

Île de Kumejima

Okinawa, Japon

Sentez la brise de l'île

Kumejima explorer

Timetable

Kumejima

Plan des Bus



サイプレスリゾート久米島
Cypress Resort Kumejima



Autour du Kanegusuku Terminal

Restaurants autour de Nakadomari
Ouvert: ☀ Déjeuner 🌙 Diner

- Kumejima Soba -Noodle-**
 - 🍴 Washima ☀
 - 🍴 Yangwa ☀
- Ramen -Noodle-**
 - 🍴 Vanilla Terrace ☀
- Chinese**
 - 🍴 Kaiphan ☀ 🌙
- Okinawa Food**
 - 🍴 Ryu ☀ 🌙
 - 🍴 Yuki ☀ 🌙
 - 🍴 Matsunoya 🌙
 - 🍴 Murubushi ☀ 🌙
- Hawaiian**
 - 🍴 Yunami Factory ☀
- Cafe & Bar**
 - 🍴 Brewery Tumugi 🌙

Ferry Vers Naha

Depart	9:00	* Pas de Ferry le Lundi apres. midi.
	* 14:00	
Arnee	12:30	KumeShosen
	* 17:00	

← To Airport

To Eef Beach →

Restaurants



Yunami Factory
1146-1 Kanegusuku
(11:00-17:00)



Crevettes à l'ail
Dégustez les crevettes tigrées de Kumejima préparées à l'huile d'ail et Shikuwasa (agrume d'Okinawa)

Restaurant Washima
1372-1 Nishime
(11:00-14:00, Ouverture en soirée sur demande)



Soba aux crevettes tigrées
Appréciez la riche saveur des crevettes tigrées

Yanguwa
509 Nakodomari
(12:00-14:30)



Miso Moyashi Soba
Savourez des Sobas aux pousses de soja croquants 'Sokei Moyashi' dans un bouillon 'Taira no Miso' fait à Kumejima.

*Les horaires d' ouverture peuvent être modifiés sans préavis.

BACKSHORE RANCH
169-54 Shimajiri
(10:00-8:00)



Pates aux crevettes tigrées de Kumejima et à la sauce tomate
Dégustez votre plat ou sirotez un café face à l'océan.

Restaurant Yuki
298 Torishima
(11:00-21:00)



So-Ki Soba faites maison
Les nouilles Soba de Kumejima faites maison sont populaires auprès des habitants de l' île.

Excursion

Hateno-hama

Plages de sable blanc

Plages de sable blanc



JAPAWALK Okinawa
-Support en anglais
disponible-

Avec ses bancs de sable blanc entourés d'une mer d'un bleu azur, Hate-no-hama est le lieu le plus populaire de Kumejima. Hate-no-hama, la plage du bout du monde en japonais, est composée de 3 bancs de sable "Mae-no-hama", "Naka-no-hama" et "Hate-no-hama" étalés sur un total de 7 km de long.

Comment se rendre à Hate-no-hama?

Le seul moyen de transport pour rejoindre la plage de Hate-no-hama est par bateau depuis le port de pêche de Tomari. Une réservation est nécessaire pour cette traversée de 20 minutes. Si vous réservez à bord d'un bateau à fond de verre, vous pourrez admirer de nombreux poissons tropicaux en chemin.

Que faire à Hate-no-hama ?

Snorkeling, natation, marche... ou reposez-vous simplement sur la plage ! Il est possible de louer votre équipement de snorkeling à la réservation de votre excursion.

Que peut-on trouver à Hate-no-hama?

Sur l'île de Naka-no-hama, la plus populaire des trois îles, les installations sont limitées: une petite boutique, des parasols et des toilettes sèches en été. Veuillez noter qu'il n'y a ni douches ni vestiaires sur place.



Que prendre avec vous?

Chapeau et lunettes de soleil

Crème solaire



Un repas et une boisson sont inclus dans la plupart des excursions à la journée (à confirmer auprès de votre agence). N'hésitez pas à apporter de quoi grignoter ou prendre l'apéritif si vous le souhaitez.

Une collation

Pour votre sécurité, privilégiez des chaussures aquatiques ou des sandales qui vous protégeront des fragments de coraux.



