

集まれ！広がれ！八重山の健康保養食材

「集まれ！広がれ！八重山の健康保養食材」のキャッチフレーズで、平成14年度健康保養食材・メニュー開発促進事業を実施しました。八重山地域の特色ある地域食材や、地域に伝わる伝統料理等の掘り起こしと、レシピの収集をしました。地域食材利用レシピはホテル等の観光・リゾート産業に広く紹介し、地域食文化の普及と、健康保養観光の魅力を高めるとともに、地域農林水産物の需用の拡大を図ることを目的としています。

八重山地域の特色ある食材を活用した郷土料理・加工品等を展示し、県外からの観光客を対象に試食・意向調査の実施と、また沖縄県調理師会八重山支部（支部長大島朝伸）の協力を得て10人の調理師による新メニューの提案による試食・意向調査を実施しました。オオタニワタリやアダンの新芽の料理、ジーマーミ豆腐、長命草そば等の郷土料理や、セイカ、モズク、パイン、石垣牛等を使っての新メニュー等めずらしい食材に興味を示し、200人余観光客が試食をしました。

地域食材利用メニュー試食会(公設市場)



試食をした観光客の皆さんからは、「八重山は食材が豊富であり、野菜料理も多く健康によさそう・・・」、「食材を入手したい」、「料理レシピがほしい」「観光客相手の料理体験や、農業体験ツアーの企画があればいい・・・」等たくさんの意見が聞け八重山地域の食材メニューに関心を寄せていました。地域農林水産物活用セミナーにおいては西大八重子先生の「八重山の食材や料理の特性と健康について」講演会を開催し、地域食材の重要性を確認することができました。これを機会に八重山の地域食材の活用、島々に伝わる農産物や郷土料理の掘り起こし等の活動の広がりと共に、今後ゴーヤーに続く認知度の高い品目の誕生を目標に、八重山の地域食材の活用、需要拡大を期待します。

及センター



農林水産物活用セミナー
(ホテル日館)



やいまの味づくり講座

八重山で育ったハーブを使った料理講習会
講師 高西洋子氏(中央)



地域の農林水産物を見直し、加工品開発等の「食」を通じた地域おこしに参画する女性起業者を対象に経営、加工、流通についての能力向上対策のため実施しました。講座の内容は①開講・有機JASと改正JAS法②パソコンを活用した経営管理③ITを活用した地域農産物の販売④八重山の健康保養食材⑤販売促進・閉講式の全5回講座です。起業活動をさらに発展させるための知識と技術の向上が図られ、受講者相互の交流を通して、起業活動に弾みが出ました。

新しい料理法について
興味津々の参加者

