

東京の多摩・島しょ地域における
農林水産資源を活用した
新事業の取り組み事例集



農商工連携推進事業

平成23年3月

6. 新島・式根島産アメリカ芋を使った本格芋焼酎「嶋自慢 芋」の製造により 原料芋を中心とした農業振興に貢献する「株式会社宮原」

企業概要

事業者名	株式会社 宮原
代表者役職 氏名	代表取締役 宮原 淳
業種	酒造業、食品・燃料小売業
事業内容	焼酎製造、酒類・食品小売、ガソリンスタンド
所在地	東京都新島村本村 1-1-5
電話／F A X	04992-5-0016／04992-5-1248
ホームページ	http://www.shimajiman.com/
創業年	大正 15 年（1926 年）
資本金	300 万円
従業員数	7 名

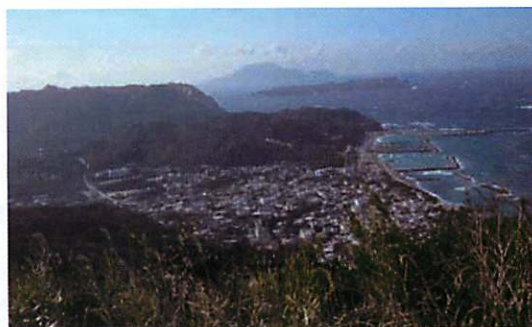
取り巻く環境、現状と課題

新島村は、東京から南に約 160 km、伊豆諸島のほぼ中央に位置する新島と式根島などから構成され人口は約 3,000 人である。新島は南北約 10km の細長い島で北側に標高 432m の宝塚山、南側は 300m 近くの山が海岸から切り立ち、平地は島中央部と北端部に分かれている。平地は砂地の土壤が多く、東側の海岸線は 7km 近くにわたって真っ白な砂浜が続いている。また式根島も静かな入り江が点在しており、両島とも、海水浴やサーフィン、ダイビング、釣りなど、夏を中心に年間延べ 4.5 万人の観光客（平成 21 年度新島村商工会調べ）で賑わう。

村の産業は、観光や商業の第 3 次産業が主体であり製造業は少ない。農業も平地が少なく砂地のため適する作物が限定され、古くから栽培されている代表的な作物は、麦、さつまいも、明日葉などで、米をはじめ多くの食料品は島外から移入している。

観光客も、かつての「離島ブーム」の頃に比べ大幅に減少しており、また 7～8 月に集中し季節間の変動が激しい。一方、人口の減少と高齢化がすすみ、特に式根島は 65 歳以上の比率が 50% を超えたとのことである。この他、島外との輸送手段の不安定性も課題である。現在、新島へは旅客専用のジェット船や飛行機と東京港「竹芝桟橋」、静岡県下田港との間で各々毎日 1 往復の船便が就航しており、物資輸送手段の中心に

美しい海岸 平地は中央部と北側の一部



なっているが、波が一定の高さを超えると島に着岸できずに欠航になることもあり、生鮮食品をはじめ都内への農産物や海産物等の出荷に支障を来すことが多い。

しかし、観光客もかつてのように夏休期間に集中する家族連れや若者だけでなく、企業研修や海外の日本ガイドに紹介されたこともあって外国人旅行者の姿も少しずつ目にするようになり新しい可能性の芽が出てきている。

こうしたなか、島を訪れる観光客をいかにして増やし、どのようにして産業の活性化につなげるかが課題になっている。

課題解決のための一つの取り組みが、今回紹介する株式会社宮原における地元特産の「アメリカ芋」を使った新たな焼酎の開発である。さらに一連の取り組みを通じて農業生産の振興と新たな特産品づくりへと道が広がってきている。

新島では、現在でも芋といえば、色が白い「アメリカ芋」を指し、サツマイモを栽培する農家もほとんどがこの芋を栽培している。ふかしたり焼き芋で食べると香りがよく甘みも強い。

サツマイモは江戸時代に伝わり、それまでたびたび飢饉に悩まされた島の食料事情を大きく変えた。その後、広く栽培されるようになったのが現在「アメリカ芋」と呼ばれる「七福」という品種で、アメリカ芋の名前の由来は、七福が明治時代にアメリカから導入されたことから来ているようである。サツマイモのなかでも特にやせ地を好み、また長期間の貯蔵が可能な点が島に根付く背景にあったと言われている。