Chaussures aquatiques

Agences locales d'excursions

Eef Sports Club

☎ 098-985-8733 <http://www.aqua-navi.com/>

Island Expert Kumejima <Kume Island Hotel>

☎ 098-985-7746 <http://ie-kumejima.com/>

Kumejima Kaiyo Leisure

☎ 098-985-8779 <https://umini15.ti-da.net/>

Hateno-hama Kanko Service

☎ 098-985-8814 <https://inhatenohama.wixsite.com/hatenohama>

Kumejima Escort Tours (English available)

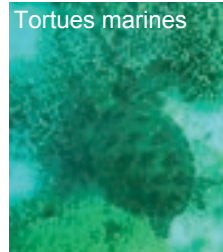
☎ 098-985-3311 <http://k-escort-tours.com/>

Kumejima Marine Sports Club

☎ 098-985-8648

Tomari Fisharina

Tortues marines




Merci de ramener tous vos déchets chez vous !

Promenade dans la nature

La grotte de Yajiya

Yajiya-gama

Yajiya-gama est une immense grotte semi-naturelle de près de 800 mètres de profondeur. Cette ancienne grotte existe depuis des dizaines de milliers d'années. Pourquoi y trouve-t-on autant d'ossements humains ? Yajah-gama est la demeure de nombreuses créatures et des esprits des ancêtres de l'île.



Chauve-souris
endormies
dans la grotte



Dans la grotte, vous pourrez voir des stalactites vieilles de 20 000 à 40 000 ans. Yajiya-gama fut longtemps un lieu de sépulture. Les dépouilles humaines y étaient déposées et étaient dévorées par les oiseaux et les crabes de cocotiers. Quelques années plus tard, lorsqu'il ne reste plus que des ossements, la famille du défunt lavait et enterrait les os. Cette coutume appelée 'Senkotsu' (lavage des ossements) a perduré longtemps à Okinawa dans le respect des défunts et des esprits. La grotte servait de tombe pour les personnes des alentours. Cette coutume s'est maintenue jusqu'à la fin des années 1960. Le registre officiel est Kudakajima. Par ailleurs, la grotte a également servi comme abri anti-aérien pendant la seconde guerre mondiale.

Soyez vigilants. Merci de respecter ce lieu sacré lors de votre visite.

En outre, prière de ne pas toucher ou déplacer les pots, plantes et insectes. Merci de votre compréhension.



Visite guidée via l'association de tourisme de Kumejima
Lors de votre visite avec un guide du pavillon des lucioles "Kumejima Hotaru-kan", nous vous fournirons des bottes en caoutchouc (afin d'éviter d'emporter des excréments de chauves-souris hors de la grotte), un casque, des gants, une lampe de poche ainsi qu'un fascicule présentant la grotte et sa faune (Anglais limité uniquement).



[Le pavillon des lucioles "Kumejima Hotaru-kan"] <https://kumejimahotaru.jimdofree.com/>

[Association de tourisme de Kumejima] <https://www.kanko-kumejima.com/>

Découvrez la vie locale

Partagez la vie quotidienne des habitants de Kumejima !

Équitation à la ferme équestre de Kumejima

Explorez l'île à dos de cheval indigène des îles Ryukyus !

Les chevaux indigènes d'Okinawa ont longtemps aidé les habitants de l'archipel pour l'agriculture et également servis comme moyen de transport. La ferme équestre de Kumejima s'efforce de protéger ce patrimoine vivant d'Okinawa grâce au tourisme.

En participant à une randonnée équestre, vous pourrez ainsi soutenir la protection de cette espèce et découvrir par vous-même la vie que partageaient jadis les habitants d'Okinawa.

Information & réservations : Ferme équestre de Kumejima

<https://kumejimauma.jimdofree.com/>



Equitation à cheval Yonaguni, natif des îles Ryukus.

Ecole de l'île de Kumejima

Apprenez au contact des habitants

Nos guides partageront avec vous leur amour et leurs connaissances de l'île de Kumejima: nature, culture, artisanat et bien d'autres sujets encore !



