

地産地消インタビュー Vol.2

令和6年1月発行
北中城村立学校給食共同調理場

学校給食共同調理場では、食育の一環として、地産地消に取り組んでいます。地元産野菜の良さをお伝えできればと考えています。第2回目は、北中城村で野菜を育てている城間ミゲルさんにお話をうかがいました。

1. なぜ農業を始めたのですか？

私は、南米ペルー出身で沖縄県系3世にあたります。祖父の故郷である沖縄へ2018年に家族で移住して来ました。子供の頃から、祖父や父の手伝いをして、苦勞して育てた農作物を収穫する喜びなどを感じながら育ちました。農業が1番好きですから、ペルーでは農業大学へ進学して農業を学んできました。



2. どんな野菜を育てていますか？

露地栽培では、ジャガイモ、トウモロコシ、キャベツ、小松菜、サトウキビ、ズッキーニ、パパイヤ、キャッサバなどです。

ハウス栽培においては、ゴーヤーを育てています。

畑は8カ所あります。あわせた広さは3,000坪で、サッカーコート1面(約2,160坪)がすっぽりに入る広さになります。



3. 農業の魅力はなんですか？



家族で畑を耕して、肥やししながら、農作物を育ててその成長を目のあたりにすることです。また、育てた農作物が消費者の皆さんへとどき、喜んでもらえること。そして、自然とともに生活する喜びを感じることができるとのことです。



4. 地産地消への思い

子供達や地元の方へ、安心して安全な農作物を提供しながら、地元の農業を活性化させたいです。

5. 子供達へのメッセージ

農家は美味しい野菜を作るため努力していますから、子供達に野菜をたくさん食べてほしいです。好き嫌いがあっても、少しでも野菜を食べてもらおうと嬉しいです。私の息子2人も島袋小学校へ通っています。学校給食をとおして、これからも子供達へ美味しい野菜を作ります。



野菜(小松菜) 収穫 出荷 しおさい市場(村産品アンテナショップ) 学校給食共同調理場見学
新鮮で美味しい野菜を食べるまで…



6. ミゲルさんの育てた野菜を使用した給食の紹介



9月22日(金) トーカチ献立(米寿のお祝い)
クープイリチー、イナムドゥチ、黒米ごはん、
ゴーヤーとモイの甘酢和え、牛乳



10月24日(火)
ごぼうのチンジャオロース、卵のスープ
(小松菜)、ごはん、牛乳

(あとがき)

1世紀にも及ぶ沖縄の海外移民の歴史の中で、多くの先人たちは移住に伴う数々の苦勞や困難を、不屈の精神と持ち前のおおらかさで乗り越えてきました。沖縄県系3世の城間ミゲルさんは日本語も上手で、気さくな方、丁寧にインタビューに答えてくれました。

本村はこのほど、「健康長寿の村きたなかくすく」宣言において、積極的に村産品を活用し、健康的な食事と生活に努めることや、「農を活かした健康・福祉の里づくり」など農業を推進していきます。学校給食共同調理場においても、地産地消に取り組み、安心・安全で美味しい学校給食を提供できるように努めます。

これからも城間ミゲルさんが1番好きな農業で、更なるご健勝とご活躍を心より願っております。ありがとうございました。