



宮古諸島の、うたきを守りお祭りを行うという素晴らしい文化の後継者が減ってしまっているという現状を知り、何か力になれることはないだろうか？という思いからボランティア団体「宮古諸島つかさ応援プロジェクト」ができました。

宮古諸島の後継者不足の問題は、日本全国にも共通することでもあると思っています。メンバーは関東在住ですが、大好きな宮古諸島のために少しでも力になりたい、という思いで活動しています。東京でも何かできないだろうか？とメンバーとアイデアを出し合い活動しています。

「都内でもできること」として、毎年テーマを決めてイベントを行っています。一昨年までは、つかさ応援お茶会というセミナー形式のイベントで、宮古島から島出身の方に話を聞く企画をしておりました。

そして、去年は多くの人に立ち寄ってもらって宮古島の色々なことを紹介できたらいいね、という目的で宮古島カフェを企画しました。宮古島で常々感じていた、力強く生命力みなぎる宮古島の食材を味わってもらえるように、何回もの試食会を重ねオリジナルメニュー完成させました。初めての試みでしたが、皆様からの協力でレディフォーでクラウドファンディングが成功し、カフェの売上金でつかさに届けるお扇子を作ったり、ゆーくいでお菓子の奉納ができました。

前回のカフェでは大変ご好評いただき、今回はいつやるの？と多くの方から声をいただいたので、今年も宮古島カフェをやるんじゃないか、ということになり、GWIに表参道で1日限定オープンいたしました。

今年は去年のノウハウを活かしつつ、メニューも少し変えての挑戦でした。宮古島からも賛同してくれる多くの協力を得ることができ、多くの人と縁をつなぐことができました。

回を重ねる毎に、ご縁の輪が確実に広がっているという実感があります。

ご協力下さった方々、来店して下さいました方々、本当にありがとうございます。素晴らしいご縁に心から感謝しております。

沢山の方がこの機会を通して、宮古島を好きになって、宮古島に遊びに行ってくれたら幸いです。

宮古諸島つかさ応援プロジェクト：代表 橋本弥生

【寄付のお願い】

「つかさ応援プロジェクト」では宮古島の文化の継続を応援するための活動を様々な角度から行っております。皆様から頂く寄付は全てつかさの応援にのみ使用しております。

振込先名 ミヤコシヨウトツカサオウエンプロジェクト

郵貯から郵貯へのお振込 記号10110 記号48510411 銀行から郵貯へのお振込 店番018 普通 口座番号 4851041

【メニュー内容】

<お食事>

☆スパムアボカド丼
セット1000円

☆おつまみセット
500円

ゴーヤおひたし、ローゼルプレーン等

☆ホットドッグ500円

☆黒糖スコーン500円

<お飲み物>

ALL500円

☆アルコール

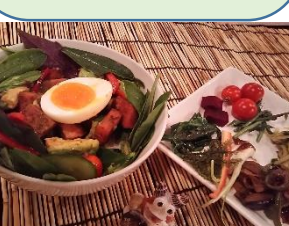
宮古島モヒート、マンゴーカクテル、アセロラ泡盛、泡盛黒糖割

(泡盛は伊良部島産宮の華又は菊の露)

☆ソフトドリンク(宮古島銘菓付き)

紅茶、コーヒー、ハーブティー(ローゼル)、炭酸水、アセロラ、マンゴーカクテル(ノンアルコール)

【OPEN】11:30-16:00(L.O.:15:30)



去年作成したつかさへ届けるお扇子も展示しました。

ご協力ありがとうございました！

宮古島の皆様からの協賛

- * 富士パン製菓様: 渦巻きラスク・久松五勇士
- * 仲宗根さま: 海ぶどう
- * 成毛さま: プチトマト
- * 浜川ひろみつ様: パイ等
- * 洲鎌さま: さーたーあんだぎー・野菜等
- * 猪子立子様: 野菜・果物・ローゼルティーと漬物・七福塩等々
- * 宮古島市役所様: パンフレット等