Cours de cuisine traditionnelle d'Okinawa



Tsumugi : atelier de teinture de plantes et de tissage avec des artisans



Promenade au village



Balade en forêt



Cours de Sanshin: instrument de musique folklorique d'Okinawa



Atelier de poterie: fabrication d'un Shisa



Balade en kayak



Introduction à l'artisanat local

Shisa : Amulette emblématique d'Okinawa

[Information & réservations] Association de tourisme de Kumejima : <https://www.kanko-kumejima.com/asobi/>

Gastronomie

Le plus grand producteur de crevettes tigrées et de raisins de mer du Japon !

De délicieuses crevettes crues ou grillées au sel



De délicieux raisins de mer sont produits toute l'année sur l'île de Kumejima. Lorsque la température de l'eau dépasse 25 degrés en été à Okinawa, l'apparence du raisin de mer se dégrade.

A Kumejima, les eaux profondes sont utilisées afin de contrôler la température du bassin afin de ne pas dépasser 25 degrés, même en plein été. La grande propreté de l'eau permet également d'obtenir un raisin de mer particulièrement robuste et de grande qualité.



L'Institut de recherche sur les eaux profondes

Inauguré en Juin 2000.

Des recherches y sont menées sur l'utilisation des eaux profondes pour la consommation humaine, l'agriculture et l'aquaculture.

Comment l'île de Kumejima produit-elle des crevettes tigrées et de raisins de mer de haute qualité ? Le secret se trouve dans les eaux profondes qui gravitent lentement depuis des millénaires et où les rayons du soleil ne peuvent pénétrer. L'eau y est d'une propreté parfaite et riches en nutriments. Normalement, l'expression "eaux profondes" désigne l'eau de mer d'une profondeur supérieure à 200 mètres. Sur l'île de Kumejima, l'eau est extraite à une profondeur bien plus grande (612 mètres), ce qui limite fortement la prolifération des germes. Même extraites, les eaux profondes peuvent conserver une basse température en plein été lorsqu'elles sont préservées à l'ombre. Elles peuvent ainsi être utilisées pour refroidir l'eau du bassin et constituent donc un environnement favorable au bon développement et à la ponte des crevettes tigrées. Les crevettes qui se développent dans ces eaux fraîches et extrêmement propres sont particulièrement résistantes aux virus et aux maladies. Il s'agit de la première technologie mondiale développée par l'institut de recherche sur les eaux profondes de l'île de Kumejima.



Eau potable et sel des eaux profondes



Eau minérale des eaux profondes dont le sel a été extrait.



Sel de concentration 84% et riches en minéraux obtenu à partir de bassins d'eaux profondes évaporés naturellement au soleil.

On raconte que l'Awamori est l'ancêtre du Shochu.

Depuis des siècles, l'Awamori est fabriqué à partir d'une distillation dans un chaudron à repasse par la fermentation d'un riz thaï avec de l'eau et de la levure.

Awamori - Alcool d'Okinawa -

Le plus ancien alcool distillé du Japon



Le secret de l'aspergille noir

L'aspergille noir produit beaucoup d'acide citrique qui a une forte activité bactéricide. On l'utilise donc dans la fabrication du saké à Okinawa où la température élevée et l'humidité ambiante sont propices à la prolifération des bactéries.

Le riz thaï est d'ailleurs préféré au riz japonais car sa dureté et sa structure sont plus adéquates à la prolifération d'hyphes, essentiel au bon développement de l'aspergille noir. La longue macération permet également d'obtenir un goût doux et parfumé.



Kusu : un Awamori ancien

Le Kusu est un Awamori conservé plus de 3 ans. Le goût est adouci durant le vieillissement prolongé en bouteille. On raconte qu'il existerait des Awamoris de plus de 150 ans ! Quand il est âgé de moins de 3 ans, on le nomme simplement Awamori.

De nos jours, de nombreuses bouteilles précisent l'âge de l'Awamori tels que "3 ans d'âge", "5 ans d'âge" ou "7 ans d'âge". Les bouteilles qui ont au minimum 3 ans d'âge peuvent obtenir l'appellation "Kusu".



Quelles sont les différences entre l'Awamori et le Shochu ?

