

TAKE FREE

LEATHER

AWAMORI

Miso

Tuna jerky

とがしきのおみやげ

Souvenirs from Tokashiki-island

jam and tea

delicious

Chili Oil

Craft Cola

beach combing

seasoning

RESIN ART

の毛!  
この島でつくりたかった

トカシキ  
メイド

TOKASHIKI-MADE

SDGs

Sustainable

jewelry

TOKASHIKI ISLAND

ART

SOBA

Kerama Blue

Sweets

Candle





Just because this Island is a national park,  
we don't aim to create something extraordinary.  
Just because this Island is an outlying island,  
we don't aim to create something vast.  
What happens to be on this Island,  
we want to use it.  
We want to make the most of it.  
We want to create something  
with lots of thinking.  
We ended up with this.  
It seems like we wanted to create something  
out of what we have on this Island...

国立公園の島だからって

すごいモノつくろうなんて思ってたない

離島だからって

素敵なモノをつくろうとも思ってたない

島にソレがあった

ソレを使いたくて

ソレをいかしたくて

なんか作りたくって

いろいろ考えてたら

コレになった

きつとこの島のモノで

なんか作りたかったんだはず...

# 島のマグロが旨いから

Because tuna of this Island is so delicious



## 01 まぐろジャーキー

Tuna jerky  
[波嘉敷漁業協同組合]  
Tokashiki Gyogyo kyodo kumiai

ネーネーたちの愛が  
たっぷり詰まっています！  
It's made with plenty of ladies' love!  
水揚げ直後の獲れたてマグロをすくりに際き  
職人ネーネー達が熟練の手仕事で仕上げます。  
癖になる味のヒミツは秘伝のタレにあります。



## 02 まぐろジャーキーラー油

Tuna jerky chili oil  
[波嘉敷漁業協同組合]  
Tokashiki Gyogyo kyodo kumiai

いろんな料理に合うから  
常備におすすめで〜！  
It goes well with all dishes so it's a must-have!  
波嘉敷島の定番お土産「まぐろジャーキー」の端っこを  
使ったレアな商品。大きな固まりのガリガリ食感が  
たまりません。一度食べると、やみつきになりますよ！



## 03 まぐろそば&まぐろの角煮

Tuna soba noodles  
[とかしきマリンビレッジ]  
TOKASHIKU Marine Village

実は…フレンチのシェフやってみました！  
I used to be a French cuisine chef!  
オープンで焼いたまぐろ骨に、香味野菜を入れたフランス料理の  
出汁「フィメ・ド・ボワゾン」に仕上げ、さらに追いまぐろ節で  
深みをプラス。無添加で味付けは島まーすだけの  
琥珀色のまぐろスープは深みのある上品な味わいです。



## 04 とかしきまぜそば

Tokashiki mixed soba noodles  
[ちゆるおかや]  
Churuokaya

美味しさの秘密は  
「まぐろジャーキー」  
The secret of deliciousness is "Tuna jerky"  
コク旨でピリ辛の豚ミンチと具材を混ぜて  
食べる汁なしそば。「まぐろジャーキー」の  
味材を活用したパウダーの風味が絶妙です。



## 05 鯖味噌

Tuna miso  
[島むん]  
Shima mun

旨味が詰まった「鯖の尾」の身を  
たっぷり使っています！  
It uses a large amount of Tuna tail meat  
with plenty of Umami!  
鯖の尾の身は、しっかりとした肉質で  
コラーゲンもたっぷり。さらに加熱で  
柔らかくなり、味噌が加わると旨みも倍増。  
ご飯や野菜、色々なお料理にも使えます。



## 06 まぐろのオイル漬け

Tuna marinated in oil  
[波嘉敷漁業協同組合]  
Tokashiki Gyogyo kyodo kumiai

獲れたてだから一味ちがいます！  
It's freshly caught so it tastes even better  
島の近海でとれた新鮮なまぐろを丁寧にほくし  
バジル風味に、パンやピザなどにベストマッチ！  
年に数回しか作らないレアな商品です。



## 07 「とかしき産」一夜干し

"From Tokashiki" overnight dried fish  
[シーフレンド]  
Sea Friend

島の魚を世界中の人に  
食べてもらいたいです！  
We want people all over the world to enjoy our fish  
島でとれた魚を鮮度のいいうちに加工して  
世界中から訪れる旅人たちに食べて欲しいと  
一夜干しの製造に取り組みました。



〜沖縄の黒魚グルン(タカサゴ)

# 釣れたては新鮮

Freshly caught tuna is so fresh



※「まぐろの角煮」は別売もしています。冷凍でお届けOK!

