

多様な島の産品を大阪・福岡で情報発信

本誌編集部

「しまづくりキャラバン」は離島の魅力を島外へ発信する場として、近年は食品業界展示会の一角に「島の逸品」ブースとして展開している。今年度は九月七～九日の日程で「フェアベックス関西」（会場…インテックス大阪、来場者数…約三万七千人）内の「地域食品ブランドフェア」に、十一月九～一〇日の日程で「フードスタイル九州」（マリンメッセ福岡、約一万六千人）に出展した。

大阪会場では、餃子＆珈琲 おに C a f e（新潟県佐渡市）、小豆島手延素麺協同組合（香川県小豆島町）、ブルーレモンファーム（愛媛県上島町）、にはしま大島七福芋ブランド推進協議会（同新居浜市）、株式会社おおいた姫島（大分県姫島村）の五団体が参加。福岡会

場には、株式会社いわぎ物産センター（愛媛県上島町）、にはしま大島七福芋ブランド推進協議会、福岡県宗像市、小呂島しまづくり協議会（福岡県福岡市、げんかい）、玄界島集落「さわらめしの素」加工部（同）、五島列島ヤブツバキ振興協議会（長崎県五島市）、株式会社おおいた姫島、鹿児島県徳之島町、沖縄県渡嘉敷村の九団体が参加した。

佐渡の野草を使ったコーラキット

しまづくりキャラバン初出展の「餃子＆珈琲 おに C a f e」の井上ゆかりさん、妙涼さんみずすず母娘。佐渡の玄関口、両津港近くでゆかりさんの父が経営していたラーメン店の店舗を引き継いで、

令和二年春からカフェを経営している。事業の継承や店舗の改修にあたっては、特定有人国境離島地域社会維持推進交付金を活用した。

今回の出品商品は、店で販売している島内焙煎の「オケサドコーヒー」に佐渡に自生するクロモジ（クスノキ科の落葉低木）をブレンドしたフレーバーコーヒー「くろもんじゃコーヒーードリップバッグ」や、スパイスではなく野草をブレンドした「クラフトコーラキット」など。

「商品はもちろん、店や佐渡のことを知ってほしいです」とゆかりさん。来場者からはコーラシロップの「瓶詰め」について意見が寄せられるなど、今後の展開にもつながっていきそうだ。



「餃子&珈琲 おにCafe」の井上ゆかり(右)さん、妙涼さん。

生産者が直にPRした福岡の島々

福岡会場には、県内二市三団体の出展があった。日頃から付き合っている事業者の来場もあり、既存の顧客に新製品を宣伝する場合などにもなったようだ。

宗像市は、大島を拠点に活動していた元地域おこし協力隊(平成二八〜三一年)の近藤智子さんがアレンジしたブ

ース装飾がとりわけ目を惹いていた。

近藤さんは、現在は拠点を本土側に移しているが、大島にいた頃に感じた魅力を表現するなど、住まいが変わっても島と関わりを持ち続ける「関係人口」として活躍している。

宗像市の大島・地島じのしまはともに漁業が

盛ん。今回はワカメなどの水産物を並べ、市役所の「元気な島づくり推進課」を中心に、漁業関係者などもブースに立った。このほか、大島で生産される農薬不使用の甘夏の果汁を使ったアイスやボン酢などの商品について、程よい酸味のある果汁をどう活用するか、来場者や他の出展者との意見交換も行なわれていた。また、昔ながらの直焚きで手間暇かけてつくられた塩を商品化した「すっぱん塩サイダー」の、道の駅以外での取り扱い(販路拡大)を見据えたPRもあった。地島では、化粧用と食用の椿油二種類も出品した。玄界島は、会場向かいのベイサイド



宗像市のブースは元地域おこし協力隊の近藤智子さん(左)がデザイン。

プレイス博多埠頭からわずか三五分の距離にある漁業が中心の島で、祭りや祝い事のときに「さわめし」(混ぜご飯)をつくる習慣がある。福岡市漁協が農協や生協、自治体と連携して実施する「協同組合間連携地域活性化プロジェクト」の第一弾として、この「さわめし」を商品化し、出品した。定置網にかかって水揚げされた新鮮な天然サワラを、島の女性で構成する加工

