

星のや竹富島 (沖縄県・竹富島)
冬に出会える島の天・地・人が織りなす美食
「島テロワール」誕生

期間：2018年12月10日～2019年3月3日

2018年冬、沖縄県・竹富島にある滞在型リゾート「星のや竹富島」に「島テロワール」という冬限定の料理コンセプトのもと、島の天・地・人（天候・土地・人の営み）が織りなすディナーが誕生します。かつて島で主食とされていた芋や温暖な気候で育った車海老など、冬に旬を迎える素材を活かした全10皿のコースで、島の食文化を体感頂けます。



冬の料理コンセプト「島テロワール」

星のや竹富島では、2012年開業時より、料理コンセプト「琉球ヌーヴェル」を掲げ、沖縄の食文化と食材をフレンチの技法で昇華させた料理を提供してきました。2018年より、12月～3月の冬限定の料理コンセプト「島テロワール」が誕生します。

「テロワール (Terroir)」とは、フランスで生まれた概念のことで、ワインやコーヒー、お茶などの農作物を育てる際に影響する土壌や天候、土地、地形、歴史、人のことを言います。これらの様々な要素が組み合わせられてテロワールが存在し、生産物の品質が決まるとされています。^{*1}

竹富島は、珊瑚が隆起してできた周囲約9kmの小さな島です。竹富島にしかないテロワールがあり、年間平均気温24℃という温暖な気候で育つ島の食材は、本州とは異なるサイクルで旬を迎えます。ハーブやへちま、おくらなど、本州では春～夏が旬ですが、島では冬に旬を迎えます。また、秋にある島最大の祭事「種子取祭（タナドゥイ）」で五穀豊穡を願う竹富島では、「秋に植え冬に収穫する芋が一番美味しい」と言われています。島の特徴的なテロワールで育った食材が旬を迎える冬、島の天・地・人が織りなす美食を提供します。

^{*1} 参考文献：テロワールとワインの造り手たち ヴィニュロンが語るワインへの愛 作品社

竹富島のテロワール

【天候】

年間平均気温が24度、夏でも30～31度程で一年中の気温変化が小さく、年間を通して温暖な天候です。車海老の育成には、この竹富島の気温がもたらす海水温が最適と言われており、甘みが強いものを育てることができます。また、畑では太陽の恵みをたっぷり受けて、芋や命草（ぬちぐさ）^{*2}が育ちます。

^{*2} 医者がいなかった時代、島民の健康を支えてきた島特有のハーブのこと。

【土地】

竹富島の最大の特徴は、珊瑚が隆起してできた島であることです。竹富島の海は、山や川がないので土砂が流れ込まないため、綺麗なエメラルドグリーン色をしています。この海で採れるもずくやアーサー（あおさ）、たこなどは、今も島民の食卓に並ぶ海の恵みです。

また、竹富島では貴重な土を使って、野菜や雑穀を中心とした農業も営まれていました。島で芋はかつて主食とされ、島民の生活を支えていました。



【人】

竹富島には東集落、西集落、仲筋（なかすじ）集落の3つの集落があり、約360人が暮らしています。島には、珊瑚の石垣に赤瓦の屋根、白砂の道など、沖縄の原風景が残り、約600年の伝統があると言われる「種子取祭」など、独特の文化が色濃く残っています。その背景には、「みんなで協力することこそ優れていて賢い」という意味の「うつぐみの精神」や、1986年に制定された島を守るための5つの基本理念「売らない」「汚さない」「乱さない」「壊さない」「活かす」をはじめとした島の伝統文化を大切にする精神が謳われた「竹富島憲章」があります。竹富島の島民の中には、島の伝統と自然を守る強い信念が代々根付いています。



島の天・地・人が織りなす美食が揃うディナー

夕暮れに島風を感じながら食前酒を楽しむ「島風（しまかじ）アペロ」から始まる、全10皿を提供します。またドリンクは、ソムリエがセレクトしたワインとともにそれぞれの料理を堪能するマリアージュのメニュー（別料金）がおすすめです。

