。これが普遍的なものであると信じきって疑わないのが、「現状維持」という言葉に化ける。

平成 22 年度累計で生活保護受給状況を見てみると、生活扶助の対象世帯数が 1257、対象人数が 1615 と、全世帯数 4051 の約 3 割、全人口 8142 の約 2 割を占めている（世帯数と人口は平成 23 年度 3 月現在）。町の財政に目を向ければ、平成 23 年度一般会計歳入当初予算額の約 75%が国や県からの補助金。第一次産業に収入基盤を置き税収が見込めず、高齢化が著しい離島に見られる傾向として、必ずしも喜界島が突出しているとは言えないが、島を単体で見たときの「貧しさ」はどうしても否めない。

そして主要作物のサトウキビは国による「甘味資源作物交付金」の対象であるため、JA と製糖工場の間に取り決められる取引額の 4 倍もの補助金が入ること

となる。「おカミ頼り」の未来は明るいだろうか。政策転換の憂き目を見る不安は無いのだろうか。そう問いかけたくなる。

## □ 喜界島振興のカギは「絡まる」

もう一方の雇用に関する疑問だが、2012 年 11 月 9 日現在「ハローワーク名瀬」が提供する喜界島の求人情報には、医療法人徳洲会病院の医療従事者募集が載るのみである。喜界町商工会経営指導員の岩川信一氏がおっしゃるには、喜界島ではいわゆるコネによる採用が目立つそうだ。求人案内を出し面接が行われたとしても、近かれ遠かれ知り合いの関係にある相手を不採用とするのが躊躇われるため、信頼のある人物を内々に採用するのだという。ここでは、島の人間関係が円滑にいくための得策であると受け止めることにしよう。

東氏と岩川氏に「実践型地域雇用創造事業」を紹介したところ、かなりの興味を示された。同事業はまず、都道府県労働局に対し計画を提案する地域の協議会（地域雇用創造協議会）の設置が前提となる。協議会は事業の実施主体でもあるため、市町村・都道府県・地域の経済団体・外部有識者・その他の地域の関係者の参加が選考時の説得力を増す。果たしてどのように役場を巻き込むことができるか。このことが両氏の間で考えどころのようだった。



□□□

喜界島に数多く見られ、精霊が宿ると島民に信じられている「ガジュマル」の名の由来は、一説に「絡まる」であるという。官民がうまく絡み合い、喜界島振興の根を張ることができるか。一方でガジュマルには「締め殺しの木」なる異名もある。責任の所在を恐れる余り、有効策を握りつぶすようなマネだけはして欲しくない。

（はたやまゆき）

## 島に学び、人に学んだアイランドキャンパス

白ゴマ学習会＝振興会議レポート

畑山 悠希

2012年12月6日、喜界町役場会議室にて、「白ゴマに学ぶ、白ゴマを活かす振興会議」を行った。企画は10月を予定していたが、台風21号でいったん中止に。関係者の皆様のご理解により延期のうえ無事実現した。鹿児島大学雇用構築学ゼミナールの学生4人と指導教員役の紺屋がフェリーによる苦難の渡航(?)で喜界島へ。島の方々に提案したいこと、教えてほしいことを胸に、本番に臨んだ。

朝4時半、船内放送が聞こえる。南岸の早町港(そうまちこう)に着岸するようだ。喜界島には港が2カ所。役場や銀行、空港のある北西部の湾港(わんこう)が島の主要な港だが、北風の強い冬期は白波が打ち寄せるほどに海が荒れ、遠浅の地形はフェリーの安全な接岸を難しくする。港の変更がしばしばだ。

定宿とさせてもらっている「ぎなま荘」へは、タクシーで20分ほど。12月から2月にかけてサトウキビの収穫と製糖が盛んであることから、新糖(しんとう)を食べるのが楽しみだと話すと、運転手がダッシュボードに手を伸ばし、豆菓子の詰まった袋を差し出した。「ウチのが作ったんだよ。大豆に新糖を絡めてるの。新糖は毎年、荒木(集落)の西さんのを買うんだよ。食べてごらん。」素朴で爽やかな甘みと軽い口当たりが後を引く。止まらない。「絡めるのが難しいのよ。ウチのも3回くらい失敗したんじゃないかな。まだまだあるから、袋ごと持って行きなさいよ。」到着して早々、喜界島の人の良さに触れ、この豆菓子を家族に食べさせたいと思った。

### □ 黒糖から焼酎ができるまで

喜界島振興の手がかりとあらば何でも知りたい研究主幹と私は、午後の振興会議を前に、主要銘柄「朝



日」といった黒糖焼酎を製造する朝日酒造株式会社の戸内淳氏に工場案内をお願いした。喜界島は奄美群島で最も東に位置するため、最初に朝日が昇る。島の一般家庭でサトウキビの酒が造られていた記録は江戸時代から残っているが、それを生業とする者は無かったようだ。沖

繩の泡盛造りを習得した初代がこの島に奄美最初の酒蔵を開いたのは、大正5年のこと。島に1カ所のみ信号機からすぐの場所にある事務所へ通してもらおうと、喜界高校の生徒が職場体験を行っていた。喜界島の人口を年齢別で見ると、15～24歳の人口が著しく少ない。島外への進学と、喜界高校を卒業する生徒のほとんどが島外で就職するためだ。

