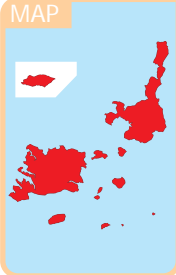


味わい処 飲食店 八重山



八重山の郷土料理は、かつて人々が昔い生活の中から生み出した家庭料理をその原点としている。
その料理は素材で、多種多様な食材を使いながら、調理法も、食材の持つ味を巧みに生かしている。
オオタニワタリは八重山ならではの食材であるが、これも歴史的背景が大きい。1637年の人頭税による地域の疲弊、食糧難に追い込まれた時の人たちは、様々な食材を求めて山野に入った。オオタニワタリの新芽を利用した料理、ヤエヤマカマボコ等は、島外に出荷されるほど人気の高いものもある。質素な日常生活の中、お祝いや行事食の中に見られるご馳走も先人達の知恵の賜であることはいまでもない。日々の暮らしの中で見いだされた料理には、人々の「医食同源」の考えが生かされている。
あじわい処では、そんな先人が伝えてきた味が、そのまま伝承、継承されるとともに、古きを知り新しきを得るといった、また違った味が楽しめる。



【南国喫茶】
西表のイノシシは狩猟許可を受けて捕獲されたもので、地域に伝わるイノシシの刺身やイノシシチャンプルー、イノシシ汁等の他に島でとれるガサミの料理も特徴だ。
(竹富町・西郷)



【前盛そば屋】
与那国そばをはじめ、長命草を麺に練り込んだ長命草のそばがある。長命草は体によいという事で島では良く食されている。小麦粉の麺でこの様な堅めのそば。グリーンの色とほのかに香る長命草の香りが特徴だ。
(与那国町)



【波照間空港売店】
飛行機の発着の時間に開店する空港売店。島に自生するヨモギや長命草等の生ジュース、島の黒糖の甘さどほろ苦い青汁がよくあう。季節にはパッションジュースもある。
(竹富町・波照間島)

絶賛味覚



【焼肉「やまもと」】
石垣牛の焼肉屋。ロース、レバー、ホルモン等石垣牛を余すことなくこだわりの炭火焼きで味わえる。
(石垣市)



お問い合わせ

販売所	住所・TEL 内容
ばばや	〒907-045 石垣市浮海491 109808-8-298 さとうきびジュース等
あんぶれら	〒907-008 石垣市平得120-11 109808-3-495 島牛の牛汁等郷土料理
あんまー食堂	〒907-004 石垣市新栄町79-21 109808-3-648 マグロ等の魚料理各種
南国喫茶	〒907-1433 竹富町南風見仲201 109808-5-535 イノシシ・ガサミ料理他
前盛そば屋	〒907-1801 与那国町与那国4022-32 109808-7-812 長命草そば他
波照間空港売店	〒907-1751 竹富町波照間466-2 109808-5-88 よもぎ・長命草ジュース等
焼肉「やまもと」	〒907-002 石垣市美崎町11-5 109808-3-641 石垣牛の焼肉

味覚を堪能。

訪れた土地を知るには、その土地の食べ物を食べるのが一番。豊かな自然に囲まれ、のんびりとした時間に暮らす人々の南国健康グルメは、先人の「医食同源」の考えが生かされている。あじわい処では、そんな先人が伝えてきた味と、温故知新的味が楽しめる。



【ばばや】ヤエヤマヤシが群生する米原にある『ばばや』。目の前でしぼってくださるさとうきびの生ジュース、パイナップル1個を皮をむきそのまま丸がじり産地ならではの本物の味だ。他にウチナンボ茶も健康志向で人気。(石垣市)

【あんぶれら】



八重山の庶民の味として定着している島牛の「牛汁」。各種イベント等の出店で好評な牛汁を、いつでも味わえるのが「あんぶれら」だ。直営牧場の島牛で、コクのあるスープと肉たっぷりの牛汁や、牛そばは大人気。他にゴーヤーチャンプルーやふーいりちやーなど家庭料理も味わえる。
(石垣市)

【あんまー食堂】



ウミンチュ(漁家)のあんまー(女性)が経営する海産物料理の食堂。自前のマグロをふんだんに使ったメニューは数多く、特に「マグロ丼」や「ジャンボフライ」は経営者の清子さんの肝つ玉そのものでボリュームたっぷり。魚の新鮮さと値段が安いのも魅力。泡盛も楽しめるので「マグロの目玉」や「マグロの中身炒め」を肴に賑わっている。
(石垣市)



八重山美味