

ふわーまあーに伝えたい有用植物

～八重山の在来野菜～

沖縄県は日本で唯一の亜熱帯地域で、年間を通して温暖な気象条件に恵まれています。しかし、夏季に常襲する台風と干ばつ等の過酷な自然環境により農作物が大きな被害を受けることもあり、その状況の悲惨さを八重山では「ソテツ地獄」と呼ばれ今でも伝えられています。

このような厳しい自然条件に対して、昔の人々は自然に自生する植物をアクや毒を取り除き、食

べられるように工夫し、在来野菜を利用した料理は日常食、行事食、として受け継がれ、八重山地域独特の食文化を育んできました。

在来種は、伝承され現在も広く利用されているもの、減少し確認のできなかったものなどがありますが、おおむね50年以上を経過しても地域に伝わっている在来食材60種を「八重山の健康食材」～ふわーまあーに伝えたい有用植物～として収録しました。

この収録では、八重山の方言名、地域での食べ方、栽培、採取の時期等を中心にまとめてあります。

尚、各食材の調理例は出来るだけ簡素な調理とし、食材の特性が生かせるように配慮しました。

これを機会に、地域の食材にも目を向け、八重山の豊かな食文化、伝統行事にも積極的に取り組んでほしいと思います。



長命草(ポタンポウフウ)



ソガナ(ホソバワダン)

「お魚・天ぷら食べに来ませんか？」

八重山漁協婦人部 お魚屋さんマップ作成

八重山漁協婦人部のメンバーが経営する鮮魚店、28店舗を紹介した「お魚屋さんマップ」を平成14年3月に作成しました。

漁業と鮮魚店、夫と妻が連携した石垣島の特徴ある、女性起業家の鮮魚店を売り込み、新鮮な魚やアチコーコー天ぷら、かまぼこなど、各店の目玉商品をPRすることを目的に、漁食の消費拡大と経営向上を目指し、何度も検討を重ねて作成しました。

マップの内容は、市街地の地図に28の鮮魚店の位置を記し、裏面には各店舗の店名や住所、PR文などが、写真を添えて紹介されています。

このマップは市民や観光客に好評で、遠くは北海道からの問い合わせもありました。

今後は、各店舗のマップの効果を調査することで、宣伝効果や新たな鮮魚店PRの取り組みについて検討していく予定です。



※マップについての問い合わせは八重山漁業協同組合、または八重山農業改良普及センターまで