

キラリ★ぎの座

太陽も水も緑も、
そこかしこでキラキラ輝くところ。
そんな宜野座村には、他の地域にないような
キラリと光る人や食材、伝統芸能、
ものづくりなどが確かに存在します。
それらの光をつなげると
宜野座はさらに輝くのです。

宜野座村発見新聞
[キラリ★ぎの座]

Winter 2019

No.04

発行:一般社団法人 宜野座村観光協会
企画制作・印刷:(株)東洋企画印刷



宜野座だからこそ生まれた
たくさんの「まーさむん」を味わおう!

キラリ★ぎの座

第4号!



<http://ginozanavi.com/>

冷凍でも鮮度抜群 車えびを 家庭で気軽に

こうして丁寧に育てられた車えびは、県外物が少ない11月～翌5月に関東地方を中心に出荷しており、お歳暮の時期となる12月に最盛期を迎える。近隣であれば、車えびが傷つかないよう紙やおがくずなどを敷いたパックに入れば、鮮度を十分保ったまま出荷することが可能だが、遠方へ送る場合は冷凍された車えびがベター。そこで重要になってくるのが、冷凍方法だ。宜野座養殖場では、「プロトン凍結機」という特殊な器具を用いて冷凍している。「磁石の力で細胞を綺麗に整理させて凍結するため、生きているときに近い状態で保存できます」。この凍結機で凍らせた車えびは解凍した際にドリップが出にくく、お刺身でも美味しく食べられるというから驚きだ。プロトン凍結機を採用している養殖場は全国的にも珍しいとのこと、宜野座産の車えびが支持される理由が、ここにもあった。

冷凍の車えびももちろん美味しいが、もし機会があればぜひ採れたてを食べていただきたい。宜野座養殖場併設のレストラン「球屋」では、ついさつき採れたばかりの新鮮な車えびを提供している。「この車えびを今から調理します」という意味で、まずは車えびを生きたまま皿の上に乗せ、お客さんに見せています。せっかくなので産地まで来てくださったのだから、ライブ感も楽しんでほしいと思っっています」と、川崎さんは遊び心たっぷりだ。天ぷらやフライ、寿司など、様々なメニューが並ぶが、車えびそのものの旨味を味わってほしいと、調理法はどれもシンプル。中でも川崎さんが、一度は食べてほしいというメニューが塩焼きだ。カリッと香ばしく焼かれた車えびは口当たりが軽く、いくらでも食べられそうなお値段。車えびのサイズも様々で、14センチほどの中サイズから、19センチにもなる「ゴジラ」サイズまで並ぶことも。レストランの隣には直営店もあり、宜野座が全国に誇る海産物を、家庭で気軽に食べられるのも魅力的だ。



車えびレストラン 球屋

☎098-968-4435
住/宜野座村宜野座1008
営/11:00~21:00(ラストオーダー20:00)
休/火曜



人気メニューの天丼は、車えびのサイズによって値段が変わる(1,250円〜)。ランチタイムは予約不可だが、夜は可能に。



レストラン「球屋」では料理を注文すると、まず活きた車えびをお客さんに見せる。生簀から取り上げられたばかりの車えびは新鮮そのもの。美味しくないわけがない。



沖縄の車えび 生産量は日本一！ その本拠地を訪ねて

量の車えびを育てているのだから、ビチビチと跳ねる車えびを見られるかと思いきや、全く姿は見えず。それもそのはず、養殖場を訪ねたのは真昼間。車えびは夜行性なのだ。昼間は養殖池の底に敷き詰められた砂の中で眠り、日没頃に撒かれた餌を求めようやく水中に現れるという。「昼間は車えびの成長に必要な酸素が作られる大事な時間です。水中のプランクトンが太陽の光を受けて光合成を行い、さらに水車で酸素をどんどん送り込みます」。こうして作られた潤沢な酸素に加え、車えびの成長に欠かせないのが上質な餌だ。他の養殖魚に比べると、車えびの餌は非常に高価と言われている。宜野座養殖場では、車えびの餌代だけで年間数千円にも及ぶ。「美味しい車えびを育てるには、高タンパクの餌が必要です。また日本では、餌に抗生物質を用いることは禁止されていますが、弊社では禁止される以前から使っておりません。車えびにも人に優しい餌を使っています。もち



