

宮古島プロジェクトを支える

# 「オルタナティブファーム宮古」 新たな息吹を宮古にもたらす

「宮古島プロジェクト」が現在へと至るまでに大きな役割を果たしているのが、「オルタナティブファーム宮古」の存在です。大自然の中で育まれた数々の野菜や果物に対して、住民の方々とは異なる角度からアイデアを出し、思いもよらなかった製品を生み出し続けています。代表を務める松本克也さんに農園をガイドしていただきながら、新たな製品が生まれるまでをご紹介します。

## 「オルタナティブファーム宮古」とは

● 代表 松本克也さん



2011年に宮古島で設立された農業法人。宮古島へ松本さんが移住し、活動がスタート。島の地下水と土壌、サンゴ礁を守り育てていくため、宮古島という地に無農薬・無肥料の野菜や果物の栽培を広げるため、農園を営みながら、そこで採れた野菜や果物を加工した商品の製造・販売を手がけています。

上「オルタナティブファーム宮古」のサトウキビ畑。「宮古島プロジェクト」の軸となるこの原料は、無農薬・無肥料でありのままに育っています。1.製糖工場での黒糖づくりの様子。丁寧に灰汁(アク)を取り除きながら焚きつめます。2.出来上がった黒糖がこちら。宮古島の自然のチカラだけで育ったサトウキビから作られた製品は、やさしい甘さが特長。



## 無農薬・無肥料で育ったサトウキビから生まれたシリーズ

プレミア  
「宮古島プロジェクト」  
オリジナル商品



手間と時間をたっぷりかけてできあがった  
ミネラル豊富な天然甘味料  
「美味し〜い ごとらみつ」

170g 1,200円+税

ミネラル豊富でコクのあるまろやかな味わいが特長の甘味料。オルタナティブファーム宮古が無農薬・無肥料で栽培したサトウキビが原料です。すべての工程が人の手を含んで作り上げられたプレミアムな逸品。



ミネラル豊富な純黒糖と  
沖縄県産のしょうがのみで  
作られた味わい深い濃厚エッセンス  
「しょうが黒糖エッセンス」

200ml 2,000円+税

プロジェクトのオリジナル加工品第一号。沖縄の大地で栽培したエネルギー溢れる生姜と、昔ながらの蒸気圧搾技術を引き継いで作られた純黒糖だけで作られた、2つの原料の魅力を最大限に引き出したシロップ。ジンジャーエールやしょうが糖として。



抜群の口どけと  
サトウキビ本来の  
まろやかな味わい

「世界一やさしい砂糖 きらら」

170g 709円+税

本糖製で、ミネラルが豊富に含まれているパウダースタイルの天然甘味料。サトウキビ本来の香りと深味深さを併せ持った上品な甘さと抜群の口どけを備えています。松本さんいわく、「世界一やさしい砂糖」とのこと。

※写真はオルタナティブファーム宮古限定パッケージです。

「オルタナティブファーム宮古」の代表を務める松本克也さんは、宮古島の自然と向き合い、その中から生まれた原料をもとに製品を作り続けてきたのは、プロジェクト第一号として選ばれたのは、サトウキビ。サトウキビの島、とも呼ばれる宮古島では、農業と化学肥料による大地への影響が取りざたされる事態を招いています。だからこそ、その象徴であるサトウキビを無農薬・無肥料で作っていく。それを一人でも多くの人に購入してもらい、作物の良さを知ってもらい、それこそが宮古島の可能性を示す第一歩となるのです。

サトウキビ畑を案内してもらいながら、松本さんの取り組みを説明してもらおう取材班。なんと、松本さんがその場で切ったサトウキビをかじらせてもらうことに。噛むごとにやさしい甘みが口の中に広がります。鳥尻マージと呼ばれる赤土の下に広がる琉球石灰岩と、サンゴのミネラルがたっぷり詰まったこの栄養価だけで育つサトウキビ。自然に教えられるながら、2年に1度しか収穫できないサトウキビを育てています。高い品質を確保するため、収穫も一切機械を使用せず、一本一本を手で刈り取っていく。そこには、まっすぐ育った「命」と真摯に向き合う松本さんの想いがあったのです。その向こうにある本物を選びたいという方へ届けるために。

日本の未来はここからはじまる  
宮古島と向き合い、  
可能性を拓く