

鹿児島県「喜界島在来そら豆の 将来性と展望」

輝 政和

喜界島の紹介

喜界島は、鹿児島と沖縄本島の間位置し、奄美大島の東側にあります。南南西から北東に長く14km、南北の最長が7.75km、周囲50kmで、最高地点は211.96mと起伏が少ない隆起珊瑚礁の島です。

喜界島は現在でも年間約2mmのペースで隆起しており、隆起スピードは世界第2位となっています。学術的にも注目されており、近年では喜界島サンゴ礁科学研究所が設立されました。

喜界島は、1次産業農業が主な産業で、サトウキビ生産が全体の約60%近くを占める基幹作物となります。近年では、白ゴマ生産量が日本一と知られるようになりました。

喜界島の土壌は隆起珊瑚礁が風化した土壌の為、弱アルカリ性土壌で、サトウキビ・豆類・ゴマの栽培に適しています。

喜界島在来そら豆の利点

喜界島在来そら豆（島そら豆）は、昔から重要な食料として島内で活用されてきました。島内に導入された時代は不明ですが、江戸時代あたりから栽培されていたのではないかとされています。現在では、主に緑肥として使われ、少量ですが食用や加工用としても使われています。しかし、島内の若い世代にはあまり知られる存在ではありません。

喜界島在来そら豆は在来品種のため、一般的なそら豆と比べると、小粒で収量は少なく薄皮が厚い特徴があります。しかし、味は濃厚で風味が強く美味しい豆です。また、喜界島の気候風土に順応しているため、栽培過程では、農薬の散布を行わなくてもある程度の収量を確保できる利点があります。

また、10月播種～4月収穫という栽培期間のため、台風の被害を受けることもありません。喜界島の名産品であるゴマとの輪作も可能で、ゴマと輪作した場合、農薬を使用しないため有機栽培に近い状態の栽培になります。そのため、付加価値の高いそら豆・ゴマになります。農機具に関しても、

てる まさかず 鹿児島市出身（両親が、喜界島出身）、鹿児島県立農業大学校果樹学部卒業。
平成20年度、喜界町役場に入庁。喜界町農産物加工センター配属。
現職は加工センターの維持管理・商品開発。



喜界島在来そら豆

ゴマ栽培で使用する農機具がそら豆栽培で活用でき、設備投資も少額に抑えることが可能です

一般的なそら豆に比べ、栄養が突出している成分があり、特に食物繊維が多いことが判明しています。

現在、国内で加工品に使われるそら豆は外国産がほとんどで、国産そら豆を使っている加工品をあまり見かけることはありません。そら豆の加工品自体が少ないのはそら豆を青果として栽培しているためです。国産そら豆の加工品は少なく競合する地域や企業が少いため、喜界島在来そら豆は加工原料・商品として有望であると言えます。

喜界島在来そら豆の問題点

- ・販路の確保
- ・そら豆の活用方法があまり見出されていない（商品開発プロジェクトを現在進行中）。
- ・在来品種が数種類混雑している。品種選抜の必要性がある。
- ・そら豆の買い取り価格が未設定。
- ・集荷・選別・乾燥などの生産集荷の体制が整っていない。
- ・生産者の確保。
- ・品種物より小粒・反収が低い・薄皮が厚い。
- ・収穫方法の簡素化（現状では手作業での収穫）。

以上のように、解決しなければならない問題点もありますが、在来の特性を活かし農薬不使用栽培により、安心安全を主とした加工品作りを行えることが最大の利点（他の地域のそら豆にはない特徴）なのではないかと感じています。

「喜界島の島そら豆しょうゆ」の開発

平成25年頃から、あまり活用されていない喜界島在来そら豆を島の特産品として新たな農産物にできないかと考えました。

活用するそら豆は、穀物としてのそら豆で、国内では他に穀物としてそら豆を生産していないことや、青果の様に輸送・出荷に気を遣わなくても良い点に着目しました。穀物としてのそら豆を商品化するために、何をつくるか？ と考え、調味料の醤油に行き着きました。

喜界島島内でも、昔はそら豆で醤油や味噌を造っていたそうです。自給自足の時代、大豆は台風の影響を受けることから収穫量が不安定で高価な穀物でした。一方、そら豆は台風の影響を受けない時期に生育収穫を迎えるので安定して収穫できたので大豆の代わりとして使われていたのではと言われています。

