

日本唯一のブルーゾーン、沖縄に位置するハイアットリージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄
「シラカチ 日本料理」琉球料理传承人が提案する
“琉球和会席～TEEDA～” 2年越しに再興
～琉球文化の継承を担い、次世代に「つなげる」和会席料理～



美しい海に囲まれた恩納村・瀬良垣島に位置するハイアットリージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄（総支配人：村尾 茂樹）はスペシャリティレストラン「シラカチ 日本料理」にて、2022年に期間限定で提供をしていた“琉球和会席～TEEDA～”を2024年6月1日より、本格始動いたしました。

本コースメニューは、琉球料理传承人の資格を持つ「スペシャリティレストラン シラカチ」統括料理長（副総料理長）の嘉数 順（かかず じゅん）が、訪れる方々に琉球文化とその背景にある歴史や伝統にも触れていただけるよう、琉球王朝時代当時の宮廷料理の贅を極めたお料理の作法を伝承しつつも、独自の解釈とアイデアで紐解き、現代の料理技術と融合させることで、現代版のご馳走へと進化させ創り上げました。「私の育った沖縄には、たくさんの素晴らしい伝統文化が根付いています。その一つである琉球料理の継承に貢献できる喜びを、「琉球和会席」というお料理で表現させてもらいました。」

- ハイアットリージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄 副総料理長 嘉数 順

琉球王朝時代から、沖縄では「クスイムン、ヌチグスイ（食べものは薬であり、生命を創る第一のもの）」という考えが生活に根付いています。一方で、多様化により食文化の独自性が失われつつあるのも昨今の沖縄社会の実情です。ハイアットリージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄では、沖縄の暮らしや、食文化そのものを色濃く反映する“琉球和会席～TEEDA～”の提供を通じて、真意の琉球食文化を守り、次世代に繋ぐ機会を提供いたします。

世界5大長寿地域<ブルーゾーン>であり、医食同源の意識が根付いたここ、沖縄で、ご自身の食と健康、また地域との繋がりを再認識するきっかけに、日本遺産にも認定された琉球料理の伝統と革新が融合した琉球和会席をご堪能下さい。

世界5大長寿エリア<ブルーゾーン>の沖縄・瀬良垣島で体験する先人のウェルネス・ライフスタイル



<ブルーゾーン>とは100歳以上の人が多く暮らす長寿地域を指し、沖縄は、日本、しいては、アジア諸国で唯一の場所です。人生100年時代といわれ、特にポスト・コロナ禍において、健康で充実したライフスタイルを意識したウェルネスリズムが活況を見せる中、ハイアットリージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄では、ホテルコンセプト「元気になるホテル」を軸に、ゆっくりと流れる沖縄での時間の中、地域文化や、豊かな沖縄の自然環境と触れ合うことで、新しい自分を発見し、旅が終わった後でも瀬良垣島で過ごした日々をもとに、生きがいを見つけ、その方らしく人生を楽しみ、生き生きと過ごす＝ウェルネスな状態を体感頂けるサービスを展開しています。

琉球料理を通じた“ウェルネス”の再解釈と琉球伝統文化への敬意

ブルーゾーン地域には共通の生活スタイルがあり、沖縄の人々は、太陽の光を浴びながら、薬草や島野菜を育てることで身体を動かし、日常的に植物性食品を軸とした医食同源の食生活を送ってきた暮らしが所以だと言われています。さらに沖縄の人々は地域、人との“つながり”が強いと言われています。豊かな自然環境に恵まれた島国において、自然への畏敬の念を忘れず、お互いに支え合うことで生きる気力を見失わない、これこそが沖縄の先人たちが紡いできた“ウェルネス的な”生き方であると言われています。

琉球和会席～TEEDA～は、人々の間で受け継がれ、大切にされてきた沖縄の伝統的な暮らし方を、食の側面から手軽に体験できる入り口として、日々の暮らしに役立てて頂けるヒントを皆さまに提案いたします。食を通じたウェルネス体験を味わい尽くしてください。



■お品書き

琉球料理とは、琉球王朝時代に中国の使者（冊封使）を歓待するための宮廷料理、気候風土や医食同源の理念を巧みに取り入れた庶民料理と、祖先崇拝や豊作祈願に基づいた行事料理で構成されています。琉球和会席～TEEDA～は、日本料理と琉球料理の特徴を組み合わせ、おもてなしの心（琉球語で“うとぅいむち”）で「食材」・「器」・「技」の3つを随所にちりばめています。食材には、沖縄古来の伝統食材を、器には、沖縄の素朴な暮らしを思わせる地場の窯元で焼いた“やちむん”と、日本三大陶磁器と呼ばれる有田焼を人間国宝である井上萬二氏（白磁）の作品を使用し、料理に更なる華を添えます。一皿の細部までにこだわる「シラカチ 日本料理」の真意の心遣い、先人から受け継いできた丁寧な職人技を、料理を通してお楽しみください。

