

ぐしちゃんいい菜生産組合

生産
部門

温故知新でブランド化、カンダバーでつながるふるさとづくり
(平成27年度認定)



八重瀬町具志頭にある「ぐしちゃんいい菜生産組合」は、島野菜であるカンダバー（カズラ）の改良品種を「ぐしちゃんいい菜」として生産している組合である。「ぐしちゃんいい菜」の名称由来は、沖縄県農業研究センターで焼き芋用として品種育成をおこなった「沖育01-1-7」が葉柄（ようへい：葉と茎をつなぐ細い部分のこと）と葉の部分も柔らかく美味しいことから、品種名01-1-7を「いいな」とかけて、名付けられたものである。

生産当初は、いもだけでなく、葉と葉柄もおいしいことをわかってもらうために、自宅ガレージや公民館などで調理し、マスコミ関係者等に試食してもらい、その良さを地道に伝えていた。現在では、ぐしちゃんいい菜のレシピを紹介するレシピブックや、関係者を招いての試食会を開催するなど、幅広い広報活動を行っている。こうした取り組みが生産量の増加に結びついており、現在では多くの店舗で販売され消費者に広がっている。

さらに、児童生徒を対象としたいも掘り体験を行うなど、情操教育にも貢献している。また、八重瀬町商工会が推進している「八重瀬町カラフルベジタブル」プロジェクトにも参加、地元の農産物を広げる活動にも積極的である。このように、生産活動をとおして、八重瀬ブランドを発信し、地域活性化に寄与していることから、「沖縄、ふるさと百選」生産部門に認定された。



葉も葉柄もイモもおいしい
ぐしちゃんいい菜(方言でカンダバー)



楽しいイモ掘り体験



ぐしちゃんいい菜の畑



ぐしちゃんいい菜レシピブック



試食会の様子



ぐしちゃん朝市での販売