

「たらまピンダ島興し事業」の展望と課題

平川宗隆*・新城明久**

山門健一***・緒方 修****・王 志英*****

The prospect and the problem of
“The island to prosper project by Tarama pinda”

Munetaka Hirakawa, Akihisa Shinjo,
Kenichi Yamakado, Osamu Ogata and Wang Zhiying

多良間村は、たらまピンダ（山羊）を中核に「多良間ブランド」と位置づけた地域資源の有効活用を図り、地域活性化に向けた取り組みを展開しようとしている。しかし、畜産業としての山羊の位置付けは低く、関連する制度資金の融資も受けられない現状である。また、沖縄の山羊は肉用、乳用とも改良が進んでいないため収益性が低く、製品の販路の確立がなされていない等、山羊を取り巻く環境は厳しい。

一方、花粉症やアトピー性皮膚炎に悩む現代人は多い。また、登校拒否や引きこもりの子ども達も多い。山羊乳はアレルギー反応を示す人が少ないといわれており、アトピーの子ども達にも飲用され注目されている。島には杉の木がないので花粉症の心配はない。山羊はおとなしく、触れ合うことによって人に癒しを与えてくれる。居場所のない子ども達や花粉症に悩む人たちにとって癒しの島になる。山羊乳からはアイスクリーム、ヨーグルト、チーズ、石鹸等を加工することができる。これらは島の特産品となり、土産品となるとともに体験滞在型観光の学習カリキュラムとして活用できる。また、多良間村は国の重要無形文化財に指定されている「八月踊り」や「多良間シュンカニ」を中心とした民俗・芸能の宝庫であり、肉用牛やサトウキビ等の農業、周囲を海に囲まれた漁業の島である。これらの芸能や産業も、体験滞在型観光の学習カリキュラムとして活用できる。

このように山羊単独での島興しは困難であるが、癒しの島としての観光・リゾート、他の耕種農業や漁業とリンクさせることにより、新しい産業を生み出す可能性を秘めている。

キーワード：ピンダ（山羊）、多良間ブランド、島興し

1. はじめに

多良間村は宮古島と石垣島のほぼ中間に位置し、東西5.8km、南北4.4km、周囲約26.2kmの楕円形をした多良間島と、その北西約10kmにある周囲6.5kmの水納島の二つの島から成り立っている。平成の大合併で宮古圏域の、平良市、城辺町、下地町、伊良部町及び上野村の1市、3町、1村が合併し、2006年1月1日に宮古島市として出発した。

しかし、宮古島の離島である多良間村は、この合併

計画に参画せず、自立する道を選択した。ピンダとは多良間村の方言で山羊のことを意味する。現在、村内には800頭余の山羊が飼育されているが、そのほとんどは島内消費で、製品化や産業化が図られていないのが現状である。沖縄県民は山羊肉に対する嗜好性が高く、各地で「山羊料理専門店」の看板を見かける。このような旺盛な需要に応えるため年間7千頭余（昭和62年）の山羊を本土から導入した時期もあり、さらには年平均約120屯（平成11年～14年）の山羊枝肉がオーストラ

* 鹿児島大学大学院連合農学研究科博士課程, 902-8521 沖縄県那覇市国場555番地, r060081@agr.u-ryukyu.ac.jp

** 琉球大学農学部, 903-0213 沖縄県中頭郡西原町字千原1, ashinjo@agr.u-ryukyu.ac.jp

*** 沖縄大学法経学部, 902-8521 沖縄県那覇市国場555番地, ymkd@okinawa-u.ac.jp

**** 沖縄大学人文学部, 902-8521 沖縄県那覇市国場555番地, ogata@okinawa-u.ac.jp

***** 沖縄大学人文学部, 902-8521 沖縄県那覇市国場555番地, wang@okinawa-u.ac.jp

リアから輸入されている。これを枝肉重量50kg／1頭に換算すると約2千400頭となる。地場産品は食の安全・安心という観点から多良間産山羊(たらまピンダ)のブランド化のポテンシャルは高いといえる。多良間村内の山羊の飼養実績は昭和51年～61年の10年間の平均は約2千290頭／年となっており、山羊の飼育農家戸数は平均で214戸となっている。

