

沖繩 久米島

Feel the island breeze

Kumejima Explore
Okinawa, Japan



久米島

Kumejima Bus Map



サイプレスリゾート久米島
Cypress Resort Kumejima



Ferry 那覇行き

Departure	* 月曜日は、朝便のみ運行
9:00	
* 14:00	
Arrival	
12:30	
* 17:00	

久米商船

Foods around Nakadomari
Open: ☀ Lunch 🌙 Night

- Kumejima Soba -Noodle-**
 - 笑島 ☀
 - やん小 ☀
- Ramen -Noodle-**
 - バニラテラス ☀
- Chinese**
 - 海皇 ☀🌙
- Okinawa Food**
 - 竜 ☀🌙
 - ゆき ☀🌙
 - 松乃屋 🌙
 - むる星 ☀🌙
- Hawaiian**
 - Yunami Factory ☀
- Cafe & Bar**
 - Brewery Tumugi ☀🌙

← To Airport

To Eef Beach →

Restaurants





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

ガーリックシュリンプ
久米島自慢の車エビを久米島産シークワサーとオリジナルガーリッククオイルで楽しんで!



ゆくい処 笑島
西銘 1372-1
(11:00-14:00, 夜は予約制)

車エビそば
久米島特産の車えびを丸ごと楽しめる濃厚エビだしスープが人気メニューです。



やん小〜
仲泊 509
(12:00-14:30)

島味噌もやしそば
久米島で育った“惣慶もやし”のシャキシャキ感と、店主こだわりの味噌スープに舌鼓!

* 営業時間・定休日は、お店に直接ご確認ください。



BACKSHORE RANCH
島尻 169-54
(10:00-18:00)

車海老入トマトクリームパスタ
久米島ブルーの海を眺めながら、カフェメニューが楽しめるオシャレカフェ♪



お食事処 ゆき
島島 298
(11:00-21:00)

そーき(軟骨)そば
自家製麺の沖縄そばは、地元久米島島民にも人気です!

Activity

Hateno-hama

ハテの浜

アクアブルーの美しい海を臨むハテの浜は、久米島で最も人気のある絶景スポット。マエノ浜（メーヌ浜）、ナカノ浜、ハテノ浜と呼ばれる3つの白い砂州からなる全長7キロメートルの白砂の浜の総称です。

行き方

ツアーのご予約をお願いします。泊フィッシャリーナポートから船で約20分で、ハテの浜に到着。グラスボートのツアーでは、途中、美しい熱帯魚やウミガメを見ることができます。

楽しみ方

スノーケリング、海水浴、白砂の浜をお散歩、ビーチでのリラックスタイムなど。スノーケリングの道具は、ツアー会社で借りることができます。

利用出来る施設はあるの？

一番人気のナカノ浜には、簡単な売店と小屋があり、簡易トイレのみになります。シャワーや更衣室はありません。



持ち物は？

日焼け止め 帽子・サングラス



飲み物・おやつ



ほとんどの1日ツアーは、ランチ付ですが、ツアー会社に直接ご確認ください。ご自身の飲み物・おやつを予めご用意いただくとうれしいです。

サンゴなどを踏んでしまつて怪我をしまう可能性の防止に、踵を覆えるようなサンダルや、マリンシューズがお勧めです。



マリンシューズ

ハテの浜渡船

Eef Sports Club (イーフ スポーツクラブ)

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

アイランドエキスパート久米島

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

久米島海洋レジャー

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

ハテの浜観光サービス

☎ 090-8292-8854 <https://inhatenohama.wixsite.com/hatenohama>

久米島エスコートツアーズ (English available)

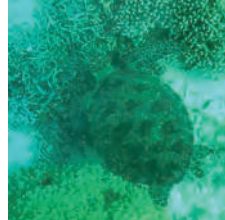
☎ 098-985-3311 <http://k-escort-tours.com/>