# 島の植物がベース

Made based on plants from Tokashiki Island



**08 島育ち ジャム**  
Jam [shimasodachi]  
[島むん]  
Shima mun



旬の時期しかない果実のジャムもあるんです。  
There are jam of fruits that are only available in certain season.  
島で採れた果実がたっぷり入ったジャムです。  
大きな果肉がゴロゴロ入っているモノもあります。  
※「Café 島むん+」では、ジャムを使ったスイーツやお料理が召し上がれます。



↑島の果実のソースを使った焼肉のソース  
↑ジャムを使ったドリンク&スイーツ



↑島では色々な果実が採れます

**09 草食健美(油みそ)**  
Miso [sousyokukennbi]  
[島むん]  
Shima mun



波嘉敷島の豊かさは山の自然や恵にもあるんです。  
The richness of Tokashiki Island can also be found in mountains.  
金城園芸をはじめ、島で栽培した新鮮な野草をたっぷり取りこみ、にんにくを効かせた甘すぎない油みそはご飯はもちろん、魚や野菜、豆腐などの相性抜群です。



採れたての大地の恵みはおいしい！



**10 小さな島のあんだぎー**  
The small island of Andagi  
[ちゆるおかや]  
Churuokaya



洋菓子みたいなサターアングァーです！  
Sata Andagi, it's like a western sweets!  
島の新鮮な卵や沖縄の塩、米油などにこだわった、ほろほろ・しっとり食感が自慢です。仕上げのソースやトッピングはまるで洋菓子のように。



↑ストロベリー※フレーバーは季節で変わります。  
↑仕上げのピスタチオ

**11 トカシキハイビスカスティー**  
Tokashiki hibiscus tea  
[Sunny Coral]



ハイビスカスの摘みとりです花泥棒じゃありませんから(笑)  
Picking Hibiscus flowers Not a flower thief lol  
畑の風よけとして植えられた「一日花ハイビスカス」を活用し、和紅茶とのブレンドで豊かな香りと味わいのティーに仕上げました。



※ハイビスカスの花言葉は「新しい恋」お茶は「純愛」。ロマンチックですね。  
↑ハイビスカスが咲く朝、自転車に乗って数カ所の畑を回り、摘みとりを行います。

**紅(びん)芽(めえ)寅(とら)**  
それって暗号ですか？  
"Bin", "Me", "Tora" Are these secret code or something?



**12 島トウガラシ紅(びん)**  
Shimaitougarashi [Bin]  
[畑人高尾]  
Harusatakao



↑ピザにとっても合いますよ！  
↑なんと味噌汁にも合います

**13 シークワサー芽(めえ)**  
Shikuwasa [Me]  
[畑人高尾]  
Harusatakao

爽やかな苦みをもつ金城園芸のシークワサーを乾燥させ、パウダーにしました。商品名「芽めえ」は宮古島から来た足の不自由な愛犬の名前です。



**14 波嘉敷ハーブブレンド茶**  
Tokashiki herb blend tea [Tora]  
[畑人高尾]  
Harusatakao

限られた地域にしか自生しない希少なハーブ「琉球ヨモギ」を使っています。パタフライビーの青も美しく商品名は「寅」とら。畑に迷い込み動かなかった愛猫の名前です。



↑波嘉敷ハーブブレンド茶「寅」  
↑琉球ヨモギ  
↑パタフライビー  
↑手揉み仕上げ

**15 泡盛「渡嘉敷」**  
Awamori Tokashiki  
[ケラマテラス]  
Kerama Terrace



島の「黒米」で泡盛をつくりたかった！  
I wanted to make Awamori with Island's "black rice"!  
酒造所のない島で、島の泡盛を造りたい！その思いが、島の貴重な「黒米」を使った島でしか呑めない、幻の泡盛「渡嘉敷」を誕生させました。