朝日酒造では自社農園のサトウキビを製糖した黒糖で「陽出る國の銘酒(ひいずるくにのせえ)」を製造しているが、そのほかの銘柄は小浜島、宮古島といった沖縄県の比較的小さな島で作られた黒糖が原料となっている。喜界産黒糖があまり使われない理由は、甘味資源作物交付金の対象が喜界産サトウキビに関しては分蜜糖に限定されているからである。分蜜糖とは、サトウキビの絞り汁を煮詰めて不純物を取り除いた後、遠心分離の過程を経て精製された砂糖のこと。グラニュー糖がその代表例だが、喜界産サトウキビから作られる主たる分蜜糖は、ザラメだそうだ。これに対し、絞り汁を煮詰めて不純物を取り除き固めただけの黒糖は、含蜜糖に分類される。そして甘味資源作物交付金とは、砂糖の安定的な生産体制を確立させる観点から、JAと製糖工場との間で取り決められた取引価格(4,400円程度/トン)に上乗せされる交付金である(平成19-21年産の標準品質のもので16,320円/トン)。

再び黒糖焼酎に話を戻す。酒税法上の原則によれば、含蜜物質を原料とする蒸留酒は焼酎ではなくスピリッツ類に分類され、高い税率がかかってくるころであるが、酒税法施行令により黒糖はその例外とされている。そこから解釈通達により、大島税務署の管轄内で黒糖と米麴とを併用する場合に限って認められるという制限が加わり、詰まるところ黒糖焼酎は奄美でしか作られないということになる。分蜜糖を原料とすることは法律上認められていない。喜界島の農家が儲かる仕組みと黒糖から焼酎ができる仕組みは、サトウキビが分蜜糖と含蜜糖とに精製される段階で分岐していると言えよう。

工場見学では、風味を損なわないように黒糖の塊を低温で溶かすところから、インディカ米と黒麹菌を用いた製麴、ブクリブクリと生命の営みを感じる発酵の様子が印象的な仕込み、その先の蒸留までの過程を実際に見ることができる。目と耳と鼻で黒糖焼酎作りを学び、喜界島を語る上で欠かせないサトウキビ、そして白ゴマのライバル農産品であるサトウキビのことを、より深く理解することができた。

## □ 白ゴマを通して見えてきた喜界島

夕刻5時。開始予定時刻となったが、会場の喜界町役場会議室には人は疎らだ。町議会での答弁の関係で喜界町役場企画課長の吉行進氏の欠席が決まり、キーパーソンの一人が欠けたことは痛手であったが、仕事の合間を縫って駆けつけてくださった講師パネリストの皆さんと「白ゴマに学ぶ、白ゴマを活かす振興会議」を進めていく。

指導教員の紺屋博昭氏は、白ゴマで雇用創出できるか、そもそも島の人が雇用創出を望んでいるのかを探った。Iターン・Uターン者を増やすため雇用創出の必要性があると主張するのは、喜界町商工会の岩川氏。加えて同会から飛び入り参加の基善夫氏は、白ゴマ生産農家は雇用創出まで考えてはおらず、大規模なことには手を出さずいかにして付加価値をつけブランド化できるかが課題なのではと見立てる。現に会議の中で白ゴマ生産農家の方々から雇用に関する発言は皆無であったが、小遣い稼ぎの感覚で生産を続けることに危機感があると生産農家の南村和弥氏が打ち明けた。徳之島産ゴマの台頭を受け、喜界島産白ゴマならではの良さを全面に出したいところだが、品種改良を経た白ゴマに栄養面では劣るといのは喜界町産業振興課の實浩希氏。香りや色といった作物の質の部分で勝負するべく、サトウキビの間作としての作付け形態を変えたいところだが、台風などの気象条件から難しいというのが本音のようだ。喜界町農産物加工センターの輝政和氏は、農家によって品質にバラツキがあることを指摘し、くすみのない白ゴマを作るには雨風を凌ぐ共同のゴマ干場が必要であると、あまみ農業協同組合喜界事業本部の竹下繁樹氏も同調した。その後、生産者と消費者の間に隔たりがある現在の販売形態にも、品質が安定・向上しない原因があるのではと生産農家の杉俣紘二郎氏が付け加えた。

喜界産白ゴマに付加価値を与える方法の一つとして、鹿児島大学法文学部法政策学科4年の野添幸輔氏と津川遼氏が白ゴマをモチーフとした「ゆるキャラ」を提案。島の小中学生から募集してみてもどうかと問いかけた。

この日「奄美群島しま一番コンテスト」なる特産品開発の発表会で沖永良部島（おきえらぶじま）からお越しだった山本倫義氏も加わり、ゆるキャラの活用方法を探った。沖永良部島のゆるキャラ「がじゅまるくん」は現在、タオルやステッカーなどに商品化され、ドコモスマートフォンアイコンとしても使われている。ゆるキャラで商品の価値を上げる前提は、ゆるキャラ自体に対するファンの存在である

ことは言うまでもない。まずは人々の心を惹きつけるコンテンツの充実に、知恵を絞るべきか。続いて蘭知宏氏が喜界島の印象と島出身者へのインタビューを紹介。最後は私が観光を土台とした喜界島振興を提案させてもらった。



一般家庭に宿泊し、料理や農作業の手伝いを通じた旅行者と地元民との相互交流が魅力の民泊（みんぱく）事業。その先駆けとしてグリーンツーリズム大賞を受賞した長崎県五島列島の小値賀島（おぢかじま）の取り組みを紹介した後、白ゴマをはじめとする喜界島の潜在的観光資源とボランティアガイドを活用・発展させた体験型ツアーを提案した。私がこの島に感じる魅力は、自然や産業といった暮らしに密接する素朴でありのままの部分である。それらを観光資源とする際、親切なおおらかな島民の人柄は、最も頼りになる宝であると言って過言でないだろう。

特産物だけではなく人を売りこむ意識を高めるべきだという意見が、喜界島観光物産協会の東亮輔氏から出た。ビジネスライクではない関係やエピソードが、島と人を結びつけるのだと言う。喜界島には宿泊施設が多数あり、民泊との競合が懸念の一つとして浮かび上がったが、農家のこだわりを理解する者が商品を購入する「志産志消」の糸口として、白ゴマ収穫・加工ツアーの実現を目指す杉俣氏がおっしゃったことは、とても嬉しかった。パンのトッピングとして考案した、ゴマの搾りかすと黒糖の粉末「アイランドシュガー」も好評で南村氏の手に渡り、想像以上に各方面の意見が飛び交う振興会議となった。