久米島マリンスポーツクラブ

☎ 098-985-8648

泊フィッシャリーナ

ウミガメに会えるかも？



 ゴミは、各自お持ち帰りいただけますようご協力をお願いいたします。

 Explore Kumejima

Nature Walk

Yajah Cave

ヤジャーガマ

ヤジャーガマは、全長約 800m の巨大な半自然の洞窟で、
沖縄に数万年前から存在する古代洞窟です。

なぜ、この洞窟には、たくさんの人骨が残されているのでしょうか？

ここは、多くの生き物たちや島の祖先の精霊たちが住まう場所なのです。



洞窟内に生息する
コウモリ



広大な洞窟には、2万年～4万年の価値のある鍾乳石を沢山見ることができます。かつて、ヤジャーガマは、この周辺に住んでいた人達のお墓でした。亡くなった人の肉体をここに置き、鳥やヤシガニなど、自然界の生き物に食べてもらいます。数年後に、骨だけが残ると、洗骨（せんこつ）といって、子孫が骨を洗い清め、骨壺へおさめました。亡き人への思いと敬意のこもった古い沖縄の風習です。1960年代後半までは、風葬は行われており、最後の公式記録として残されているのは、久高島です。また、鍾乳洞内は戦争中に防空壕として使われていました。

洞窟内には、電灯はなく、足元が滑りやすい所や、頭上の鍾乳石で狭い場所もあります。島の風習・文化に敬意を払って訪れ、洞窟内にある壺、生き物などには触らないようにしましょう。細心の注意を払い、安全に散策をしていただけますよう、みなさまの敬意とご理解をお願い申し上げます。



ガイドのご予約につきましては、久米島町観光協会にお問い合わせ下さい。久米島ホテル館のガイドツアーでは、長靴（洞窟内のコウモリの糞を島の自然環境に広げるのを防ぐため）、ヘルメット、手袋、懐中電灯の貸出を行っています。島の環境を知り尽くしたガイドが、洞窟だけでなく、島の自然について詳しく説明しながらご案内しています。ぜひ、ご予約下さい。



久米島ホテル館：<https://kumejimahotaru.jimdofree.com/>

久米島町観光協会：<https://www.kanko-kumejima.com/asobi/>



Explore Kumejima

Experience Local Life

島人と、まるで故郷のように島を楽しむ

久米島馬牧場の乗馬体験

琉球在来馬に乗って、島を探索してみよう！

農耕用や移動手段として、かつての島の暮らしを支える存在であった沖縄の在来馬。その琉球在来馬を観光というカタチで守る活動をしている久米島馬牧場。乗馬体験することで、在来馬を守る活動のサポートにもなります。先人達が生活を共にした島の暮らしを馬とともに肌で感じることができます。

【ご予約・お問い合わせ】久米島馬牧場

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



琉球在来馬である”与那国馬”での乗馬体験

島の学校

島人（しまんちゅ）と島暮らしを体験！

久米島を愛し、誇りに思う島人ガイドと一緒に、久米島の文化、工芸、自然を体験することで、島ならではの暮らしが見えてくるはず！



ホームビジット



久米島紬
織り・染め体験



真謝・西銘地区
集落散策



ネイチャーウォーク



三線教室



やちむん教室
シーサー作り



シーカヤック



クラフト教室

シーサーとは、沖縄に古くから伝わる守り神のこと。

【ご予約・お問い合わせ】久米島町観光協会：<https://www.kanko-kumejima.com/asobi/>

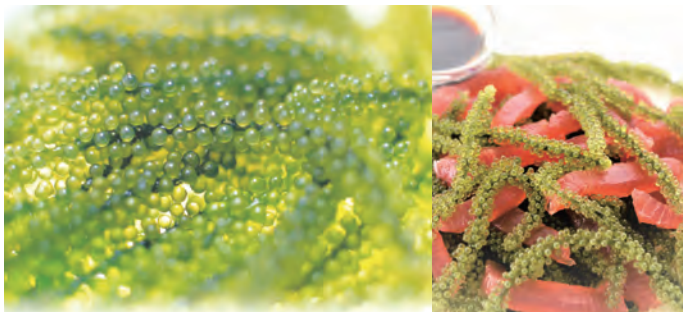
Gourmet

車えびと海ぶどうの生産量日本一！

高品質な久米島の車えびと海ぶどうの秘密とは？



島の居酒屋さんで新鮮な車えびを楽しんで！



深層水による水温の安定性が、丈夫で品質の高い海ぶどうを育てる秘密。水温が25度以上になる夏には、海ぶどうのつぶつぶの間が広がり見た目が悪くなってしまいます。久米島の海ぶどう養殖場では、夏の暑い時期でも水温が25度以上にならないように深層水を使って水温をコントロールしており、四季を通じてつぶの揃った質の高い海ブドウを出荷できるのです。



