

うちなーの、まあさむん

EM発祥の地・沖縄にはその技術を活かしたさまざまな「まあさむん」(うまいもの)があります。ゆつたりとした「うちなー」(沖縄)の自然と共生し愛情と情熱にあふれたものづくりに取り組む生産者を訪ね、そのおいしさの秘密をさぐってみました。



農場の看板豚、アグーの「クロちゃん」。おとなしくて人なつこいのは、愛情を持って育てられている証拠です。



四季折々の花が彩りを添える農場。働く人にも快適な環境は、いい飼育への原動力にもなっています。



がなは 我那覇畜産【豚肉】

「やんばる」に息づく豚たちのユートピア

沖縄本島北部、名護市。熱帯樹が茂る深い森を抜け、青い海が見晴らせる丘の上にあるのが我那覇畜産の第二農場です。色とりどりの花が咲く爽やかな環境は、まるでここが養豚場とは思えないほど。豚舎に入っても嫌なにおいがまったくしません。床には清潔でふかふかしたおがくずが敷かれ、どの豚たちも気持ちよさそう。

「EM1号液をおがくずに混ぜたり、暑さ対策と浄化のために行うシャワーに混ぜたりすることで、化学物質を使わず衛生的で健康的な環境が保たれています」と農場長の兼次邦浩さん。飲み水にもEM1号液を加えているほか、汚物の堆肥化プラントや廃水処理にも活用しているそうです。

我那覇畜産を代表するのは、琉球在来種「アグー」にヨーロッパの豚を交配した「やんばる島豚」。適度な柔らかさの肉質と脂のうまみ特徴のブランド豚です。「やんばる」とは沖縄の言葉で自然豊かな本島北部地域のこと。その名の通り、いい水、いい空気の中で育つ豚たちにとって、ここはユートピア。心なしかその表情もおだやかで幸せそうに見えます。

自然の底力が鶏も卵も元気にする

「EMに救われたんですよ」と語るのは、南城市で養鶏を営む「みやぎ農園」の宮城社長。創業から数年は鶏の健康管理に抗生物質を使っていたのですが、なんと内臓が肥大。化学物質の限界を感じ、EMを使い始めたといいます。

微生物の力で環境をよりよい状態にし、「鶏の気持ちに伝える」飼育に切り替えてからは、鶏たちもみるみる元気に。平飼いで一坪あたり30羽という数は、通常の養鶏場に比べると2倍の密度ですが、それでも産卵率が高く、卵自体もコクがあつて栄養価も高いというから驚きです。

また、おいしい卵を使ったマヨネーズなどの加工品も口コミで人気上昇中。卵を産まなくなった鶏は一般的には食用になりませんが、この農園の鶏は肉質がよく、濁りのないスープがとれるとあつて、那覇市内のレストランから指名買いされるほど。「既成概念にとらわれず、これからは消費者の側に立って、よいものづくりと情報発信を続けていきたい」と情熱を燃やす宮城さんです。



(1) 第二農場の入口では、シーサーならぬアグーの像が愉快にお出迎え。
(2) 清潔な環境で育ているので、近づいてもほとんどにおいが気にならず、毛並みもきれい。

(3) EM1号液を加えた水を、霧状のシャワーにして定期的に噴霧。体感温度が下がって豚たちも気持ちよさそう。疫病対策にも効果的です。
(4) 見学者も白衣に着替えて豚舎の中へ。安全・安心のために、衛生管理も徹底しています。



みやぎ農園【鶏卵・鶏肉】

(5) ウチの卵はくさみがないから、ぜひ生で食べてみてください。一番おいしさがわかりますよ」と宮城さん。
(6) 飼育で出た鶏ふんを地元の有機野菜農家に活用してもらい、生産物を卵の流通ルートに乗せて販売するという試みも展開中。自然の循環で、地域まるごと元気になっています。



(7) 元気よく駆け回る鶏たち。にぎやかな鶏舎はエネルギーに満ちあふれています。
(8) 沖縄県内の有名洋菓子店やホテルでも数多く採用されているみやぎ農園の有機卵。一般消費者からも健康な鶏の卵だから、他より日持ちがよく、「おいしい」と評判。

健康でストレスがない 牛も人も、それが一番！

乳脂肪分3・8%、4%とコクがありながら、さらりとした甘みがおいしいと評判の「玉城牧場EM牛乳」。沖縄県内はもとより、日本全国のファンからも「高い送料を払ってでもわざわざ取り寄せたい」と絶大な人気を誇ります。

こちらの牧場も牛舎の環境浄化にEM技術を活用。「飼料や飲み水にもEM1号液を配合しているの、牛たちは健康そのもの。ストレスも軽減されて、よくなつくようになりましたよ」と玉城社長も太鼓判を押します。味はもちろん、牛乳が苦手、あるいはアトピーでお困りの方でも「これなら飲める」と評判の体にいい牛乳、それはEMで育った健康な牛からの、とっておきの恵みなのです。