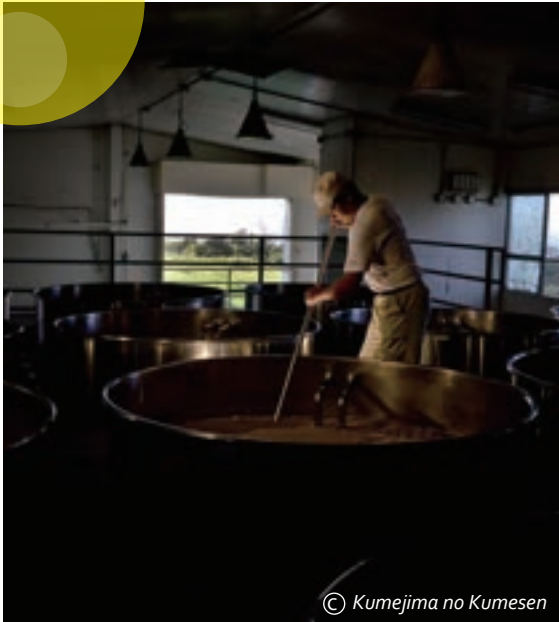
Le Shochu est fabriqué à partir de blé, de pommes de terres et de riz là où l'Awamori n'est fabriqué qu'à partir de ce dernier. La plupart des Awamoris utilisent du riz thaï uniquement. Aussi, le Jiuqu blanc est souvent utilisé pour le Shochu alors que l'on utilise du Jiuqu noir pour l'Awamori, plus résistant à la chaleur. Les matières premières sont ainsi choisies en fonction du climat particulier d'Okinawa où on le fabrique. Pour la distillation du Shochu, on procède à une première préparation avec du riz ou de l'orge Jiuqu, puis on ajoute de l'eau et du blé pour le faire fermenter. On ajoute ensuite les ingrédients principaux comme le blé, le riz et les pommes de terres dans un deuxième temps tout en prolongeant la fermentation. Pour l'Awamori, le riz Jiuqu est complété par de l'eau et de la levure pour lancer la fermentation et aucune autre étape n'est nécessaire.



Quel goût à l'Awamori ?

L'Awamori est un alcool à l'arôme riche et puissant. Son atout principal réside dans sa distillation 100% naturelle sans ajout d'alcool. L'Awamori est incolore et se caractérise par son délicat parfum de riz. Son vieillissement en bouteille permet à ses arômes de s'adoucir et se découpler avec le temps.





© Kumejima no Kumesen



© Yoneshima Shuzo



Distillerie d'Awamori à Kumejima



Yoneshima Shuzo

La distillerie de Yoneshima a conservé une méthode de fabrication artisanale transmise sur plus de quatre générations depuis sa fondation en 1948. L'eau utilisée dans le processus de distillation est celle de la rivière Shirase où vivent les lucioles de Kumejima. Les matières premières étant sensibles à la température et l'humidité, de légers ajustements sont effectués pour obtenir un Awamori riche en goût. Un Awamori plus jeune peut être mélangé avec d'autres de maturités différentes pour ajuster le goût. Il a d'ailleurs été fabriqué de l'Awamori plus sucré destiné aux gens extérieurs à l'île par le passé. Mais selon les locaux de Kumejima, le goût ne se mariait pas bien avec le sashimi. Depuis ce jour là, la distillerie s'efforce de produire un saké adapté aux palais locaux et l'Awamori Yoneshima est désormais une fierté de l'île de Kumejima.



Kumejima no Kumesen

Un Awamori d'eau de source au pied du Mt. Uegusuku béni par un ermite. On raconte qu'une sublime jeune femme est apparue au crépuscule dans la région de Doga, d'où provient une eau de source, dans le nord de Kumejima. Elle servait de l'Awamori aux jeunes gens sur leur chemin du retour du travail. Il aurait s'agit d'une épreuve spirituelle de Kume Sennin, l'ermite qui vivait sur la montagne Uegusuku. Inspiré de cette légende, "Kumejima no Kumesen" continue de fabriquer l'Awamori béni des temps modernes. La distillerie utilise l'eau de source naturelle provenant du pied du mont Uegusuku. Tout en manipulant le Koji et le Moromi de manière artisanale, la qualité est minutieusement contrôlée à l'aide d'équipements modernes. Son goût est apprécié sur l'île d'Okinawa et à travers tout le Japon.



Comment déguster l'Awamori ?

Avec des glaçons

Verser l'awamori dans un verre frais avec glaçons

Avec de l'eau plate ou gazeuse

Si le taux d'alcool est de 30 degrés, ajoutez 3 doses d'Awamori pour 7 doses d'eau.

