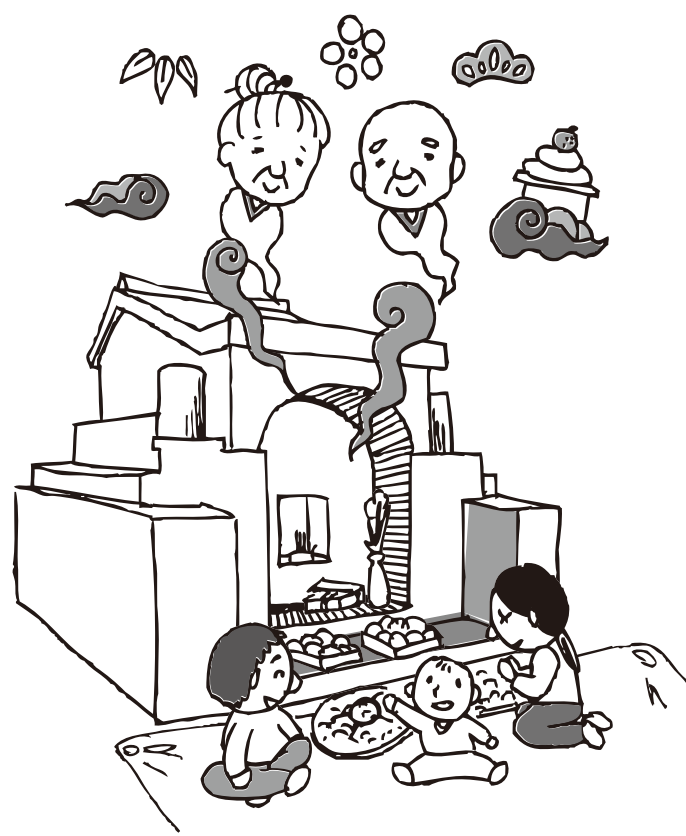




参考資料:沖縄暮らしのしきたり読本(御願・行事編)／双葉社

十六日祭に 忘れてはいけないものチェックリスト

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| ☐ お供えのお重 | ☐ お供え(お餅やお菓子) |
| ☐ お線香 | ☐ 果物 |
| ☐ ウチカビ | ☐ お花(菊など) |
| ☐ お酒 | |

あの世のお正月

【ジュウルクニチー】

十六日

今年は3月3日(土)

● 今年3月3日がジュウルクニチーに当たります。
この日はお墓に親族が大集合！
● どうして旧暦の1月16日に行うの？
「神様」と人間が一緒に祝う神聖な期間(旧暦1月1日～15日まで)が
終わり、16日から墓参りなどの仏事が許される事から来ているそう。
● 仏事が許される初日、つまり旧暦の1月16日は
「あの世の正月」と言われています。(※諸説あり)
● 宮古島では沖縄のような清明祭がないので、盛大な行事となっています。
● ご先祖さまも親族も揃ってお祝い、
仏事用のごちそうを供え、あの世のお金である
ウチカビを焼いて先祖供養をした後、皆でごちそうを頂きます。
● お墓の前でワイワイ、ガヤガヤ。
見、失礼では!?と思われるかもしれませんが、
これは昔から続いている。
● ご先祖様と一緒に正月を祝う「お祝い」なのです。
盆や正月に帰省できなくても、
この日は必ず帰省する!という方も少なくありません。

旧十六日祭オードブル・お重

※写真は「がんずーオードブル(約5〜7人分)」です。
※オードブルの内容は季節によって変わる場合があります。



やーでいオードブル (約3〜4人分) 3,000円(税込)
がんずーオードブル (約5〜7人分) 5,000円(税込)



お供え用お重 (7品) 3,000円(税込)
(9品) 5,000円(税込)

◆◆ ご予約は前日の昼12時まで!! TEL 79-5151 ◆◆

島の駅直売所にてお供えセット(うち紙など)もご用意しております!
旧十六日祭の準備はぜひ島の駅みやこで!



島の駅新聞

2018
3月号
発行・島の駅
みやこ

トピックス

- あの世のお正月十六日
- 宮古島のものづくり力
- 今が旬!
- 食べてみるべき!
- 島の駅イベント情報

さたぱんびん
ご予約承ります
TEL 79-5151
前日昼12時迄にご予約下さい

50個 950円
100個 1,800円



1月に行なわれたイベント

宮古島ナイト

那覇市で宮古島のPRにいった1月19日・20日の2日間、『宮古島の食と酒と唄に酔う』をテーマに桜坂市場店と琉球屋台村で行なわれました。屋台村では宮古島の食材を使った「おつまみ選手権」があり「シブイと宮古みそのあんかけ」が優勝!宮古民謡のライブ&下地勇さんの生ライブに大盛り上がりでした〜♪



合格祝オードブル

やーでいオードブル (約3〜4人分)

3,000円(税込)

がんずーオードブル (約5〜7人分)

5,000円(税込)

合格祝オードブルは発表当日14・15各日の昼12時迄
TEL 79-5151まで お受け取りは、16時以降となります。※数に限りがあります。

合格祝いのお返しに 島の駅みやこ商品券

20枚ご購入
頂く毎に

商品券 ¥500

見本
商品券 ¥500

1枚プレゼント

5% OFF

封筒へのお名入れできます

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	島のカフェ	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

宮古島のモノが全部そろってるよ!

