11月1日は泡盛の日

いい月いい日に合わせて
沖縄県酒造組合連合会が
1989年に制定。
11月から泡盛製造の
最盛期に入り、
泡盛の美味しい季節となることから
「泡盛の日」となりました。

宮古島 泡盛まつり in島の駅みやこ

あがい！シマ酒文化を守りに行かないと！

あんたが飲みたいだけでしょ～!?

11/11(土)→11/12(日)
13時～　飲み放題は両日15時～

泡盛まつり オトーリ口上（こうじょう）コンテスト

泡盛大好き女子ももちろんOK!

出場者募集！

座を盛り上げるのが上手で
やんちゃなおじさん大募集！

テーマ
『最近あった幸せな出来事』や
『宮古島への熱い想い』など！

一番感動を与えられた人に
商品券5万円

ばがいかんとならんさいが！

参加ご希望の方は、島の駅みやこ
☎79-5151へ！
申込〆切 11月4日(土)

Facebook
https://www.facebook.com/shimanoeki.miyako

宮古島6酒造メーカーが勢ぞろい 自慢の泡盛を飲み比べ

入場無料

おつまみ販売もあります！

泡盛の試飲&即売会

三線ライブ

11月11日(土) 17時～

出場者募集！

▼午後5時スタート！

オトーリ口上（こうじょう）コンテスト

11月11日(土)・12日(日) 15時～

泡盛の銘柄を当てよう！

利き酒コーナー

※飲酒運転はやめましょう。※お酒は20歳になってから。※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。
※妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

わくわくみやこ満島!!

島の駅新聞

2017 10月号
発行・島の駅みやこ

トピックス
- 11月1日は泡盛の日
- 宮古島のものづくり力
- 今が旬！
- 食べてみるべきっ！
- 島の駅イベント情報

宮古島の産業まつり
11月25日(土)・26日(日)
島の駅みやこ出店予定！

9月に行われたイベント

秋の交通安全運動 宮古島まもる君フェアを開催しました

宮古島地区交通安全協会などが推進する「秋の交通安全運動」期間に合わせ「宮古島まもる君」の商品を取りそろえた「まもる君フェア」を開催しました。フェア最終日にはリアルまもる君も登場し、子どもたちに交通安全のルールを教えてくれました!また、パニ×パラの4人が元気よく歌とダンスを披露しましたよ!地元のみなさんや観光客に人気のまもる君、身の回りにおいて日頃から交通安全を意識して過ごしましょうね。

桜坂市場店 多良川フェアを開催しました

8月21日～9月4日まで、国際通り添いの「島の駅みやこ桜坂市場店」にて「くーすの日」にちなんだ「多良川フェア」を開催しました!限定販売の十年原酒など、珍しい泡盛を店頭にて試飲会を開催!
これからも宮古島の泡盛の美味しさを伝えていきます!

11月のイベント情報

宮古島 第4回 泡盛まつり in島の駅みやこ

期間 11月11日(土)・12日(日)
場所 島の駅みやこ　宮古島本店

島酒文化を守るため、宮古島の酒造メーカーが勢揃い!メーカーさんと直接会話をしながら泡盛が購入できちゃいます。利き酒コンテスト、オトーリコンテストなど参加者も募集中です!みんなで泡盛まつりを盛り上げよう!

宮古島の産業まつり

期間 11月25日(土)・26日(日) 10:00～17:00
場所 JTAドーム宮古島

島の駅みやこから「みやこっこ牧場の元気卵」「食パンのニシザト」が出店します!また、産業まつりのステージで、パニ×パラが踊ります!
今までよりも大きなイベント出演となりますので、
みなさん応援に来てください♪

離島フェア2017

期間 11月17日(金)・18日(土)・19日(日)
10:00～19:00 ※最終日は18:30まで
場所 沖縄セルラーパーク那覇（那覇市奥武山）

島の駅みやこが離島フェアに出店します!
宮古島でしか買えないお菓子や物産!宮古島の素材で
宮古島の人々が作った商品が勢揃い!宮古島の風と共にお届けします!

