



県内ホテルでの地産地消 ～取り組み事例のご紹介～

EMウェルネス 暮らしの発酵ライフスタイルリゾート 沖縄県北中城村

EM、無添加、オーガニックにこだわり、利用者の心も身体も癒して滞在後の暮らしも健康に過ごせるホテルを創業時から支える副総支配人、前川幸輝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？

できる限り、地のものを使いたいというのがベースの考えとしてあります。SDGsの観点からも重要性を感じており、沖縄独自の食材を推していきたいです。利用者も地のものを使用することで安心感を感じていただくことができますし、島野菜等求めているように感じます。沖縄の野菜は味が濃く栄養価が高い側面も地のものを選ぶ理由の一つです。食にこだわって利用される方が多く、食材の産地など聞かれることもあります。メニューは24節気の旬にもこだわり、その時期の地のものを3か月に一度メニュー変更しながら作っています。

仕入れ方法について教えてください。

直接もありますし、契約農家さんや、バイヤーさんを通じて仕入れることもあります。契約農家さんからの仕入れで足りないものなどを、バイヤーさんに極力良い食材を選定してもらっています。食材選定では、オーガニックのもの、EMのもの、県産のもの、という3つを重視して選定をしています。自社農場「サンシャインファーム」もあり、野菜や卵も作っており、レストランで使用する卵は100%自社農場のものになります。

現在取り入れている(過去取り入れたことのある) 県産食材は何ですか。

自社農場から卵、野菜等を作り、魚はマグロなどディナーで使用しています。メニューとしての県産食材利用割合としては2～3割程度です。その他フルーツなどレストランで供給はしていませんが、ホテル内ショップ「暮らしの発酵 STORE」で販売を行っています。また、鶏は全て県産鶏にこだわって使用しています。かつては県産以外と併用していましたが、価格にあまり差がないことやお客様がトレーサビリティ等について気にされた事例などから全て県産鶏に変更いたしました。全ての食材を県産食材にするのは難しいですが、県産食材を利用することで、「県産鶏の〇〇」など、食材の価値も含めて表記ができ、お客様の安心感や付加価値の向上にもつながっています。



「おいしいね」と心、
「うれしいね」と体。

キタナカガーデンでは、自社農場で有機栽培した色とりどりの島野菜や、平飼い育てたニワトリのたまごを使った安全で安心な素材が中心の料理をお作りしています。発酵のチカラを生かし、手作り・無添加・オーガニックを可能な限り追求したホテル自慢のごはん。おいさと健康へのこだわりにも、心と体の会話も弾む感動の食体験のはじまりです。



県内ホテルでの地産地消 ～取り組み事例のご紹介～

EMウェルネス 暮らしの発酵ライフスタイルリゾート キタナカガーデン 沖縄県北中城村



●沖縄伝統の長寿料理「ぬちぐすい」コーナー

朝食とディナーに沖縄伝統の長寿料理「ぬちぐすい」コーナーを設けており、海藻や島野菜を中心にした健康なメニューを提供しています。近年、食の欧米化が加速する中で、これから沖縄に何が残るのかなと考えます。そんな中、沖縄は昔から食文化によって健康を保ち、長寿であったことから、「ぬちぐすい」をベースにブルーゾーンを目指す食生活に戻していくような取り組みを後押ししていきたいと考えています。



●手作りにこだわるメニュー

有機栽培にこだわったものは細部まで至ります。ドレッシングやジャム等すべてが手作りのメニューが盛り沢山です。

●暮らしの知恵を持ち帰るワークショップ

滞在後の自分や家族等の暮らしを健康的でより良いものにしていく知恵を学ぶ場として、多数のワークショップを開催しております。使う食材は無農薬やオーガニック、無添加調味料を積極的に使用し、無添加みそ作りや漢方講座、生ごみを堆肥化するアースプランツづくりなど、親子で楽しめる体験を豊富に開催しています。



自社農場「サンシャインファーム」 農場朝市

ホテルから車で10分の場所にあるEM農法に取り組む農場「サンシャインファーム」は、毎週土曜日に誰でも参加ができる農場朝市を開催しています。スーパーや直売所とは違い、自分が収穫した野菜を購入できる体験型の朝市となっています。また、収穫した野菜の他に、その日採れた野菜（収穫エリア外栽培中の野菜）や卵も購入できます。

日時： 毎週土曜日 8:00～12:00

持ち物： 汚れてもいい足元、マイバッグなど

駐車場： 5～6台駐車可能



営業時間

朝食ビュッフェ : 7:00～10:00(L,O 9:30) ※予約は承っておりません

ランチビュッフェ : 11:30～15:00(L,O 14:30) ※予約はWEBサイト

ディナービュッフェ : 17:30～21:30(L,O 20:45) ※予約は電話のみ