沖縄県海洋深層水研究所
2000年6月に開設され、飲料や養殖・農業などの海洋深層水の研究や開発を行っている研究所です。

味・色・形、すべてが一級品といわれる久米島産の車えびと海ぶどう。その理由は、太陽の光が届かない深海で2000年かけてゆっくりと地球を周回する「海洋深層水」にあります。太古の地球から受け継いだこの水は、富栄養化、純度ともに優れた資源です。

通常、深海とは200m以深の海水を指しますが、久米島の場合は、ずっと深い水深612mから取水しており、雑菌が極めて少ないとされています。海洋深層水は低温安定性に優れており、暑い夏でも低水温を活かして栽培することができます。海洋深層水を利用すると、この暑い島でも養殖池の水を冷たくすることができ、暑さに弱い親エビも成長を続けられ、産卵させることもできたのです。水温が低く、清浄性の高い海洋深層水を活用した中で生まれる稚エビは、病気やウイルスに強く丈夫に育ちます。

これは、世界に先駆けて海洋深層水研究所が開発した技術です。



海洋深層水で作られる飲料水と塩



100%海洋深層水を使用し、ミネラル成分を残したまま塩分を除去しています。



海洋深層水を蒸気加熱し、天日で乾燥させた天然塩。塩分濃度は84%で、ミネラルも豊富です。

泡盛は焼酎のルーツともいわれる国内最古の蒸留酒。

タイ米（インディカ米）を麴にし、水と酵母の力で発酵させた単式蒸留です。古くから、ほとんど変わらないといわれる製法です。

Awamori - Sprit in Okinawa -

The oldest distilled liquor in Japan



特徴の一つは、「黒麹菌」

「黒麹菌」は、殺菌力の強いクエン酸を多く生成します。高温多湿で雑菌の増えやすい沖縄でのお酒作りに最適です。日本のお米ではなくタイ米（インディカ米）を使用する理由は、タイ米が硬質でさらさらしているため、黒麹菌が菌糸を伸ばしやすい（米麴をつくりやすい）からです。長期保存によって成分が熟成し、味がまろやかに、香り高くなっていきます。



熟成された古酒（コース）

3年以上貯蔵された泡盛は古酒（コース）と呼ばれます。甕や瓶などに入れて「寝かせる」ことで、香りは芳醇に、味わいはまろやかに。現存するものでは150年もの泡盛の古酒があるそうです。現在では、3年、5年、7年といったように商品名に貯蔵年数を明記する商品も多いようです。「古酒」と表示されるのは、熟成3年以上の泡盛が100%使用されているものだけです。



泡盛と焼酎の違いとは？

焼酎の原料は、米や麦、芋ですが、泡盛の原料は米のみです。泡盛は性質上、タイ米のほうが相性がいいので、ほとんどの製品でタイ米を使用しています。焼酎には白麹を使うことが多いですが、泡盛では暑さに強い黒麹を使います。泡盛の性質や造られる土地の気候に合わせて原料が選ばれています。一般的に焼酎は、米麹もしくは麦麹を造り、そこに水と酵母を加えて発酵させる一次仕込みを行います。その途中で主原料である麦、米、芋などを加え再び発酵させる二次仕込みをします。泡盛は、原料である米をすべて米麴にし、そこに水と酵母を入れて発酵させるだけで、二次仕込みは行いません。



泡盛の味とは？

香りとコクがとても強いお酒である泡盛。その魅力は、アルコールや添加物を一切加えない100%天然醸造蒸留によって生まれています。無色透明で米の風味が生きており、寝かせれば寝かせるほど、熟成するほどに芳醇でまろやかな味と香りを放ちます。