また、そら豆を粉にして黒糖の粉を混ぜ、型菓子としても食されています。近年では、そら豆茶やフライビーンズなども商品化されています。

そら豆で醤油を造るにあたり、島内には醸造所がありませんので鹿児島県内の醸造所を当たりましたが設備等の問題で製造出来る場所はありませんでした。色々探したところ、香川県の小豆島にある(株)高橋商店



喜界島の島そら豆しょうゆ

さんが日本で唯一そら豆醤油を製造販売されていることを知り、喜界島在来そら豆を送り醤油の製造を依頼しました。

そら豆醤油は、小麦・大豆を使用しない製造方法によって、小麦・大豆アレルギーでお困りの方や小麦グルテンフリーの醤油としてお薦めできる商品です。

醸造に1年以上費やし、平成28年2月に、そら豆醤油が小豆島から喜界島に届き、試食をした際には「美味しい醤油」ができたことに感動しました。醬の郷小豆島の職人の技能の高さゆえの味と感じました。

この醤油は、アレルギーを持たれている消費者、小麦を摂取しないグルテンフリー生活の消費者へのニーズがあるのではと考えました。また、販路に関しては、国内はもとより海外にまで広がる可能性を秘めていると感じています。

喜界町の地域おこし協力隊の隊員とともに、醤油のラベルデザインや価格の設定などを行い、平成28年10月には、「2016かごしまの新特産品コンクール」に出品し奨励賞を受賞することができました（食品部門117品出品中）。平成29年3月からは、穀物のそら豆以外に、青果としての活用も検討しています。

喜界島在来そら豆栽培方法の確立へ

喜界島の在来そら豆は、経営作物として栽培されていないため、栽培方法・反収が不明な点があります。現在は、播種から収穫までの栽培方法の検討・収穫の簡素化・収量調査も同時に行っています。

喜界島には先祖が残してきた在来の農作物そら豆以外にも島大豆、白ゴマ、島ミカンがあります。これらは、美味しさはもちろんのこと機能性成分や島独自のストーリー性があります。そら豆と併せて島の特産品として活用し地域振興につなげたいと考えています。

喜界島の島そら豆プロジェクト

喜界島在来そら豆を特産品に活用するプロジェクトです。島そら豆を使った特産品や喜界島の情報を発信しています。

メンバーは、喜界町農産物加工センター・喜界町アンテナショップ事業推進協議会・喜界町地域おこし協力隊・生産者・加工業者の有志で結成しました。

設立：平成29年1月

目的：「喜界島の島そら豆」（喜界島在来そら豆）を特産品に活用。島そら豆を使った特産品や喜界島の情報を発信。

活動内容：

- ・そら豆加工品の試作・商品化
- ・栽培指針作成（播種時期・収穫時期・栽培方法の明確化）
- ・栽培・収穫・選別の作業の簡素化（規模拡大対応）
- ・在来そら豆生産者の確保（品質の安定・生産性向上・安心安全）
- ・島内でのそら豆活用の推進（家庭での消費）
- ・生産集荷体制の整理・確立
- ・品種選抜



「喜界島の島そら豆しょうゆ」パンフレット

- ・在来そら豆の種の保存（後世へ残す）

まとめ

喜界島在来そら豆は、喜界島の先祖が残してくれた希少な伝統野菜でもあります。在来種ゆえ農薬を使用しなくても収穫できる作物です。

これらの作物の付加価値・商品特性（アレルギー対応の醤油・味噌作りも含め）を高めることにより、他の産地との差別化を図ることができ、喜界島にしかできない商品開発が可能になります。

農薬不使用で栽培（有機栽培）したそら豆に付加価値を見出し、生産者に還元できる仕組みを作り、安心安全の食品作りをモットーとし、「喜界島だから出来る。喜界島でしか出来ない商品」を作ることが重要で、消費者のニーズが多様化している現代社会で打ち勝って行くには独自性が必須になります。

安心安全に対する人々の考えに垣根はなく、販路は国内外を問わずビジネスチャンスは多いと思います。

また、上記には農薬不使用を謳っていますが、製造する商品のコンセプトや購買層のニーズなどを考えると、慣行栽培や農薬不使用栽培で生産される農産物を活用した商品であることは、消費者にとって商品選択の際の大きなキーポイントになります。商品のコンセプトを考えながら、慣行栽培（生産量多い・安価商品）や農薬不使用栽培（生産量少ない・希少性・付加価値・高価商品）の原料を使用する二極化も重要であると考えます（販売チャネルの多様化）。