前菜

実際に宮廷行事や儀式、接待の場で提供されていた華やかな伝統料理を、漆の色鮮やかな朱色と艶のある黒色のコントラストが特徴的な琉球漆器で提供。「花鳥賊」は、身の厚い烏賊に細かな切り込み細工を入れ、料理人の個性が光る包丁技により視覚でも楽しめます。抗酸化作用のある薬草として沖縄では昔から風邪薬として利用されてきた香り豊かな長命草、沖縄食材の代名詞でもある島豆腐、さらに生産量日本一の新鮮な車海老と見た目も華やかな沖縄県の食材満載で、歓待の意を表した一皿をご提供いたします。



御造り

「琉球」色の強い料理の後には、ほっとするような日本料理から御造りをご用意。沖縄近海でも多く獲れる鮪を主役に、ビタミン類、ミネラル分を多く含み、低カロリーな海ぶどうと、自家製のからすみを地魚で巻き、沖縄の離島の一つである粟国島の塩や、抗酸化効力が注目され、近年は健康食品として注目を集めているシークワサーをアクセントとした一品。お醤油も、お召し物を汚さぬよう丁寧に泡立てて取りやすくすることで、食事をする所作にまで配慮した職人の丁寧な手仕事を感じていただけます。



椀物



イラプー（海へび）は、丁寧に下処理をした後、7～8時間炊き込んだうえ、さらに、3日間かけて仕込むことで、身をふっくらと仕上げます。雲丹の味わいと、豚足をよく煮込んだ「てびち」を、一番出汁であるイラプーシンジ（イラプーの煎じ汁）の特製餡で食材の旨味を余すことなく閉じ込めた、茶碗蒸し風の滋味深い一品。イラプーシンジは、最高の滋養食として、当時の上流階級の人々に食されていた最高級品です。コラーゲンたっぷりの「てびち」は、昔から沖縄では痛いところ（＝関節）を食材から頂戴すると治るといわれ、「元気になる」薬として食されてきました。当時の医食同源を強く感じさせる、「元気になるホテル」に相応しい一品をご堪能ください。

御食事

滋養強壮に富み、コラーゲンやカルシウムが豊富な高級食材のすっぽんは、沖縄県内の静かな環境で養殖された上質なものを使用。スープは豚出汁と、本枯節の鰹出汁を合わせることで、上品でやさしい旨味の層を幾重に感じることができます。お好みで酢橘の酸味を加えることで、さらに違った味わいが生まれ、爽やかな香りに包まれながら最後まで沖縄そばをすすってしまう、大満足な締めくくりを提供いたします。



国立大学法人琉球大学 ブルーゾーン沖縄研究センター 荒川 雅志教授 よりコメント

アフターコロナで世界的にウェルビーイングな旅、有意義な旅への需要は高まり、旅先の真正の伝統文化、ライフスタイルに触れたい欲求はホンモノを知る知識階層であるほど高いものです。医食同源、ぬちぐすい（命薬）など一世紀を生き抜いた先人の知恵にあふれる世界5大長寿地域“ブルーゾーン”で近年注目の沖縄において、ハイアットリージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄が取り組む沖縄の伝統と日本料理の再解釈『琉球和会席』には、琉球料理传承人の食文化への誇り、確かな技と沖縄食材を和会席へと昇華させたイノベーションが随所に見られます。

革新してこそ伝統は続く。地域の伝統に「つながる」機会を提供し、伝統に根差した先に「再生」「創造」という新しい価値を生み出す、琉球食文化の継承に貢献する素晴らしい取り組みと期待しています。

国立大学法人琉球大学 国際地域創造学部 ウェルネス研究分野 ブルーゾーン沖縄研究センター 教授 医学博士 荒川 雅志

世界5大長寿地域“ブルーゾーン”沖縄100歳長寿者のライフスタイル研究、沖縄の美容と健康素材の研究で福岡大学大学院医学研究科社会医学専攻修了。医学博士。健康と観光融合のヘルスツーリズム論、生きがい・ウェルビーイングの旅ウェルネスツーリズム論を日本の大学で初めて開講。2023年よりニューヨーク大学（NYU）客員教授として自然の再生・人の再生・地域の再生リジェネラティブツーリズム（再生観光）の共同研究開始。ウェルネス研究、ウェルネスツーリズム研究の第一人者。海洋療法学者。



“琉球料理传承人”である統括料理長のプロフィール

副総料理長

スペシャルティレストラン シラカチ統括支配人

嘉数順（かかず じゅん）

沖縄県那覇市出身。沖縄調理師専門学校卒業、県内のホテルで研鑽を積み、料理長を歴任。2018年8月に開業したハイアット リージェンシー瀬良垣アイランド 沖縄の立ち上げメンバー、同年11月より「スペシャルティレストラン シラカチ」統括料理長（副総料理長）に就任。琉球料理传承人、泡盛マイスター資格取得。