アメリカ芋（焼酎原料用）



取り組みに至る経緯

株式会社宮原は、大正 15 年に新島酒造として創業し、現在の社長は 4 代目となる。

現在、伊豆諸島の主要な島には「島酒」と呼ばれる地の焼酎があるが、当社の代表銘柄である「嶋自慢」が新島の「島酒」であり、当社が唯一の酒造業である。

戦前までは主に日本酒を造っていたが、戦後から島内で収穫された原料を使った芋焼酎「嶋自慢」の製造を本格的に開始した。その後、芋の生産量減少や癖がなく飲みやすいとされ麦焼酎人気が高まったことから、麦焼酎の製造を始め、昭和 60 年ごろ芋焼酎の製造は一旦やめている。なお、原料の麦はかつて外国産も使っていたが、10 年ほど前からは麴の原料も含めすべて国産に切り替えている。

当社が再び芋焼酎の製造を開始したのは平成 15 年からである。それまでも国産大麦や有機栽培米を使った焼酎を製造していたが、島独自の焼酎を造りたいと考えていたころ、式根島の住民から島の名産品として地元のアメリカ芋を使った焼酎を作ってほしいとの依頼を受けた。当社では、かつて芋焼酎を製造していたこともあり、再び芋の特徴を前面に出した焼酎を復活させたいと考え取り組むことにした。

しかしながら、各農家では自家用や島外の親類・知人への贈答用程度しか栽培しておらず、まず原料の確保から苦勞する。初年度は、2~3軒の農家しか供給できず、地元JAの冷蔵庫に貯蔵されていた芋を原料にして製造した。一方、前処理工程で芋をふかしたり、つぶしたりする機械もなく、また仕込み工程にも苦勞しながら、ようやく4合ビンで600本を製造した。

できあがった焼酎は好評で、式根島を中心に即完売した。

翌年も原料確保の苦勞が続く。地元JAを通じて農家に呼びかけたが、集まった芋は大きさも不揃いで傷ものも多く含まれていた。そのため、平成18年にはJA支店が買付窓口を設置し、原料芋の規格や仕入れ値を決め広く農家に呼びかけたことにより、徐々に数量・品質ともに安定してきた。その後も村役場やJAの協力によって作付面積や生産量は拡大してきており、現在、15件ほどの農家から安定して原料供給を受けられるようになってきている。

この間、当社としても芋をふかすため麦麴を造る機械を応用したり、すりつぶし機を導入したり、また仕込み方法も毎年改善をすすめている。

工場内の様子（蒸留装置）



近所の主婦にお願いして芋の前処理



仕込みを待つふかした芋



麦や米に比べて芋を原料にした場合、仕込みの前処理に手間がかかり、特に原料芋を洗い余分な「しっぽ」と呼ばれる根を切り取る作業は近所の主婦にお願いして多勢で一斉に作業している。また、製品化率（同一重量の原料からできる焼酎の量）が麦や米に比べて3~4割ほど低いこともコストが高くなる要因である。

現在の生産本数は当社の全生産数量の1割程度、4合ビン換算で約1,800本と初年度の3倍程度まで増えている。

農林水産資源に関わる新事業の内容と仕組み

都立新島高校では、毎年3年生になると選択授業である「新島研究」の一環としてアメリカ芋の栽培に取り組む。収穫した芋は当社に持ち込まれ、2年後、彼らの成人式の時、一人ひとりに芋焼酎が贈られる。アメリカ芋での焼酎造りに取り組み始めた頃、当時の高校教諭が話を聞きつけ、郷土に対する生徒の理解を深めるとともに、自分たちで栽培した原料で作られた焼酎で成人式の日乾杯させたい、との思いから始まり、7年間続いているという。

