

## 1 目的

昨年、沖永良部島の特産品づくりを目的とし、「ロマネスコ」を中心とした安心・安全な国産イタリア野菜の生産実証を行った。沖縄への視察で得た情報等を元に、試行錯誤しながらも収穫に成功し、地元イタリア料理店で開催した成果発表会では、和泊町長をはじめとする地域の関係者からも、高い評価を得ることができた。

そこで今年度は、実需者のニーズに応えるため、ロマネスコ以外のイタリア野菜の生産に挑戦するとともに、消費地での営業活動や市場調査を行い、販路開拓に取り組む。

## 2 実施状況

### (1) 新規品目の生産実証の実施

昨年度栽培したロマネスコに加え、新たにズッキーニ、ビーツ等の生産実証を行いました。

ズッキーニは、生育初期にネキリムシ類による被害が発生したものの、早めに対策を打ち、その後は順調に生育し、1株から10本以上収穫することができました。

ビーツは、初期生育は順調でしたが、生育後期になると地下部が地上に露出してしまい、品質低下につながってしまいました。クラブ員達は来年の栽培に向け培土の時期を検討していく予定です。

栽培した野菜は、直売所等で販売し、消費者から高い評価を得ることができました。

水管理や、害虫防除に四苦八苦しながらも評価の高い野菜を収穫できたことにクラブ員達も感動していました。



収穫した野菜の販売

### (2) 野菜の試験発送とアンケート調査の実施

島外料理店へ野菜を発送し、実際に使っていただいた感想をアンケート調査することで、需要のある野菜や自分達の育てた野菜の実需者からの評価を整理しました。

その結果、発送した野菜の評価は概ね高く、使い勝手も良いという意見が大多数でした。特にビーツの評価が高く、市場価格以上の値で買いたいという意見もあり、クラブ員達のモチベーション向上にも繋がりました。



野菜の試験発送

### (3) 宮崎県への先進地研修の実施

地元での反響、需要や生産性からクラブ員達が最も期待を寄せている品目であるズッキーニの先進地研修を実施しました。

誘引技術や育苗管理方法を学ぶことで自分達の栽培を見つめ直し、生産性をさらに伸ばすことができる可能性を感じることができました。また、昨年度の先進地研修に引き続き、他産地の生産者や関係者との新たな繋がりを作るきっかけにもなり、今後の活動への期待が膨らみました。



宮崎への先進地研修

## 3 今後の課題、取り組み

- 新規品目の栽培技術の確立
- プロジェクト活動成果の島内への波及
- 島外実需者との契約販売