↑島内で収穫された「黒米」  
↑手揉りにこだわる久米島の米島酒造で製造

**16 とかしきコーラ**  
Tokashiki cola  
[ちゆるおかや]  
Churuokaya



波嘉敷島の厳選した野草を使っています。  
Tokashiki Island Using carefully selected wildflowers  
島の貴重な野草を厳選し、丁寧にエキスを抽出。独自ブレンドによる優しい甘さと深みのある味わいに仕上げました。野草との調和や香りをお楽しみください。



↑クラフトコーラ「アカバナ」  
↑クラフトコーラ「パタフライビー」



↑お茶やキャンプで楽しめるクラフトコーラ。↑(手作りキット)  
↑ケラマブルーの海に映える「とかしきコーラ」

# 島のアート

Beautiful Island's art

# アートが美しい



↑ 阿波連ビーチ



↑ 海鳥もクジラもいる大人気のスマホケース

## 18 ボタニカルソイキャンドル

botanical soy candle  
[moanacandy]

私、島の植物がないと生きていけないんです(笑)  
I can't live without plants of this island lol

島で育った南国の花や野草を摘みとり、大豆由来の植物油に入れて固めました。ロウが溶けると現れる植物の繊細で美しい造形は、愛おしくなります。



↑ キャンドルの両面に植物を貼り付けるように埋め込みます

## 19 ジュエリー

Jewelry  
[いとうざいく]

夜光貝の内側に魅せられました。  
I'm completely charmed by the inner side of great green turban.

いとうざいくは、移り住んだ渡嘉敷島で出会った「夜光貝」をきっかけに生まれたジュエリーブランドです。



↑ 透明の樹脂に色を入れ、1日1層ずつ何層にも重ねます

↑ ドライヤーでシュワシュワと乾かると波の表情をつくります

↑ サンゴ砂を固めた「海鳥のバブル」名前や日付の刻印オーダーもOK!

## 17 レジンアート

Resin art  
[美ら空]

この島の海ってグリーン多めでなんです!  
There are a lot of greens in this island's ocean!

エメラルドグリーン多めの渡嘉敷島の海をモチーフにした樹脂から生まれるレジンアートには、島の風や太陽も詰め込みひとつひとつ手作業で仕上げています。



↑ 採りつけた植物はすぐにドライ加工



コインケース

## 20 イノシシ革

boar leather  
[ケラマレザー]

野生イノシシの命をムダにしない皮から革へのチャレンジです!  
From skin to leather, a challenge to make use of wild boar's life!

島の野生イノシシの繁殖被害が相次ぎ、捕獲後は島内でジビエとして食し、皮は廃棄していました。しかしSDGsな考えから資源を循環するモノ作りが始まりました。



↑ 捕獲された野生イノシシ



↑ 色の違うレーザーを組み合わせ手作業で仕上げます



Hayatoku

## Up Cycle



↑ 煮の時

↑ 煮の時

## 21 島のバスハーブ

island bath herbs  
[ちゆるおやか]

クラフトコーラを作る際の煮出しガラから作りました!  
It's made from the leftover making craft cola.

島の野草とスパイスを使った「とかしきコーラ」の煮出しガラを丁寧に洗い、再度乾燥させた「もったいない」から生まれた入浴剤です。



yama ssa



↑ 家で焼いたマイクロプラスチック

↑ カットしたプラは「ジェスモナイト」と呼ばれる環境に優しい樹脂と混ぜ合わせ型に流し込みます

## 22 ジェスモナイトトレイ

Jesmonite tray  
[MOU]

小さな取組みですが循環するモノづくりをしています。  
Although it's small, I try to produce in circulating way

将来の海を守ることに繋がりたい! という想いから生まれた、海洋プラの漂流物を閉じ込めた「アップサイクルトレイ」はキュートでお洒落です。



harusss



↑ カットされた海洋ゴミが見え隠れし美しい模様

不要なモノが  
累敵なモノに  
生まれ変わる



# 「いらぬものを

From "no need" to "want"

# 「欲しい」に



島の自然が  
島の素材が  
アートに変わる



# 集落MAP

## レンタカー・タクシー・海上タクシー

インフォメーション	TEL
アロハレンタ企画	090-6866-8666
くじらレンタカー	098-987-2836
かりゆしレンタ、マリンサービス	098-987-3311
米浜交通(タクシー)	090-3078-5895
みいちゃんレンタカー	090-3078-5895
遊漁船 蓮太丸	090-3076-7831
とかしき観光バス	098-987-2232

