

本しの暮らしの田舎

特集1

本格的ブーム到来!

島に移住。

屋久島／宮古島／田代島

特集2

とびつかりのおいしさを求めて

”極上の

田舎食“探訪

11

November

夢を実現! 自分のお店を
田舎で開業
伊豆

田舎見てある記

+

全国田舎物件
一挙公開

島に移住。

宮古島の誘惑





右／来間島は日本一長い農道橋、来間大橋で宮古島と結ばれている。
 上／砂山ビーチで愛犬の散歩が小原さん母娘の日課。
 下／八重干瀬シュノーケリングツアーが出航。

沖縄本島からさらに南西へ約三〇〇km。

そこには、宮古島を中心に、池間島や来間島など
 大小八つの島々からなる宮古諸島が点在。

サンゴ礁の海は沖縄県内でも屈指の透明度を誇る。

沖縄本島や、石垣島を中心とする八重山諸島とは

また違った独自の文化圏で、

人情厚い情熱的な気質が宮古の特徴。

「沖縄」をひとくくりにするのではなく、

近ごろは宮古ならではの

暮らしに惹かれる移住者が増えている。

親子三世代が順を追って

次々と島に移り住んだ家族と

すべてが手づくりのカフェを来間島に建てた夫婦

の二例を紹介。



「マーレクルーズ」を運営する船長の棚原幸人さん。



海を知り尽くしたクルーザーのスタッフとは、いつも海の話で盛り上がる。



小原千嘉子さんの数ある仕事場のひとつ、クルーザー「スブラッシュ2号」の前で。市が主催するサンゴ礁ガイドの講習会にも積極的に参加している。

親子三世代が宮古島へ。
最初に切り開いたのは……

本日、波穏やかな晴天、シュノーケリング日和——。小原千嘉子さん(43歳)は宮古島の平良港に停泊するシュノーケリングツアーのクルーザーの前で、胸躍らせて乗り込んでくるお客さんを日に焼けた笑顔で出迎えていた。「宮古の海はサンゴの種類がほんとに豊富なんですよ」。オーストラリアでダイビングの仕事の経験もあり、世界各地の海を知っている千嘉子さんは、宮古の海の豊かさを身をもって実感していた。

千嘉子さんはシュノーケリングツアーのスタッフとして海の楽しさをお客さんに伝える一方、サンセットクルーズではお手製の料理でもてなし、夕暮れどきの特別な時間を演出している。もともと千嘉子さんの本業は料理。料理と大好きな海を絡めたスタイルで何かできないかと、クルーザーの船長、棚原幸人さんに提案したのがサンセットクルーズの始まりだった。

「私がワイン好きということもあって、この気候に合ったワインと料理を、海を見ながら味わってほしいと思ったんです」

千嘉子さんは六年前に東京から宮古島に住まいを移し、一昨年ま



宮古島の北に位置する池間島の沖合いに、日本最大級のサンゴ礁といわれる八重干瀬が広がる。シュノーケリングツアーは大人気。



広々としたクルーザー船内。マーレクルーズ ☎0980-73-5000



サンセットクルーズは女性客に評判。千嘉子さんの料理が並ぶ。



近海マグロの香草マリネなど、千嘉子さんの料理で夕日に乾杯。

でレストランを開業していた。島の食材を使い、今までにない調理法で食材の新しい味を引き出した料理は、当時大評判だった。サンセットクルーズで提供する料理もその流れを汲み、オリジナリティにあふれる。宮古そばを使ったエスニック風パスタや伊良部島産カツオの塩辛とジャガイモのカナッペなど、ひと工夫加えた料理が船上のテーブルに並ぶ。「観光客だけでなく、宮古の人にこそ、『サンセットクルーズ』という海の遊び方があることを知ってほしかったんです」。そんな思いが伝わったのか、島の人が家族連れでクルーズに参加してくれることもしばしば。口コミで広がっているという。

千嘉子さんは料理教室やパーティー料理のケータリングなど、料理を通じた活動も積極的に展開している。またエジプト発祥のミックスパイスのデユカに宮古島産のウコンや島唐辛子を混ぜ合わせ、「琉球デユカ」と銘打ったスパイスの売り出しも始めたところだ。

アイデア豊富な千嘉子さんは、次々とさわやかな新風を島に巻き起こしている。



「宮古の人は自然体」と語る猪須博子さん。



デイサービスから猪須久江さんが帰ってきた。



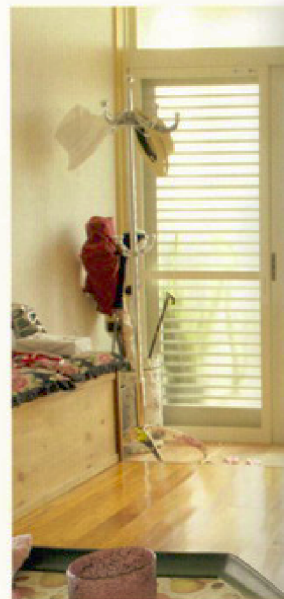
ビーチからすぐに浴室へ。扉は外へも直結。



玄関を入ると、すぐにくつろぎの空間。お客さんの多さを物語る。



ガーデンパーティーを開こうと庭は大きく取った。奥にはサトウキビ畑が広がっている。



隣家は知人宅なので高い壁は取り払い、そのぶん、敷地が広く見えるようになった。



センスあふれる開放的なリビング。

母親へ、祖母へ、 次々に伝播

そもそも千嘉子さんが宮古島に移り住むことになったきっかけは、トライアスロンだった。

日本で最も人気があるトライアスロン大会が開催される宮古島は、アスリートにとって憧れの地。千嘉子さんも元夫もトライアスロンをやっていたこともあって、夫婦は新天地に宮古島を選んだ。

