

和泊町学校給食センターにおける赤の食品群の島内産品使用率向上に向けて

鹿児島大学法文学部法経社会学科経済コース
澤田ゼミ 4年 中吉真仁

問題意識

沖永良部島と食料輸入の関係

離島である沖永良部島において、島外からの食材調達には主にフェリーが用いられる。

沖永良部の食はフェリーによる食材輸入が抱える問題と常に隣り合わせの関係にある。

フェリーで食材を輸入することによって起こりうる問題

- ・台風や時化による食材調達の遅延・停滞
- ・鮮度の低下
- ・二酸化炭素の排出
- ・今後上昇が予想される輸送コストがかかるetc.

学校給食における島内産品使用率が低いと...

子どもたちが今後安心して給食を食べ続けるための障壁になってしまう。

和泊町学校給食センターの現状

和泊町学校給食センターの産地別品目使用状況

	使用量 (kg)
全品目	32,005
県内産品目	12401.77
島内産品目	6,229.15
県内産品使用率 (%)	38.75
島内産品使用率 (%)	19.46

和泊町学校給食センターにおける島内産品使用率は20%を切っており、改善が求められる状態である。

3色食品群別の島内産品目使用量

食品群	使用量 (kg)
赤	1993
緑	2754
黄	1526

赤の食品群→主にタンパク質を含む食材（肉・魚・大豆製品など）
緑の食品群→主にビタミンやミネラルを含む食材（野菜・果物・きのこなど）
黄の食品群→主に糖質や脂質を含む食材（米・パン・麺・イモなど）

赤の食品群については、そのうち約9割（1,765kg）が大豆製品であり、原料である大豆は島外から輸入されているものであるため、実質的な島内自給率は、3色のうち最も低い。

赤の食品群に属する食材の島内自給が求められる。

食材の検討

和泊町学校給食センターにおける、牛肉・豚肉・鶏肉・魚の使用量

	使用量 (kg)	割合 (%)
牛肉	280.0	7.25
豚肉	1510.0	39.12
鶏肉	1444.39	37.42
魚	625.78	16.12
全体	3860.17	100

使用量の多い豚肉または鶏肉の島内自給が、高い効果が得られるという考え方

給食が持つ食育という役割と、沖永良部に存在する豚食の文化の観点

豚肉の島内自給が最も効果的

提案

島内に自生する島バナナを飼料として活用

豚を飼育する豚小屋については、島内にある使用されなくなった牛舎を再利用

労働力はシルバー人材センターを活用

完全に島内の資源のみでの生産

持続可能な豚肉の供給の実現

今後、島バナナの成分分析や期待収穫量の調査など島内での豚肉生産と給食への活用の実現可能性の検証が必要であると考えます。

沖永良部島における養豚衰退の原因考察

鹿児島大学法文学部法経社会学科経済コース
澤田ゼミ所属 飯塚里奈

沖永良部島を含む奄美諸島は、15世紀から琉球王国の影響圏下にあり、古くから家庭内での養豚が生活の一部として根付いていた。しかし、沖永良部島では、昭和30年頃から養豚は衰退し、平成9年には島内の豚頭数がゼロになった。短い期間で養豚が途絶に至った原因は、これまで整理されていなかった。昭和35年までの島内養豚数の公的資料は残っておらず、加えて、養豚に限らず、沖永良部島単体について取り上げられた研究・文献はあまり多くない。そこで、島民の方へのインタビューに基づいて、沖永良部島の養豚を取り巻く状況がどのように変化していったのか調べた。

沖永良部島内の豚飼養頭数5年ごとの平均

昭和35-39年	昭和40-44年	昭和45-49年	昭和50-54年	昭和55-59年	昭和60-平成1年	平成2-6年	平成9年以降
4626頭	2903頭	1546頭	382頭	211頭	283頭	96頭	0頭