ろんビタミンやミネラルも大事。それらをバランスよく含み、良質なタンパク源であるイカを主原料としている弊社の餌は、人間が食べても美味しく感じられますよ。試しに一粒いただいても。豊かなイカの風味にほんのり潮の香りが感じられるほど、美味しい。酒の肴になりそう。餌の量は、車えびの様子を注意深く観察して日々調整する。多すぎても少なすぎてもダメ。餌の量を正確に判断するために、「毎日ウェットスーツを着て養殖池に潜り、車えびや砂の様子、水質などを観察し、データに残しています。そのおかげで状況に応じて適切な判断ができ、高品質の車えびを養殖できるのです」。美味しい車えびとは、高度でロジカルな育成技術の賜物なのだ。

宜野座村のマンゴー作付面積が近年では県で3位になるほど、マンゴー栽培は盛んになっている。平成元年に30箇所もの生産農家が加入する宜野座マンゴー生産組合が発足、平成25年には県の拠点産地に認定され、品評会で入賞するなど、生産量、品質、注目度ともに右肩上がりだ。なぜ、宜野座でマンゴー栽培が広く行われるようになったのか、現在も成長を続けているのだろうか。その疑問を解消すべく、JAおきなわ宜野座支店マンゴー生産部会長である新里仁さんの農園を訪ねた。

約1000坪もの広大な敷地を有する新里さんのマンゴー農園に伺ったのは11月下旬。もちろんマンゴーの収穫時期はとうに過ぎ、畑には緑の葉を横に広げたマンゴーの木が整然と並んでいた。「10月から12月の間にしっかりと木作りをしておくと、2月から3月にかけてたくさん花が咲き、マンゴーの身が大きくなるんです」と新里さん。木作りとは、葉を横に引っ張り枝を広げ、できるだけ木を低く平らに整えること。そうすることで多くの葉に太陽の光を当てることができ、低くなることで収穫もしやすくなるという。

おいしいマンゴーを育てるには、温度調整も重要だ。「1月に気温が下がり、花をつけ始める3月頃が上がってくると、おいしくなると言われています。ですので2月の太陽の光をハウスにたっぷり取り入れて、暑くなり過ぎたら空気を逃しています」。さらに夏に向けて上昇する気温対策にも力を注ぐ。「30度ぐらいがマンゴーが育つのに適しているとされていますので、暑い日はハウス全体に日よけを付けることもあります。結構重労働ですよ」と笑う新里さん。話を伺うだけで非常に大変な仕事だと感じるが、手をかけすぎないようになっているのか。「マンゴー自身の力で育つ方がおいしくなると思っているので、意外と放っておいています」。面倒見るべきところは見て、自分でできることはやらせる。マンゴー栽培は、まるで子育てのようだと感じた。

宜野座マンゴーのブランド化を目指して

手塩にかけて育てればおいしくなるという理屈には納得だが、宜野座産マンゴーの品質が高い理由は、土地そのものにあった。宜野座の地形は南向きのなだらかな傾斜になっていることから、マンゴーが日中太陽をたっぷり浴びることができるといえる。また、宜野座村は「有機の里」を宣言しているように、沖縄の中でもいち早く農業のインフラ整備に取り組んできた。マンゴー栽培に適した肥沃な土地と設備。これらが功を奏し、おいしいマンゴーが作られるのだ。

もう一つ、宜野座のマンゴーに関しての疑問が残る。それは、後継者不足に悩む生産者が多い世の中において、マンゴーの生産量は下がっていないこと。つまり、途切れることなく多くの人がマンゴー栽培に携わっているのだ。その理由は、新里さんの経歴にも隠されていた。

新里さんが家業であるマンゴー栽培を引き継いだ年齢は、30歳前後と決して早くない。以前は農業とは関係ない会社に勤めるサラリーマンだった。「昔から土いじりが好きだったこともあり、思い切って脱サラしました。宜野座のマンゴー農家には私のように2代目が後を継いだり、脱サラして新規で就農したりと、新しい世代への引き継ぎがスムーズにできていると感じます」。これだけ聞くと、宜野座のマンゴー栽培には明るい未来しかないように思えるが、課題もあると新里さんは言う。「拠点産地にこそなっているものの、豊見城マンゴーのように『宜野座マンゴー』のブランド化はまだ至っていないのです。マンゴーの加工品などができることで6次産業化を図れば、ブランド化を推進できるのではないかと、新里さんは続ける。新里さんのような次世代を担う生産者の手によって、マンゴーそのものに加え、ジャムや飲料など宜野座独自の特産品が広まれば、宜野座マンゴーの未来はさらに明るくなるに違いない。