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
桜坂市場店

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。沖縄本島にない宮古島の商品が購入できます。

私達と一緒に楽しくお仕事をしませんか??

沖縄大好き、島はもっと大好きな方、大募集!!未経験者もOK!
まずは気軽にお問い合わせください。

島の駅・特産品販売スタッフ(正社員)

- 【仕事内容】店頭接客／イベント企画・運営
【給与】正社員／月給152,000円〜 ※試用期間3ヶ月・交通費支給有
【勤務地】島の駅みやこ(平良字久貝)
【時間】①早番 8:30~17:00 ②遅番 12:00~20:30
休日・月8日/シフト制/1日7.5H
【待遇】社保完備・通勤手当・昇給年1回・賞与年2回、誕生日手当、社内制度の充実

【応募方法】事前の電話連絡のうえ、
応募書類を下記住所へ郵送して下さい。
書類選考のうえ、ご連絡いたします。



株式会社 パラダイスプラン

未経験者
歓迎
(パート可:
時間応相談)

菓子製造スタッフ募集

【仕事内容】雪塩を使ったスイーツ製造、箱詰め
【給与】月給136,000円〜 ※試用期間3ヶ月有
【勤務地】工場(上野の元・蝶々園)
【時間】7:00~19:30(シフト制)1日7.5H
休日・月8日(基本日曜日休み)
【待遇】社保完備・通勤手当・昇給年1回・賞与年2回、
誕生日手当・正社員登用制度有、社内制度の充実

〒906-0015 沖縄県宮古島市平良字久貝870-1
管理本部総務人事課まで (TEL) 0980-73-4140
URL: <http://www.paradise-plan.co.jp/>



農業生産法人(株)あしたの農業 代表 岡田雄二さん(平良地区)
主な農産物: ショウガ、トマト、かぼちゃ、葉野菜
今まで誰もやらなかったことにこだわり続けたい
「あしたの農業」を作りましたというコンセプトと、農業分野の機械化は特に遅れているからこそ、できるだけ省力化農業をめざしてこの会社を作りました。

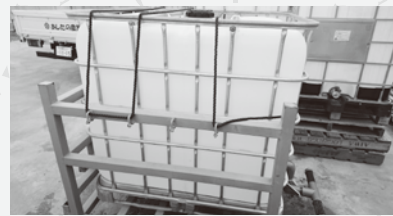


カンタン♪手間ナシ♪そのままポン!

サラダパクチャー



散水機(ホースが伸びる)



散水機(車で牽引する)
使捨てのかんすいチューブを使わずに水をまける
※機械動画に關心のある方は、あしたの農業フェイスブックでも動画紹介しています。

岡田さんは、宮古島でマンゴー栽培がたくて来島。現在は、かぼちゃ300t程度の取り扱いと葉野菜の生産販売を行っています。
「たいがい失敗が多いですがね笑」
と大きな夢と日々の挑戦を気負うことなく、淡々と話して下さいました。
パクチャーは、パクチャー専門レストランも出来るほど、人気急増中の葉野菜。
「言ってもパクチャーといっても300種類もあるそうで、あしたの農業ではヨーロッパ系のサラダパクチャーに取り組んでいます。
また、省力化農業を目指している岡田さんは、「出来るだけロボット化したい。新しいものを導入し、人間にしか出来ないところとすみ分けたい」GPS

おいしい食べ方
あしたの農業のサラダパクチャーは、切る・ちぎる手間いらず!捨てるところもなし!洗ってそのまま水を切って盛り付けるだけ。サラダのトッピング、丼ものの上など日本の三つ葉のような使い方も。スープなどにも。入れるだけでエスニック風になります。

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。



余ってしまつたら乾燥しないように濡れたキッチンペーパーで包み、タッパーに入れて冷蔵庫へ。徐々に香りが弱くなるので、早いうちにお召し上がりください。

旬の時期 3〜6月頃



商品の付いているシールは、ショウガを広めた大航海時代のヴァスコ・ダ・ガマ。

の精度向上に伴うGPSを活用したトラクター作業も将来の夢の一つだと語っています。
堆肥、播種、かん水チューブを使わない散水方法、防除散布、刈り取り、選別まで、すべての工程に機械が何から関わっています。
今後、農業の高齢化が進んでいく中「あしたの農業の省力化は、注目したい実例の数々です。
宮古島で誰も作ったことがない作物。誰もが思いつかなかった商品。次々と変化していく様が面白い、あしたの農業に今後も期待せずにいられません。

食べてみるべき!!

