

ベジィ編集部が行く！

Power of Nature, Miyako Island

世界の美しさを五感で味わう
大自然の神秘の島「宮古島」

沖縄本島の南西に点在する島々。先島諸島と呼ばれる沖縄の離島のなかで、宮古諸島に属する「宮古島」。サンゴに囲まれた海の透明度は沖縄随一の美しさと称され、多くの人に愛されてきました。ベジィでは幾度となく沖縄を紹介してきましたが、それはいずれも本島が中心。今回は、自然の美しさと神秘に包まれた宮古島と、この島が持つ魅力を発信しつつける人々の想いをお届けします。

撮影／大島康生 取材・文／ベジィ編集部
撮影協力／ブレマ株式会社、株式会社オルタナティブファーム宮古

那覇空港を飛び立った飛行機に揺られること30分。着陸態勢に入った機内から窓を覗くと、眼下には透明で美しい海が広がります。「ミヤコブルー」と呼ばれるその色は、多くの人にとって人生で目にしてきた「青色」とは大きく異なるはず。透明な海を作り出したのは、サンゴ礁が隆起してできた「琉球石灰岩」であり、それが今回の物語の鍵となるワード。実際に海へと足を運べば、ミヤコブルーは海底のサンゴを映しながら、万華鏡のように色が変化しているのがわかります。ベジィ編集部がこの島へ足を運んだ目的は、宮古島の可能性をその目で確かめ、紹介することにあります。それまでは「宮古島＝リゾートスポット」という印象しかなかったものが、日本の農業の未来を追求する人たちがいると知り、がぜん興味を抱いたのです。それこそが「未

「ミヤコブルー」のその先に
ベジィ編集部が宮古島で目にしたもの



1. 今年1月に開通した伊良部大橋を臨む眺望は、宮古島の新たな絶景スポット！完成に至るまでに40年を費やしたこの橋によって、新たな宮古が幕を開けました。2. 宮古島が近年注目を集める理由が、スピリチュアルスポットとしての魅力。下地島にある通称「鍋底池」は、中川社長も絶賛の場所。島では宗教儀式にも使われる聖地。この池への入水は、母体回帰であり生まれ変わりの体験とも言われています。3. 鍋底池から見た風景。貴重なショットを大公開！4. こちらは「石庭」。新城定吉さんが、一人の人力のみで30年以上の歳月をかけ、石を積み上げて造られました。5. 「青の洞窟」をはじめ海の中も宮古島の魅力。マリン・アクティビティのメッカとしてもその名を轟かせています。



宮古島 DATA

面積——159.22km²
島の周囲——131.2km
住民数——483,163人

※平成26年1月1日現在

宮古島 ACCESS

宮古空港へは、東京から直行便が運航（所要時間は約2時間40分）。宮古一那覇は便数が豊富で、毎日10便以上が運航し、その所要時間は約50分。そのほか石垣島、多良間島へのフライトもあります。

NEXT PAGE

この可憐な白い花が、物語の鍵を握る
その植物の名は「宮古ビデンス・ピロース」
「嫌われ雑草」が島の救世主的存在になる！

来をつくる宮古島プロジェクト」。このプロジェクトの舵取り役を担っているのが、ベジィ読者にはお馴染みのプレマ株式会社・代表取締役の中川信男さんです。中川さん直々に宮古島をガイドしてもらいながら、編集部チームは宮古島の魅力を肌で感じていきます。「宮古島の現状は、ユートピアとは言えませんが、多くの可能性に満ちています。ただ、島で暮らす皆さんが、その可能性を知らないままであることも事実。多くの人に宮古の魅力と可能性を知ってもらうため、島に固有の植物や果物を使って発信していくことを進めています」と、旅すがら中川さんは語ってくださいました。まず最初に訪れたのは、宮古を代表する植物でありながら、農業を営む人から嫌われている、あるハーブを栽培する畑と、島の農業を語る際に欠かせない「地下ダム」です。