一方、山羊乳は牛乳に比べて脂肪球が小さいため消化吸収がよく、牛乳アレルギーの人にも利用されている。また近年、ダイエットにも有効性が認められ注目されている。県内でも数年前から宮崎県、長野県、ニュージーランドから乳用山羊を導入し、山羊乳、ヨーグルト、チーズ、石鹸等を生産し全国的にも注目されている農家が中城村にいる。

多良間村は2006年1月27日、村内の山羊を活用して、自立と活性化を目指す「たらまピンダ島興し事業検討委員会」を発足させた。これは2005年度離島地域資源活用・産業育成事業の助成を得て、2年継続して実施するものである。計画によれば、先進地視察、山羊乳を原料としたチーズやヨーグルト等の乳製品の試作品作り、マーケティング調査等を行い、多良間ブランド確立へ向けて具体的な取り組みに入る予定となっている。

沖縄県は多くの島嶼を抱えているが、いずれの島々も有効な振興策はなく、新たな振興策を展開するところまでは至っていない。このような中であって、多良間村は山羊を活用し、独自に活路を切り開こうとする注目すべき計画を示した。

そこで本稿では、多良間村の「たらまピンダ島興し事業」の取り組みについて、その展望と課題について検討を加えてみたい。

2. 「現多良間空港跡地利用計画」の概要

2003年9月、多良間村は現多良間空港跡地利用審議会が提出した「現多良間空港跡地利用計画」(以下、新空港開設後、審議会、表題および計画書の中の現は旧と記述する)に基づき旧空港の跡地を山羊を活用した

利用策について概要を述べる。

2. 1. たらまピンダ島興し事業導入の経緯

多良間村民が永年待ち望んだ新多良間空港が、2003年10月に開通した。このことを前提として2003年9月、旧多良間空港跡地利用計画審議会が提出した「旧多良間空港跡地利用計画」の中で旧空港跡地利用の方向性が示された。

これまで、多良間村の振興計画としては、「第三次多良間村総合計画基本構想」の中で、「夢パティオ多良間事業」や「たらまユガパウアイランド計画」があり、新しい観光・リゾート産業の展開方策が示され推進されてきた。また、「多良間村の振興と空港跡地利用調査報告書」(1994年度)の中で、「カルチャーアイランド構想」として観光・交流の展開を目指した土地利用のゾーニングが行われてきた。

一方、県が策定した新たな沖縄振興計画(2003年度スタート)において、宮古圏域の振興方向としては、「農林水産業の振興」、「観光・リゾート産業の振興」により、地域の活性化を図る、となっている。これらことをふまえて宮古支庁は旧空港跡地利用計画として「山羊の加工場」や「優良牛を増やすための受精卵移植室」等の設置を含む開発計画が島の活性化につながると提案している。

このように、以前から多良間村の旧空港跡地を利用した様々な島興しの計画があったが、2003年9月に提出された「旧多良間空港跡地利用計画」の中で、具体的な山羊牧場や特産品の開発のための「山羊の加工場」(肉・チーズ・山羊乳製品)設置の文言を見出すことができるとともに基幹産業である肉用牛や観光・リゾート産業とをリンクさせた複合的な構想を描いている⁽¹⁾。

2. 2. 「旧多良間空港跡地利用計画」(宮古支庁案)にみる畜産の有利性

多良間島における農業の現状と課題として次のようなことをあげ、畑作関係よりも畜産業に適していることを示唆している。

- ①農業用水は、ため池等を利用しているが、1998年度末現在で水源整備率が宮古管内で一番低く21.6%となっており、農業用水が不足している状況にある。
- ②多良間島は台風、潮害、干ばつ等の自然災害を受けやすい島である。
- ③畜産においては、肉用牛が目標頭数を突破して飼育されている。
- ④多良間島は過疎地域であり、現在も人口の減少は続いており、島の活性化を図る必要がある。
- ⑤旧空港周辺は、土層が浅く農業的利用を行う場合には大規模な土地改良が必要となり、コストがかかることから農業的利用（畑作関係）には適さない。さらに畜産振興のための対策として、旧空港建物を利用して「受精卵移植室」を設置することや特産品開発のために山羊肉や山羊乳製品の加工場を整備することをあげている⁽¹⁾。