味良し、香り良し。 オレンジ色の 宜野座の宝石

県内でもトップクラスの作付面積を誇り、拠点産地にも認定されている
宜野座産のマンゴーの魅力に迫る。



「ピールにカットマンゴーを入れるとフルーツカクテルのようになっておいしいですよ。泡が少しクリーミーになります」と新里さん。生産者ならではのマンゴーの楽しみ方だ。



マンゴーの取り組みについて
宜野座村役場産業振興課 農政係
☎098-968-8565
住/宜野座村字宜野座296
休/土日・祝祭日

cream cream
☎090-4992-5191
住/宜野座村惣慶1608-1
営/10:00~20:00
休/日曜・月曜

村内の『cream cream』では宜野座産マンゴーを使ったスイーツも夏限定で登場。フレッシュマンゴーやマンゴーソースをトッピングした『マンゴーサンデー』などが楽しめる。

<p>寄付金 20,000円</p> <p>宜野座産 アップルマンゴー 4〜6玉 ※6月〜8月販売</p> 	<p>寄付金 20,000円</p> <p>宜野座の活き車えび 大サイズ620g (20〜23尾) ※11月〜2月中旬販売</p> 	<p>寄付金 20,000円</p> <p>活きじめ 急速冷凍車エビ 超大サイズ500g(12〜13尾) 中サイズ500g(21〜26尾) ※月限定20セット ※通年販売</p> 
<p>寄付金 20,000円</p> <p>鍾乳洞たんけん(2名様) 鍾乳洞たんけん 専門ガイドによる案内 約2時間 ※通年販売</p> 	<p>寄付金 20,000円</p> <p>三線ボールペン 最高級八重山黒壇 三線ボールペン 全長17.6cm ※通年販売</p> 	<p>寄付金 20,000円</p> <p>タラソスパ& 食事セット ※別途、施設利用協力金 1人あたり200円 いただきます。通年販売</p> 
<p>寄付金 30,000円</p> <p>タラソスパ&エステセット 海スパ入館料&エステリ ートメント大人ペアチケット ※別途、施設利用協力金1人 あたり200円いただきます。 通年販売</p> 	<p>寄付金 30,000円</p> <p>30,000円コース (商品額:9,000円相当)</p>	<p>寄付金 20,000円</p> <p>こちゃむら物語 〜きじむな〜が恋した ガジュマル〜(2名様) ※通年販売</p> 
<p>寄付金 30,000円</p> <p>広報宜野座年間購読 ※年度内に寄附された方には 4月号から最新号までを まとめて送付し、次号から 毎月送付となります。 ※通年販売</p> 	<p>寄付金 30,000円</p> <p>宜野座のしづく30度 1升瓶彫り込み (退職祝用) 1800ml 1本 ※通年販売</p> 	<p>寄付金 30,000円</p> <p>宜野座のしづく30度 1升瓶彫り込み (誕生祝用) 1800ml 1本 ※通年販売</p> 
<p>寄付金 50,000円</p> <p>ウッド三線ベーシック版 ※布の色を選べます。 黒・紫・青・緑・オレンジ 黄・ピンク・赤 8色 三線ケース無し月3挺限定 ※通年販売</p> 	<p>寄付金 50,000円</p> <p>活きじめ 急速冷凍車エビ 大物サイズ1400g(40尾) ※月限定20セット ※通年販売</p> 	<p>寄付金 50,000円</p> <p>50,000円コース (商品額:15,000円相当)</p>
<p>寄付金 100,000円</p> <p>100,000円コース (商品額:30,000円相当)</p>	<p>寄付金 50,000円</p> <p>B&Bタンデム ペア宿泊券 朝食付 (有効期限1年間) ※通年販売</p> 	<p>寄付金 50,000円</p> <p>セットプレー招待券 (1名様) ※利用期間6月〜9月 ゴルフ利用税は別途支払い 1名580円</p> 
<p>寄付金 100,000円</p> <p>セットプレー招待券 (2名様) ※利用期間6月〜9月 ゴルフ利用税は別途支払い 1名580円</p> 	<p>寄付金 100,000円</p> <p>人工皮三線 ※上ランクの人工皮 三線セット 材質 ヒイラギ ケース付き月3挺限定 ※通年販売</p> 	<p>寄付金 100,000円</p> <p>カンナリゾートヴィラ ペア宿泊券 朝食夕食付 (有効期限1年間) ※通年販売</p> 

