

## おいしいものいっぱい 久米島の味

旅の楽しみのひとつは、地元的美味をいただくこと。海洋深層水で育てた久米島の海ぶどうは大型で、その歯ごたえは快感。泡盛のつまみにもぴったりだ。沖縄ではクルマエビの養殖も盛んだが、最も古くから行っているのが久米島で、クルマエビの刺身や塩焼きなども、島自慢の味！ イーフビーチ沿いの居酒屋や食堂はお座敷があるお店が多く、子連れでも気軽にに行ける。

### ●南島食堂

海ぶどう、クルマエビの塩焼きなど久米島の海の幸をはじめ、沖縄料理や居酒屋メニューが充実。子どもの好きな焼き鳥やポテトフライもある。  
☎098-985-8801  
※17時30分～24時 休木曜

### ●本心堂

海鮮料理と沖縄料理の店。具にマグロ、エビ、アボカドを巻き込んだレインボーロールや海鮮石焼きタコライスなどが人気。  
☎098-985-7178  
※18～深夜1時(ラストオーダー24時) 休火曜

### ●NANBIKA

昨年オープンしたアットホームな食事処。魚マヌス煮(塩煮)やガザミ定食がおすすめ。  
☎098-985-8191  
※18時～(ラストオーダー23時) 休日曜

### ●洋食亭

ハンバーグ定食や白身魚フライなど、お母さんの手作りの味が人気。普通の家庭料理が食べたくなったら。  
☎098-985-7789  
※18～23時  
(ラストオーダー21時30分)  
休日曜

### ●おやつ村

☎098-985-8115  
黒糖作りの見学を希望する場合は、事前に問い合わせを。

ばつもなくて、サトウキビが豊作でした。だから特別いい黒糖ができるんです」  
黒糖の味にそんな違いがあるなんて知らなかった。聞けば、年による違いもあるし、畑ひとつ違ってサトウキビの出来が違って、黒糖の味・質にも差が出てくるのだとか。素材が命なのだ。久米島の太陽と水と風が生み出した、収穫したばかりのサトウキビ。  
「ねえ、このクロサトウ、かってかえろよ」  
そうしよう。豊作年の黒糖をお土産にして、一緒に久米島のことを思い出そうね。



## プールサイドでバーベキュー

イーフビーチへ歩いてすぐの「リゾートホテル久米アイランド」のフレンドリーなスタッフが、さまざまなオプションルーツアーやマリナクティビティをアレンジしてくれる。

食事におすすめなのが、プールサイドでのバーベキュー。Cコース(大人5,775円/税・サービス料込み)なら、リブローズや地鶏、イセエビ、近海魚切り身などに、沖縄そば、ラ

イス、フルーツまでついた豪華版だ。家族でワイワイ食べれば、旅の思い出になること間違いなし。メニューの内容によってAコース3,465円とBコース4,620円、キッズコース1,733円(5～11歳)がある。テーブル数に限りがあるので要予約。

●リゾートホテル久米アイランド  
☎098-985-8001  
<http://www.kumeisland.com/>

「南島食堂」で  
いたいた海ぶどう  
(525円)とクルマ  
エビの塩焼き  
(714円)。どちら  
も久米島にまたる  
食べたい海の幸だ。