2. 3. 多良間山羊牧場計画の方針

旧多良間空港跡地利用審議会において、旧空港跡地に導入すべき事業として「山羊牧場」が将来性と実効性の観点から優位な事業として評価された。従来、肉用牛を基幹作目として推進してきたが、山羊の飼養を展開することにより、多良間島の安定的な発展につながるものとして期待されている。計画の方針は次のとおりである。

ア) 牧場用地の確保

旧空港跡地を中心に、隣接する村有地および字有地を借り受け、放牧地および採草地として利活用する。

イ) 山羊の飼養と加工の推進

①肉用山羊の飼養と加工

- ・旧空港跡地を利活用し、約900頭の多良間山羊を放牧する。放牧地は造成・植栽と併せて避難小屋を設置する。
- ・加工用の山羊は、多良間全域（水納島を含む）とする。加工量は7頭／1日当たりを目標とし、定期流通を目指す。

②乳用山羊の飼養と加工

- ・旧空港跡地を利活用し、約500頭の乳用山羊（ザーネン種・アルパイン種）を導入し、山羊舎で飼養する。飼料は草地より確保する。
- ・山羊乳の加工は、ボトリング・ラベリングまで加工場で行い、定期流通を目指す。

これらの新規産業を実現するためには、生産から流通まで全体を一元的に管理・運営する仕組みが必要であることを述べている。また、多良間島産としての「希少性」「安全性」「自然性」をテーマに野菜、畜産物、観光について述べられている。その中の畜産については、島内の山羊を「多良間ブランド」として本格的に牧場飼育することとし、飼育にあたっては肉用、乳用に区別し、それぞれ付加価値を高めた製品として加工可能な施設の整備をすることとしている⁽¹⁾。

3. たらまピンダ島興し事業の概要

この事業は2005年度離島地域資源活用・産業育成事業として県からの助成を得て、2005年度および2006年度の2年継続事業として実施するものである。先述した旧空港跡地を活用した山羊牧場と併せて、村の新たな観光資源にする方針で、「たらまピンダ」を中核に、地域資源の有効活用を図り、地域活性化に向けた取り組みを検討するための事業である。委員は学識経験者、料理研究家、村会議員、婦人会・青年会代表、行政関係者等18名で構成されている。この事業を受託しているのは沖縄県土地改良事業団体連合会農村整備部（通称：水土里ネットおきなわ）である⁽³⁾。

2005年度事業として、2006年1月27日に第1回検討委員会が開催され、事業内容や今後のスケジュール等を確認した。2月には委員のイメージ確立に向けた屠畜場や体験学習現場視察等を行うと共に那覇市内のホテルで多良間産山羊肉を使用した和、洋、中華のバラエティーに富んだ35種類の山羊肉料理の試食会が開催された。3月には地域住民に対し事業の周知を図るための講演会、新しい山羊料理の試食会等が開催された。2006年度事業としては、山羊乳加工品の先進地である

北海道や長野県の視察、乳用山羊の導入、山羊乳チーズの試作等が予定されている。

4. 展望と課題

4.1 事業主体

旧多良間空港跡地利用計画の中で、山羊牧場推進のための体制について触れられている。それによると、持続的な地域の活性化を図るためには、村役場、村民、JA等の団体により、構成または連携する事業主体の整備の必要性をあげている。村民の協力なくしてはなし得ない島興しであり、相互が納得できる出資額で法人組織を設立することが重要である。しかし、第三セクター事業の多くは、公務員の親方日の丸的発想から赤字経営を余儀なくされ、行財政改革の対象になっていることは周知の通りである。この教訓を生かし、島内外を問わず傑出した人材の確保が強く望まれる。事業内容として、山羊牧場の管理運営、特産品および土産品の開発・加工・販売事業、屠畜場・加工センターの運営、集出荷場の管理運営および販売事業、観光関連サービス事業の推進、マリンレジャーサービス業、飲食提供サービス業、有機肥料の生産販売業、公共施設の管理および公的事業の受託、リネン・クリーニングサービス業、一般廃棄物等の中間処理、最終処分場の管理運営等幅広い事業を展開し、雇用の創出と村の活性化に資することが目的として掲げられており、山羊以外にも経営に精通した強力なリーダーシップを持った人材が必要である。この事業の成否は人材の確保にかかっているといても過言ではない。