宜野座村ふるさと応援寄附金について

宜野座村 ふるさと納税 検索

ふるさと納税とは、生まれ故郷や応援したいと思う自治体へ寄附された場合、所得税、市・県民税の一部が控除される制度のことで、「ふるさとを大切にしたい」「応援したい自治体」という皆さんからの善意や厚意を形にしようとするものです。皆様からいただいた寄附金は、「宜野座村ふるさとまちづくり基金」に積み立て、条例に定める以下の項目の中でご指定いた

だいた事業に活用(充当)いたします。寄附金の使いみちを5つの区分から指定することができます。10,000円以上のふるさと納税(寄附)をしていただいた方にはこちらのリストの返礼品を差し上げております。この機会にぜひ宜野座村の魅力を感じていただくと幸いです。

step 1
寄付する

お礼の品を決めたら「ふるさとチョイス」から寄付の申し込みをします。

step 2
お礼の品が届く

寄附のお礼として「お礼の品」と寄附金の領収書「寄附金受領証明書」が届きます。「お礼の品」の到着時期は、商品などによって異なります。

step 3
寄附金控除手続き

税金の控除を受けるためには「確定申告」または「ワンストップ特例制度」の申請手続きが必要です。

問い合わせ先 宜野座村役場(総務課) TEL:098-968-5111
mail:furusatonouzei@vill.ginoza.okinawa.jp

<p>寄付金 10,000円</p> <p>宜野座産 ゴールドパイ ン 4〜6玉 ※6月〜8月販売</p> 	<p>寄付金 10,000円</p> <p>もずくセット もずく×6パック もずくドレッシング1本 ※通年販売</p> 	<p>寄付金 10,000円</p> <p>10,000円コース (商品額:3,000円相当)</p>
<p>寄付金 10,000円</p> <p>宜野座のしづく 25・30度セット ※通年販売</p> 	<p>寄付金 10,000円</p> <p>宜野座産 アップルマンゴー 2〜3玉 ※6月〜8月販売</p> 	<p>寄付金 10,000円</p> <p>知名陶房ジャム 駅長セレクション ジャム2個・シロップ2個 ※ジャム及びシロップの 種類は選べません・通年販売</p> 
<p>寄付金 10,000円</p> <p>紅豚しゃぶしゃぶセット 紅豚バラスライス 200g×3 紅豚ローススライス 200g×2 海水塩 5g×2 ※通年販売</p> 	<p>寄付金 10,000円</p> <p>宜野座のしづく 30度 720ml グラス2個セット ※通年販売</p> 	<p>寄付金 10,000円</p> <p>宜野座のしづく 25度 720ml グラス2個セット ※通年販売</p> 

宜野座村のふるさと納税で 宜野座の特産を満喫

宜野座村がふるさとの方、宜野座村が好き！と感じた方。「ふるさと納税」で、宜野座の特産品を楽しんでみませんか？本紙で紹介した車エビやマンゴーも、もちろん返礼品の一つ。ホテル宿泊券やゴルフプレー招待券などの体験メニューも豊富です。

<p>寄付金 10,000円</p> <p>紅豚おつまみセット 餃子 240g×1 フランクフルト 200g×1 ロース味噌漬 100g×3 ※通年販売</p> 	<p>寄付金 10,000円</p> <p>活きじめ急速冷凍車エビ 大サイズ 500g (17〜20尾) ※月限定20セット 通年販売</p> 	<p>寄付金 10,000円</p> <p>宜野座の活き車えび 大サイズ 300g (10〜12尾) ※11月〜2月中旬販売</p> 
<p>寄付金 10,000円</p> <p>鍾乳洞たんけん(1名様) 鍾乳洞たんけん 専門ガイドによる案内 約2時間/※通年販売</p> 	<p>寄付金 10,000円</p> <p>こちゃむら物語 〜きじむな〜が恋した ガジュマル〜(1名様) ※通年販売</p> 	<p>寄付金 10,000円</p> <p>モリンガ美ら茶 48g(1.6g×30包)×3袋 通年販売</p> 
<p>寄付金 10,000円</p> <p>海スパ入館料大人ペア チケット ※別途、施設利用協力金 1人あたり200円 いただきます。通年販売</p> 	<p>寄付金 10,000円</p> <p>宜野座産農家直送 島らっきょう (加工済み) 50g×6パック ※4〜9月</p> 	<p>寄付金 10,000円</p> <p>宜野座産農家直送 島らっきょう (未加工、土付き) 500g×3パック ※4〜9月</p> 
<p>寄付金 20,000円</p> <p>活きじめ 急速冷凍車エビ 大物サイズ500g(14〜16尾) 小サイズ500g(27〜35尾) ※月限定20セット ※通年販売</p> 	<p>寄付金 20,000円</p> <p>20,000円コース (商品額:6,000円相当)</p>	<p>寄付金 10,000円</p> <p>ぎのぞ産 海ぶどうセット 海ぶどう×6パック ※通年販売</p> 

