

事業のタネシート

活動地域・団体名：西表島・西表島農業青年クラブ

事業名称 1：人も自然も観光も循環する西表島		
あらすじ		
西表島において、資源や経済が循環し観光の満足度や農業者の所得向上、生物多様性を維持し、この島の環境、経済、社会がいつまでも継続していくために「牛糞や籾殻などの農業廃棄物の適正処理と有効活用によるコスト減」、「農業の実施による生物多様性への影響軽減」、「有機栽培による安心安全な農産物の生産」、「地産地消」、「農業生産品のブランド化による付加価値の創出」等の実現を目指します。		
ストーリー		
資源や経済の循環の実現により、輸送コストの大幅削減、農業資材の購入代の抑制、商品の高付加価値化、生物への悪影響の低減、観光の満足度や地域住民の満足度など様々なメリットが生まれます。そして地産地消が進めば、過剰包装の抑制とゴミを減らすことにも繋がります。そのような社会を作り出せる事で、人々の意識が変わっていき、地域循環共生について考える人が増え、新たな地域循環共生のアイデアが生まれ、その取り組みを応援する人々が増え、好循環を生み出せると考えています。		
事業の骨子	現時点で想定される課題 ボトルネック	
①ありたい未来	西表島内で資源が循環し地産地消が実現し観光の満足度が向上する事で、島民が誇りをもって住み続けられるような、全てが好循環するような西表島にしていきたい。	たい肥化の施設（場所）の確保 精米施設の確保
②課題	農業や化学肥料による「生物多様性」への影響 農畜作物の島外流出と島外作物への依存 堆肥化、農産物の加工、貯蔵等の施設の未整備 牛の糞尿の未処理 生ごみの未処理（共同コンポストの臭い） 観光客の短時間滞在（島にお金が落ちづらい） オーバーツーリズムの懸念	プラットフォーム参加者の拡充（小さくはじめて実績を示しながら仲間を増やしていく方向） 「農作物は大手食料会社に見た目の良い状態で安く大量に販売する事で儲けがでる」というマインドから農家が脱却できるか。
③なぜこの事業をやるのか（Why）	島民の所得と観光客の満足度向上と生物多様性を維持しながら、将来にわたって持続可能で誇りを持って住み続けられる島であり続ける為	
④地域資源	農産品（米、野菜、肉など） 農業廃棄物（牛糞、籾殻、米ぬか、稲わら、ハガラ、野菜やフルーツ残渣など） 家庭や宿泊施設、飲食店から出る生ゴミ イリオモテヤマネコ、カムリワシをはじめとする西表島に生息する野生動物	
⑤商品 サービスの具体的な内容（What）	牛糞堆肥づくり 牛糞堆肥による農産物の生産（お米やバイン等） 農産物の販売（地産地消） 西表島産の牧草とお米を食べた牛肉 普及啓発（ブランド化） 生ごみ発酵ボックスの普及 生ごみ堆肥づくり 生ごみ堆肥を使った作物の生産	
⑥担い手（Who）	牛糞堆肥づくり：農家、畜産農家 牛糞堆肥による農産物の生産：農家 農産品の販売（地産地消）：島内ホテル、学校給食、農家（直販）、スーパー 西表島産の牧草とお米を食べた牛肉：農家 普及啓発（ブランド化）：行政、商工 観光 環境に関する団体 家庭用生ごみ発酵ボックスの普及：一般家庭や宿泊施設、飲食店等 生ごみ堆肥づくり：農家 生ごみ堆肥を使った作物の生産：農家	学校給食や宿泊施設、一般消費者は望んでいる取組なので農家がしっかりと取り組みマインドになれるかどうか。
⑦事業で生じる循環	<p>■循環1</p> <ol style="list-style-type: none"> 稲作農家はお米を作付け、島内で籾摺り 精米する（籾殻が発生する）。 →輸送コスト 中間コスト減、地産地消の促進 畜産農家は籾殻やキビから出るハガラを牛の敷草代わりに活用する。 →敷草のコスト減 籾殻入りの牛糞を堆肥化する。 →化学肥料のコスト減、より良い土になる 牛糞たい肥を稲作農家が活用してお米を作付け 生産する。（→1.に戻る） <p>■循環2</p> <ol style="list-style-type: none"> 経産牛を畜産農家から買取り、無農薬の牧草と無農薬のお米等の穀物で肥育をする。 →経産牛は肥育しても安い値段でしか販売できず、手間や経費を考えると畜産農家は経産牛になった時点で販売出来たらありがたい。お米農家としては牛の飼料としてのお米なら農業を使わない選択がし易く、令和12年までは国の手厚い補助金がついたため取り組みやすい。 肥育過程で牛糞が手に入り、枝肉としても販売する。 →肥育期間は基本経費がかかる期間となるが通常の経産牛の肥育農家と違い、牛糞堆肥を作り販売もでき、その堆肥で作物を作る事で作物の価値を上げる事ができる。また、肥育牛を西表島のブランドの牛として枝肉として販売もする為、そこでも収益を生み出せる 学校給食やホテルや観光で西表島のブランド牛が食べられる。 →これにより地産地消とホテル等の食の売りが増え、食育に繋がるし観光客の満足度も向上する事で宿泊をする人が増える。 西表島の観光の食における欠かせない食材となる事で、1.の取組がより加速し好循環が起きる <p>■循環3</p> <ol style="list-style-type: none"> 家庭や宿泊施設で出る生ごみを庭先やベランダの発酵ボックスで一次発酵をしてもらう。 →腐敗がすすみ強烈に臭くなっている共同コンポストに捨てに行く手間とあの不快な思いをしなくてすむ 二か月に一回程度回収し農家で二次発酵させる →床材の菌がその家庭等の食の嗜好に合わせて変化するため、各家庭等にあった一次発酵ができる。二次発酵出来た堆肥は作物を作りそれを二か月に一回の回収時に販売することで、島民 1人 1人が自分も循環の一部に携わっている事を実感でき、1.の取組が継続的に続いて行く。 	たい肥化の施設（場所）の確保 精米施設の確保 プラットフォーム参加者の拡充（小さくはじめて実績を示しながら仲間を増やしていく方向） 「農作物は大手食料会社に見た目の良い状態で安く大量に販売する事で儲けがでる」というマインドから農家が脱却できるか。
⑧事業で生じる成果	資源が循環し、地産地消が促進され、それが観光資源になり、また島民の健康の維持にも繋がり、環境への負荷も減らし、「生物多様性」を維持していく。そして島民が西表島を誇りに感じ、循環の中の一部である事を自覚する事で、それ以外の行動にもいい影響がでると考えている。	