考えるためには、まず相手を知ることだ。喜界島を学びの舞台としたアイランドキャンパス事業では、短い時間でたくさんの疑問を抱き、手がかりを拾い集めては絡めていった。地域が抱える問題は実に様々で、地域再生・雇用創出を一般論で語る限界にも気がついた。一方でこれに矛盾するようだが、今回のようなケーススタディの蓄積が、この国が抱える根本的な課題とその解決方法の発見に私を導いてくれると確信している。

（はたやまゆき）

## 観光面から喜界島振興の道を探る

畑山 悠希

### □1. はじめに

2012年9月18日、喜界島町長選挙が告示され、無投票により川島健勇氏の初当選が決まった。川島町長が公約に掲げたことは、サトウキビに偏らない農業の確立、人口流出対策、そして観光振興であった<sup>1</sup>。

鹿児島県奄美諸島に位置する喜界島において生産額の割合が最も高い作物はサトウキビであり、平成22年度の生産額は約20億円。これに対し白ゴマの生産額は1200万円余りということで白ゴマの割合は低い。しかしながら、ゴマの買い取り価格上昇に伴い喜界島における白ゴマ生産者数は増加傾向にあり、平成23年度には約280戸にのぼる。これは平成16年度の栽培者数の約2倍であり<sup>2</sup>、サトウキビに偏らない農業の確立に、白ゴマが果たす役割と期待は大きい。

今回「アイランドキャンパス事業」のメンバーになったことで初めて接点ができた喜界島であるが、調べていくうちに不思議な縁を感じるようになった。ほかでもない、白ゴマである。



収穫後のゴマを天日干しする

私の祖母は、長崎県五島列島の小値賀（おちか）島で白ゴマを栽培している。とはいっても、小値賀における白ゴマ栽培は島外で販売するような規模のものではなく、自宅で消費したり親戚に送ったりする程度のものである。我が家でも祖母の白ゴマが食卓にのぼるが、濃厚な味わいと芳醇な香りは、市販のゴマとは全く別

物のようだ。手間ひまかけて育てられ、太陽の恵みを惜しみ無く受けたゴマは、香りを食する立派な食材なのである。

喜界島振興の切り口を模索し始めて間もない頃、鹿児島市内で開催された「大喜界島物産展」に行くことができた。この時初めて口にした喜界島産白ゴマもまた、他に比類を見ない奥行きのある香ばしさを湛えており、思わずにんまりしてしまった。ごま塩、ドレッシング、胡麻菓子（白ゴマと黒糖が練固められた伝統の菓子）のどれをとっても、喜界島産白ゴマでなければなし得ない味わいがある。

会場では、喜界島観光物産協会事務局の東亮輔氏と話をすることができた。東氏には「島の案内人」の肩書きもあり、「よんよ〜り喜界島」という地域住民による「シマあるきガイド」を行なうボランティア組織のメンバーでもある。ボランティアガイド、観光、そして白ゴマ。これらのことに私は、喜界島振興の糸口を見出した。

ここからは、2012年12月6日に喜界町役場で行われた振興会議において、振興パッケージプランとして提供させていただいたプレゼンテーション「観光ボランティアガイドの『セサミ・ごま』」の内容に即して、喜界島振興の道を探っていく。なお、当プレゼンに対する振興会議の講師パネリストの皆さんのご意見や反応は、各節の最後に書かせていただく。

### □2. 小値賀島が展開する 体験型ツーリズムの事例紹介

#### (1) 小値賀島について

冒頭で紹介した小値賀島は、実は「その道」で有名な島である。このことについては、改めてご紹介することにする。



小値賀港に最も近い集落である笛吹郷

<sup>1</sup> 朝日新聞 2012年9月19日

<sup>2</sup> 喜界町役場産業振興課「喜界島のゴマ栽培について」



長崎県北松浦郡小値賀町は、五島列島の北部に位置する大小17の島から成る人口2700余りの島である。博多港からフェリーで5時間半、佐世保港からフェリーで3時間の距離にあり、中核産業は漁業。特にブリ・ヒラス・イサキの一本釣りが盛んで、イサキに関しては「値賀咲」というブランド名で全国の百貨店でも取引されている。

人口の減少、高齢化という多くの島が抱える問題に関して、小値賀も例外ではない<sup>3</sup>。それにも関わらず、日本全国で市町村合併の嵐が吹き荒れていた2008年、佐世保市長による合併協議の申し入れに対し、当時の山田憲道町長はこれを受け入れず、単独で歩いていくことを決める<sup>4</sup>。

## (2) 地域が持つ価値の再発見・再創造

こういった背景をもつ小値賀が「その道」で脚光を浴びることとなる契機は、東洋文化研究者で総務省の地域力創造アドバイザーのアレックス・カー氏が小値賀を「神秘的で不思議な場所。日本の原点の一つ。誰が訪れても心を打たれるはず。」と絶賛したことに端を発する<sup>5</sup>。カー氏は独自の視点から「美しき日本の残像」を見つめ、地域が元来有する価値を再創造させるべく「古民家ステイと日本文化体験」事業を展開。小値賀においては武家や捕鯨により栄えた漁師の住まいとして利用されていた古民家を6棟再生し、「小値賀を暮らす大人の旅」を商品化した。

体験型ツアーやアクティビティの充実も見逃せない。小値賀島ガイドツアー、島の「おかあさん」から郷土料理の手ほどきを受ける民家体験、トレッキング、カヌー体験、クルージングと、旅の様々なニーズに応えているといえる。