メニュー例	Amuse-bouche	アーサーのちんすこう、海老とパルメザンチーズのチュイル ジーマミー豆腐、クワン草とスーチカのテッドフロマージュ
	Hors-d'oeuvre	命草と島豆腐のクープ ドゥル天 トリュフの香り アーサーをまとった車海老のフリット
	Soupe	車海老のビスクと人参のクリーム
	Poisson	車海老のサンゴ焼き 命草ソース
	Salade	あかね芋のローストとフォアグラのサラダ仕立て
	Viande	車海老と豚のショーソン
	Avant dessert	あかね芋のタルト
	Dessert	マンゴーのパバ 泡盛の香り

*メニューは食材の仕入れ状況により変更になる場合があります。

【島風アペロ】

ディナーは、竹富島の天候や土地を体感して頂くために、ダイニング前にある「風のテラス」での島風アペロから始まります。珊瑚が隆起してできた竹富島は平らな島で、高い建物も少ないため、海からの心地よい風が吹き抜けます。潮の香りや虫の鳴き声、鮮やかな夕焼けなど、竹富島の自然の中でアミューズブーシェとアペリティフをお楽しみ頂きます。



【アーサー（あおき）をまとった車海老のフリット】

車海老の甘味は、衣を付けて揚げたときに最大限に引き出されるという、車海老養殖場の方のお話しから着想を得てできた一皿です。半生程度に火を通したときに甘味が強くなり、それを衣の中に閉じ込めることで、車海老本来の甘味や食感を味わうことができます。アーサーの磯の香りと共にお召し上がり頂きます。



【あかね芋のローストとフォアグラのサラダ仕立て】

紅芋に次ぐ沖縄県の特産品「あかね芋」に濃厚なフォアグラをソースのように合わせたサラダです。あかね芋は、ローストして甘みや香りを凝縮させており、フォアグラを合わせることでさらに味わいを引き立てます。食感のアクセントとして、命草のサラダを添えています。



星のや竹富島料理長 中洲 達郎 (なかす たつお) プロフィール

1976年生まれ、東京都出身。辻調理師専門学校でフランス料理を専攻。課程でリオンにあるフランス校で学び、本場のフランス料理に触れる。卒業後、レストランひらまつにて修行の後、軽井沢のオーヴェルジュ・ド・プリマヴェーラにて副料理長、料理長として活躍。

2008年、星野リゾートに入社。ホテルプレストンコートメインダイニングにて料理長を務め、2011年、フランス料理界で最も権威ある大会「ボキューズ・ドール」国際料理コンクールにおいて日本代表、アジア代表として世界大会への出場を経験。

2012年、星のや竹富島の開業と共に料理長に着任。最初は手探りでの食材探しだったが、だんだんと沖縄の食材に面白さを感じ、個性の強い沖縄の食材を活かすのは、フランス料理の技法が合っていると確信。こだわりを持つ野菜や果物の生産者達や、やちむん(焼き物)の第一人者、大嶺實清氏との出会いから「琉球ヌーヴェル」、そして「島テロワール」が生まれた。



島のテロワールのひとつ「畑」を継承する

かつては雑穀と野菜を中心とした農業が営まれていた竹富島ですが、観光業や流通の発展と共に、農業を営む方々が減ってきています。竹富島には、他の地域ではあまり見られない作物や、医者がいなかった時代には症状に合った命草を煎じて飲むなど、島特有の文化があります。

仲筋集落に住む前本隆一氏は、この畑や文化を継承しようと種子を自身で管理して、自分が持つ知識を継承する活動をしています。

星のや竹富島は、前本氏の想いに共感し、島の畑を継承するプロジェクトを2017年よりスタートしました。施設内に畑を作り、竹富島に伝わる特有の芋や、「種子取祭」に奉納するための粟、島民の健康を保つために重宝されてきた「クヌシナヒスル(九品薬)」と呼ばれる9種類の命草などを前本氏に直接指導して頂きながら育てています。



「島テロワール」ディナーコース概要

- 期間：2018年12月10日～2019年3月3日
- 場所：集いの館 ダイニング (17:30～20:30)
- 料金：12,000円 (税・サービス料別)
- 予約：要

星のや竹富島公式ホームページ (<https://hoshinoya.com/taketomijima/>) にて夕食付の宿泊プランを選択



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・サービス料別、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