

星のや竹富島 (沖縄県・竹富島)

おばあに教わる島ごはん

「おばあの島ごはん教室・春」開催

期間：2019年3月21～23日、25日／4月6日、9～10日、19～20日、23日 (全10回)

沖縄県・竹富島にある滞在型リゾート「星のや竹富島」は、島に暮らすおばあから島の家庭料理を教わる「おばあの島ごはん教室・春」を、2019年3月21日から4月23日の期間で全10回開催します。春が旬のもずくをスタッフとともに竹富島の海で収穫し、もずくの天ぷらとアーサー（あおき）の卵焼きをおばあと一緒に作ります。作った天ぷらと卵焼きは、じゅーしー（炊き込みごはん）や味噌汁とともに、ランチとして食べることができます。島で採れる食材を美味しく料理して食べるという、竹富島の暮らしを体感できるプログラムです。



開発背景

竹富島には、もずくや青パイヤなど、その時期に島で採れる食材を家庭で大切に頂く文化があります。島民は、もずくが採れる時期は海へもずくを採りに行き、青パイヤが実る時期は大きな青い実を収穫して、それぞれ天ぷらや炒め物などに美味しく料理して食べています。このような豊かな島の暮らしや島の旬の食材を、島民と触れ合いながら楽しんで頂きたいと思い、本プログラムを開発しました。

春が旬のもずくを使った料理をおばあに教わる

本プログラムでは、島に暮らすおばあから直接島の家庭料理を教わることができます。春が旬のもずくとアーサーを使って、もずくの天ぷらとアーサーの卵焼きを作ります。旬のもずくは太くて弾力があり、アーサーは鮮やかな緑色でしっかりと磯の香りがします。

水を含むもずくには、水分量を少なくした天ぷら液を使い、小麦粉をまぶしてから揚げるなど、食材のことをよく知っているおばあだからこそしている調理方法や隠し味があります。外はサクサク、中はもちりとした食感が楽しめる天ぷらや、磯の香りが豊かな卵焼きに仕上がります。おばあとのゆんたく（おしゃべり）を楽しみながら、島で採れる食材を美味しく料理して食べるという、竹富島の暮らしを体感することができます。



もずくの天ぷら料理イメージ



おばあの島ごはん教室のランチ

春しかできないもずく採り

おばあに島ごはんを教わる前日に、島の西側にある「コンドイ浜」にスタッフと行き、心地よい冷たさの海の中、海藻や岩に付いているもずくを収穫します。

もずくは3月～4月の干潮の時にしか採れず、この時期は島民ももずく採りに向かいます。採ったもずくは塩蔵（えんぞう）され、一年を通して島の家庭の食卓に並びます。春は、塩蔵しない歯ごたえのいいもずくを楽しめる貴重な季節です。



コンドイ浜でもずく採り

「おばあ島ごはん教室・春」概要

- 期間：2019年3月21～23日、25日／4月6日、9～10日、19～20日、23日（全10回）
- 時間：1日目 12:30～16:00の間で1時間 もずく採り体験
*潮の状況により開始時間が異なります。
2日目 11:30～12:30 もずくの天ぷらとアーサーの卵焼きづくり
12:30～13:30 ランチ
- 料金：1名12,000円（税・サービス料、宿泊料別）
- 含まれるもの：もずく採り体験、もずくの天ぷらとアーサーの卵焼きづくり、エプロンレンタル、ランチ（もずくの天ぷら、アーサーの卵焼き、ゴーヤの漬物、じゅーしー、味噌汁）
- 持ち物：濡れてもいい服装
- 定員：1組限定（1組3名まで）
- 予約：星のや竹富島ホームページ（<https://hoshinoya.com/taketomijima/>）より14日前の17:00まで

星のや竹富島

竹富島の東に位置する琉球赤瓦の集落「星のや竹富島」。約2万坪の敷地には、島内の家々と同じように「竹富島景観形成マニュアル」に従い、伝統を尊重して建てた戸建の客室、白砂の路地、プール、見晴台などがあり、小さな集落が構成されています。

住所：〒907-1101 沖縄県八重山郡竹富町竹富
 アクセス：石垣港よりフェリーで約10分 竹富港より送迎有
 電話：0570-073-066（星のや総合予約）
 客室数：48室
 チェックイン：15:00 チェックアウト：12:00
 料金：1室1泊51,600円～（税・サービス料、食事別）
 *通常は2泊より承ります。
 URL：<https://hoshinoya.com/>



本リリースに関する報道関係からのお問い合わせ

星野リゾート グループ広報

TEL：03-5159-6323 FAX：03-6368-6853 E-mail：pr-info@hoshinoresort.com