植物たちの力を借りて共に生きる

新しいスキンケアシリーズ 「Hirara ひらら®」の物語

宮古ビデンス・ピローサをはじめ
16種類の宮古島産原材料を配合！



宮古島の過酷な環境下で育てられた16種類の植物や果実のエネルギーが封じ込められたスキンケアシリーズ「Hirara ひらら®」の物語をご紹介します。その中心になるのは、可憐な白い花を咲かせるのである植物。「かつて島内では嫌われものだった雑草が、やがて島の救世主になる」。そんなストーリーを生み出したのは、その人生を費やしこの植物を育てる方々の強い思いだったのです。

生物にとって過酷な環境の宮古
そこで育まれたパワーが凝縮！

美しい海が広がる宮古島の生育環境は、島で育つ植物にとっては極めて過酷なもの。照りつける太陽、襲来する台風、干ばつによる水不足等々。これらの環境は、長い時間をかけてこの地の植物に生き抜くためのさまざまな力を与えたのです。その代表格が、このページの主役でもある「宮古ビデンス・ピローサ」(以下、BP)という植物。研究と分析検査の結果、「抗酸化力」「抗炎症力」「免疫活性化」を誇ることが判明しているハーブです。しかし「BP」は、地下深くに根をはり、切っても生えてくる生命力の強い雑草として沖縄では忌み嫌われてきました。農業とは、草との終わりのなき戦い。を宿命づけられた職業であるから、それも当然のこと。しかし、この可能性から「BP」はこの地で薬草として重宝されるようになったのです。

取材班が訪れたのは、そんな「BP」を農薬や化学肥料、堆肥を使用せずに自然に近い形で栽培する「うるばな宮古」が契約する農園。「活自然農法」と名付けられたその製法は、生産者の友利盛三郎さんの手で心を込めて栽培されています。友利さんと「うるばな宮古」の安仁屋政高さんからこの植物の可能性を伝えていただいた取材班。その足で、BPをはじめ、宮古島の植物やフルーツから抽出されたエキスが配合された宮古島産コスメ「Hirara ひらら®」が生まれる工場を見学しました。

宮古島プロジェクトの鍵を握るハーブ

「宮古ビデンス・ピローサ」をドリンクで味わう！



「焙煎ビデンス茶」

10包入り 900円＋税

「甘やかさない農法」活自然農法で栽培された宮古ビデンス・ピローサを焙煎して香ばしくしたノンカフェインタイプのお茶。



「かんぼう茶」

500ml 250円＋税

宮古ビデンス・ピローサと焙煎オオムギ・ウコンで飲みやすく味と香りを調整した健康茶。携帯に便利なペットボトルタイプです。

宮古が誇る大地と水の物語

BPの栽培で鍵を握っているのが、サンゴのミネラルがたっぷりつまった琉球石灰岩の土壌。少し掘るとサンゴの岩盤に行き当たるその大地からのエネルギーをしっかりと吸収し、たくましく育ちます。しかし、この土は雨が降っても地下に浸水して海へと流れ出てしまい、水不足の引き金となっていました。それを解消したのが「地下にダムを作る」というプロジェクト(イラスト参照)。水を通さない壁を地下に作って、地下水の流れをせきとめ、地下水を貯める「地下ダム」なくしては、宮古島の生活を語ることはできません。

Seven Story of Hirara

1 宮古島の皆さんの熱い想い

友利さんのように人生をかけて原材料となる植物や果物を育てている生産者の皆さん、そして、その想いが込められた原料をもとに一つひとつ丁寧に手作りできる「Hirara ひらら®」は、宮古島で暮らす人たちの情熱が注がれて作られています。



2 すでに、そこにあるものを使う

宮古ビデンス・ピローサをはじめ、「Hirara ひらら®」の原材料となる16種類の植物や果物は、そのすべてが宮古島原産。宮古島の厳しい環境ストレスに負けず、生命力にあふれ、しなやかに美しく育ってきました。「パワースポット・アイランド」宮古島で、その力を蓄えてきたことも注目すべき点です。

3 島内で製造する身土不二ブランド

「Hirara ひらら®」を製造しているのは、「うるばな宮古」という会社です。宮古島の方言で「花模様の珊瑚礁」という意味の言葉である「うるばな」という名が冠され、宮古ビデンス・ピローサをはじめ宮古島で栽培した植物由来の天然素材を使用した化粧品などの製品を製造しています。

