



## 時をかけて、ていねいに。 自然と食に向き合う沖縄の作り手に会いに。



食を通じて私たちが大事にしたいのは、人の「恩」と「縁」です。  
 シェフたちがつくり手のもとへ直に出向き、あたたかな顔を見合わせ、血の通った言葉を交わす。  
 そこから受け取った知識と情熱に突き動かされ、届け届けと願いながら、ひとつひとつの皿にこめる。  
 そんな新しい試みのはじまりは、沖縄。じっくり手と目と時をかけた昔ながらの農法を、今なお実直に続ける。  
 心を大事にし、歴史を尊び、年の功を敬う。人懐っこく陽気なクラフトフードの楽園へ。

1\_空港に到着、お昼を食べたらすぐ北へ。名護にある「勝山シークワサー」の仲村さんに園を案内いただく。 2\_シークワサーと言えば緑？いえ、実は完熟もあり。シークワサー独特の酸味の角がとれた、また異なるおいしさ。 3\_取材時の5月はまだプチなサイズ。これから徐々に大きくなり、収穫したら果汁に、エグみや苦みを抑えたいという思いから、やさしく丁寧に搾る。 4\_運天港からフェリーに乗って1時間ほど。 5\_伊是名島に到着。首里城を建てた琉球国王・尚円王の出身地で、数ある離島の中でも今なお王朝時代の面影が色濃く残る。 6\_伊是名島港。ここでもずく漁が行われる。 7\_浅い水域にあるもずく畑。ダイバースーツ姿の若い漁師たちが海に潜って異物を取り除き、野菜のように間引きして、光がまんべんなく当たるように丁寧に育てる。 8\_底にガラスが張られた道具で海の中をのぞくと、もずくが絡みあっているようすがクリアに見える。 9\_収穫は掃除機のようなホースがついたポンプで吸い上げる。 10\_獲れたてホヤホヤのもずくを試食。みずみずしくプリプリと太く、シャキシャキとした歯応え。今まで食べたことがないもずくに一同感動！ 11\_濃厚な甘みと芳醇な香り『世界三大美果』と言われるアップルマンゴ農園を見学。

12\_ハウスの中で日々欠かさず様子を見ながら大切に育てているのは、沖縄本島の最北端、国頭村にある「神里農園」の神里さん。 13\_選別は1枝1本。選び抜かれたものを大きくし、熟すと果皮が赤くなる。 14\_ユネスコ世界自然遺産“やんばるの森”で育つアップルバナナ。 15\_「アドバンスファーム」の山崎さんがモットーにするのは、沖縄の美しい自然との共生。無農薬・無化学肥料にこだわり、オリオンビールのビールカスを肥料に使用。もちもちとした食感、甘みと柔らかい酸味が特徴。 16\_「我那覇畜産」の我那覇 崇さんより、アグー豚のさまざまな品種についてレクチャー。“ウルカル”と呼ばれる化石サンゴや、オリオンビールの乾燥酵母、泡盛のかもちろみ粕などを配合した特別な肥料を与え、愛情をかけて育てる豚は、まさに「沖縄の宝」。 17\_パイナップルの生産量日本一の東村へ。おいしく育つ秘訣はこのミネラル分が凝縮した赤土。 18\_「東物産」の比嘉さんいわく、タネをまいてから台風など風雨に耐え抜き、2年の月日をかけてようやく収穫できるという。 19\_背の高い株に葉が放射線状に茂り、枝の先端から実がひょっこり。そんな想像の斜め上を行くパイナップルのなる姿にびっくり。 20\_島の人たちはみな人懐っこく、おじいおばあを大切にする文化が息づく。