4

(4) EM牛乳をふんだんに使ったアイスも人気。卵不使用のため、すっきりとした味わいで紅イモ、黒ゴマ、シークワーサーなど種類も豊富。



たまき 玉城牧場【牛乳】

土からこだわりぬく 絶品トマト

トマトといえば夏野菜の代表格。しかし、南城市「新垣農園」のハウスを夏に訪れてもトマトはどこにもありません。実は、この農園では真夏こそ土づくりの大事な時期。一番暑くなる時期に土にEMを混ぜ、ピニールをかぶせて蒸らすことにより、高温で土壌が活性化され、柔らかく栄養満点になるのです。

「普通の農家だと全体に堆肥をまいてトラクターで耕しますが、うちはまずじつくりと土づくりをしてあるので、苗を植え付ける畝(うね)の部分だけを耕します。畝の間は放っておいてもEMのおかげでふかふかになりますからね。全体を耕す労力やコストも省けるので、このやり方をもう14年も続けています」と新垣さん。

真夏の太陽の恵みとEMパワーがしみこんだ元気な土があれば、農薬も化学肥料も不要。愛情と手間ひまかけて育てた自慢のミディトマトは、おいしさがギュッとつまって甘みも十分。「トマト嫌いをトマト好きにさせるほど」と評判で、毎年、11月下旬から6月ごろまでの出荷を心待ちにしているファンが日本全国にいるというのもうなすけませぬ。



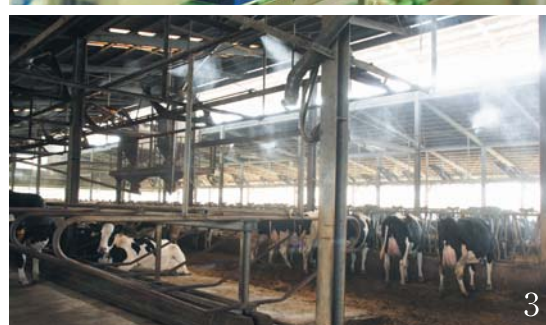
1



2



5



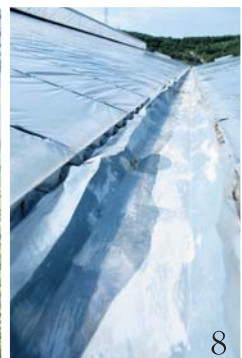
3



6



7



8



9

あらがき 新垣農園【トマト】



(6) 栽培しているのはミディトマトのみ。「最初からこだわって作ってきたので、これからの品種を極めていきたいですね」
(7) つるをほとんど伸ばしても次々と実がなり、高い糖度や栄養価を維持する新垣さんのトマト。まさに努力と工夫のたまものです。
(8) EM技術のおかげで、ハウス自体も20年経ってもサビ知らず。
(9) 植え付けは9月。まだまだ暑くても水は控えめに与え、苗の頃から鍛えて丈夫にするのだとか。およそ2か月でここまで元気に生長します。

(1) 3ヶ所の牧場で300頭を飼育し、さらに他の牧場でも500頭もの飼育指導を行っている玉城社長。
(2) 一般的な牧場よりもゆったりとしたスペースで飼育しているため、牛たちのびのび。マスクや手袋なしで畜舎に入ってもあまりにおいは気になりません。
(3) EM活性水のシャワーで、牛舎も牛たちもリフレッシュ。乳脂肪分の落ちやすい夏場も、玉城牧場の牛乳は一定の濃さをキープできているとか。

比嘉EM・ボカシ栽培野菜生産組合【カボチャ他】

畑が元気の源！ ネットワークも全国に

「沖縄に来る前は、大阪でぜんそくを患っていたけれど、こっちで畑仕事を楽しくしているうちに体も元気になったし、いつの間にか日本全国に仲間がいっぱい！」とパワフルな笑顔で答えてくれたのは「比嘉EM・ボカシ栽培野菜生産組合」の比嘉信夫さん。カボチャなどを栽培するかたわら、EMボカシによる堆肥を手作りし、北海道から沖縄の離島まで全国を飛び回って栽培指導を行っています。

同組合のメンバーは現在70名あまり。お手本となる比嘉さんのカボチャは甘みが強く、東京の市場では高級品として取引されています。みずみずしく日持ちがするのでも特徴で「切らなくても中身の状態は見てわかる」とか。その確かな目は、じつじつと楽しく野菜たちと向き合ってきたからこそ培われるものかもしれません。



10

(10) 「自分もEM・XGOLDを愛飲しています！」と比嘉さん。自慢の冬瓜(とうがん)に負けず劣らず、いきいき、つやつやでお元気です。
(11) 高知のナス、茨城のキュウリ、熊本のとまと、淡路島の有機にんにくなど、比嘉さんの堆肥で育った全国各地の生産物が一堂に。産地と収穫時期をずらすことで、一年を通して安全でおいしい農産物を提供しています。
(12) 冬のカボチャが終わったら、春にはニンジン、夏にはヘチマ、ゴーヤ...と、いつも畑には季節の野菜たちが。



11



12