7 言葉が持つ力を信じて

「Hirara ひらら®」は、プレマ株式会社代表の中川氏によってその名を授けられました。宮古島の人たちに、自分たちの島の製品として誇りを感じてもらえるようにあえて宮古の地名である「平良（ひらら）」を採用。「平らかに良くある」というその地の意味は、内面と外面の調和をもたらす製品そのものと言えるでしょう。

「Hirara ひらら®」を構成する7つの物語

スピリット&スキンケアブランド「Hirara ひらら®」は、たくさんの方々の想いと物語で構成されています。BP生産者の友利さんや、研究を続ける安仁屋さん、製造を行う「うるばな宮古」の若いスタッフの皆さんの想いのバトンをつないで作られ、エネルギーに満ちたこの製品の秘密を7つのトピックから紐解きます。

4 パッケージに秘められた想い

「Hirara ひらら®」の全製品のパッケージには、「数秘」と呼ばれる数字による調整法を採用しています。このデザインは、宮古島の植物による再生力が、製品として安定的に高まるように設計されています。



6 月のリズムが幸せへの鍵

女性の体は月の影響を強く受けます。つまり女性の美しさを実現させるためには、月へのアプローチが必要。ラジオニクス周期により、月の周期と原料の植物との響き合いを引き出し、見えないバイブレーションを最も効果のある状態でインストールしています。

5 画期的なバイブレーション（エネルギー調整）

「Hirara ひらら®」製品は、そのすべてに「ラジオニクス調整」を行っています。ラジオニクスとは、生体エネルギーやバイブレーションのレベルを調整すること。物質にはそれぞれに固有の周波数（振動＝バイブレーション）があります。ラジオニクスという技術はこれを必要に応じて調整する技法です。

宮古島の自然、暮らす人々の想いがつまった スピリット&スキンケア「Hirara ひらら®」

1. フェイシャルウォッシュ

150g 3,800円+税

宮古島産のフルーツや野草などをたっぷり加入。女めらかでやわらかい洗い心地を追求。必要な皮脂を残しながら、汚れや酸化物をすっきり取り除きます。

2. フェイシャルアクアジェル

120ml 3,800円+税

宮古島産原料に十分な保湿成分を加え、しなやかに、繊細に保湿してくれるジェル。エネルギー調整で、お肌の内側から美しさが溢れ出します。

3. ロイヤルモイスタローション

150ml 3,800円+税

「Hirara ひらら®」シリーズに新たな商品が仲間入り。リクエストの多かった化粧水が誕生。宮古島産原料がしっかりと肌の潤いを保ってくれます。

4. モイスタライジングミルク

150ml 3,800円+税

豊富な宮古島産原料が、しなやかに保湿してくれます。肌ストレスに負けないように、栄養補給とプロテクションも同時に行うワンステップケアアイテム。

5. ハートチャクラクリーム 6. グラウンディングクリーム

各27g 4,800円+税

シリーズラインナップのなかでも、とりわけ宮古島産原料を贅沢に使用し、女性の美しさに特化して作られたクリーム。女性の本当の美しさに特化してバイブレーション（周波数）によるエネルギー調整を手伝います。

7. ボディウォッシュ

350ml 3,800円+税

宮古島産のフルーツや野草などナチュラルな素材を使って体の汚れや酸化物をすっきり取り除くボディウォッシュです。

Facial Wash

Facial Aqua Gel

Royal Moisture Lotion
Moisturizing Milk

Heart Chakra Cream
Grounding Cream

Body Wash



商品のお問い合わせ先

累計100万件出荷！自然食品・自然療法・エコロジー・らくなちゅらる提案サイト
「びんちょうたんコム」 <http://www.binchoutan.com/>

宮古島プロジェクトを支える

「オルタナティブファーム宮古」 新たな息吹を宮古にもたらす

「宮古島プロジェクト」が現在へと至るまでに大きな役割を果たしているのが、「オルタナティブファーム宮古」の存在です。大自然の中で育まれた数々の野菜や果物に対して、住民の方々とは異なる角度からアイデアを出し、思いもよらなかった製品を生み出し続けています。代表を務める松本克也さんに農園をガイドしていただきながら、新たな製品が生まれるまでをご紹介します。