わくわくみやこ満島!! 島の駅みやこ
宮古島市平良字久貝870-1　Tel:79-5151
営:9:00～19:00
HP http://www.simanoeki-miyako.com
Find us on Facebook　facebook　島の駅　検索

営業時間のご案内

島の駅みやこ	9：00 ～ 19：00	マンゴーカフェ	10：00 ～ 17：00
ちょうじ屋（そば）	10：00 ～ 16：00	おみずやさん島の駅店	9：00 ～ 19：00
宮古島カレー	11：30 ～ 16：00		

宮古島のモノが全部そろってるよ～ 島の駅みやこ
桜坂市場店

年中無休
那覇市牧志３丁目11-2
Tel:098-861-3851
ゆいレール牧志駅より徒歩約5分
営:10:00～22:00

島の駅みやこ本店と同じように、生産者さんから直送された宮古島の新鮮野菜や特産品を販売。沖縄本島にいながら宮古島の商品が購入できます。

宮古島のものづくり力（りょく）！

（株）渡久山酒造

4代続く渡久山酒造。地元に親しまれ、地域に根差した酒造りを淡々と続けてきた、伊良部島の酒造会社です。住宅街の中にひょこり現れた看板と、シーサーがお出迎えしてくれました。

◆渡久山酒造の始まりはいつごろからですか？

昭和二十一年（一九四六年）に、僕の曾祖父（渡久山知章）が設立※して、今年で**七十年目**。

創業（商売を始めた頃）は、泡盛の製造免許が交付された昭和二十四年（一九四九年）ではないかと思います。その頃には、曾祖父は隠居して、祖父（渡久山知照）が2代目として継いでいますね。

聞いた話では、カメを買ってそれに酒を入れて売っていたらしいのですが、船や荷車の輸送の途中で割れたりですとか、商売も大変だったようです。それに、**昔は麹を見守るため（発酵のための麹をかき回す等の作業がある）に寝ずの番で、後継ぎや嫁さんは大変だったと聞いています。**

※設立年は宮古島市総合博物館開館三周年記念特別企画展冊子「宮古のサケ」より

◆泡盛は育てるもの、と言いますが昔は子供のように手間がかかったんですね。ところで研悟さんは、いつから4代目に？

僕が学生の頃、病床の祖父が酒づくりを心配してた記憶が何となく頭にあったのが古い記憶。親父は農業の傍ら、酒づくりを続けていて、家業を継げとは一言も言わず、好きな事をさせてくれました。それから二十五、六歳の頃、親戚も周りの人も「お父さんが大変してるよー」と言って、NHKのちゅらさんブームの頃だと思います。親父からちょっと手伝ってー、と言われたのが最初で、二〇〇一年に引き継いでから二六年ほど経ちます。

◆酒造りを引き継いでみてどうでしたか？

集落だけで飲まれる酒でしたし、生産量が少ないというのもありますが、どこのオトーリに行っても「豊年」でオトーリ回すのは滅多になくて…最初の頃は、他社との差を感じる事が多かった気がします。

◆最後に一言お願いします。

居酒屋に行くと、**若者のテーブルでは滅多に泡盛は飲まれていなくて**、泡盛ばなれを痛感します。泡盛ばなれが進む中、泡盛を残していきたい。その為にも、**みなさんに泡盛ファンになって頂きたいです！**いろんな銘柄がありますから、まずは飲んでみて、好きな泡盛を見つけてほしいですね。

専務取締役
渡久山 研悟（とくやま けんご）

昭和50年、渡久山家の次男として生まれる（現在41歳）。渡久山酒造4代目として2001年より家業を引き継ぎ、今年で16年。子供は男女2人、趣味は音楽鑑賞。90年代洋楽（Oasis等）が好きでよく聴いている。

渡久山酒造 おすすめの銘柄！

実りのイメージの「豊年」と、海のイメージの「ゆら」。対照的な二つの銘柄がおすすめです！

豊年

研悟さんのおじいさまが名付け親。農業に携わっていたことから「豊年」と、豊かな実りを祈る名前がついたそう。豊年でオトーリを回す時は、反時計回りにすると豊漁も両方、祈願出来るかも!?