こうした運動にも象徴されるように、村の多くの人の協力によって進められてきた。

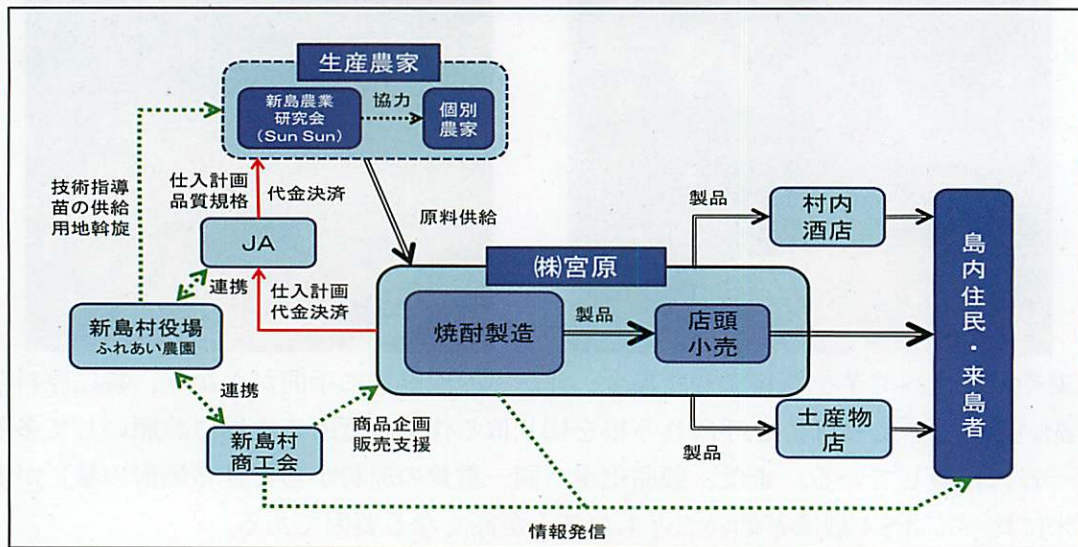
前述したとおり開始当初は原料の確保に苦労したが、JAが集荷窓口を設置し規格や価格を統一し農家との代金決済を行っている。また、村は「ふれあい農園」を設置し苗の供給や農業改良普及員による栽培指導や相談にのっている。商工会は販売支援として島内はもとより、ホームページ等による島外への情報発信等を行っている。

そうした動きを受けて、新たに栽培に取り組む農家や遊休農地を開墾する動きも出てきており、「新島農業研究会 Sun Sun」という農家グループが高齢農家や人手が足りない農家から作業受託をするなど、生産振興に向けた取り組みが活発化している。

この結果、平成15年の製造開始当初600kgだった焼酎向けの出荷量は平成22年に約4,000kgまで増えている。

また、生産量の拡大にともない芋の島外出荷や新たな特産品開発も始まっている。

(株)宮原を中心とした関係者との連携体制



商品概要

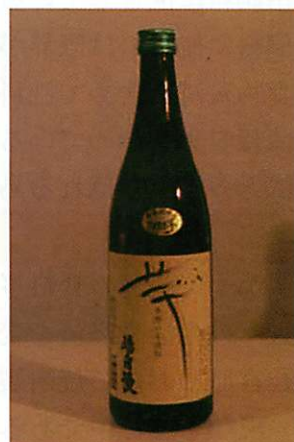
現在、当社が製造している焼酎は4種類で、全量国産大麦を原料にした「嶋自慢」と嶋自慢原酒を醗酵で貯蔵熟成した「嶋自慢醗酵貯蔵」、宮城県の契約農家が減農薬栽培で作った米(ひとめぼれ)を原料にした「波の上の月」、そして芋焼酎の「嶋自慢 芋」である。全ての商品が国内産原料にこだわっている。「嶋自慢」は東京国税局酒類鑑定

会本格しょうちゅう部門で4年連続優等賞を受賞している。なお、芋焼酎は原料によって村内アメリカ芋と茨城県内で有機栽培されているサツマイモ（品種：ベニアヅマ）の2種類を製造しており、アメリカ芋のものは4合ビンのみ、シールと王冠で区別し、村内限定で販売している。

焼酎は南九州をはじめ各地で様々な原料で生産され、嗜好性の高い商品である。当社の焼酎は他地区ではあまり見られない麦麴を使用していることから、独特の風味と甘い口当たりが特徴とされている。

