



島人と語らいながら 海の恵みをいただく

NANBIKA 南美花

飲食店が集中するイフビーチ周辺に、昨年4月オープンした「南美花」は、海の幸を中心とした島料理に舌鼓が打てる味処。おすすめは、旬の魚を丸ごと一尾使うマース煮(塩煮)定食1000円〜や、濃厚なスープが持ち味のガザミ汁800円〜など。もてなし上手のオーナー夫婦と腕のよい料理長とのチームワークも抜群。アットホームな雰囲気の中、旅人がいつしか常連さんたちの話の輪に溶け込んでいることも、少なくないという。

☎098-985-8191
🕒18:00〜23:00 📅 日曜

天然の水槽には 熱帯魚がいっぱい!

熱帯魚の家

ドライブの途中、「熱帯魚の家」という案内板を見つけ、車を走らせること約15分。たどり着いた海岸で潮だまりをのぞくと、カラフルな魚がたくさん泳いでいる。「熱帯魚の家」とはこの天然の水槽のことだったのだ。陸にいながらして、スズメダイやチョウチョウウオの仲間を観察できる穴場だが、尖ったサンゴで足をケガしやすいので、マリンシューズかスニーカーをはいて行こう。



毎年4から5月にかけて、海浜ではテッポウユリが咲き乱れる。テッポウユリは琉球列島の特産種



ミーフガーは、海と潮の浸食によって大きな裂け目ができた奇岩。この岩に向かって拝むと、子宝に恵まれるという伝説がある

久米島で楽しむ

外周道路を一周するだけなら小1時間。でも、道中は寄り道の誘惑がいっぱい!



「泡盛」の蔵元で 古酒のおみやげを

久米島の久米仙

「久米島の久米仙」といえば、押しも押されぬ、泡盛の全国ブランド。その蔵元を見学するのも、久米島ならではの貴重な体験の一つだ。圧巻は、工場の地下貯蔵庫にズラリと並んだ大がめ。この中で年を経るごとに、泡盛は熟成を増すのだ。試飲コーナーでいただいた18年古酒の、まろやかな味わいといったら! いろいろな古酒を飲み比べ、自分好みの泡盛をその場で購入もできる。

☎098-985-2276 🕒9:00〜11:30、13:00〜16:00 📅 月〜全曜(ただし、ショップは無休)
👁 見学無料 🌐 <http://www.k-kumesen.co.jp/>



深層水を利用した産業を 工場見学してみよう

久米島海洋深層水開発

海洋深層水を使った「球美(くみ)の水」は、久米島を代表する特産品。製造販売を手がける「久米島海洋深層水開発」では、工場に見学通路を設け、ミネラルウォーターと塩の製造ラインの一部を一般に公開している。もう一つ、この企業が取り組むユニークな事業が、深層水を利用した海ぶどう(沖縄料理に使われる海藻の一種)の養殖。水温の高い深層水でじっくりと育てると、質のよい海ぶどうができるのだとか。

◆海ぶどうの養殖施設見学(水産事業部)
☎098-985-7822 🕒8:00〜17:00(前日まで)
に要予約) 📅 無休 👁 見学無料
◆海洋深層水の工場見学(本社・工場)
☎098-985-5300
🕒8:30〜17:00(前日まで)
に要予約) 📅 日曜・祝祭日
👁 見学無料
🌐 <http://www.kumino-mizu.com/>

