

星のや竹富島 (沖縄県・竹富島)
「クモーマミ (小浜大豆) 復興プロジェクト」始動
島の子どもたちと竹富島の食文化を継承

沖縄県・竹富島の滞在型リゾート「星のや竹富島」は、かつて竹富島で栽培されていた大豆「クモーマミ (小浜大豆)」を復興させるプロジェクトを2019年1月に始動しました。クモーマミは、安価な外国産大豆の流入により竹富島での栽培が一時途絶えていましたが、島の方々のクモーマミの豆腐や味噌を懐かしむ声、子どもたちにもクモーマミを食べさせたいという思いを聞き、当施設でクモーマミの栽培を開始しました。沖縄県立八重山農林高校から種を譲り受け、2月には竹富保育所の園児たちと共に種まきを行いました。5月に島の子供たちと一緒に収穫をして、6月に開催されるイベント「集落の日」に島の方々と豆腐作りする予定です。種まきや豆の収穫、豆腐作りを島の子供たちと一緒に行うことで、竹富島の食文化を子供たちへ継承していきたいと考えています。



2019年2月2日 竹富保育所の子どもたちとの種まきの様子

「クモーマミ復興プロジェクト」とは

かつて、竹富島に住む人の大半が農業を営んでいましたが、観光業や流通の発展に伴い、島の生活に密接に繋がっていた畑や島特有の作物を継承する方が少なくなってきました。当施設は島特有の作物を継承するために、2017年に施設内に畑を作り、島の長老・前本 隆一 (まえもと りゅういち) 氏に指導して頂きながら、島で親しまれてきた粟や芋などを育てています。その取り組みの一環として、2019年1月にクモーマミを敷地内の畑で育て始めました。

クモーマミとは、かつて竹富島で栽培されていた小浜島の在来大豆です。小粒ながらも良質であることが特徴の大豆で、マミヌスーという呉汁 (ごじる)、豆腐、豆乳、トーフヌカス (おから) などに、幅広く利用されてきました。現在は、栽培している方が少なく島特有の貴重な作物です。

1月に沖縄県立八重山農林高校からクモーマミの種を譲り受け、2月に竹富保育所の園児たちと種まきをしました。5月に収穫し、6月に豆腐作りを予定しています。

プロジェクトのスケジュール

| | |
|------------|----------------------------|
| 2019年1月28日 | 沖縄県立八重山農林高校からクモーマミの種を拝受 |
| 2月2日 | 施設内の畑で竹富保育所の園児たちと種まき |
| 3月19日 | 昔ながらの豆腐作りを知る新田初子氏に豆腐作りを教わる |
| 5月中旬 | 施設内の畑で島の子供たちと収穫(予定) |
| 6月1日 | 「集落の日」*に施設で島の方々と豆腐作り(予定) |

*「集落の日」とは、星のや竹富島が島の方々へ日々の感謝を伝えるイベント。毎年6月に行っています。

今後の展開

沖縄県立八重山農林高校から譲り受けたクモーマミ4kgのうち2kgは、島でクモーマミが作られていた時代を知り、復興を強く願う前本氏、大山氏、新田氏にもお渡しし、ご自身の畑で育てていただいています。島全体で復興を進めるため、今後も施設で採れた種を島の方にお渡しして、継続してクモーマミが栽培できる環境を整えていく予定です。

また、子供たちにとって大豆の収穫や豆腐作りの体験は、自分たちが生まれる前に島からなくなってしまったクモーマミを実際に手に取り、見ることができる貴重な体験です。島の子供たちが島特有の食文化を知り、今後もクモーマミを島に残していくために、このプロジェクトを継続していきたいと考えています。

これまでの取り組み

<沖縄県立八重山農林高校からクモーマミの種の拝受>

2019年1月28日に、石垣島にある沖縄県立八重山農林高校の山城聡校長とクモーマミ担当の比嘉政彦教諭から、当施設の支配人の片岡とプロジェクトを担当する小山がクモーマミの種4kgを譲り受けました。同校では、2011年に宇宙教育の一環で宇宙へ行ったクモーマミ30粒のうち10粒を譲り受け、学校の畑で栽培しています。山城校長は、「クモーマミを絶やさずに栽培していてよかった。私どもも地域に貢献出来ることは喜ばしいことです。」と笑顔でクモーマミを当施設に譲ってくださいました。種の拝受後は、同校の畑を拝見し、比嘉教諭にクモーマミを育てる際の注意点などを綿密に教わりました。

譲り受けた4kgの種のうち2kgは、島の方にもお渡しし育てて頂いています。当施設だけでなく、島全体でクモーマミが復興できればと考えています。



<竹富保育所の園児たちとの種まき>

2月2日に当施設の畑で、竹富保育所に通う2歳から6歳の園児たち10名とその保護者、当施設のスタッフでクモーマミの種まきを行いました。子供たちは、「早くクモーマミの豆腐が食べたい。」と一生懸命に種まきを行ってくれました。



プロジェクト担当：小山 隼人（こやま はやと）の思い

竹富島に大豆が残っていないことを知ったのは、私が畑を教わっている前本隆一さんのお家でした。2L ペットボトルにぎっしり詰まった大豆。「全て種が死んでいて、蒔いても育たない。」と前本さんは悲しそうに言っていました。

その後も不思議と島の大豆の話をよく耳にしました。おばあからは、お祝いがあったときにつくった豆腐のお話や、近所の方々総出で作る味噌の思い出話を聞きました。竹富小中学校の授業に参加した際は、島の方が小中学生に向かって、「島の大豆で作った豆腐はうまかった、ぜひみなさんにも食べてもらいたい」と熱い思いをお話しされていました。

そんな話を受け、自然と「竹富島に大豆を復興させたい！」と強い使命感が湧いてきました。竹富島の大豆は、小浜島の在来大豆のクモーマミ（小浜大豆）であることがわかり、クモーマミが残っていないか島中を聞いてまわりましたが、どこにも残っていませんでした。その後、石垣島の八重山農林高校が育てていることを知り、すぐに連絡して、大事な種を分けていただくことになりました。

今回のクモーマミの栽培や豆腐作りを通して、島の未来を担う子供たちに、食文化を知ってもらいたいと思っています。



畑の様子を見る小山と前本氏



豆が小粒な「クモーマミ」



比嘉教諭に栽培方法を教わる小山

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75,000円～（税・サービス料、食事別）＊通常予約は2泊より

URL：<https://hoshinoya.com/>



本リリースに関する報道関係からのお問合せ先

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