ここまで述べてきた小値賀島観光のキーワードは「体験型ツーリズム」。海のブルーツーリズム、農業の「グリーンツーリズム」、自然の「エコツーリズム」をまとめて「アイランドツーリズム」として展開している。

これらの事業を運営する「おぢかアイランドツーリズム」は、「特定非営利活動法人おぢかアイランドツー

リズム協会」と「株式会社小値賀観光まちづくり公社」の総称で、行政・企業・住民の参画組織である。前者は元の小値賀町観光協会を母体として官の色が比較的濃く、後者と共に車の両輪として連帯・協同のとれた活動を行なっている<sup>6</sup>。小値賀島観光に関する一切の問い合わせに応じ、プランの提案まで行なうことができる「島旅コンシェルジュ」も、組織的一体を成しているからこそ柔軟な働きができる。ワンストップの頼れる機関があることは、旅行者の旅立つ前の安心と楽しみを大きくさせる。



小値賀に関して、最も特徴的な事業と呼べるのは「民泊(みんぱく)」である。これは文字通り一般の民家に泊まる宿泊形態のことで、野菜の収穫・魚の調理といったごく一般的な暮らしの体験により、あたかも親戚のような触れ合いを可能としている。

民泊協力者の側のメリットとして、島の外から刺激を得ること、自分よりも若い人に喜んでもらう生き甲斐、宿泊後も続く交流があげられると、小値賀における民泊事業に初期から携わってきた増元利江氏は言う。修学旅行で島を訪れた中学生を泊めた際、それまで魚が食べられなかった生徒が「この刺身なら食べられます！おいしいです！」と感動した様子が印象的だったそうだ。なお、宿泊者との交流の方法は家ごとに委ねられており、増元氏の家では、茶道や着付けといった日本文化の体験を主にされているとのこと。



民泊先での夕食の様子

小値賀での民泊は元々、大阪からの移住者が島民の人懐っこくて世話好きな人柄や、素朴ながらも豊かな暮らしに心動かされて提案したことがきっかけの取り

<sup>3</sup> 総務省統計局の国勢調査によれば、1970年から1年に約100人のペースで減少している。

<sup>4</sup> 合併反対の意向は、2004年8月29日に行なわれた佐世保市と宇久町との1市2町の合併の賛否を問う住民投票の結果を反映させたもの。18歳以上で町に3ヶ月以上住民票がある者(外国人を含む)すなわち町民の約85%が対象となった。投票率は85.42%で、反対1297票、賛成1243票。

<sup>5</sup> 毎日放送(MBS)、東京放送(TBS)系列「情熱大陸」2007年7月15日放送

<sup>6</sup> おぢかアイランドツーリズムのホームページ  
<http://ojikajima.jp>

組みだ。世界平和への貢献を目指す学生を世界各地に派遣するアメリカ国際親善大使プログラム PTP (ピーブルトゥーピーブル) の体験プログラム<sup>7</sup>にも組み込まれ、2007年と2008年において満足度の高いプログラムとして世界一の評価を受けた。そして、一連のプログラムは、第4回日本エコツーリズム大賞(環境省)、毎日新聞社2008グリーンツーリズム大賞優秀賞、第4回JTB交流文化賞最優秀賞を受賞し、国内外から評価を受けている。

### (3) 島の観光振興の鍵

ここまで述べたことから、小値賀島における観光振興の成功は、その土地が持っていた自然・歴史・文化的価値の再発見ならびに再創造によりもたらされたと言える。「無い物ねだりよりある物探し」は地域振興においてよく聞かれるスローガンであるが、外からの視点で元々そこにある事物の魅力を引き出し輝かせるきっかけとなることは多い。これを柔軟に受け入れ実現し得る官・民・住民協働の姿勢が、「島ぐるみのもてなし」という形となって、多くの人々を喜ばせる。そして体験型ツーリズムは、島暮らしを通じて活動的な癒しを得るといった側面と社会科学習的側面を有し、幅広い旅のニーズに応えていると言える。

同じ「島」ということもあり、小値賀島の成功事例を喜界島にも活かすことができるはずであるという着想を、次節に繋げていく。

### ■講師パネリストのご意見

民泊事業を喜界島でも展開できないか、視察を行なった上で検討しているところ。民泊協力者の選定といったルール作りに数年を要する。小値賀島へも視察に行ってみたい。

(喜界島観光物産協会 東亮輔氏)

もともと旅館業務を行なう施設が少なかった小値賀とは異なり、喜界島で民泊事業を行おうとすると、民泊と競合するホテルや民宿からの反発が必至。調整が難しいだろう。

(喜界町商工会 基喜夫氏)

### □3. 観光ボランティアガイドの活用

#### (1) ボランティアガイドの存在意義

冒頭でも触れたように、喜界島には「よんよ〜り喜

界島」と呼ばれる「シマあるきガイド」のボランティア組織が存在する。「よんよ〜り」とは島の言葉で「ゆっくり、ゆったり」という意味で、喜界島を愛する地元住民が6つの集落それぞれに見られる豊かな自然や島の暮らし、歴史を紹介。語り部的役割を担っている。案内人は郵便局長、元教諭といった顔ぶれで、現地の人からしか知らないような情報を得られ、島特有の空気を感じることができる醍醐味がある。1つ集落につき1時間から1時間半でまわることができ、費用が傷害補償込みで大人500円、高校生以下が50円と手軽なもの、大きな魅力である。



実は私も、観光ボランティアガイドを務めていた経験がある。京都で学生生活を送っていた時分、京都大・同志社大・立命館大の学生から成る「グッドサマリタンクラブ<sup>8</sup>」という学生ボランティアサークルで、外国人観光客の案内をしていたのだ。設立50年を超える組織ということで公的機関からの信頼もあり、オランダ大使館関係者一行の観光案内、香港で読まれる日本の紹介雑誌の取材通訳(日本政府観光局からの依頼)、春秋の繁忙期における京都駅前臨時観光案内(京都市からの依頼)に携わらせていただいた。当然これらは特殊な依頼で、クラブにメールや電話で直接依頼をくださった1〜5人の1グループを観光案内しながら一日を共に過ごすのがクラブの主な活動内容である。私は3年間で62組、100名余りの方々の案内をする機会に恵まれた。