島の駅みやこスタッフの

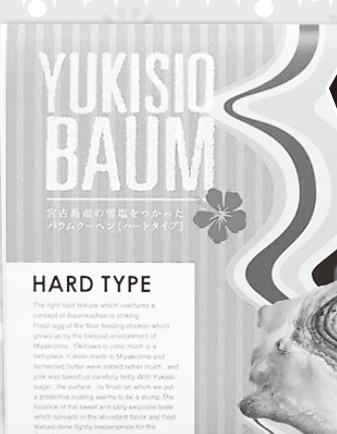
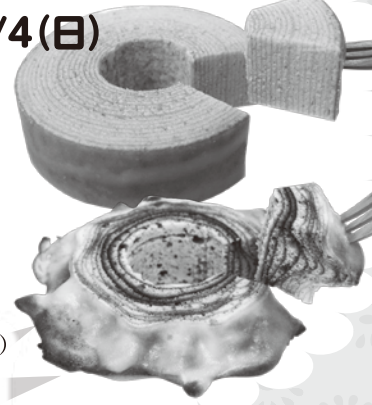


バウムクーヘンまつり

期間 3/2(金)〜3/4(日)

島の駅みやこ本店にて開催

通常価格 1,350円(税込)
ばうむ 860円(税込)



(株)パラダイスプラン バウム工房
雪塩バウムクーヘン(ハードタイプ)
1,350円(税込)

バウムももとは美味しいと思います。特に雪塩をバターを加え、コクが出ていて、普通のバウムより美味しいです。甘くてしょっぱい絶妙な味です。

こし しい
黄 芷 穎 (島の駅歴:10ヶ月・桜坂市場店)
出身地: 香港
好きな食べ物: Coco壺のカレーライス
ひとこと: 沖縄の発展に貢献するため、この会社に入社しました。自分の事を信じて無限の可能性を挑戦し続けます。

宮古島のもろへんりゃー!

とにかくカツオにこだわりたい!

浜口水産

今日も元気に島の駅まで
ご夫婦で納品に来て下さった
浜口水産の社長、濱口美由紀さんと
ご主人の博至さん。
取材をさせて頂きたいと依頼した所、
魚の水揚げがあるとの事で、
初の水揚げ見学&工場見学させて頂きながら
インタビューしてきました!



に昔から住んでる人に聞くとみんな飲んでいたと言っていて、伊良部のソウルフードなんだよね。
だからやっぱりそれを伝えていきたいなと思って作りました。無添加で、素材の味そのままでシンプルイズベスト!
お薦めの食べ方を教えてください。

●とびだ(削り節)
とびだいは7kgを超える大物のカツオの事。味も風味も絶品なだけでなく、やっぱり炊き立てのごはんと一緒に醤油をかけて食べるのが一番オススメ!

●鰹ちゅう汁
お湯を注いで飲むのも美味しいんだけど、ウエイパー(中華調味料)と混ぜて「味噌ラーメン風」にすると凄く美味しいの!ぜひ試してみてください!

今は、新商品の開発をしていて、近々発売予定してるのと、まるで「とびだ」のように活きが良く溢れんばかりのパワーで意気込む美由紀さん。
最後に中落ちを御馳走して頂いたのですが、この美味しさがパワーの源なんだなと実感!これからは全国に宮古島のカツオの美味しさを届けて欲しいと思います。

良部島出身の方が同席していて、「カツオなら伊良部島が本場だよ!」と誘われたのがきっかけ。
その後、伊良部のカツオを食べてコレだ!と確信して。そして平成27年1月30日の伊良部大橋開通とともに伊良部島に移住して、その年の6月3日に浜口水産を私(濱口美由紀)の名前で始めて、今に至ります。
現在販売されている商品は、全てカツオの加工品ですよ。
全国色んな所でカツオは食べた事があったんだけど、やっぱり宮古のカツオは全然違う。
だからとにかくカツオにこだわりたいと思って。鰹ちゅう汁なんかは伊良部



―兵庫県で浜口水産を経営していたそうですが:
神戸市場で夫(濱口博至さん)が浜口水産を営んでいて、当時は仲買人をしていたの。
―なぜ宮古島へ?
まだ宮古に移住する5年程前に、旅行で石垣島に行つて、居酒屋でカツオの刺身を食べたんだけど:その時食べたカツオの味が衝撃的だったの!
丁度その場に伊

良部島出身の方が同席していて、「カツオなら伊良部島が本場だよ!」と誘われたのがきっかけ。
その後、伊良部のカツオを食べてコレだ!と確信して。そして平成27年1月30日の伊良部大橋開通とともに伊良部島に移住して、その年の6月3日に浜口水産を私(濱口美由紀)の名前で始めて、今に至ります。
現在販売されている商品は、全てカツオの加工品ですよ。
全国色んな所でカツオは食べた事があったんだけど、やっぱり宮古のカツオは全然違う。
だからとにかくカツオにこだわりたいと思って。鰹ちゅう汁なんかは伊良部