「オルタナティブファーム宮古」とは

● 代表 松本克也さん



2011年に宮古島で設立された農業法人。宮古島へ松本さんが移住し、活動がスタート。島の地下水と土壌、サンゴ礁を守り育てていくため、宮古島という地に無農薬・無肥料の野菜や果物の栽培を広げるため、農園を営みながら、そこで採れた野菜や果物を加工した商品の製造・販売を手がけています。

上、「オルタナティブファーム宮古」のサトウキビ畑。「宮古島プロジェクト」の軸となるこの原料は、無農薬・無肥料でありのままに育っています。1. 製糖工場での黒糖づくりの様子。丁寧に灰汁(アク)を取り除きながら焚きつめます。2. 出来上がった黒糖がこちら。宮古島の自然のチカラだけで育ったサトウキビから作られた製品は、やさしい甘さが特長。



無農薬・無肥料で育ったサトウキビから生まれたシリーズ

プレミアム
「宮古島プロジェクト」
オリジナル商品



手間と時間をたっぷりかけてできあがったミネラル豊富な天然甘味料
「美味し〜い こくとうみつ」

170g 1,200円+税

ミネラル豊富でコクのあるまろやかな味わいが特長の甘味料。オルタナティブファーム宮古が無農薬・無肥料で栽培したサトウキビが原料です。すべての工程が人の手を介して作り上げられたプレミアムな逸品。



ミネラル豊富な純黒糖と沖縄県産のしょうがのみで作られた味わい深い濃厚エッセンス
「しょうが黒糖エッセンス」

200ml 2,000円+税

プロジェクトのオリジナル加工品第一号。沖縄の大地で栽培したエネルギー溢れる生姜と、昔ながらの釜炊き伝統技術を引き継いで作られた純黒糖だけで作られた、2つの素材の魅力を最大限に引き出したシロップ。ジンジャーエールやしょうが糖として。



抜群の口どけとサトウキビ本来のまろやかな味わい

「世界一やさしい砂糖 さらら」

170g 709円+税

未精製で、ミネラルが豊富に含まれているパウダー状の天然甘味料。サトウキビ本来の香りと滋味深さを併せ持った上品な甘さと抜群の口どけを備えています。松本さんいわく、「世界一やさしい砂糖」とのこと。

「オルタナティブファーム宮古」の代表を務める松本克也さんは、宮古島の自然と向き合い、その中から生まれた原料をもとに製品を作り続けています。プロジェクト第一号として選ばれたのは、サトウキビ。サトウキビの島、とも呼ばれる宮古島では、農業と化学肥料による大地への影響が取りざたされる事態を招いています。だからこそ、その象徴であるサトウキビを無農薬・無肥料で作っていく。それを一人でも多くの人に購入してもらい、作物の良さを知ってもらおう。それこそが宮古島の可能性を示す第一歩となるのです。

サトウキビ畑を案内してもらいながら、松本さんの取り組みを説明してもらった取材班。なんと、松本さんがその場で切ったサトウキビをかじらせてもらうことに。噛むごとにやさしい甘みが口の中に広がります。鳥尻マーヅと呼ばれる赤土の下に広がる琉球石灰岩。サンゴのミネラルがたっぷりつまったこの栄養価だけで育つサトウキビ。自然に教えられながら、2年に1度しか収穫できないサトウキビを育てています。高い品質を確保するため、収穫も一切機械を使用せず、一本一本を手で刈り取っていく。そこには、まっすぐに育った「一命」と真摯に向き合う松本さんの想いがあつたのです。その向こうにある本物を選びたいという方へ届けるために。

日本の未来はここからはじまる
宮古島と向き合い、
可能性を拓く

**着目したのは酵素のチカラ
摘果マンゴーから
生まれた酵素飲料**

宮古島ならではのブランドの創出を目指し、松本さんが着目したのは、南国フルーツの象徴「マンゴー」。これまではほとんど利用されなかった。摘果マンゴー（栽培過程で間引きされたマンゴー）を、プロダクトの中心に据えました。これまで焦点が当てられることがなかった島の名物に、新たに光を当て、そこから可能性を広げていく。世の健康志向と発酵ブームを視野に、酵素飲料を模索していたとき、このマンゴーが答えを導き出してくれたそうです。

