

TAKE FREE

鳥の色

Islands of Colors

ずっと続く島の未来のために発信する
ローカルエコマガジン



2024
11th issue

エコノミー

自然と共存する島へ

宮古島市 環境保全課

豊かな海を取り戻そう「ジュゴン保護対策事業」

環境省・県自然保護課・総合環境研究所

島の色々

テクノロジーと体験価値の提供で推進する

ヒルトン流SDGS

ヒルトン宮古島リゾート

食材を通して届ける宮古島の魅力

JAおきなわファーマーズマーケット五世で

「あたらす市場」

「旅するレストラン」産地と島と人をつなぐ

The Olivea

宮古島産牛乳ジェラートの物語

リッコジェラート×ツツク牧場

子供たちの成長が、地域の未来に

脳力開発型予備校セレブラム

エコアイランド
公式サイトも

よろしくねー
ト、画はばくだよ♡



鳥の色エコパートナーとなって持続可能な島づくりの情報発信を
一緒にしませんか？
QRコードから鳥の色公式サイトにアクセスしてください。



鳥の色は環境省30by30の
アライアンスパートナーです。



「旅するレストラン」産地と島と人をつなぐ

BY The Olivea



「地中海を旅するようなレストラン」をコンセプトに、海と大地と太陽の「おいしい」が詰まったシーフードが食欲をそそります！

産地と宮古島を食でつなぐ

伊良部大橋と宮古ブルーの絶景を望む贅沢なロケーションに「サントリーニホテル & ヴィラズ宮古島」が2024年3月にオープンしました。いち早くレスポンスブルツリズム(責任ある観光)の推進を掲げ、島の色でも注目していたホテルなのです！公開中のレスポンスブルツリズムのスペシャルコンテンツをぜひチェックしてみてください！今回はそんなホテルにあるレストラン The Olivea (以下ザ・オリビア)をご紹介します。

ザ・オリビアさんは、東京・表参道や宮古島にも店舗を構え「畑の伝道師」として知られる渡邊明シエフが率います。全国の農家や生産者を訪ねて見つけた愛情とこだわりが詰まった食材を、至高の一皿として提供しています。

東京の店舗では休業日を設け、スタッフ全員が農家さんの収穫のお手伝いをし、そのこだわりの食材について学びます。宮古島で使っている食材もスタッフが取材をしホームページで紹介しています。

このように各地域や人々との繋がりを大切にするにもレスポンスブルツリズムには欠かせないアクション。着々と実践されていく、エコアイランド宮古島の新しい風となることに期待が膨らみます。

農家の想いに寄り添う料理を

「農家の方々とお付き合いをしていく中で、野菜を我が子のように育て、収穫後も幸せな野菜人生を送ってほしいという想いがひしひしと伝わってきました。」と、ランチをいただきながら聞いた言葉になんだか心も温か。農家さんの想いのバトンを受けとった料理は、どんな味がするのでしょうか。

こだわりの野菜のバーニャカウダは、自然や

人にやさしい農法で育った宮古島の野菜や、内地から仕入れた珍しい野菜が、手作りのガラスの器に彩られた美しい一品。ポイントはミニチュア野菜。普通のサイズのカブや人参を自然の持つ力を活かしきり、独自の技術でミニチュアサイズに育てているそう！手間と苦労は通常の倍以上はかかるそうですが、その分小さくても驚くほどの凝縮した旨味を味わえます。

このバーニャカウダに盛られた野菜ひとつひとつにストーリーがあり、そんなお話も楽しいひとときでした。



農家さんの想いがこもった季節のバーニャカウダ

「食」を通じた持続可能な島づくり

お話をお聞きし、料理へのこだわりはもちろん、生産者との関係性を大切にしていること、自然や土壌にやさしい農業への関心の高さなど、持続可能な農業や島づくりに、食を通じて取り組んで行こうとする真摯な姿勢を強く感じました。「農家さんの想いや取り組みを丁寧に伝えていくこともザ・オリビアの役目、お互いに支え合っているからこそ成り立つのです。」と最後に素敵なメッセージをいただきました。

このようなレストランで食事を楽しむことは農家さんを支えること。特別な日に、エシカルなお食事はいかがでしょう。



小指の先ほどの大きさのマикроトマト！育てるのにとっても手間がかかります



内地の野菜は収穫したその日に発送！

DATA

The Olivea (ザ・オリビア)
サントリーニ ホテル & ヴィラズ 宮古島

●住所: 〒906-0502 沖縄県宮古島市伊良部字池間添長山1052-1
●HP: <https://olivea-miyakojima.com/> ●TEL: 0980-79-6541

MAP



子供たちの成長が、地域の未来に

BY 脳力開発型予備校セレブラム



熱心に授業を受ける生徒たち

名以上が参加する速読甲子園で優勝し、全国からも注目される存在となりました。宮古島の学力向上に実績を残し今も貢献している塾なのです。

母校として存在し続けるために

卒業生には医師や客室乗務員、さらにはオックスフォード大学を卒業後、内閣府に採用された生徒もおり、宮古島から全国へと活躍の場を広げています。そういった卒業生が今でもセレブラムを訪れてくるそうです。新山先生は「成績向上だけでなく、キャリアや人生の基盤を築くサポートを続けていきたい」と話します。先生自身、今も東京の医学部専門予備校で講師を務め、最新のノウハウを宮古島に持ち帰っては、塾のカリキュラムに反映させています。全教科対応の若手他、島には3名の専任講師も在住し、生徒の日々の成長を支援し続けます。持続可能な島づくりに、教育の充実は不可欠。新山先生のこれからの取り組みにも期待大です！