ぎのぎの新しい魅力

2018年夏、宜野座村の魅力を県内外に発信できる「特産品」や「お土産」のアイデアを村民から大募集しました。そして、みごと優良賞に選ばれたのは何と3軒！キラリと個性が光るものばかりでした。



店主の知名美佐子さんは自称「食の狩人」。食べること、作ることが大好きで、実験感覚で常に新しい味を開発しています。

ぎのぎレインボウジャム

かりゆしホテルズボールパークを見下ろす高台。まるで山小屋のような風貌の「ぎのぎジャム工房」で、今回の受賞作品は作られました。こちらでは15年ほど前から宜野座産の様々なフルーツを使った手作りジャムを販売。レインボウジャムは、味や香りの相性を考慮しながら5種類ほどのジャム重ね合わせた、彩り豊かなひと瓶です。一つ一つのフレーバーを楽しんでもよし、いくつかを混ぜ合わせてオリジナルの味を作ってもよし。見た目も華やかで、ギフトにもぴったりです

ぎのぎジャム工房

☎098-968-8376
住/宜野座村字惣慶 1853-1
休/不定休
販売場所/店舗、道の駅「ぎのぎ」、北部地域道の駅、村内イベントなどで販売予定



元気いっパインクッキー

仲田スミ子さんは、ヘルシー弁当の店「月桃」を営む傍で、村の商工会女性部長を務めるバイタリティー溢れる方。宜野座の新しいお土産を開発したいと商工会女性部で一念発起し、メンバー数名とともに約1年かけてパナップルクッキーを作り上げました。お菓子作りでは素人同然。道の駅「ぎのぎ」のケーキ店「みらいスイーツ」の山城さんの力も借りてできたクッキーは、表面はサクッ、中はしっとり。パナップルの風味と香りが豊かな逸品です。

宜野座村商工会女性部 TEL098-968-8337

製造責任者 ヘルシー弁当の店「月桃」

☎098-968-7033

住所/宜野座村字惣慶 46-1

休/木、日、祝日

販売場所/かりゆしカンナタラソラゲーナ、道の駅「ぎのぎ」、村内イベントで販売予定



少し大ぶりのクッキーの形は、パナップルの輪切りをイメージ。甘さ控えめで食感はしっとりしているので、食べやすさも◎。



「宜野座の魅力を発信したい」という一心で商品開発に励んでいる金城さん。この一皿に込められた思いは熱いのです。

ぎのぎ唐揚げ

人気の居酒屋「炭焼家てんぷす」のオーナー金城善彦さんは、今まで様々な村の名物に携わってきたアイデアマン。今回も、美味しくも工夫に富んだ唐揚げを生み出しました。宜野座産のゴーヤーともずく、じゃがめんの衣をまとった3種類の唐揚げは、それぞれの風味や食感が楽しめて、止められない止まらない美味しさです。ご飯のおかずはもちろん、お酒にもよく合うこと間違いなし。今後は県内外のイベントでも販売予定とのこと、お店以外でお目にかかれる日も近いようです。

炭焼家てんぷす

☎098-968-5808

住/宜野座村宜野座 663-49 2F

休/不定休

販売場所/店舗、県内外イベントで販売予定



編集後記

自然の恵みと村民の愛情で生まれた「ぎのぎのまーさむん」たち。海もあり、山もあり、美味しいものもたくさんある、宜野座村。最高じゃないか。

真喜志雄也
(ディレクター/デザイン)

エビもフルーツも野菜もお菓子も全部美味しく、感動！道の駅ぎのぎで旬の食べ物を買って帰るのが習慣になるという、なんとも幸せな取材の日々でした。

仲濱淳
(ライター)

最近、よく宜野座に通っているんですが行くたびに面白い人に出くわします。今度はどんな人に出会えるか楽しみです。

大湾朝太郎
(カメラマン)