4.2 事業規模および予算

たらまピンダ島興し事業は2年継続事業で初年度・2005年度事業費は山羊の素畜導入費を含め、約2,800万円となっている。2006年度は約800万円となっている。山羊は現在のところ徳用家畜として位置づけられている。そのため畜舎建設や素畜導入について畜産関係の制度資金は利用できない。2006年度からは、基盤整備、畜舎建設、素畜導入、屠畜場・加工場建設にとまなう

施設整備や備品購入等の相当な経費が必要となる。第2回たらまピンダ島興し事業検討委員会（2006年3月15日開催）において、導入可能な事業として、①新村振興等農林漁業特別対策事業（補助率2/3）、②強い農業づくり交付金（補助率2/3）、③沖縄特別振興対策調整費（補助率8/10・事業主体が県、村により、負担率は異なる）が挙げられている⁽³⁾。効率的な制度資金の活用方法を研究することが成否を分ける。

4.3 肉用山羊

事業の進め方として旧多良間空港跡地利用審議会が村長あて答申しているが、山羊牧場の整備は段階的に進めることとし、第一段階として山羊肉の加工・販売を目的に肉用山羊を導入し、村内の肉用山羊についても広くピーアールすると共に村内での「セリ」が実施できるよう取り組むとなっている。

続けて、屠畜場および加工センターの建設については、肉用山羊が継続して1日当たりの加工が5頭以上の目処が立った時点で検討する、となっている。

栄養面から見た山羊肉のアピール点を小澤は、①高蛋白質で低カロリー（低脂肪）であること、②脂肪中の飽和脂肪酸が少ないこと、③鉄分の補給源として有効なこと、④他の食肉（特に牛肉）の代わりに山羊肉を使用した場合、大幅にカロリーが軽減できること、と提言している⁽⁴⁾。筆者は第6回全国山羊サミットin水戸に参加した際、ブラジルから出稼ぎに来ていた日系の方から直接聞いた話であるが、牛肉を多食するブラジルでは生活習慣病が社会問題化しており、代替食肉として山羊肉が静かなブームを呼んでいるとのことだった。

このように栄養面からみて、優れた食肉にもかかわらず、広く普及しない山羊肉の販路拡大が大きな課題である。多良間島は四方海に囲まれ、ミネラルを多く含む潮風を受けた野草が豊富にある。例えばセイヨウタンポポ、タチアワユキセンダングサ（本島ではサシグサ、宮古ではムツウサ、多良間ではマゾムンバイ）、ヨモギ、インドヨメナ等は薬草、食用、飼料として活

用されている¹⁵⁾。葉草を餌として育ったたらまピンダを健康食としてアピールすることは有効である。また、現在は島内でウコン（ターメリック）は栽培されていないが、健康食品として需要が高い商品である。山羊肉加工品として「山羊肉カレー」の缶詰、レトルトパックは有望である。島内産のウコン入りカレーはさらに付加価値がつく。カレーは子ども達の好物でもあり、学校給食でも山羊肉カレーは期待できる商品である。地産地消のモデルになる可能性が大きい。レトルトカレーは多良間空港を始め、宮古空港、那覇空港、国際通り等で土産品としても期待できる。

販路拡張の一方策として、那覇空港、国際通りに事業主体直営の「たらまピンダ」や「多良間牛」を前面に押し出した、明るくて入ってみたいくなるような「ふるさと料理店」の開設を強く要望する。県観光商工部によると2005年に沖縄を訪れた観光客数は550万100人、観光客が県内で消費した総額は4,061億2,500万円に上ると述べている。観光の目的の一つに食文化に触れることがあげられるが、残念ながら那覇空港や国際通りに山羊料理店がない。訪れる観光客の1割が山羊料理を試食するだけで販路は大きく広がる。可能性を秘めた事業である。また、店の一角に土産品コーナーを設置し、山羊乳・山羊肉製品、その他の山羊グッズを販売することにより、経営の一助となる。