ご協賛頂いた新鮮で美味しいそんな宮古島のお野菜

パームクーヘンの様などとも美味しい宮古島の銘菓



宮古島カフェ:リーダー川島一浩さん

私達の大好きな宮古島を知ってもらうには、どうしたら良いのか？ みんなで考えたのが、カフェを開催することでした。去年、開催時は、全員カフェで仕事もしたこともなく、未経験ではありましたが、何度も試食会や現場での実食を実施し、無事に大盛況で終わることができました。第2回となる今回も、前回とは違うメニューの試食会などを実施したり1日だけの限定開催でしたが、少しでも宮古島の魅力を伝えることができたことを嬉しく思っています。嬉しいことに、年4回(春夏秋冬)でメニューを変えて開催してほしいというご依頼もありますが、完全ボランティア活動となっているため、年1回でも、私たちなりに宮古島の魅力を伝えることができればと思っていますので、応援のほどよろしくお願ひ致します。



宮古島カフェ～裏話あれこれ～

遊佐貴和子・・・ホットドッグ・スコーンのポイント

国産の小麦粉を使ったベーグルのようにモチモチした食感のパンに、ボリュームのあるソーセージをサンドしたホットドッグです。パン生地練りに練りこんである塩は、昨年のユークイで頂いた七福塩です。皆さんに福のお裾分けできればと作りました。ちなみにスコーンも七福塩入りです。



賀集知都さん・・・宮古島のお野菜を使った感想

宮古島から頂いたたくさんのお野菜(ゴーヤ、長生百薬、オオタニワタリ、宮古ぜんまい、島にんじん、ミニトマト、ヘチマ、アーサー、海ぶどう等々、約15種)をお出しさせて頂きました。宮古ぜんまいは、宮古島だけに生息する珍しいぜんまいです。通常のぜんまいよりアクが少ないので、さっと茹でてお浸しに。オオタニワタリは、胡麻がほのかに香る和え物に。皆さまに、宮古島の美味しいお野菜を味わって頂きたく、素材の味を活かしたメニューとしました。

奥田美保さん・・・ピクルス、ドリンクのポイント:

ゴーヤピクルスは宮古島から直接届いた新鮮なゴーヤの素材の味を皆さまに味わっていただきたく、さっぱりと仕上げってみました♪ドリンクは、お酒を飲む方には伊良部島特産の泡盛「宮の華」を色々な飲み方で楽しんでいただきたく、また、お酒を飲めない方にも宮古島気分を味わっていただきたく、それぞれ楽しめるアレンジメニューをみんなで考えてみました(*^^*)

成田高秀・・・お酒、飾りつけで気を遣った点
お酒の準備を担当しました。ネーミングがよかったのか、「宮古島モヒート」の注文が多く、反応も好評でした。次回はもっとネーミングを工夫して、本場宮古島での泡盛の飲み方をご紹介したいと考えています。来店してくれた友人の数も前回より増え、宮古島に行ってみたく思ってくれた人も増え、やって良かったと思っています。次回は、さらに経験を活かして、進化したカフェを展開します。

木村正美・・・おつまみレシピ

宮古島で採れた野菜を使い、野菜たっぷりのヘルシーな手作り創作お惣菜を中心に盛り付けました。中には、宮古島の野菜の味をそのまま味わっていただくために、あえて味付けをしないで、添えた島の野菜もあります。宮古島の大地で育った野菜の味を存分に楽しんでいただけたら、幸いです。

【ご案内】

宮古島カフェはご好評につき、定例化しようということになりました。次回も来年5月頃を予定しております。ドラゴン通信や、HP、ブログなどで随時お知らせしていきますので、どうぞお楽しみに！

HP: irabujima3.jimdo.com

BLOG: hatena.ne.jp/irabujima

【お問合せ】

Facebook https://www.facebook.com/irabujima3?ref=aymt_homepage_panel

メール irabujima3@gail.com

宮古島カフェ～参加者の声～

C様: スコーンめっちゃ美味しかった♡ありがとう～
T様: お疲れ様でした！宮古食材を使った何もかも美味しかったよ～ご馳走様でした
S様: 井、本当においしかったよ。そして皆さんに久しぶりにあえて楽しかった！ありがとうございました(^_^)
Y様: ほんとにおいしいね～！珍しいお野菜いっぱい食べれました。
K様: おいしかったー！レシピ教えてほしい・・・等々♡