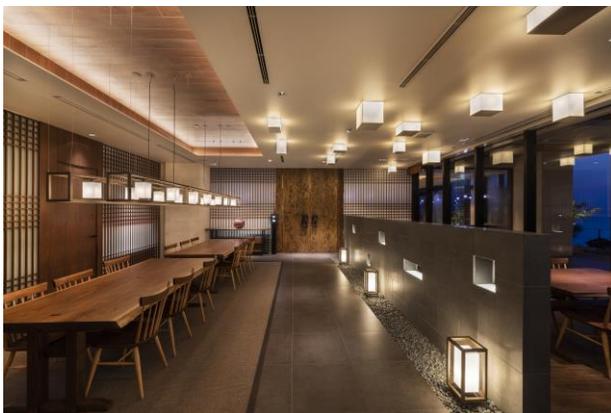
□ 嘉数順 よりコメント

私の育った沖縄には、たくさんの素晴らしい伝統文化が根付いています。その一つである琉球料理の継承に貢献できる喜びを、今回「琉球和会席」というお料理で表現させていただきました。宮廷料理をいくつか組み込んだ前菜に始まり、伝統的な琉球料理を私なりのおもてなしで再解釈したイラブー料理、祖母との思い出深いターナムディンガクなど、「元気になるホテル」にふさわしいコースに仕上がったのではと感じています。後世を担う若い料理人には伝統を継承し、訪れるお客様には伝統を味として伝えられるよう努めておりますので、お料理から沖縄の「守礼の心」を少しでも感じていただけたら幸いです。

□ 琉球料理传承人とは

沖縄県では調理師または栄養士の資格を有し、10年以上の実務経験がある方を対象とした「琉球料理担い手育成講座」の全カリキュラムを受講した者を、県が認証しております。「琉球料理传承人」には、歴史的・地理的背景、行事食の由来、器などに至る総合的な理解を深め、調理法や味を受け継ぐための知識及び技術を習得し、次世代への継承及び観光資源としての活用に資する様々取り組みを行ってまいります。

参照：<https://ryukyuryouri.com/lore-people/>



スペシャルティレストラン シラカチ 詳細

■ ザ・アイランド 2階

■ 17:00～22:00（L.O. 21:00）

琉球語で「瀬良垣」を意味するシラカチの名を冠したレストラン。明確な仕切りや境目が少ない店内では、まるで旅の途中で路地を歩きながら様々な発見をするかのように、それぞれの店舗が食との出会いを提供します。スペシャルティレストラン「シラカチ」は炉端・日本料理・鉄板焼・鮫と4つのカテゴリーから構成されており、「シラカチ 日本料理」では、琉球和会席の他、単品料理やしゃぶしゃぶ会席もご用意しております。

「シラカチ 日本料理」営業日：火曜日～土曜日

詳しくはこちら：<https://www.hyatt.com/hyatt-regency/ja-JP/okaro-hyatt-regency-seragaki-island-okinawa/dining/shirakachi-japanese-cuisine>

琉球和会席 ～ TEEDA ～ | 料金 20,000円（税金・サービス料込み）10食限定/各営業日毎

※丁寧な仕込みが必要な為、前日正午12:00までの事前予約制
※伝統技法による調理であることから、食物アレルギーへの対応は限定的となっております。予めご了承ください。
※稀少食材の仕入れ状況により、予告なく内容が変更となる場合がございます。

■ **食前酒**

オリジナルカクテル「ハナハナ～」

■ **前菜**

長命草と苦菜・葡萄の白和え、シシかまぼこ、和三盆カステラ玉子、花鳥賊、ミナダル、
沖縄県産車海老とキャビア、クーブマチ

■ **椀物**

しかむどち風、合鴨つくねの清まし仕立て、近江蒟蒻、しいたけ、青パイイヤ、かまぼこ

■ **御造り**

本鮪とろ軽い炙り、辛味大根、近海魚の海ぶどうと自家製からすみ巻き、
粟国の塩、シークワサー、梶谷農園ハーブ、あしらい一式

■ **焼物**

黒毛和牛の西京味噌漬け、島らっきょうの塩イリチー、糸唐辛子、山葵おろし

■ **酢の物**

なべらー（へちま）、セイカ昆布締め、沖縄太もずく羹、長芋と沖縄おくら叩き、土佐酢、花穂

■ **蒸し物**

テピチとイラブの玉地蒸し、イラブシンジ餡かけ、雲丹、青パイイヤ、芽葱

■ **御食事**

琉球すっぽんの沖縄そば、酢橘、焼餅、九条葱

■ **甘味**

ターンムデイングク 黒糖生姜と柑橘の香り、大徳寺納豆入りちんすこう、本日の水菓子

<ハイアットリージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄について>

ハイアットリージェンシー瀬良垣アイランド沖縄は、沖縄本島屈指のリゾートである恩納村の美しい海に囲まれた瀬良垣島と、沖縄本島が一本の橋で繋がりとつのリゾートを構成する、ユニークなロケーションを特徴としたリゾートホテルです。「元気になるホテル」として、身体と心に元気が満たされるリゾート体験を満喫ください。詳しくはホテルの公式サイト（hyattregencyseragaki.jp、右記QRコード）もしくはFacebook（<https://www.facebook.com/HyattRegencySeragaki/>）Instagram（<https://www.instagram.com/hyattregencyseragaki/>）をご確認ください。



**HYATT
REGENCY™**
SERAGAKI ISLAND
OKINAWA