Avec de l'eau chaude

L'arôme et le goût varient avec la température de l'eau et l'ordre dans lequel le verre est rempli.

L'Awamori Mojito

Dans un verre, ajoutez des feuilles de menthe, du sirop et du jus de citron. Ajoutez ensuite des glaçons, et versez l'Awamori et de l'eau gazeuse.

L'Awamori tonic

Ajoutez des glaçons dans un verre et pressez-y du citron. Versez l'Awamori et ajoutez de l'eau tonique selon votre préférence.

Avec du lait ou du café

Certains habitants d'Okinawa dégustent l'Awamori avec du lait ou du café. Pourquoi ne pas essayer ?



Balade culturelle

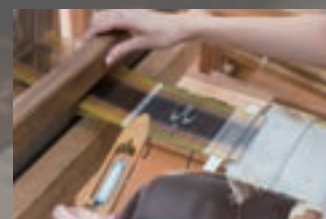
Kumejima Tsumugi

Artisanat traditionnel d'Okinawa

Le Kimono, Tsumugi ----

Découvrez la fascinante culture traditionnelle d'Okinawa !

Découvrez l'artisanat traditionnel du Kumejima Tsumugi,
et qui a perduré à travers le temps,
du royaume de Ryukyu jusqu'à nos jours.



Q u'est ce que le Tsumugi ?

Le pongé Tsumugi est fait de fils de soie, tirés des fils de cocons de vers à soie. La teinture en fil est une méthode permettant de créer un motif par tissage après teinture du fil. Elle nécessite une technique très délicate et longue afin que la teinture prenne bien sur le fil.



A propos du Kumejima Tsumugi

Le Kumejima Tsumugi a une texture simple et souple. D'une couleur noire aux teintes rougeâtre, le Kumejima Tsumugi se caractérise par son liserai unique. Il est teint avec de la végétation naturelle et de la boue en utilisant du fil de soie récolté sur des vers à soie comme matière première. La caractéristique de la teinture du Kumejima Tsumugi est qu'elle est réalisée en utilisant uniquement des colorants végétaux qui poussent naturellement sur l'île. Tout le processus est réalisé par un seul artisan.



L'histoire du Tsumugi

On dit que Kumejima est le lieu de naissance du Tsumugi et le point de départ de la méthode de fabrication du Tsumugi japonais. C'est dans la seconde moitié du 15ème siècle que l'éminent Do-no-hiya a rapporté cette technique de culture du ver à soie depuis la Chine. Le Kumejima Tsumugi y est tissé depuis l'époque de l'ancien Royaume Ryukyu, devenu aujourd'hui Okinawa. Aujourd'hui encore, la tradition perdure, la fabrication se fait à la main, et les motifs et la teinture sont réalisés par un seul même artisan. En 2004, il a été désigné comme un bien culturel d'importance nationale.

Pavillon de tissage de Kumejima (Yuimaru-kan)

Expositions, boutique et ateliers de tissage et teinture.

Adresse: 1878-1 Maja Kumejima, Okinawa

Ouverture: 9:00 - Dernière entrée 16:30

Entree : Adulte ¥ 200 / Enfant ¥ 100

Fermetures : Fête du Nouvel An, festival O-Bon du calendrier lunaire



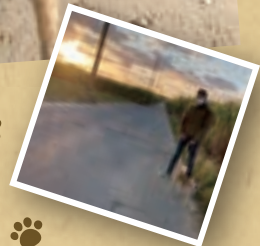
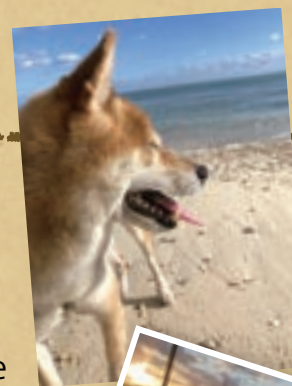
se sentir bien à kumejima



J'ai grandi à Paris et j'ai découvert Kumejima il y a plus de 10 ans, quand je suis arrivé au Japon. Je suis tombé amoureux de l'île et j'y suis revenu chaque année depuis. En tant que fondateur d'une agence de voyages nommée Hitotoki, j'ai voulu saisir l'opportunité de promouvoir l'île auprès des visiteurs étrangers et je me suis installé à

Kumejima en 2021. Mon lieu préféré est la plage isolée d'Ara Beach où très peu de gens se rendent, même pendant la saison estivale. Lors de votre passage à Kumejima, ne manquez pas ce Copacabana local ! Mon mame shiba est toujours à mes côtés. Si vous nous croisez au détour d'un champ de cannes à sucre, n'hésitez pas à nous dire bonjour !