ゆら

研悟さんが作ったお酒。宮古島の海が大好きな奥様が、ゆらゆらと光る水面、海での時間をイメージして「ゆら」と名付けたそう。飲みやすいため観光客にも人気。

お父さんの代から使っている、泡盛のでき具合を蒸留テストするフラスコ。

工場の天井には、泡盛に使われている黒こうじ菌が住み着いて「まっくろくろすけ」のよう。天井から、代々の酒造りを見守ってくれています。

昔からビンの買い取りを行なっており、地元の方がよく持ってきてくれる。資源の循環を感じる風習です。内地に届いた酒ビンが、どこかのお祝いでオトーリに使われたビンかもしれない‥と思うとロマンが溢れますね！

急募！「シマ酒文化の継承者」

宮古島 泡盛まつり in 島の駅みやこ

11/11（土）→11/12（日）
13時～　テラス席にて入場無料！

渡久山酒造「豊年」も試飲出来ます！

泡盛の試飲&即売会
両日13時～　飲み放題は両日15時～　※有料（100円）

11月11日（土）17時～
▼午後5時スタート！
オトーリ口上（こうじょう）コンテスト　出場者募集！

両日 15時～
泡盛の銘柄を当てよう！
利き酒コーナー

今が旬！

形がおもしろい！台風シーズンの貴重野菜！

シカクマメ（うりずん豆）

米田 隆己
秋田県出身。元JA職員。長年営農指導や食育活動などに携わってきた。

熱帯アジアが原産地なようで、**シカクマメとは、完熟したサヤの形が四角の形をしていることから**名づけられました。**新緑の色に似ていることから「うりずん豆」**とも呼ばれます。「うりずん」とは、沖縄の言葉で新緑の季節の事をさします。

沖縄県で品種育成された品種名です。そのため、この名前でも流通しています。

虫に強く、台風にも強いため、沖縄の夏場野菜の少ない時期の貴重な緑の食材です。

若サヤの栄養成分は、サヤインゲン同様ですが、**ビタミンA、B1**がサヤインゲンに比べてやや多いようです。

また、変わった形をしているので、料理の添えものとして今後、需要は伸びてくると思います。

★旬の時期★　7月～11月、2月頃
（今年は大型の台風被害で、これから収穫再開となります）

★選ぶポイント★

未熟の若サヤを収穫。（完熟に向かいサヤが固くなり、サヤインゲン同様にスジが出てきます）サヤの周囲に4つの翼をもちます。翼が柔らかく新鮮な物を選びます。（天ぷらにしたときサクサクと独特の食感を楽しめるため）

★おすすめの食べ方・レシピ★

12年ぐらい前に試しに「栽培してみては？」というすすめから栽培を継続している**下地地区　仲里浩佑さん（90歳）**にお話を伺いました。このお歳で背筋がピンとしており、今も現役で耕運機作業を始めとする、農作業を奥様と楽しんでいます。

一般的な食べ方の定番は、天ぷらですが…
一番のおすすめは、らっきょう酢を使った漬物！

シカクマメの漬物

作り方

❶シカクマメのガクの部分を折って、スジ（2本）をとり、食べやすいサイズに3～5等分します。
❷10分程ゆがきます。水気をとり、さます。
❸らっきょう酢にそのまま入れます。
すると、翌日から食べられます。
冷蔵保管すれば、長期保存も可能。
（大ビンで作りますが、更に小さいビンに小分けして置くと取り扱いが便利）

その他、ゆがいたシカクマメにかつお節と醤油（ポン酢も可）をかけると和風に。ゆがいてからサラダに。（ゆがくとキレイな緑になります）軽くゆがいて、ベーコンで巻いて焼いても◎！ゆがいたシカクマメとチーズの卵巻きも美味しい！

島の駅みやこスタッフの 食べてみるべきっ!!

パラダイスファーム
みやコッコ牧場 雪塩仕込ピリ辛みそ

宮古みそと雪塩をじっくり煮込んで作られた油みそは、たたききゅうりや、野菜スティック、焼きおにぎりにぴったり。様々な料理のアレンジに使えます。島唐辛子の辛さがやみつきになって、ごはんもお酒も進みます！

200g　496円（税込）

ピリ辛のほかに、カツオ、ピーナッツもあります！

大城 舞衣子（島の駅みやこ歴3ヶ月）

出身地：沖縄本島　**好きな食べ物：**お寿司、サラダ、坦々麺
ひとこと：まだまだ慣れないことも多いですが、1人でも多くのお客様に宮古島カレーを食べて頂けるよう、笑顔で頑張ります！島の駅には明るく優しいスタッフ、お客様が集まっているので、人とのふれあいも楽しめますよ。

ゴーヤーの味噌炒めにも！　ピリ辛な卵かけごはんは朝食に　めんつゆと混ぜてドレッシング風にしても◎！