

北大東・唯一のレストラン改革

沖繩は本島を除く39の有人離島があり、その7割が人口千人未満の小規模な島だ。過疎化や高齢化、生活格差など多くの課題を抱えながら、各地が特産品開発や観光ブランド化などに取り組んでいるが、島で唯一の「レストラン」をここ入れし、食事の魅力開発を通して島の活性化につなげようというユニークな試みを、北大東村が進めている。

本島から東に360^キの北大東島は人口500人余り、面積約12平方^キ。レストランは、内陸部が一望できる島の高台で村の第三セクター「黄金山」が運営する宿泊施設「ハマユウ荘」つうふあがり島」がある。夜には居酒屋となり、地元の家連れなども利用する島唯一の本格的な外食店だが、来店客が伸び悩み、赤字が続いている。

この店の改革に村や黄金山社などが乗り出した。県内離島の活性化を手掛けるコンサルタント会社のカルティベイト(那覇市、開梨香社長)に事業を委託。国の採択を受けた「地方の元気再生事業」の一つにも位置付けている。

島の活性化に一役

人気店のノウハウ学ぶ

改革の柱は新たな郷土料理の開発。レストランには豊富な魚介類などを生かした自慢の料理があるが、より多くの人を呼び込むためにはメニューの多様化が課題となっていた。

開社長が仕掛けたのは人気料理店のノウハウ導入だ。今月上旬に同社の企画ツアーで、本島で十数店を展開するオフィスりよう次の金城良次

社長と城間孝・総料理長が店を訪れ、ハマユウ荘の島田清正料理長らと交流。料理開発法を伝授した。

調理場に入った金城社長らはシャガイモやカボチャなど島の食材の活用法などをアドバイス。定番化を目指して村などが住民から公募した家庭料理コンテストの審査にも加わった。

島田さんらは2月には那覇のりよう次グループ店で1週間研修。レストランは島外に依存する食材が多いことも悩みだが、「食材を十分生かして切れていなかった。メニューの多様化で在庫も減り、原価管理にも役立つ」(島田さん)と得たものは多かったようだ。

店の改革に村は「長期滞在者誘致の目玉になる。村民利用も増えれば黄金山の収益改善にもつながる」(経済課・大城勝彦係長)と期待を寄せた。小規模離島の新たな活性化モデルとして注目されそう。



「ハマユウ荘」レストランの調理場で包丁を握るオフィスりよう次の金城良次社長(右)ら11日、北大東村