価格は使用原料や生産規模等の違いから全国銘柄の一般品に比べて高めの設定となっているが、島内需要や土産物として安定した売れ行きを見せている。

嶋自慢 芋（4合）



ターゲット顧客と需要開拓の方針

当社設備の醸造能力や原料となるアメリカ芋の生産量に一定の限界があることから、今後も島内での販売に限定したいとしている。また、当初の取り組み目的が島の特産品を増やして島の魅力を高め、減少傾向にある来島客を再び増やすきっかけの一つにすることであり、島を訪れた人に様々な島の良さを知ってもらいたいと考えている。

そのため、まず情報発信機会を増やすことを重視し、当社のホームページはもとより、地元商工会や新島村役場のホームページにも商品や製造方法、アメリカ芋の生産拡大の取り組み等、ストーリー性ある紹介記事を掲載している。また、最近国内の離島の良さを紹介していくためにネット新聞としてオープンした「離島経済新聞」にも新島特集記事が取り上げられ、宮原社長自ら登場し、新島の魅力を対談の中で語っている。

宮原社長と小売部門の看板娘



今後の取り組み予定

原料のアメリカ芋の作付面積は徐々に拡大し生産量も安定してきた。新たな特産品づくりやアメリカ芋の島外出荷がすすむことにより相乗効果を生み、「新島ブランド」の認知が浸透していくことが期待される。

一方、宮原社長が現在課題として考えているのは、醸造過程で排出される「焼酎かす」の再利用である。現在は産業廃棄物として有料で処分している。南九州では家畜用飼料に混合しているところもあるが、新島には小規模の養豚農家が1軒あるだけで飼料に使うのは限界がある。そのため村内各家庭から発生する生ゴミや事業所からの食物残渣を含めて肥料として活用するなど、島内での資源リサイクルが組めないかと情報収集を始めている。そのことによって島内の住民に住みやすく島外から訪れる人にとっても喜ばれる島にしたいと考えている。

考察

かつて新島の食料事情を一変させ住民の食生活を支えたアメリカ芋が、再び新島の人々の生活や経済を変えようとしている。その一つのきっかけとなったのが、株式会社宮原における焼酎製造の取り組みであったと言える。

現在も進行中であるが、取り組みのポイントを以下のとおり整理してみた。

①自社の経営資源を活用しながら無理のない事業展開

当社にとっては焼酎製造という、いわば既存事業の延長線上にあるものであり、かつて同類の商品を製造している。一方、数年前の焼酎ブームの際も同じであるが、自社の要員や設備の生産能力、原料の生産量を見極め、島内販売に限定するなど、決して背伸びせず地に足をつけた着実な事業展開を行っている。

自社の強みと限られた経営資源を最大限活かした取り組みといえる。

②経営者の商品へのこだわりと改良の努力

当社は10年ほど前から原料の麦をすべて国産に切り替え、米も特定産地の有機栽培米を使っている。そうした原料へのこだわりが今回の芋焼酎にも生きている。宮原社長は大学時代に醸造学を学んだが、「現場では全然役に立たなかった」と謙遜しつつ「父親から引き継いだ後、2年連続して同じ造りをしたことはない」と当初から毎年様々な改良を加えてきているそうである。

③地元の歴史ある原料を使用しストーリー性ある商品づくり

原料となるアメリカ芋は古くから島に根付き島民の食生活を支えてきた歴史がある。そこに創業90年近くの歴史を持ち、島民から愛されてきた老舗酒造業の歴史が合わさり一つのストーリーが出来上がっている。さらに島の歴史を学ぶ地元高校生や再びアメリカ芋の生産拡大に取り組む農家の動き。特産品には明確なストーリー性が求められるが、島の歴史と現在の島民の姿が島外の消費者に語りかける一つのストーリーとなっている。

④事業連携を担う人的な力の存在

役場やJA、商工会等による地元農家への原料芋集荷の働きかけと、それに呼応した農家の協力によるものが大きい。その結果、原料芋の生産は増加し、島外への出荷や新たな特産品づくりの動きにもつながっている。取り組み初年度はJAの冷蔵庫と数軒の農家からようやく手当てした原料芋の生産は、島あげての特産づくりの大きなうねりとなってきている。