通説

- ・家庭で家畜の面倒をみるのは大変であった
- ・島外の豚肉を買う方が安くなった

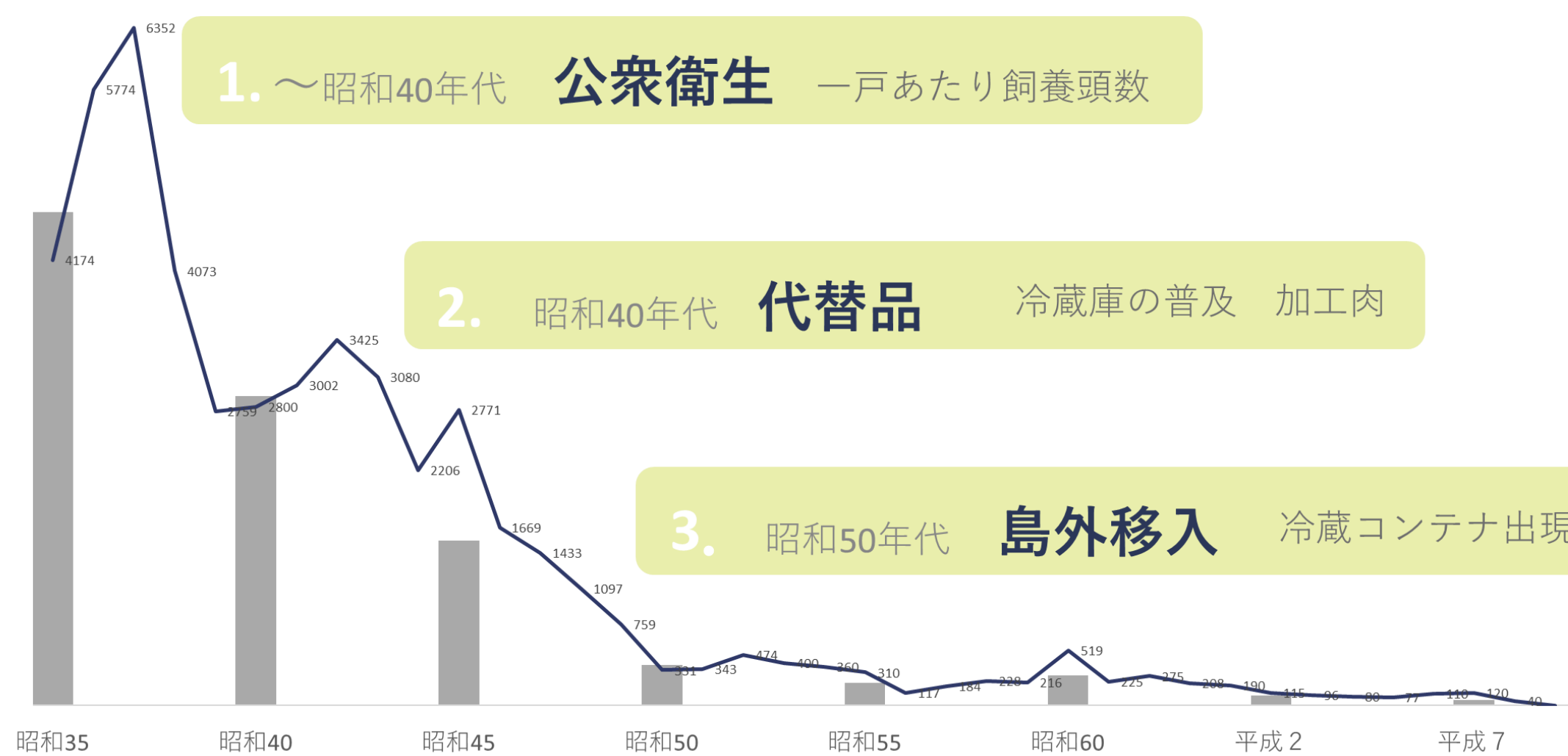
→ 果たして本当か？

豚減少の原因には3つの段階がある

インタビューの結果、「昭和50年代くらいまでは豚がいた」という人、「昭和の終わりにはすでに豚はいなかった」という人、「じいちゃんばあちゃんの小さかったころには豚がいたらしい」という人など、様々な見解が得られた。

『和泊町誌』『知名町誌』『奄美群島の概況』等を用いて文献調査した結果、豚の減少には3つの段階が存在することが明らかとなった。そのため、豚が消えたと考える時期にズレが生じていた。

沖永良部島内の豚飼養頭数（毎年と5年ごとの平均）



1. ～昭和40年代 公衆衛生

家庭で豚を飼養することに伴う衛生面の問題が指摘され、個人の家庭で豚を飼養しなくなった
→島の家庭から豚が消え、生活・文化に根付いた豚が減った

2. 昭和40年代 代替品

島外から安価な加工肉食品が移入されるようになり、島内産の豚肉が代替されていった
→島内の養豚業者の数が減り、豚を目にする機会も減った

3. 昭和50年代 価格差

港湾整備によって島外からの品物が大量に移入できるようになったとともに、冷蔵コンテナを活用して生豚肉を大量に移入することも容易になった
→平成9年に“統計上”島から豚が消えた

結論

沖永良部島の豚が“家庭から”いなくなったのは主に公衆衛生上の理由によるものであった。公衆衛生上の問題が存在する限り、「各家庭で豚を飼育して特別な日につぶして食用にする」という昔の文化をそのまま復活させることは現実的ではないことがわかる。

一方、代替品や島外からの移入品との価格競争の問題は、現代でも同じように成立するかはわからない。飼料の価格や移送のための燃料費が高騰するなか、いつまでも「外から買ってきたほうが安い」と言えるのだろうか。すくなくとも、昭和40年代～50年代においては、減少傾向にはあったが、確実に養豚業を営む人が存在していた。

統計上豚の飼養頭数がゼロになった平成9年から今年で25年。ゼロカーボン宣言や基幹産業の苦戦など、当時とは島をめぐる状況は大きく変化している。外から買うものが高くなって手が出せなくなる前に、養豚ノウハウを持った人がまだ島でご存命のうちに、島の養豚の復活を考え直すことの合理性はそれなりにあるのではないだろうか。