部がすぐに三枚に下ろして冷凍。後日、醤油やミリンで煮て「さわらめしの素」に加工（多いときは週一回）し、再度冷凍したもの販売している。消費者は炊きたてご飯に混ぜるだけで、島の味を楽しめるといふ逸品だ。冷凍商品ゆえに販売場所が限られてしまうため、常温商品の開発なども今後は検討していくという。

大漁旗がひととき目立っていた小呂島のブースでは漁師の白水郁^{あき}さんと島田乾生^{けんき}さんが天然ブリを使った品々をアピール。島で数年前から商品化に取り組んできた「小呂島漁師のしまごはん（ブリの焼きほぐし）」は、福岡県内の催事などで早々に完売するほど人気が高まってきている。今回は「オロヒージョ（ブリのアヒージョ）」や「魚のラー油（ブリが入った食べるラー油）」といった新商品も展開し、来場者の関心を惹いていた。なお、小呂島では水産庁の事業も活用し、今後、底定置網漁

に県内で初めて取り組む予定で、そこで獲れるヒラメやマダイ、根魚などの活用が今後の課題だという。

島産品の加工品開発の推進に向けて

徳之島町は、町営の総合食品加工センター「美農^{みの}里館」で働く町地域営業課の清田千晃さんと亀澤大地さんが参加。同町では平成一九年度に第三セクターのヘルシーブランド事業推進協議会が立ち上がり、農林水産省の農山漁村活性化プロジェクト支援交付金、厚生労働省の地域雇用創造実現事業の採択を受けるなどして、販売店舗を備えた加工施設を同二三年度に整備、農水産品の加工品開発を進めてきた。加工施設は、同二六年度から町の直営となり、近年では、ふるさと納税の返礼品の出荷業務も担っているという。

今回の出展では、野菜や果物のジェラート、シークニン（シークワーサーの原種）を使ったジュース、豚肉を使っ

た角煮カレーのほか、美農里館で加工したパッションフルーツやタンカンなどの一〇〇パーセント果汁など、いずれも島産の原料を用いた商品を用意した。出展を終えて、清田さんは「加工品原料として、果汁の引き合いが多くありました。農家さんのためにも島外へ素材を売り込んで、どんどん島産品の加工品開発を進めてもらいたい」と方向性を語ってくれた。

マグロの加工品の販路拡大を目指す

渡嘉敷村からは、村観光産業課や漁協職員、観光事業者が参加。慶良間^{けらま}諸島国立公園の一角をなす同村は観光のイメージが強いが、島の周辺海域はマグロの好漁場で、漁協が作るマグロの加工品が人気となっている。

「まぐろジャッキー」はスライスしたマグロを特製ダレに漬け込み、乾燥して仕上げる。タレ作りから袋詰めまですべて手づくりで、添加物不使用なの



「五島列島ヤブツバキ振興協議会」の竹村美保子さん(椿乃代表)は、食用椿油の高級料理店での展開を目指す。



島の逸品ブース(福岡会場)。

が特徴である。平成六年に生産をはじめて以来、他の島などにも製造ノウハウが伝わった。「まぐろつくだ煮」は手づくりした「なまり節」にコンブ、ゴマ、シヨウガなどを混ぜて、甘辛く炊き上げた商品である。月に一、二回の製造頻度だが、同五年の発売以来、人気が高い。その他、シイラの南蛮漬、ラー油などの商品も展開している。

「商品の安定供給が課題です。せっかくお声掛けいただいても、深い話ができませんでした。在庫を切らさない工夫をしていきたいです。また、他のブースでは加工場の職員が来て、具体的な製造の話をしているところもありました。今後は、現場からの生の声を届けるようにして、商品の販路拡大に努めたい」

◆

しまづくりキャラバンの常連・おおいた姫島の小岩直和さんは、「商品や島の魅力の見せ方が上手な出展者が増えてきた」と語る。確かに映像やSNS投稿なども活用して、商品の背景にある「物語」を伝える出展者が増えてきた。また、展示会その場限りの関係ではなく、ウェブサイトやSNSへ誘導し、より丁寧で詳細な情報提供とフォロー体制が整いつつあるようだ。

新型コロナウイルスの流行を受け、展示会事務局では対面でのイベント開催のほか、オンラインを活用した商談機会の創出に努めている。地理的条件により、商談のきっかけづくりにハンデを抱える島の事業者にとって、これは追い風ともいえよう。島の魅力ある産品を多くの人に届けるべく、しまづくりキャラバンとして、そのような機会も積極的に活用していく所存である。

(佐伯)