

星のや竹富島 (沖縄県・竹富島)

冬限定の料理コンセプト「島テロワール」ディナーコース提供 冬に旬を迎える島の天・地・人が織りなす美食

期間：2019年12月1日～2020年3月10日

沖縄県・竹富島にある滞在型リゾート「星のや竹富島」では、冬限定の料理コンセプト「島テロワール」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コースを提供します。2年目となる2019年は、昔から島の方の健康を保つために重宝されてきた野菜やハーブである「命草(ぬちぐさ)」をはじめとした、竹富島で冬に旬を迎える食材を使用したメニューを用意します。



冬限定の料理コンセプト「島テロワール」

星のや竹富島では、2018年に冬限定の料理コンセプト「島テロワール」が誕生しました。「テロワール」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天候や土壌、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さっ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。*

竹富島は、珊瑚礁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度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、冬に旬を迎えます。星のや竹富島では、島の特徴的なテロワールで育った食材が旬を迎える冬に、島の天・地・人が織りなす美食を提供しています。

*参考文献：テロワールとワインの造り手たちヴィニユロンが語るワインへの愛 作品社

竹富島のテロワール

1 天候

年間平均気温が24度、夏は平均30～31度前後、冬でも平均18度前後と、1年の気温変化が小さく、年間を通して温暖な天候です。島の畑では、太陽の光をたっぷりと浴びて命草や芋が育ちます。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、甘みが強いものが育つ理由になっています。



2 土地

竹富島の最大の特徴は、珊瑚礁が隆起してできた島であることです。山や川がない竹富島では、貴重な土を使って農業が営まれていました。芋は主食として、命草は健康を保つ薬草として島の方の生活を支えてきました。また、海に土砂が流れ込まないため、海は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（あおき）、たこなどは今でも島の食卓に並ぶ海の恵みです。



3 人の営み

竹富島には3つの集落があり、約350人が暮らしています。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る島です。約600年の伝統があるとされる「種子取祭（たなどうい）」など、独特の文化も色濃く残っています。その背景にあるのは、「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、島の伝統文化を大切にする精神が謳われた「竹富島憲章」です。島の方には、島の伝統と自然を守る強い信念が代々根付き、その信念により竹富島のテロワールは守られています。



「島テロワール」メニュー

夕暮れに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9皿を提供します。

| | |
|---------------|--|
| Aperitif | アーサーのちんすこう、エビとパルメザンチーズのチュイル、 じーまみー豆腐、クワン草とスーチカのテットドフロマージュから2種 |
| Amuse | ガザミと島豆腐のクープ |
| Entrée | 車海老のサンゴ焼き 命草ソース |
| 2eme | フォアグラとクブシミのポワレ イカ墨のリゾットと共に |
| 3eme | あかね芋の3種の調理法 |
| Soup Poisson | 車海老のポワレとそのビスク 人参のクリームと共に |
| Viande | 牛フィレ肉 パン包み焼き 命草のベアルネーズと共に |
| Avant dessert | あかね芋のタルト |
| Dessert | マンゴーのババ 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。

心地よい風を感じる島風アペロ

ディナーコースの始まりは、ダイニングの奥にある「風のテラス」での島風アペロです。珊瑚礁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、心地よい風が吹き抜けます。風で草木がそよぐ音や虫の鳴き声、夕焼けから星空に移りゆく空の景色など、竹富島の自然を体感しながらアペリティフを楽しみます。



注目の2品

あかね芋の3種の調理法

ほのかに甘い橙色の芋を、ロースト（焼く）、フリット（揚げる）、ヴァプール（蒸す）の3種の調理法で存分に味わう一品です。ローストでは凝縮された甘みと香りを、フリットでは香ばしさと食感を、ヴァプールでは素朴で自然な甘みを楽しめます。



牛フィレ肉 パン包み焼き 命草のベアルネーズと共に

竹富島の代表的な命草の長命草（ちょうめいそう）、フーチバ（ヨモギ）を練りこんだパンで牛フィレ肉を包み、ゆっくりと低温で焼き上げます。火を入れる間に肉にうつる命草の豊かな香りが特徴です。パンを通してゆっくりと火入れすることで、肉はしっかりと柔らかく仕上がります。



「島テロワール」ディナーコース概要

期間：2019年12月1日～2020年3月10日（除外日：2020年1月19日～24日）

料金：12,000円（税・サービス料別）

予約：公式サイト（<https://hoshinoya.com/taketomijima/>）にて夕食付宿泊プランを予約

場所：集いの館 ダイニング

時間：17:30～20:00

対象：宿泊者限定

備考：メニューや食材の産地は仕入れ状況により変更になる場合があります。

<参考>

「島テロワール」に関連する滞在プログラム

1 朝の活力を養う畑人（はるきー）・ブレイクファスト

冬が旬の命草をふんだんに使用したサラダとポーチドエッグがメインの冬限定の朝食です。畑人とは畑を耕す人のことで、島の方は栄養たっぷりの朝食を食べ、朝から元気に活動していました。島の習慣にならったボリュームたっぷりの朝食を用意します。



2 午後のひとときに味わう芋の団子「ンヌイ」*

かつて主食として島の方の生活を支えていた芋の団子「ンヌイ」を午後のおやつとして楽しめます。芋のやさしい甘みが感じられる一品です。ンヌイに使われる島に伝わる芋は、島の方から継承し、施設の畑でも育てています。

*ンヌイの提供は年末年始のプログラム開催までの予定です。



3 命草の爽やかな香りに癒される「命草ウォーター」

命草の香りを楽しめる蒸留水を作るプログラムです。施設内の「命草畑」でスタッフと一緒に収穫したフーチバヤホーリーバジルなど好みの香りの命草を使います。寝具や衣服に吹きかけて使うことができ、命草の爽やかな香りに癒されます。



施設の畑で島の命草にまつわる文化を継承する

命草は、医者がいなかった竹富島では健康に暮らす上で欠かせないものでした。島の方は病気予防のために乾燥させた葉で淹れた茶を飲んだり、汗疹ができた時に葉を煎じた水を患部にかけていたりして重宝していました。しかし現在では、島の主産業が農業から観光業に移る過程で命草にまつわる文化は薄れてきています。

この失われつつある命草にまつわる文化を次世代に継承するため、施設内で命草を育て始めました。3年をかけて島に伝わる命草54種を施設に揃えることを目標としています。1年目の2019年6月29日には竹富島の子どもたちと命草の植え付けを行いました。11月に植え付けた命草の収穫を予定しています。

<参考リリース>島の命草を継承する「命草畑」を作ります

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。

所在地 : 〒907-1101 沖縄県八重山郡竹富町竹富
 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泊 75,000円～ (1室あたり、税・サービス料別、食事別) *通常予約は2泊より
 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
 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