© Kumejima no Kumesen



© Yoneshima Shuzo



久米島の泡盛酒造所



米島酒造

1948年の創業から4代続く現在まで、家族を中心とした手作りの製法を守る米島酒造。仕込みには、クメジマボタルが生息する白瀬川の水を使用。気温や湿度で変わる原料の変化に目を配り、麴の手入れや水の硬度を微妙に調整している。若い酒に熟成度の違う酒をブレンドし、味の調整を行う。一度、甘さを強めにした酒を造った時に、島外では評価されたのだが、地域の人からは、「この味では刺身に合わない。」と言われてしまったことがあった。それ以来、地元を大切に、味を変えずに、島の食生活に合った酒造りを心がける。久米島の誇りの泡盛として愛されている。



久米島の久米仙

宇江城岳山麓の湧清水で仕込む仙人の酒。古くから名水が湧き出す神聖な場所とされてきた宇江城。その昔、名水が湧き出す久米島の北部、堂井（ドーガー）に夕暮れともなると絶世の美女が現われたと言い伝えがある。野良仕事帰りの若者たちに神酒をふるまっては言い知れぬ酔いごちへ誘った。人々はこれを宇江城山に住む仙人のしわざと噂した。この伝承にあやかり、現代の神水を目指して泡盛造りを行うのが久米島の久米仙。仕込みには宇江城岳の麓から湧き出る天然の湧清水を使用。麴やもろみは人の手で扱いつつも、近代的な設備を用いて品質を徹底管理。その味は、沖縄県内をはじめ、広く全国的な支持を得ている。



泡盛の楽しみ方

オンザロック

氷を入れた冷えたショットグラスに泡盛を注いで

水割・炭酸割

水7に対し、泡盛3程度の割合がオススメ

お湯割

お湯の温度や入れる順番で香りや味わいが変わります。

泡盛モヒート

グラスにミントの葉とガムシロップ、レモン汁を加えます。氷を入れ、泡盛と炭酸を加えて

泡盛トニック

グラスに氷を加え、そこにライムの果汁を搾ります。そこに泡盛とトニックウォーターをお好きな比率で注いで完成！

ミルク割・コーヒー割

沖縄で楽しまれている飲み方です。お試しあれ！



Cultural Walk

Kumejima Tsumugi

久米島紬

沖縄の伝統文化に触れる旅。
紬発祥の地である久米島の伝統工芸を通して
古代から琉球の暮らしに息づく
悠久の時の流れをいまに感じてみませんか？



紬とは？

蚕の繭から糸を引き出した絹糸が布表面の生地になっており、絹独特の光沢感が出るのが特徴です。先染めとは、糸の状態
で染めてから織りで柄を表現する手法です。あらかじめ染めた
糸を手織りや機械を使って織りあげる非常に繊
細な技術を要します。



久米島紬について

素朴でしなやかな風合いと、独特の赤黒い色合いと光沢が特徴
である久米島紬は、蚕から取った真綿でつむいだ糸を原料糸と
して、島に自生する天然の草木、泥染めによって染色します。
織り上げるまでの工程を一人の職人がすべて行います。

久米島紬の歴史

久米島が紬発祥の地と言われる理由は、
久米島紬が日本の紬の製法の原点である
ためです。久米島紬は琉球王国の時代か
ら織られていた織物でした。その起こり
は、15世紀の後半に堂の比屋と呼ばれる
非凡な人物がいて、中国から養蚕産業を
学び、これを広めたことから始まったと言
い伝えられています。今もその伝統を保
っており、製造は手作業、模様や染付は
最後まで1人の職人が行います。2004
年には国の重要文化財に認定されまし
た。



久米島紬の里 ユイマール館

久米島紬の歴史や作業工程などの展示を見学できるほか、
久米島紬の織り染め体験もできます。

住所：久米島町真謝 1878-1 OPEN: 9:00 - 最終受付 16:30

入場料：大人 ¥200 / 小人 ¥100

[HP] <https://www.kume-tsumugi.com/>



定休日：年末年始、旧1月16日、6月23日、旧盆、町産業まつり

Feels good in Kumejima



私はフランスのパリで育ち、10年以上前に日本に移住した際に久米島を知りました。それ以来、毎年久米島に通い続け、この島が本当に大好きになりました。「一時」という旅行会社の創業者として、外国人観光客に島をアピールする機会を掴みたいと思い、2021年に久米島に移住しました。久米島