山羊肉の加工品や枝肉販売を促進するためには、島内の屠畜場は必要である。屠畜場がないと山羊1頭を宮古島まで運搬し、検査終了後に引き取らなければならない。そのための費用や労力は経営的に大きな負担となる。屠畜場には一般と簡易の2種類がある。山羊は9頭まで屠殺でき、構造設備も一般屠畜場に比べて規制が緩やかな簡易屠畜場で十分対応可能である。但し、衛生管理者や作業衛生責任者の養成・確保は必要となる。また、設備投資にかかる返済計画は山羊の生産頭数と屠殺頭数との関連や1日当たりの屠殺頭数の見込み等を十分に検討する必要がある。

一方、多良間村内の肉用山羊は島内で、近親交配を重ねてきた結果、一般的に小柄である。屠畜場使用料、

解体手数料、検査手数料は個体の大小を問わず同一料金である。また、枝肉歩留まりは、日本ザーネン種で49.0%、肉用在来種で46.0%、精肉歩留まりもそれぞれ31.1%、28.1%で、いずれも日本ザーネン種が勝っている。しかし、骨、脂肪の割合は日本ザーネン種が多い傾向にある。山羊の特徴として筋肉量が後駆よりも前駆に多く、特に首周りの肉が多い¹⁶⁾。このことから今後肉用山羊の改良のためには、1999年に米国から導入した肉用ボア一種の導入が望まれる。ボア一種の特徴として地勢や気候に適応性が高く、連産性に優れ10年以上にわたり出産を持続する能力を持っている。どっしりとした大きな体型で、脂肪が少なく、成長率や性成熟に達する早さや多産能力に優れており、米国を始め世界的に山羊の改良のために他の品種との交配にボア一種が用いられている¹⁷⁾。

4. 4 乳用山羊

乳用山羊は多良間村内にいないので、中城村内の日牧場もしくは県外から移入することになろう。予算の目処が立てば海外からアフリカ原産のヌビアン種等の導入も考えられる。その理由として、スイス原産のザーネン種、アルパイン種、トッゲンブルグ種は乳量が多いが、乳脂肪分が少ない。乳等省令によれば山羊乳の乳脂肪分は3.6パーセントになっている。しかし、夏期には全国的に基準値を下回る結果になっている。そのため、「山羊乳」として販売することが困難となる。この課題解決のためにはヌビアン種の導入は不可欠と思われる。

また、新城らの報告¹⁸⁾では、日本ザーネン種本土集団の分娩季節は3～4月が最も多く約79%、沖縄集団においても同様に3～4月が最も多かつた(約57%)。一方、沖縄肉用山羊の分娩は2～3月が最も多く(約34%)、その後は徐々に減少し、7～8月には低くなるが(3～6%)、11月から再び増加し、広がりのある繁殖季節を有していることを示している。このように本土と沖縄では分娩時期はやや異なる。多良間島における分娩時期の報告はない。周年繁殖に近い結果になる

ことが予想されるが、乳脂率や周年繁殖等のことを考慮すると、欧州系の山羊よりもアフリカ系のヌビアン種の導入が得策と思われる。

先進地であるニュージーランドの年間搾乳量は600kgであり⁽⁹⁾、これは農林水産省が平成22年(2010年)度目標値として設定している560kgを上回っている。つまり日本における乳用山羊改良は国際的には二歩も三歩もその後塵を拝していると言わざるを得ないと小澤は報告している⁽¹⁰⁾。

また、中西らは山羊乳の消費拡大を図る目的で、ルーサンハイキューブと稲ワラ+配合飼料を山羊に給与した場合の乳成分と風味を比較した結果、ルーサンハイキューブを給与した山羊乳については、稲ワラ+配合飼料を給与したものと比べてカプリン酸(山羊乳の匂いの素)の割合が高かったものの、匂いは少ないことが示されたことを報告している⁽¹¹⁾。このことから山羊牧場における給与飼料の検討は重要である。

