



県内ホテルでの地産地消 ～取り組み事例のご紹介～

ジ・ウザテラス ビーチクラブヴィラズ 沖縄県読谷村

地域の食材を取り入れたホテルのこだわりを、ホテル運営に携わる倉田美砂様にお話を伺いました。

県産食材（地産地消）に対する考え方、取り組みを始めたきっかけは何ですか？

読谷村が浜屋むら構想として宇座海岸周辺の観光交流機能の拡充を図ることを目的に農村と都市の交流を推進する計画を始めた際、マリナクティビティだけではなく新しい沖縄での過ごし方の提案を考えていた、ザ・テラスホテルズの思いが重なり、「自然との調和、自然への回帰」というコンセプトのもと2016年にジ・ウザテラスができました。

自家農園「OUR FARM」はホテルの特徴の一つでもあり、必要なものを必要な量栽培し「OUR FARM TO TABLE」としてホテルの食事だけではなく、エステ、装飾、クラフト体験など広くホテル内で使用しております。このOURは、ホテルに留まらず、読谷村、さらには沖縄県内の使用した食材を指し、ブランドロゴで利用者に地産地消を伝えております。

仕入れ方法について教えてください。

自家農園はあるものの、提供する全ての食材を賄うのは難しいため、契約農家や卸業者、JA直売所などを利用しています。メニューは、「読谷村で採れたもの」というストーリーを作りたく、なるべく自家農園や近くの農家さんなどと密なコミュニケーションをとり対応しています。どうしても手に入らない特殊なものは本土から取り寄せをして対応しております。

現在取り入れている（過去取り入れたことのある）県産食材はなんですか。

ほとんどの県産食材を使用しています。レストラン等で提供する食材の8割は県産食材を使用しており、野菜だけでなく、畜産・水産も県産食材にこだわって取り入れています。「ルレ・エ・シャトー」にも加盟しており、トレーサビリティなどの細かな基準をクリアした大東島の養殖ヒラメなども使用しています。

※ ルレ・エ・シャトー：世界各地にある580軒のユニークなホテルとレストランからなる協会。食とおもてなしにより、より良い世界を目指し、また2014年にユネスコに提出された協会のビジョンで地域の遺産と環境の保護にも同様に力を注いでいることが明示されている。





ジ・ウザテラス ビーチクラブヴィラズ

沖縄県読谷村

●自然農法の自家農園「OUR FARM」



レストラン、エステ、装飾など、ホテル内で使用したいものを無農薬にこだわり栽培しています。ハウス・露地どちらもあり、ハーブ類や食用花を始め、バナナ、アセロラ、アスパラガス、小麦等幅広くその時使いたい量を育てています。全て苗からではなく、種から育てており、わからないことは近隣の農家の方などに教えていただくなど、日々研究をしながら作っています。

※自家農園、レストランを含む館内施設のご利用は宿泊者限定とさせていただきます。



●「OUR FARM TO TABLE」

使用されるものには「OUR FARM TO TABLE」としてロゴを使用しながら地産地消を利用者へ伝えていきます。

「OUR」は、自家農園の意味だけではなく、読谷村、沖縄県でつくられた食材を指しています。

テーブルの一輪挿しに飾る農園で摘んだハーブ



●自家農園ツアー

ホテル宿泊者を対象とした自家農園ツアーも行っています。見るだけでなく実際にその場で食べていただく等、旅行者に地域固有の魅力を実感してもらえる付加価値向上の仕組みが作られています。



●世界海洋デーの特別メニュー

6月8日の「世界海洋デー」に合わせ、ファインダイニングでは期間限定の特別メニューを提供しています。このメニューは、ジ・ウザテラスが加盟する「ルレ・エ・シャトー」が提唱する海洋生物の多様性の保全に向けた取り組みに賛同したものです。絶滅危惧種レッドリストに記載されるすべての種を外した持続可能な漁獲を目指す食材を用いたメニューになっており、持続可能な魚介と、地元沖縄の食材、自家農園で育てた無農薬自然栽培の野菜やハーブ等を駆使した新たな料理を提供いたします。

大東島 養殖ヒラメを使用