で一番好きなスポットは、サマーシーズンでもほとんど人が行かない秘境のアーラ浜です。久米島に来たら、是非このコパカバーナみたいなアーラ浜に必ず立ち寄ってください。私のそばには、いつも可愛い豆柴がいます。見かけたら気軽に声をかけてくれると嬉しいです！

Alex Debs (france)



HITOTOKI
LUXURY TRAVEL DESIGNER

「一時」は、インバウンドの旅行会社です。外国人旅行者のために日本全国（久米島を含む）のオーダーメイドホリデーを企画しています。「一時」とは「一生に一度の」という意味で、お客様の理想の贅沢な夢の旅をデザインしたいという私たちの想いが込められています。私たちと一緒に過ごす一瞬一瞬が、他に類を見ない、本当に思い出に残るものになるようにとの思いを込めています。

Website: www.hitotoki-travel.com

Contact: info@hitotoki-travel.com



Photography (Front and back cover)

Masataka Sakamoto

久米島のおすすめは、やはり「360°見渡す限り絶景の原風景」と「島民が逆境にも強く生きる知恵と工夫が込められた島」という事でしょうか！



沖縄久米島ブランド車海老
久米総合開発株式会社

<https://kumesougoukaihatu.com/>



Direction/Design

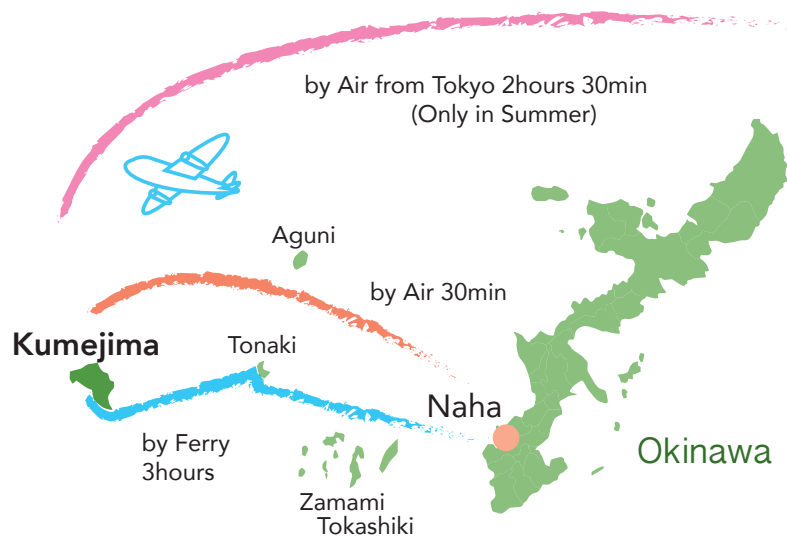
地域おこし協力隊

Chikako Kato

観光地化されすぎているマイペースな久米島には、古い島の文化が息づいています。都会のように、機能的にならないこともありますが、この島にしかない不思議な魅力をお伝えたくてこの冊子を作りました。あなただけの久米島のストーリーを実際に島で体験して下さい。制作にあたり、協力してくれた素敵な友人たちと、島の精霊たちに心から感謝します！



Feel the island breeze
Kumejima Explore



Issued ; May 2022

Photography ; Masataka Sakamoto
Kusamura Photo Studio
Kumejima Town Tourism Association

Issued by; 久米島町役場 商工観光課
〒901-3193 沖縄県島尻郡久米島町字比嘉 2870
mail: syokokanko@town.kumejima.lg.jp

Information; 一般社団法人久米島町観光協会
〒901-3108 沖縄県島尻郡久米島町字比嘉 160-57
mail: kanko-kumejima.com



Kumejima
Tourism



Kumejima
Inbound