乳製品の安定供給は市場における最重要課題である。乳量・成分とも希薄になる夏場対策、台風時における航空機の欠航、適切な商品開発と販路の確保、経営技術・コストに係る問題等クリアすべき課題は多い。

4.5 肉用牛

人口約1,300人(2000年)に対し、肉用牛はおおよそ1.7倍の2,260頭余(2004年)も飼養されており、基幹作目となっている。それを島興しに利用するのも一つの方法である。旧空港ターミナルビルは優良牛増頭のための受精卵移植室としての計画がある。現在、島内で生産された子牛や成牛は本土や沖縄本島の購買者によって島外へ搬出されている。石垣牛のように島内消費ができないため、多良間牛の銘柄確立は大幅に立ち遅れている。屠畜場設置は島内消費を高めると共に真空パックや冷凍技術等の導入により、県内外への通信販売等新たな産業創出の可能性を秘めている。また、先述したとおり那覇空港や国際通りに「ふるさと料理店」で山羊料理と共に多良間牛を売り出すことも可能となり、相乗効果が期待できる。島内における屠畜場建設

と那覇市内への「ふるさと料理店」の出店は重要課題である。

4.6 観光・リゾート

肉用、乳用山羊の経営のみでの島興しは課題が多すぎる。観光・リゾートとのリンクは必要不可欠である。山羊は、愛らしく、人なつっこいため、子ども達の人気が高く、保育園や小学校の教材として、命を大切に教育に取り入れられている。山羊は日本人の体格にもあっており、お年寄り、女性や子供など誰にでも飼える家畜であり、一般市民からの関心も高くなっている⁽¹²⁾。このように万人に愛され、人に危害を加えない山羊はアニマルセラピー(動物介在療法)に利用されている。体験滞在型観光の宿泊施設は山羊牧場に隣接した場所に設置し、山羊と触れあいができるようにする。給餌、畜舎掃除、山羊のブラッシング、搾乳、分娩手伝い、哺乳など命の大切さを直に体験することができる。搾乳した乳でアイスクリームやチーズや石鹸作りの体験もできる。これは不登校や引きこもりの子供たちに居場所を提供することと併せて、山羊との触れ合いによって早期に回復させる可能性を秘めている。

旧多良間空港跡地の滑走路はコンクリートで舗装され、集水路として価値ある利用法であるが、さらに有機的な利用法として最近注目されている「ブローカート」がある。ブローカートとは、ヨットの陸上版のようなもので、3輪のカートにセール(帆)をつけた乗り物で、このセールに風を受けてビーチの砂浜や広い大地で風を操り、さわやかに駆け抜ける新しいスポーツである。この一番の魅力はエンジン等を一切使わずに、風力のみで自由自在に走ることである。環境にも優しいエコロジースポーツである。組み立ても10分で完了し、コンパクトで持ち運びが楽で、操作も簡単である。体力や難しい技術を必要としないため、幼い子供から高齢者、障害者の型まで誰でも短時間で乗れ、気軽に楽しめる。多良間島は年間を通して温暖な気候で、海から吹く暖かい海風がブローカートを走らせるのに一番の好条件である。県大会や全国大会も夢ではなく、

将来、多良間島から世界チャンピオンが輩出される日も近い。島興しの新しい観光の目玉として活躍が期待できる⁽¹³⁾。

また、滑走路の一部をスケートボードリンクやローラスケートリンクにすれば、子ども達の遊び場として、体育教育の一環として活用できる。ブローカートとともに島の子ども達や長期滞在者にとつて有意義なプログラムとして喜ばれる施設となる。

体験学習は山羊の他にも、乗馬(宮古馬)、多良間民謡、三線、民話等の他、シーズンであればサトウキビ収穫、黒糖作り、豆腐作り、釣り、カヌー、ダイビング等が考えられる。