## 渡嘉敷村観光情報アプリ「とかしきナビ」

文化遺産案内  
スマートフォンアプリケーション  
(iPhone版、Android版)

■iPhone版は  
App Storeにて



■Android版は  
Google Playにて



急病・急患・火事・事故 ☎119  
 夜間・休日緊急患者 ☎119  
 AED設置箇所 避難所

- レジャー施設連絡先**    **レジャー施設連絡先**
- ◆ 宿泊・マリンレジャー島内交通 旅の案内人  
TEL 098-987-3122
  - ◆ キャンプ場 (青少年旅行村) TEL 098-987-2208 (指定管理者)
  - ◆ ログハウス (森林公園) TEL 098-987-2696 (指定管理者)
  - ◆ 渡嘉敷村観光協会 TEL 098-987-2332

港からビーチへはバス(400円)、タクシー、レンタカーなどをご利用ください。

**「トカシキメイド」  
商品販売  
ショップMAP**

**C あはれん 阿波連集落**

**あはれん 阿波連ビーチ**

ガラスボート    サブマリン    マリンアクティビティ    マリングッズレンタル    スキューバダイビング    ジェットスキー

**B とかしく 渡嘉志久集落**

カラオケスナック けらまマリンセリナー 098-987-3150

# ACCESS

## シーズン別 時刻表

夏 3/1~9/30	便	泊港発		渡嘉敷港着		渡嘉敷港発		泊港着	
		1	2	1	2	1	2	1	2
フェリー	1	10:00	11:10	16:00	17:10				
	高速船	1	09:00	09:35	10:00	10:35			

ゴールデン ウィーク 7/1~8/31 9月(金・土・日)	便	泊港発		渡嘉敷港着		渡嘉敷港発		泊港着	
		1	2	1	2	1	2	1	2
フェリー	1	09:00	09:35	10:00	10:35				
	高速船	2	13:00	13:35	14:00	14:35			

冬 10/1~2月末日	便	泊港発		渡嘉敷港着		渡嘉敷港発		泊港着	
		1	2	1	2	1	2	1	2
フェリー	1	10:00	11:10	15:30	16:40				
	高速船	1	09:00	09:35	10:00	10:35			

高速船・フェリー料金表	区分	片道	往復	団体片道	団体往復	身障片道	身障往復
フェリー フェリーとかしき	大人	¥1,690	¥3,210	¥1,520	¥3,040	¥850	¥1,700
	小人	¥850	¥1,610	¥760	¥1,520	¥430	¥850
高速船 マリンライナーとかしき	大人	¥2,530	¥4,810	¥2,280	¥4,560	¥1,270	¥2,540
	小人	¥1,270	¥2,410	¥1,140	¥2,280	¥640	¥1,270

- ◆環境協力税 100円/1回の入域(高校生以上)
- ◆大人: 満12才(中学生)以上、小人: 1才~11才(小学生)まで、団体: 15名以上
- ◆旅客及び車輛は、ご予約が必要です。ご予約は出発の2ヶ月前から受付可です。
- ◆天候等によっては出発時間の変更もありますので、あらかじめ確認ください。



高速船 マリンライナーとかしき (198t) 所要時間約 **35分** (200人)  
 フェリー フェリーとかしき (499t) 所要時間約 **70分** (450人)

船舶予約先 船舶予約先

- ◆渡嘉敷村那覇連絡事務所  
那覇市前島 3-25-1(とまりんビル1F) TEL 098-868-7541
- ◆渡嘉敷村船舶課 TEL 098-987-2537



Web 予約サイト →

## 観光についてのお問合わせ

一般社団法人  
**渡嘉敷村観光協会**  
 TEL 098-987-2332 FAX 098-987-2342  
 e-mail kerama@tokashiki.info

渡嘉敷村 観光産業課  
 TEL (098)987-2333 FAX (098)987-3085  
 e-mail kerakera@vill.tokashiki.okinawa.jp



渡嘉敷村商工会

TEL.098-987-2430 <https://tokashiki.or.jp/>

令和5年度 渡嘉敷村地域ブランド構築・発信事業