

# 県内ホテルでの地産地消

～ 取 組 み 事 例 の ご 紹 介 ～



## 石垣島ビーチホテルサンシャイン 石垣市

石垣島の西海岸沿いに位置する「石垣島ビーチホテルサンシャイン」。1979年に開業し46年目を迎えます。2016年に新館オーシャンガーデン棟がグランドオープンし総客室数は114室。八重山の島々が浮かぶ碧い海に溶け込むインフィニティプールが目を引きまします。今回は代表取締役副社長総支配人の赤城さまに地産地消の取り組みについてお話をお伺いしてきました。

### 地産地消の取り組みについて教えてください。

石垣島ビーチホテルサンシャインは、石垣島では数少ない地元資本のホテルだからこそ、「地元八重山のために地元資本だからできること」を常に考えてきました。八重山の食材を使ったサンシャインの料理を通して、八重山の食材のおいしさをお客様にお伝えし、同時に「地産地消」を通して、地元八重山の農家や漁師の方々、地元食品加工業者の方々の生活にも繋がっていることをお伝えしたいと考えております。仕入の優先順位としては島内産、その次に県産品を選んでおります。時期によっては石垣島産の方が価格が高くなる場合もありますが、大きく金額が変わらないのであれば、島内産を仕入れています。今の季節（取材時5月末）だとパインアップルとオクラは農家直納です。契約農家がパインアップル農家を含め5件ございます。あとアップルミントやバタフライピー、レモングラス等のハーブ類は敷地内で農薬を使わずに育てています。また地産地消に取組んでいて一番良かった事は地域が応援してくれる。野菜が取れすぎたからと無償で提供して頂ける事もあります。そうやって地元との繋がりを大切にする事で何かあった時に地元の方が助けてくれる。ゆいまー「助け合い」が地元で長く愛される秘訣だと思います。

### 県産食材の利用割合はどれくらいでしょうか。

朝食における地元食材の使用率は、季節によって変動しますが、約50%弱と推定しています。トマトなどの野菜が豊富な時期は、島内産の食材を多く使用し、充実したサラダを提供できます。夏場は野菜の収穫量が減少するため、地元食材の使用率も変動します。ディナーについては、和琉会席料理とセルフBBQを提供しています。さらに、品数は限られていますが、アラカルトメニューも用意しています。食品ロス削減と作業効率向上のため、事前予約制を取っています。メニューを事前に決めていただくことで、食材の無駄を減らし、効率的な調理が可能になります。これにより、より正確な食材の準備が可能になります。ディナーの食材に関しては、約80%の地元食材使用率を達成していると考えています。和琉会席料理やBBQメニューでは、地元食材を積極的に使用する方針を取っており、必ず何らかの形で地元食材をメニューに取り入れています。



和琉会席やいま

サンセットBBQ

# 県内ホテルでの地産地消

～ 取組み事例のご紹介 ～



## 石垣島ビーチホテルサンシャイン 石垣市

### 県産食材を利用していることのプロモーションをどのようにしていますか？

朝食のビュッフェ会場でもPOPなどを使用して石垣島産である事をPRしています。特にパイン農家さんの場合は、生産者の写真やコメントが書かれたPOPを掲示することで地産地消や安心安全の取組をお客様にお伝えしています。今日のビュッフェはパインの収穫体験を去年から始めた農家さんだったのでポップでパインの収穫体験できますという事もアピールしていました。日によって食材の産地が異なる場合もこまめにPOPを差替えています。

### ホテル独自で県産食材（地産地消）フェアなどを開催したことはありますか？

毎年ゴールデンウィークになるとウエルカムパインというイベントを実施しています。数年前から始めた取り組みで当初は朝食時にスイカとパインを切って振る舞っていましたが、パイナップルの旬を迎えるゴールデンウィークに合わせて、去年からはウエルカムパインという名前に変えてチェックインの際に振るまっています。契約している農家さんから毎日朝採れパインを納品してもらう事で、直前まで畑で熟された甘いパインをお客様に召しあがって頂けます。あまり知られていませんが、パインは収穫まで2年かかります。お客様に振る舞う際にはそういった収穫の大変さや難しさも伝えています。そうするとパインを口にしたお客様が、「（収穫まで2年かかっているなら）あ、なんだパインって安いんだ」と感じて頂き購買のきっかけになっています。私自身収穫で忙しい農家さんの代わりにスピーカーになろうという気持ちでお伝えしています。滞在中はいくらでもお召し上がりいただいているので、いったんお部屋に上がってまたパインを食べるために戻ってくる方もいらっしゃるし、コインランドリーを使っている間に、召し上がっているお客様もいらっしゃいます。そのためずっとパインを切り続けています。今年は欧米からの外国人観光客のお客様も多くいらっしゃり、フレッシュなフルーツで迎えられて嬉しいという感想を頂いたのは嬉しかったです。



フレッシュパインスムージー

この時期「星の道ラウンジ」では石垣島産の規格外のパインアップルを100%使用したスムージーを提供している。



デトックスウォーター

ホテルの敷地内で栽培しているアップルミントやレモングラスは他のハーブ、フルーツと一緒にデトックスウォーターとして提供している。

### 参考にしたい！地産地消ポイント



沖縄県産のフルーツの価格は、県外産に比べて高価ですが、特別な日のデザートとして提供したり、VIP向けのウエルカムフルーツとして振舞ったりすることで、お客様の大切な日の演出が創出できます。またレストランで提供する以外にも石垣島ビーチホテルサンシャインのようにウエルカムフルーツとしてロビーで振舞ったり、スパ、ビーチサイド、フィットネスジムなどで県産フルーツを振る舞ってみてはいかがでしょうか？

- ・VIP 向けのウエルカムフルーツに
- ・記念日ディナーの華やかな一皿に
- ・贅沢なデザートビュッフェの主役に
- ・ビーチサイド・フルーツサービスに
- ・高級スパトリートメントのおもてなしに
- ・フルーツスムージーをフィットネスジムで