島の学力を支える塾として

代表の新山先生は、東京で医学部専門の予備校を運営する傍ら、2011年に宮古島に脳力開発型予備校セレブラムを設立しました。当時、沖縄県内でも宮古島の子供は国語の成績が最下位だったため、塾で取り入れていた「速読」を学校教育にも導入することを教育委員会に提案し、小中学校で実施することになりました。ゲーム感覚で学べるため、勉強が苦手な子供たちも向き合うことができ、結果として島の子供たち全体の集中力や記憶力の向上につながりました。

セレブラムは、全国2000教室、2万



お話を伺った代表の新山先生

DATA

脳力開発型予備校 セレブラム

●住所: 〒906-0013 沖縄県宮古島市平良下里535-5 ●HP: <https://www.cerebrum-miyako.jp/> ●TEL: 0980-79-0082

MAP



宮古島産牛乳ジェラートの物語

BY リッコジェラート×ツンフグ牧場



お互いの想いを改めて語り合う
リッコジェラート前納さん×ツンフグ牧場石川さん

幸せな牛からおいしい牛乳を

乳牛を育てるためにツンフグさんでは牛が出来る限りストレスなく過ごせるよう、さらなる敷地の確保を課題とし、アニマルウエアを推進しています。「リッコジェラートさんならミルクの風味を生かしたジェラートにしてくれるだろうと思いました。」と、ツンフグの石川さん。リッコジェラートさんは「希少なため、たくさん作ることはできませんが、見つけたらぜひお召し上がりいただきたい。」お二人の想いとこだわりの詰まった逸品、見かけたら即ゲットしましょう！

宮古島産の牛乳復活に向けて

リッコジェラートさんがツンフグ牧場さんとコラボをして「宮古島ジャージー牛乳」ジェラートを数量限定で販売しています。宮古島の給食や商店で通常提供される牛乳は、島外から運ばれてくるため、天候の影響で船が止まると島内から牛乳が消えることもあります。ツンフグ牧場さんは宮古島の牛乳を復活させたいと数年前にジャージー牛を迎え入れました。大半の酪農は牛舎飼いで、濃厚飼料多給ですが、ツンフグさんでは牧草のみで育てるグラスフェッドを特徴としています。また、低温殺菌で生乳に近い味を提供しており、ジャージー本来の濃厚でコクのある味わいを生み出しています。



宮古島ジャージー牛乳から作られたジェラート

DATA

RICCO gelato

●住所: 〒906-0013 沖縄県宮古島市平良下里550 ●HP: <https://ricco-gelato.com/>

MAP



食材を通して届ける宮古島の魅力

BY JAおきなわファーマーズマーケットみやこ「あたらす市場」

大切に育てたからこそ届けたい

宮古空港から車でわずか5分の場所に位置する「あたらす市場」。ここは地元特産品や新鮮な食材が集まる、宮古島の人気スポットです。冬場でも手頃な価格で新鮮な農産物や珍しい食材が店頭並び、地元の人々に愛され続けています。



食べごろを尋ねるゲストに丁寧に説明をする生産者さん



厳しい品質基準をクリアした艶やかなマンゴー

毎朝、生産者会に加入する農家さんから新鮮な農産物があたらす市場に持ち込まれます。午前中に訪れると、採れたての農産物を陳列している農家さんが、大切に育てた農産物の魅力や美味しい食べ方を丁寧に紹介してくれることも。「大切に育てたからこそ、一番美味しい状態で食べて欲しい!」という農家さんの熱い思いが言葉の端々から伝わってきます。

宮古島で採れた新鮮な食材を手頃な価格で購入できることだけでなく、各食材の魅力を最大限に引き出すポップや展示方法も、あたらす市場ならではの魅力です。

食材の宝庫で新たな発見

店内には多種多様な商品が並び、新鮮な野菜や南国らしいフルーツをはじめ、沖縄産のブランド牛や豚の加工品、海ブドウ、もずく、お土産品など、目移りするほど豊富な品揃えです。宮古島でしか食べられない食材をはじめ、日本全国で見かけるおなじみの食材も多く揃っており、普段食べているものとの見た目や味、食感の違いを比較してみるのも面白いかもしれません。また、食材だけでなく、お弁当やスイーツも販売されていますので、調理の手間なく観光客も気軽に「宮古島

生産者とゲストの架け橋に

地元の人々はもちろん観光客も楽しめるあたらす市場。「新鮮な宮古島の食材を多くの人に安価に楽しんでもらい、その食材を通じて宮古島のさらなる魅力を感じてもらいたい!」という思いで、生産者と訪れるゲストを繋いでいます。

宮古島は小さな島ですが、店内に並ぶ豊富な農作物を見れば、島の豊かさを感じるでしょう。

限られた資源の中で、持続可能な農業を目指し奮闘する生産者の方々の思いが詰まった農作物や商品。これからは生産者と消費者を繋ぎ、宮古島の魅力をたくさんの方へ届けさせていただきます!

DATA

JAおきなわファーマーズマーケットみやこ「あたらす市場」

●住所: 沖縄県宮古島市平良西里1442-1
https://www.ja-okinawa.or.jp/farmersmarket/detail.php?id=476
●TEL: 0980-72-2972 ●FAX: 0980-72-2973

MAP