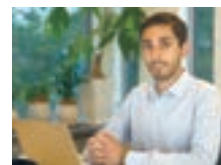
Alex Debs (france)



HITOTOKI
LUXURY TRAVEL DESIGNER

Hitotoki est une agence de voyage locale. Nous organisons des vacances sur mesure pour les visiteurs étrangers dans tout le Japon, y compris à Kumejima. Hitotoki signifie "une fois dans une vie" en japonais et reflète notre désir de concevoir un voyage de rêve idéal. Notre engagement est que chaque moment passé avec nous soit unique et mémorable.

Website: www.hitotoki-travel.com Contact: info@hitotoki-travel.com



Photos

(Couverture et dos de couverture)

Masataka Sakamoto

"Je recommande vivement de profiter de la beauté des vues à 360 degrés sur l'île et ses paysages à perte de vue. Kumejima est unique grâce à ses habitants et leurs sagesse qui leur ont permis de développer l'île malgré de nombreuses contraintes.



KUMESOUGOUKAIHATSU Inc.
<https://kumesougoukaihatsu.com/>



Direction/Design

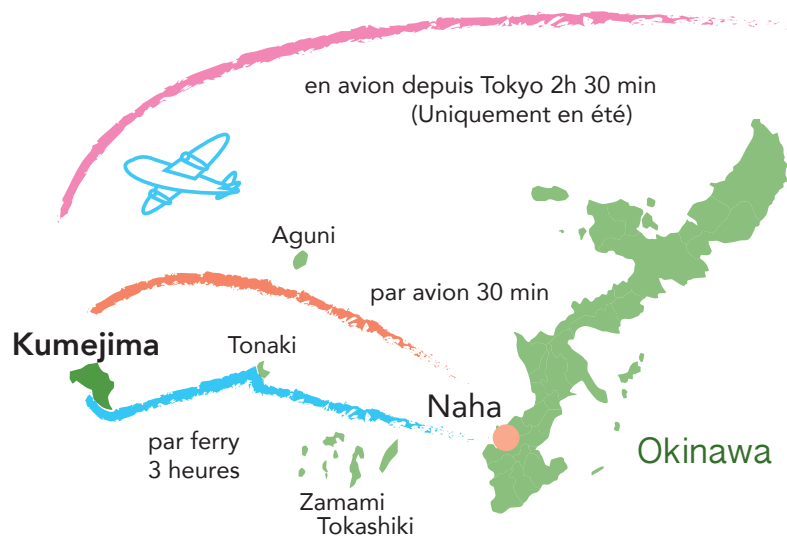
Chikako Kato

Membre de l'équipe de coopération pour la réactivation de la communauté à Kumejima

L'île de Kumejima est une île ancienne qui a conservé son charme au fil des siècles. Le temps semble s'y être arrêté et la culture insulaire ancestrale y est toujours célébrée. Bien que ce ne soit pas toujours aussi fonctionnel que pour une ville, nous avons créé ce livret pour vous introduire aux charmes et à la magie de Kumejima. J'espère que vous vivrez votre propre rencontre avec Kumejima ! Un grand merci à mes merveilleux amis et aux esprits de l'île qui m'ont aidé dans la réalisation de ce projet.



Sentez la brise de l'île
Kumejima Explorer



Publié : Janvier 2023

Credit Photos : Masataka Sakamoto
Kusamura Photo Studio
Association du Tourisme de Kumejima

Délivré par : Commerce et tourisme, Bureau municipal de Kumejima,
2870 Higa, Kumejima town, Okinawa, Japan
mail: syokokanko@town.kumejima.lg.jp

Information : Association du Tourisme de Kumejima,
160-57 Higa, Kumejima town, Okinawa, Japan
mail: kanko-kumejima.com



Association
du tourisme



Kumejima
Explore