二極化に対応した商品を製造しながら販売の展開を図っていくことが在来そら豆の

生産増加・活用の増加に繋がりますので、農家・島内加工業者・商業者を含む農工商連携によって、今後の加工品製造・原料となるそら豆の確保や島内での活用消費拡大に向け、計画を立てることが重要と思います。

最後に、喜界町農産物加工センターが開発した「喜界島の島そら豆しょうゆ」が、2016かごしま新特産品コンクールにおいて奨励賞を受賞した際の商品紹介資料を掲載いたします。

喜界島産在来そら豆を活かし加工品製造及び栽培普及を行うことにより、喜界島の魅力ある特産品として地域振興の起爆剤にしたいと考えています。

〈 報道用資料 〉

「喜界島の島そら豆しょうゆ」が 2016 かごしまの新特産品コンクール奨励賞を受賞しました

平成 29 年 2 月 25 日

喜界町農産物加工センターが開発した「喜界島の島そら豆しょうゆ」が平成 28 年 10 月 7 日に開催された「2016 かごしまの新特産品コンクール」で、食品部門 117 点のうち奨励賞を受賞しました。同コンクールは多様化する消費者ニーズに対応した売れる商品づくりを促進するため、鹿児島県内で新たに開発・製造・改良された商品を広く公募し生産者の技術の向上、商品開発意欲の高揚を図るものです。【主催：かごしまの新特産品コンクール実行委員会（鹿児島県・鹿児島市・(公社)鹿児島県特産品協会）】今後の展開は、日本でも需要が高まっているグルテンフリーに対し「グルテンフリー調味料」として、また小麦・大豆アレルギーをお持ちの方に向けて販売を行います。

■商品名 「喜界島の島そら豆しょうゆ」

■開発の背景

喜界島の島そら豆は一説によると江戸時代あたりから喜界島にあるとされている在来種で、古くから島民の食卓には欠かせない存在でした。しかし、現在は家庭内消費などが多くあまり活用されていません。その島そら豆で小麦・大豆を使わない、小麦・大豆アレルギーでお困りの方も食べられる醤油を作れないかと考え、開発しました。欧米に続き日本国内でも小麦グルテンフリーの認識が高まりつつあり、今後本商品を「グルテンフリー調味料」として打ち出していきます。

■特長

(1) グルテンフリー

喜界島の在来種そら豆 100%と塩のみで造ったグルテンフリー醤油です。小麦・大豆を含むアレルギー表示対象 27 品目の食品を一切使用していません。

(2) 栄養成分

喜界島の島そら豆しょうゆは通常のこいくち醤油と比べ葉酸が 2.6 倍多い / 炭水化物が 36%少ないという成分結果が出ています。(※1)

※1：成分比較（島そら豆しょうゆ 100g 当たり）こいくち醤油は文部科学省食品成分データベース参照 / 島そら豆しょうゆは喜界町農産物加工センター成分調査参照（一般財団法人日本食品分析センター-2016 年調べ）

■概要

名称 : 喜界島の島そら豆しょうゆ
発売開始日 : 2016 年 8 月 1 日
販売料金 : 喜界島の島そら豆しょうゆ (500ml) 3,000 円 (税別) / 税込 3,240 円
喜界島の島そら豆しょうゆ (70ml) 1,100 円 (税別) / 税込 1,188 円



■栄養成分表示 (100g 当たり)

熱量 67kcal / たんぱく質 9.5g / 脂質 0.1g / 炭水化物 6.4g / ナトリウム 5.86g (食塩相当量) 14.9g

■本件に関するお問い合わせ先

喜界町農産物加工センター 〒891-6202 鹿児島県大島郡喜界町大字湾 1298
担当者名：主査 輝政和
TEL&FAX：0997-65-3666 / Email：antkikajima@gmail.com

喜界島の島そら豆しょうゆ〈ホームページ〉.....<http://site-1083810-4971-2051.strikingly.com/>
喜界島の島そら豆プロジェクト〈Facebook〉.....<https://www.facebook.com/kikai.simasoramame.project/>