近年、花粉症で悩んでいる都会人は多い。多良間島には杉はないのでその心配はない。癒しの島として全国にアピールすることができる。牛乳に対しアレルギー反応を示す人でも約75%は山羊乳に反応しないといわれており⁽¹⁴⁾、アレルギーやアトピーに悩む保護者にとって癒しの島になる可能性は高い。近年宮古島のタチアワユキセンダングサ(サシグサ)が、アトピー性皮膚炎、花粉症、口内炎、膠原病、糖尿病、リュウマチ等21種の病気で症状改善が報告され注目されている⁽¹⁵⁾。その活用方法によっては島の救世主になる可能性がある。島にはサシグサは無尽蔵にある。健康サービスと観光を組み合わせた産業振興は大きな可能性を秘めている。高齢社会を迎えた我が国には時間と金に余裕のある人は多い。スローライフを体験できる島として、お年寄りを積極的に誘致することも可能である。

4. 7 他の産業の創出

山羊カレーで述べたが、カレーにはウッチン(ターメリック)、ショウガ、ニンニク、タマネギ、ジャガイモ、ニンジン等が必要である。これらの農産物は島で栽培可能である。山羊は良質の堆肥を生産する。有機肥料栽培の島内産野菜として付加価値が付く。ニンジン、ジャガイモの葉は良質の飼料となる。島の特産品である紅花の付加価値も高くなる。

ピーナツは山羊の糞状をしている。これにチョコレ

ートをまぶすことにより、山羊の糞そっくりになる。甘味は豊富にある黒糖を使う。ネーミングは皆で考えよう。例えば「ピンダの糞」。ピーナツの葉は山羊の好物である。サトウキビや黒糖はふんだんにある。島にないのは酒であるが、山羊料理や山羊チーズには酒は欠かせない。「たらまピンダ」の銘柄はなかなかしゃれている。「たらまピンダ」をブランド化することが計画の中で謳われているが、残念ながら島内に住むA氏によって、「たらまピンダ」は商標登録済みとなっている(但し山羊肉に関してのみ)。サトウキビからはラム酒ができる。黒糖からは黒糖焼酎ができる。原料は大量にあるので一考の価値はあろう。困難であれば多良川酒造と業務提携し、ラベルを「たらまピンダ」にして発売することも可能であろう。酒と山羊肉製品・山羊乳製品の詰め合わせセットは歳暮や中元の贈答品として、空港等での土産品や特産品として売り出せる。また、バガスの有効利用は琉球大学との連携で価値の高い製品化の可能性はある。

たらまピンダをプリントしたTシャツやかりゆしウエアを開発し、たらまピンダの名を全県および全国へ発信する。その他にも陶器の山羊、琉球ガラスの山羊、琉球松等の島内産資材を使った山羊の木彫り、山羊の縫いぐるみ、山羊のキーホルダー・ペンダント等新しいお土産品を開発することにより、村内の産業創出が可能である。

島の周囲は珊瑚礁の美しい海に囲まれ、豊かな海の幸を育てているのにもかかわらず、流通経路や加工施設の未整備のため漁業は遅れている。獲れた魚をカマボコ等の加工品にして、宮古空港、那覇空港、那覇市内の「ふるさと料理店」で、販売することにより新たな産業の展開が期待できる。

5. あとがきにかえて

山羊という家畜を利用した島興しには夢があり、ロマンがある。しかし、ロマンや夢だけで島興しは難しい。村民を中心に関係者が知恵を出し合い、成功させなければならない。

三人寄れば文殊の知恵の諺通り、アイデアを多くの方々に募ることにより、さらにいいアイデアが浮かんでこよう。

さる、2月22日に那覇市内のホテルで開催された「たらまピンダのレシピを味わう交流会」で、水土里ネットおきなわのY氏が、毎年2月22日を「たらまピンダの日」に制定する提案を行った。山羊に感謝するとともに、山羊料理を賞味する日にし、メディアを通して「山羊の日」の普及を図ることは意義深いことである。