摘果マンゴーは、主に宮古島を代表するマンゴー農家である「大嶺ファーム」のものを使用。協力農家さんも今では5軒以上に増えてきています。生産者の上地登さんは、「自分達では思いもしなかったマンゴーの新たな役割に驚くばかりです。未成熟のものに光を当ててくださって本当に感謝していますし、手間暇かけてつくられているからこそ、一つの産業になってほしいですね」と、松本さんたちにエールを送られていました。

外部から酵母を加えるのではなく、成熟前の若いマンゴーが有した酵素の力で発酵が進行。この過程の途上で、ポリフェノールや遊離アミノ酸などの栄養成分作りだしていくのです。出来上がったエッセンスは、多くの原料で構成された酵素シロップとは異なり、マンゴーという1種類だけで作られているからこそ、アレンジ豊富な使い道があります。

**摘果マンゴーが自らの力で発酵するとき、
万能エッセンスが生まれる**



1. マンゴーの選別

生食用に出荷されるものより早いタイミングで収穫されたマンゴーたち。品種は人気の「アーウィン」。収穫は、酵素がその力を最大限に発揮できる絶妙のタイミングが求められます。



2. 発酵の工程

マンゴーは洗浄、スライスされ、発酵の工程へ。2日目からどんどん泡を立てて発酵していきます。8日目を迎える頃には発酵が進み、実が溶けるくらいに。



3. 抽出・ろ過・瓶詰め

定期的に攪拌して均質に発酵を維持。しっかりと発酵が進めば、ろ過を行い、瓶詰め作業へ。美しい黄金色のエッセンスができあがりました。

美味しく！美しく、健康に！
「ヘビーマンゴーエッセンス」
200ml 1,180円+税
若いマンゴー自身が持つ酵素と酵素の働きによって、発酵させて美味しいエッセンスに仕上げました。自然のままにやさしい甘みが美味しい仕上がりになっています。味わいと飲みありのパリエーションの豊富さから、お子様から大人まで手軽に美味しく召し上がっていただけます。



**「こくとうみつ」を使った料理が味わえる
「小料理 きょうわ」で舌鼓！**

一日限定2組の予約制。こちらでは、「こくとうみつ」を使用した料理を提供しています。完全個室の掘りごたつ式和室で味わう、宮古島近海の魚や地元で採れる沖縄野菜などを使ったコース料理の数々を堪能してください。写真上は「こくとうみつ」を使った甘酢で和えた「もずくの酢物」。写真下は、取材時に特別に作っていただいたもの。わらびもちにきなこ「こくとうみつ」をかけてシンプルにいただきます。



INFORMATION
沖縄県宮古島市平良荷川取 1363
TEL: 080-6483-6036
営業時間 12:00～14:00 (ランチ)
/ 18:00～22:30 (L.O.22:00)
<http://koryourikyowu.kakurezato.com/>
※ 前日までにご予約ください
(当日相談可)

**「黒糖シリーズ」と
「ヘビーマンゴーエッセンス」は
ここで買える！**

宮古島ではオルタナティブファーム宮古の製品は、新たな宮古の魅力を開拓したと評判に！島内での取り扱いが増えただけでなく、最近では耳の早い東京の代理店から取引の話が増えているのだとか。島内では右記のショップをはじめ、さまざまなお店で取り扱い。



「宮古島 空港市場」

宮古空港内にあるスーパーショップ。まさに宮古の玄関口で、松本さんが作った商品がお出迎えしてくれます。空港では珍しい、島野菜も取り扱い。
沖縄県宮古島市平良下里 1657-128 宮古島空港内
TEL: 0980-79-5307



「島の駅 みやこ」

島を訪れた観光客がかならず訪れるお土産屋さんでも、大きな展開で宮古の魅力を来店者にお伝えしています。
沖縄県宮古島市平良久貝 870-1
TEL: 0980-79-5151



商品のお問い合わせ先

累計 100 万件出荷！ 自然食品・自然療法・エコロジー・らくなちゅる提案サイト
「びんちょうたんコム」 <http://www.binchoutan.com/>