アメリカ人夫婦を案内した様子(京都御所にて)

ガイド料自体は戴かなかった点で金銭的負担が少ないというメリットから依頼をもらっていたとも考えられるが、案内人の食事代や寺社の拝観料、交通費といった必要経費については負担してもらっていたので、

<sup>8</sup> グッドサマリタンクラブ  
<http://www.pref.kyoto.jp/kanko/guide13.html>

<sup>7</sup> 平戸・小値賀での民泊と長崎での平和学習。

場合によっては業として行われているツアーに参加するよりお金がかかってしまうこともあった。それでも我々のガイドを選んでくれたのは、日本の学生と話をしたいという動機からだろう。

旅行者にとってボランティアガイドの最たる存在意義は、そこに住む人を通してその土地を知ることができる点にあると考える。身の丈にあった案内によりその土地のリアルな日常を体験してもらうことこそが旅行者にとっての非日常的刺激となり、旅をよりメモリアルなものとする。

しかもボランティアであるという関係性によりどことなく互いの心がほぐれ、人と人としての会話が弾む。こういった心の触れ合いにより旅は人肌の温度をまとめて、いつまでも忘れられないものとなる。実際に私も案内後の交流が続いており、写真やプレゼントが送られたり、東日本大震災の時には涙が溢れるほどにあたたかなメールをもらったりした。

案内する側にも大きなメリットがある。ガイドを通して外からの刺激を受けることにより、それまで気がつかなかった土地の魅力を再確認したり、誇りを感じるきっかけとなるのだ。わがまちをどのように紹介しようか、どんな工夫ができるだろうかという前向きな気持ちを誘引し、この輪が広がれば自ずと活気が生まれてくる。要するに土地を愛する気持ちと誇りが、よそ者を受け入れる懐の深さとなるのだ。

その例として、ゆるキャラ「くまモン」でおなじみとなった「くまもとサプライズ」がある。企画した小山薫堂氏がまず手がけたことは、熊本の「ひと」や「くらし」が登場するフィルムの製作であった。なにげない日常のかけがえの無い魅力をまず熊本県民自身に気づかせ、それを「サプライズ＝ハッピーなびっくり」再発見のきっかけとして活気づけていこうという仕掛けである。

## (2) ガイドとしての心構え

このようにボランティアガイドには旅行者と案内する側の両方にメリットがあることから、喜界島において「よんよ〜り喜界島」が組織され実際に活動を行っていることは、喜界島観光振興の大いなる資本であると言っても過言ではない。

ここで私自身の経験をもとに、ボランティアガイドとしての心構えとして、是非とも伝えたいことが2点ある。

まず1点目は土地の特色を活かしたボランティアガイド特有の問題点とも言えるのだが、地域を発信することに主眼を置く余り、相手たる観光客の満足追求が

二の次になってしまいがちであることに気をつけたい。前に述べたように、訪れた先でパンフレット等からは知り得ない情報を得ることは、好奇心をかき立て、特別の思い出を演出する。

しかしながら、あくまで余暇を過ごす目的でその土地を訪れている以上、ボランティアガイドは「どうやったら喜んでもらえるか、楽しんでもらえるか」を第一に考えるべきである。行為の外観が「その土地でしかできない案内をする」ということで同じであっても、その目的・動機が専ら地域の発信であるか、はたまたローカルな話題の提供により楽しんでもらおうというサービス精神まで盛り込まれているかにより、相手の受け取り方は全く異なる。前者によれば、押し付けがましい、一方的であるという具合に気疲れすることが否めない。いわば、案内する側の自己満足の域を出ないのである。対して後者によれば、地元の人と観光客の心の通い合い、相手の興味関心に即した話の広がり期待できることにより、旅の思い出としていつまでも心に残り続け、第三者に語られたりもする。

2点目は、旅の非日常性を意識することである。旅の目的すなわちその土地に何を求め、何に満足するかは人により実に様々であるが、日常から切り離された一定時間から何か得たいということは共通している(場合によっては、何も得ないことを得たいというケースもある)。総じて旅人は非日常的経験を求めているのだと私は考えるが、喜界島の「シマあるきガイド」において提供されるのは、専ら受動的な経験であると言える。案内人と共にシマを歩き、見物し、話を聞く。もちろんこれらのことから得られる非日常性は多分にあるだろうが、せつかく喜界島を訪れ、ガイドを申し込むほどに関心を寄せている旅人に対し、能動的に喜界島を知る経験の機会を与えることは、幅広い旅のニーズに応えることにも繋がる。

## ■講師パネリストのご意見

島と人を結びつけるのは人。ビジネスライクでない人と人の繋がりが島のファンを作り、リピーターを増やす。島民のそれぞれが案内人の役目を果たしてもらえるような意識を持ってほしい。

(喜界島観光物産協会 東亮輔氏)

モノを売る際に人を売り込むという考え方が大切。人を介して評判が伝わり、モノへの信用が高まる。

(沖永良島で特産品開発・販売 山本倫義氏)

#### □4. 「シマあるきガイド」を基本とした 「体験型コース」の提案

話は遡るが「大喜界島物産展」で喜界島観光物産協会事務局の東京輔氏と話をさせてもらった時、なぜ「シマあるきガイド」に体験プランが無いのか尋ねた。これに東氏は「お金がかかるからどうも…」と躊躇いがちにおっしゃったのだが、価額に見合うだけの体験が提供できれば、旅行者が金銭的負担を負うのを厭うことは無かろう。むしろ機会を与えない不利益の方が大きい。