筆者は(社)沖縄県対米請求権事業協会から平成15年度地域振興助成事業の助成を受け、台湾、韓国、ベトナム、フィリピン、インドネシア等アジアの国々の山羊料理を食べ歩いてきた経験から、沖縄にアジアの山羊料理を一堂に会した屋台村構想を提言した。これらの国々では恒常的に山羊料理が食せられており、街中で山羊料理店をよく見かける。インドネシアやマレーシアではカンビン・サテと呼ばれる串刺しのいわゆる山羊肉のヤキトリが道路脇の屋台で親しまれている。これは我が国の居酒屋のヤキトリと寸分変わらない作り方と味付けで、泡盛やビールと相性が良く県民に受けること確実である。そのほかにも山羊肉入りの焼きそば(カンビン・ミーゴレン)や焼きめし(カンビン・ナシゴレン)がポピュラーである。台湾、韓国、ベトナムの山羊肉の鍋料理はととても美味しく、老若男女誰にでも喜ばれる人気のメニューである。フィリピンのカルディレーターやアドボは山羊肉の煮込みで子どもも喜んで食べる料理である。このようにバラエティーに富んだアジアの国々の山羊料理を紹介する場が欲しい。国際交流の場にもなる。

今の沖縄の山羊料理店は暗いうえに臭くて、若者や女性が入りづらい雰囲気がある。これをファストフード店並の明るい雰囲気に改善したい。そうなるとアベックや観光客も寄ってくる。伝統的な山羊汁、刺身、チーイリチャーの量を少なくし、セットで500円程度の価格に設定する。残しても損した気分させない料金

にしたい。また、カレーやシチュー、マリネ等の新しい山羊料理の創出も必要である。

また、ヒージャー賛歌の歌詞を公募し、島歌のプロに作曲を依頼し、放送で山羊文化の普及促進を図る。このような事業は肩の力を抜いて、リラックスした中からいいアイデアは浮かんでくる。某ビールのコマーシャルソングは明るい歌いやすいメロディーのため、結婚式でも盛んに歌われている。ヒージャー賛歌も結婚式場で歌われるようになることが筆者の夢である。

引用文献

- (1) 多良間村現空港跡地利用審議会編, 2003, 『現多良間空港跡地利用計画』:1-26.
- (2) 多良間村・水土里ネットおきなわ編, 2006, 『第1回たらまピンダ島興し事業検討委員会資料』:1-89.
- (3) 多良間村・水土里ネットおきなわ編, 2006, 『第2回たらまピンダ島興し事業検討委員会資料』:1-102.
- (4) 小澤壯行, 2005, 「シェーブブルミート(山羊肉)の創出とマーケティング」, 『第8回 全国山羊サミットin 郡山発表要旨集』:13-16.
- (5) 屋比久壮実, 2005, 『沖縄の自然を楽しむ・野草の本』アクアコーラル企画:7-77.
- (6) 萬田正治, 2001, 『新特産シリーズ・ヤギ』農文協:95-96.
- (7) 米国ボアゴート協会(ABGA), 1999, パンフレット.
- (8) 新城明久・當真正徳, 1984, 「日本ザーネン種と沖縄肉用山羊の分娩季節と産子数」, 『日本畜産学会報』, 55(6):377-380.
- (9) Nicolas Lopes-Villalobos and Dorian Garrick, Estimation of genetic parameter for lactation yields of milk, fat and protein of New Zealand dairy goats, IVABS report, Massey University New Zealand, 2001.
- (10) 小澤壯行, 2004, 「山羊をめぐる新たな動きー專業酪農地帯における新ビジネスの萌芽・根室山羊組合ー」『畜産の情報(国内編)』1:6-13
- (11) 中西良孝他, 2001, 「山羊乳の成分と風味に及ぼす給与飼料の影響」『鹿大農場研報(Bull. Exp. Farm Fac. Agr. Kagoshima univ)』26:11-17.
- (12) 萬田正治, 2000, 「新しい家畜・復古家畜」『JVM獣医畜産新報』文永堂出版, Vol.53 No.1 60-61.
- (13) 2006年3月16日, 琉球新報(夕刊).
- (14) Mowlen. A, 1987, 『動物大百科第10巻 家畜』, Broom.D.M編, 正田陽一監修, 澤崎 徹他訳, 平凡社:78-87.
- (15) 2006年2月7日, 沖縄タイムス(朝刊).