トライアスロン大会の応援のため、千嘉子さんのお母さんである猪須博子さん(65歳)が、当時しばしば東京から遊びに来ていた。それが今や博子さんも宮古島の住人。四年目を数えるに至った。

さらに博子さんは、故郷の長崎佐世保で糖尿病を患い入院していたお母さんの猪須久江さん(87歳)を宮古島へ呼んだ。

「佐世保の病院で、一人にしておくのが不安だったんです。東京と一緒に住もうと話を持ちかけたときは佐世保の友達と離れたくないからと断られたのですが、今回はとにかく説得しました」

先祖を敬い、お年寄りを大切に

する宮古島であれば、久江さんと過ごす場所としてびったりなのではないかと、博子さんは確信していた。

宮古島に来た当初は沈みがちだった久江さんも、近ごろはデイサービスで知り合った仲間たちと遊ぶのが楽しくて仕方がないのだそう。宮古の方言がわからないとはいえ、女性が集まればおしゃべりに花が咲くのはどこでも同じだ。博子さんの選択に、間違いはなかった。

「おばあちゃんがいるので、私に對しても島での信用度がずいぶん違うようですね」

このほど、博子さんは砂山ビーチのそばに久江さんと暮らす新居を建てた。沖縄独特のコンクリート建築で、全室バリアフリー。リビングルームや庭を広く取り、お客さんとの交流が楽しめるつくりだ。庭の木は近所の人々が植えてくれたもので、ご近所さん自らが毎朝、庭木に水をあげてくれているのだという。

宮古島の大地に根差した一軒家をベースに、博子さんと久江さんの次なるステージが始まった。

料理人としてお互いに切磋琢磨する間柄。



「琉球デュカ」はパンとオリーブオイルで。



店ではいつも割烹着。きりと引き締まるという。



落ち着いた和風の店構えは宮古島では珍しい。夫婦揃って訪れるお客さんも多い。しんじゅく33 ☎0980-75-4400 18:30～23:30営業、月曜休

料理が取り持つ 島暮らしの輪

博子さんは宮古島の繁華街で「しんじゅく33」という小料理屋を開いている。一品一品に心が行き届き、よそでは味わえないいい味付けの料理は、まるで博子さん自身のようにやさしい味がある。一度聞いたら忘れない店名は「新宿歌舞伎町で約二十年、パブスナックを経営してきた三月三日生まれ」の博子さん」ということらしい。常連客の口コミのおかげで、島では知る人ぞ知る粋な店として定着している。

博子さんは佐世保の割烹旅館の娘として生まれ、佐賀の温泉旅館に二十歳で嫁ぎ、若女将として奔走したころもあった。歌舞伎町のママとしていろいろな人生を見聞したころもあった。年月を経て、今は島の人に助けられながら、島暮らしを満喫しているという。

千嘉子さんも「宮古での暮らしも落ち着き、今が一番楽しいですね。母は来た当初からすぐに楽しんでいうんですけど」と笑った。

料理という好きな分野を仕事にしているのは、博子さんも千嘉子さんも同じこと。母と娘は料理でお客さんをもてなす喜びをこの島で噛み締めている。



お客さんに楽しんでもらおうと、マンゴシャーベット500円など、メニューに宮古の言葉を織り交ぜている。Pani Pani ☎0980-76-2165

前浜ビーチから来間島を望む。太陽光を浴びて、刻一刻と海の色が変化していく。



あくまでも自然が主役。風雨が強い日は営業できない。晴れた日はまさに天の恵み。

店主とお客さんの笑顔が集う

宮古島南西部と橋で結ばれた来間島。人口約百六十人の小さな島に、ひととき目立つおしゃれなカフェ「パニパニ」がある。関口正明さん(54歳)と久美子さんが、基礎工事からすべて、夫婦二人でつくりあげた、作品のような店だ。

来間島の真っ白な砂が敷き詰められ、亜熱帯の植物がところ狭しと茂っている。植物の間をすり抜けるように、オープンエアの店内には南国の風とBGMのレゲエのリズムが吹き抜けていく。店の奥には白壁の住居が建つ。

宮古に来て八年になる関口さん夫妻。当初は家を自分でつくるつもりなどなかったというが、一面バナナ畑だったこの土地を紹介されたとき、正明さんの中にイメージがどんどん膨れ上がり、じつくりと手づくりで仕上げることに決めた。これまでは接客業に縁のなかったという正明さんだが、お客さんと対面する喜びを日々感じ、満面の笑顔が花開いていた。

文・西野美和子 写真・富山義則