とはいえ、これまで体験コースが無かった「シマあるきガイド」に対し、性急に大掛かりなプランを提案しても実現可能性は低い。そして何より、持ち味である「よんよ〜り」が損なわれてしまうと考えたため、今回はあくまで現行の「シマあるきガイド」を基本とし、サービス提供側・受領側の双方にとってコスト負担が少ない体験型コースを3案提供させていただくこととした。これによりまず一段階、喜界島が提供できる観光の幅をソフト面・ハード面において広げるきっかけとできれば、もっと大掛かりなプランの実現ができるはずだ。

##### (1) 俳句ハイキングコース

内容	「シマあるきガイド」で訪れた先で感じたことを俳句にし、参加者間で感動を共有する。
費用	1000 円 (通常のガイド費用 500 円、材料費 500 円)
所要時間	2 時間程度
対象	俳句や歴史が好きな人 (中高年メイン) 自由な表現に興味がある人

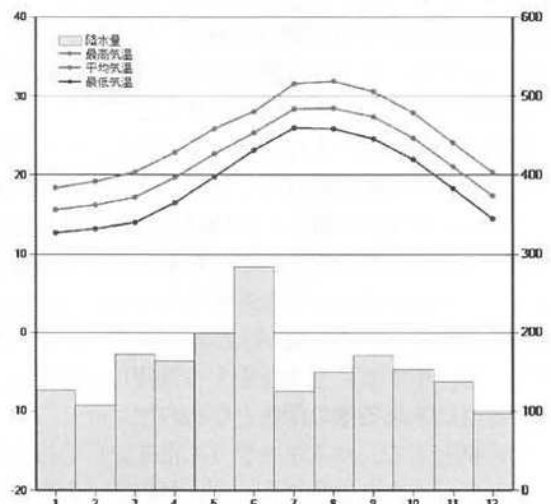
喜界島に芭蕉句碑があること、2012 年夏の「あまみシマ博覧会」で芭蕉 (バナナ) の繊維を用いた自然素材の和紙手漉き体験プログラムが展開されたことに着想を得たコースである。

参加者はまず「シマあるきガイド」を体験し、そこ

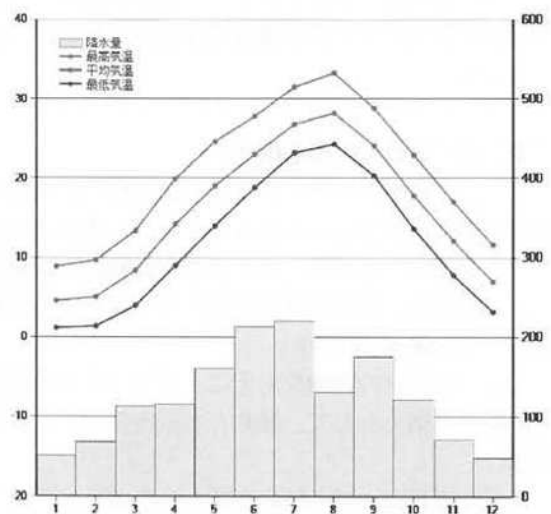
<sup>9</sup> 文化6 (1809) 年に建立。俳文学会会員の谷地快一氏の見解によれば、江戸時代から芭蕉顕彰事業として全国各地に建てられた句碑の1つ。芭蕉が喜界島を訪れたことを示すものではない。刻まれた「春たちてまだ九日の野山哉」という句は、貞享5 (1688) 年『笈の小文』の旅の途中、芭蕉が伊賀に帰り、新春を迎えた時の詠作。薩摩藩の過酷極まる圧政に喘いでいた中でも、俳句を嗜む感性豊かな知識人が実在していたことをこの句碑が実証するとして、志戸桶集落で保存されている。

で見聞きするものの中から俳句とする素材を探す。俳句は、わずか 17 字の中に詠み手の感動を無限に封じ込めることができるのと同時に、読み返すことにより瞬間的に感動を蘇らせることができる。ガジュマル、サンゴの石垣といった豊かな自然の風景、薩摩による支配の歴史、僧俊寛の墓、戦争の記憶など、旅情をかき立てる要素が盛りだくさんである喜界島だからこそ生まれる感動を、自由に表現してほしい。

もともと俳句になじみがある人にとって、南の島で句を詠むことは新鮮な体験であるはずだ。なぜなら、一般的な日本の四季とは異なる気候、多様な動植物を目の当たりにするからである。



喜界島の気温と降水量の平均値のグラフ



京都市の気温と降水量の平均値のグラフ

花の開花時期の差異として桜を例にすると、喜界島の緋寒桜の満開が1月下旬から2月の上旬であるのに対し、京都市のソメイヨシノの満開は3月中旬から4月にかけて。一般的に春の訪れを知らせる花である桜だが、喜界島で実際に咲く季節は冬であるというおかしみを、俳句を通して味わってほしい。

俳句には必ず季語を使わなければならないとされ、季語辞典なるものが存在するようにそれぞれ季節が定められていることから、格式高い文学の一種と捉えられがちである。しかしながら、俳句になじみがない人にとっても、このコースは難しいものではない。「季語はさまざまに姿を変える変幻自在な生きもの<sup>10)</sup>」であり、使い方には一定の自由な幅が設けられているのである。たとえば薄氷（うすらい）はもともと氷と同様に冬の季語だったが、近代の俳人たちにより春浅い感じが見出され、初春の季語として詠まれるようになっていく。また例外的に、無理に季語を用いずとも主題のみを提示して句が詠まれることもあり、それぞれが喜界島で得た感動を表現することにより、俳句として問題なく成立するのである。子供たちには親の手助けが必要となろうが、純朴で素直な感性に向き合う時間は、その家族にとってかけがえのないひと時となるに違いない。



