

1 目的

和泊町4HCは、沖永良部島の特産品づくりを目的とし、一昨年からイタリア野菜の生産・販売実証に挑戦している。昨年は実需者のニーズに応えるため、数品目のイタリア野菜の生産に挑戦し、消費地への野菜の試験発送やアンケート調査等市場調査を行うことで、有望品目をズッキーニに決定した。

そこで今年度は、新規品目ズッキーニの生産技術の向上や島内消費者や生産者への普及を目的に、島内でPR活動を行うとともに栽培暦や販路についての検討を行う。

2 実施状況

(1) 新規品目の生産実証の実施

ズッキーニの栽培品種の選定も兼ねて、4品種のズッキーニをクラブ員自身で育苗し、クラブ員それぞれのほ場へ定植しました。苗の徒長等に悩まされながら栽培に試行錯誤した結果、クラブ員1名のほ場からおよそ850kg/10aの収量を得ることができ、収穫したズッキーニはJAあまみ和泊事業本部を通じて九州方面を中心に出荷することができました。

また、直売所での売れ行きも好調で島内消費者からの反響も大きく島内でのズッキーニに対する認知度が向上してきました。



ズッキーニ栽培の様子

(2) 先進地視察研修（長野県，東京都）の実施

露地栽培のズッキーニ生産量日本一の長野県北信地域と物流の要である東京都大田市場へ視察を行いました。篤農家の栽培技術や大田市場の圧倒的物量に刺激を受け、クラブ員の知識や技術の習得に繋がりました。また、ズッキーニの今後の市場性についても学び、栽培意欲の向上を図ることができました。



先進地視察研修の様子

(3) 和泊町有線テレビでの料理番組の作成

島内へのズッキーニの普及を目的に和泊町有線テレビ SSTVでの料理番組の作成と放映を実施しました。番組では、クラブ員である和泊町イタリア料理店のシェフが調理方法を紹介し、プロジェクト担当がプロジェクト紹介を行いました。1話5分全6話でズッキーニ料理番組「4Hクッキング」が作成され、放映された結果、直売所やクラブ員への問い合わせが増加し、島民への活動周知およびズッキーニの普及へと繋がりました。



「4Hクッキング」タイトルロゴ

(4) 成果報告会兼昼食会の開催

和泊町イタリア料理店で関係機関・団体を参集し、プロジェクト活動の成果報告会およびズッキーニ料理の昼食会を実施しました。和泊町長からは時間と労力が必要な新品目への取組として高い評価をいただき、今後も関係機関・団体と協力して栽培に挑戦して欲しいと言葉をいただきました。ズッキーニを使った料理も好評価で3年間の活動が実を結んだことを実感し、クラブ員の自身や資質の向上にも繋がりました。



成果報告会兼昼食会の様子

3 今後の課題，取り組み

- ズッキーニ栽培暦の作成
- 販売先の検討
- 地域生産者へのズッキーニ栽培の普及