句ができあがったら、ミニ句会を催す。厳格なルールには則らず、「シマあるきガイド」で得た感動を参加者で共有することが目的である。お気に入りの句は芭蕉の紙に書き認めてもらい、フォトアルバムに挟んだり飾ったりすることで、喜界島での感動を呼び起こしてもらいたい。また、これらの句はフェリーターミナルでも展示する。島の魅力を島民自身が再発見するきっかけ作りの一助になることだろう。

(2) ガジュマルのお手紙コース

内容	ガジュマルを見物した後、サトウキビ等の天然素材で紙を漉き、切り絵を貼ってオリジナルポストカードを作成する。
費用	1500円 (通常のガイド費用500円、材料費1000円)
所要時間	3時間程度
対象	旅の思い出を誰かと共有したい人 自由な表現(工作)に興味がある人

ガジュマルの語源の一説が「絡まる」であることから、人と人を絡めるきっかけを作りたいという発想で考えたコース。ここではガジュマルを題材としているが、切り絵のモチーフになるような事物であれば何でも応用が可能である。



幹周りが日本一とも言われる巨大ガジュマル

まず島のガジュマルの木を訪ね、木漏れ日の中でガジュマルの生命力を感じながら癒しの時間を体験する。その後場所を移し、サトウキビ等の天然の材質から紙漉を行ない、ハガキを作る。その場所としては、廃校の利用が可能であると考えられる。2012年3月末をもって、島にあった9校の小学校が2校に、3校あった中学校が1校に統合された。閉鎖となったまま放置され使われていないのは、もったいない。有効利用できないか探っていただきたいところである。



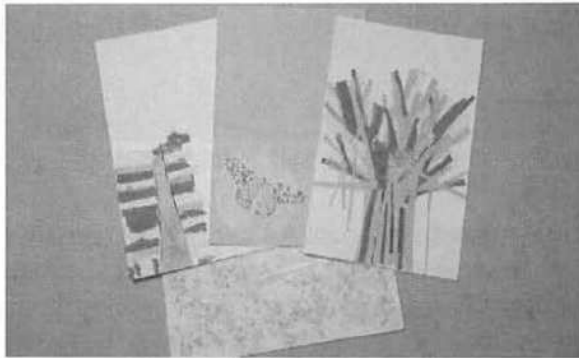
廃校になった滝川小学校

紙が乾く間は切り絵など、各人思い思いの趣向を凝らしてほしい。ハガキが出来上がったら、その場で手紙を書いてもらう。手紙というモノの性質上、必ずどこかへ誰かへ発信される。喜界島での旅の喜びが、自ずと日本全国に伝わるのである。旅行者と手紙を受け

<sup>10)</sup> 長谷川権『一億人の季語入門』(角川学芸出版、2008年)

取った人を「絡める」ことで喜界島での思い出をより強くすることが見込まれ、喜界島のことをより多くの人に知ってもらえるきっかけにもなればなお嬉しい。

これに関連し、喜界島オリジナル切手を作ってほしいところである。かつて喜界島を代表する蝶であるオオゴマダラをモチーフにした切手が販売されていたそうだが、島内ではすでに完売。どの郵便局でも取引が無い状態だ。切手もまた必ず誰かへ発信される性質を有する。日本郵政グループでは「フレーム切手」なる、写真と切手が一緒になった記念切手が作成できるサービスを提供していることから、喜界島オリジナル切手を作ることは、決して難しくない。



今回の発表のために作ったハガキ

ガジュマルのほか、サトウキビ畑の一本道、オオゴマダラ、特産品白ゴマの搾りかすを織り込んだ物など、ハガキのモチーフはバリエーションに富む。子供連れの旅行者にも楽しんでもらえるのではないだろうか。

### (3) 喜界の白ゴマコース

内容	日本一を誇る喜界産白ゴマの作られ方やおいしさを、生産者の方との交流の中で理解。
費用	1500円 (通常のガイド費用500円、体験費1000円)
所要時間	4時間程度 (収穫時期とそうでない時期により異なる)
対象	食育に関心のある家族 食いしん坊の方

喜界島は日本有数の白ゴマ生産地であり、島の農産品の絶対的エースサトウキビに対抗する期待のホープである。とはいえ、一般消費者のゴマに対する注目レベルは低く、輸入ゴマと国産ゴマの味の違いや存在価値を理解している者はごく少数に限られると言えよう。

喜界島での白ゴマ作りは、春植・夏植サトウキビの間作であり、生産農家の本音としては小遣い稼ぎの感覚である。栽培するのは在来種で、他の地域のゴマに比較し香りが強いが、台風の直撃を受けやすい気象条件から、一定した生産が見込めず、決して安いとは言えない。「高いが良いもの」を買ってもらうためには、物の価値を消費者に理解してもらうことよりほかはない。こだわりのある栽培方法を理解する者が購入する「志産志消」の考え方である。喜界産白ゴマの販促と島ならではの体験プランとして考えた。



天日干したゴマを取り込む作業

収穫期である9月から11月にかけては、生産者の方に教わりながら収穫体験を行ない、天日干し、唐箕による粒の選別など、作物のゴマが食材のゴマになるまでの過程を学ぶ。その後の加工は、喜界町農産物加工センターや廃校の家庭科調理室を利用。煎る前後のゴマをごま塩にして食べ比べてみるなどして、ゴマのおいしさに目を向けてもらいたい。

収穫時期以外では、房から取り出す前のゴマを見せ、喜界産ゴマのでき方を説明した後に、加工を行なう。黒糖を用いて喜界島銘菓の胡麻菓子を作り、試食を経たら土産としてもらいたい。

### ■講師パネリストのご意見

喜界産ゴマの品質が農家によりムラがあることの原因の一つは、生産者と消費者の距離にあるのではないかと。食べてくれる人の声を聞くことができれば、もっと良いゴマを作ろうという気持ちがわいてくるはず。生産農家の立場として作付けや収穫の様子を見せることはできても、加工の過程は農家だけではどうしようなく、一人の担当者が全てをやるのは難しいだろう。

(白ゴマ生産農家 杉保紘二郎氏)

## □5. 白ゴマ関連商品開発の模索

現在の生産・販売体制のもとでは価格が高く、容易に手が出せない喜界産白ゴマの関連商品。農産物加工センターの輝氏から提供を受けた、油を搾った後のカス(=ゴマカス)を商品とすることはできないかを模索してみた。

### (1) 油で揚げると膨らみ、香りも再現されて ほぼゴマに戻るという発見

ゴマカスはそのまま口にすると、ボソボソとした食感がいつまでも口に残り、食べておいしい代物とは決して言えない。ならば衣にしたらどうかと考え、串揚げにまぶしてみることにした。

ゴマカスをはじめからきつね色になっているため、揚げ具合を知るには少々難があり、油にいくらかゴマの臭い(香り)が移ることがわかった。そして、サクサクとした食感がほとんど無い。これらの点では、どうしてもパン粉に劣る。



ゴマカスとパン粉とミックスでいいとこ取り

しかしながら、カスをまぶしたとは決して思えないほどに粒が膨れ、しっかりとしたゴマの香りと風味が再現されたことは良い驚きだった。油を搾り取られたあともゴマの皮の中身が残り、その部分が油を含んで熱せられたからだと推測する。後に知ったのだが、ゴマを食材にまぶして油で揚げたことを「利休揚げ」と言い、日本料理の伝統的技法だそうだ。ゴマに代わる安価な衣としてのゴマカス、そして喜界島の新たな郷土料理を生む食材としてゴマカスの可能性が感じられた試みとなった。

### (2) 搗ると「きな粉」のようになるという発見

粉末にしたらどうかと考え、すり鉢で細かく搗って

みたところ、色と香ばしい風味がきな粉のようになった。黒糖もすり鉢で粉末にしゴマカス粉と混ぜ、シナモンをごく少量だけ加えた物を「アイランドシュガー」と命名。黒糖ならではの爽やかで後引きが良い甘みと、ゴマカス粉の香ばしさが他に無い香辛料となった。

ゴマカスは言ってみれば廃棄物である。これに商品価値を見出すことはエコフレンドリーであるとも言え、今回試した食べ方以外にも、牛とヤギへの飼料や肥料としての利用、緩衝材、クセのある食材に用いる臭い消しなど、全く異なる活用方法を試す余地がある。

## ■講師パネリストのご意見

おいしい。商品開発の参考に貰って帰る。シナモン以外の組み合わせも試してみたい。特産品開発には、プロの発想も欲しい。素人発想だと喜界島にしか無い商品が生まれにくいのでは。

(白ゴマ生産農家 南村和弥氏)

揚げたらゴマに戻ることは知っていました。ゴマカスとごま油を渡すので、使い道をもっと考えてきてください。

(喜界町農産物加工センター 輝政和氏)



## □6. おわりに

島。歯止めのかからない人口減少、雇用の不足に将来の不安を抱える島。大らかに面倒見の良い人々の心に惹かれる島。まるで異なる慣習の中に、歴史と伝承が垣間見える島。豊かな自然の中で自己の存在を見つめ直すきっかけをくれた島。

「アイランドキャンパス事業」に携わらせていただき喜界島のことを調べ、島民の方々と話をさせていくうえで、私にとって問題であることが一気に増えた。知らなかったことを知る。浮かんできた疑問に対し、直接的な答えは見つからないにせよ、手がかりを拾い集め、関連づけていく。人の暮らしを良くすることを願うということがどういうことか、心に種を植え付けられたような経験となった。一寸やそつとのアイデアで解決できることは、ほとんどない。人々に働きかける難しさ、理解してもらうまでの具体的行動。その地域において実現可能なレベルを見極め、発想をカスタマイズしながら、人々の求める方向に沿わせていく。

島を舞台とした学習は、まずその島の見えざるルー

ルのようなものを感じるところからはじまった。目に見える問題の裏にある島独特の価値観や認識を、自分の中にも取り込んで考える必要があった。一方で外からの視点を提供させていただく必要性も感じたため、バランス感覚を要する学習だったと言える。

「学生ならではの柔軟な発想」という常套句。これが「学生だからこそその甘え」の読み替えとならないようにすることに一番の注意を払っていた気がする。学生という存在は世間知らずで、囲いに守られ、社会問題を我がごとと感ずること無く生きている気がする。少なくとも私はその一人で、今回の「アイランドキャンパス事業」で喜界島に対し「白ゴマ活用振興パッケージプラン」提案させてもらうきっかけをいただき、初めて感じる責任があった。提案とは常に制約との戦いで、最大限の効果を生むために知恵を絞り、時に制約そのものを取っ払うための運動を起こしたりする。実を結ばない努力も多い。社会で生きるということは社会に責任を負うということなのだと、今さらながら痛感した。私の提案が今後どれほど実を結ぶかはわからないが、「わかりやすくするためにになりました」「これからはアイデアをください」と言っていただけたことはこの上ない幸せで、これから社会に出てもこの喜びを何度も味わおうと誓った。アンテナを張り巡らせ、相手の立場で物事を考え、信頼関係の構築に努め、熱意をもって取り組むことの大切さを胸に刻んだ。



私たち鹿児島大学雇用構築学ゼミナール所属の学生の、喜界島における学習に協力して下さった皆様に対し、感謝の気持ちでいっぱいです。「学生チームがプレゼンする会議が、かつてないくらい新鮮で、感動した」と島の複数の皆さんに感想を仰ってもらったこと、とても嬉しかったです。貴重な経験をさせていただき、心から感謝申し上げます。ありがとうございました。

(はたやまゆき)