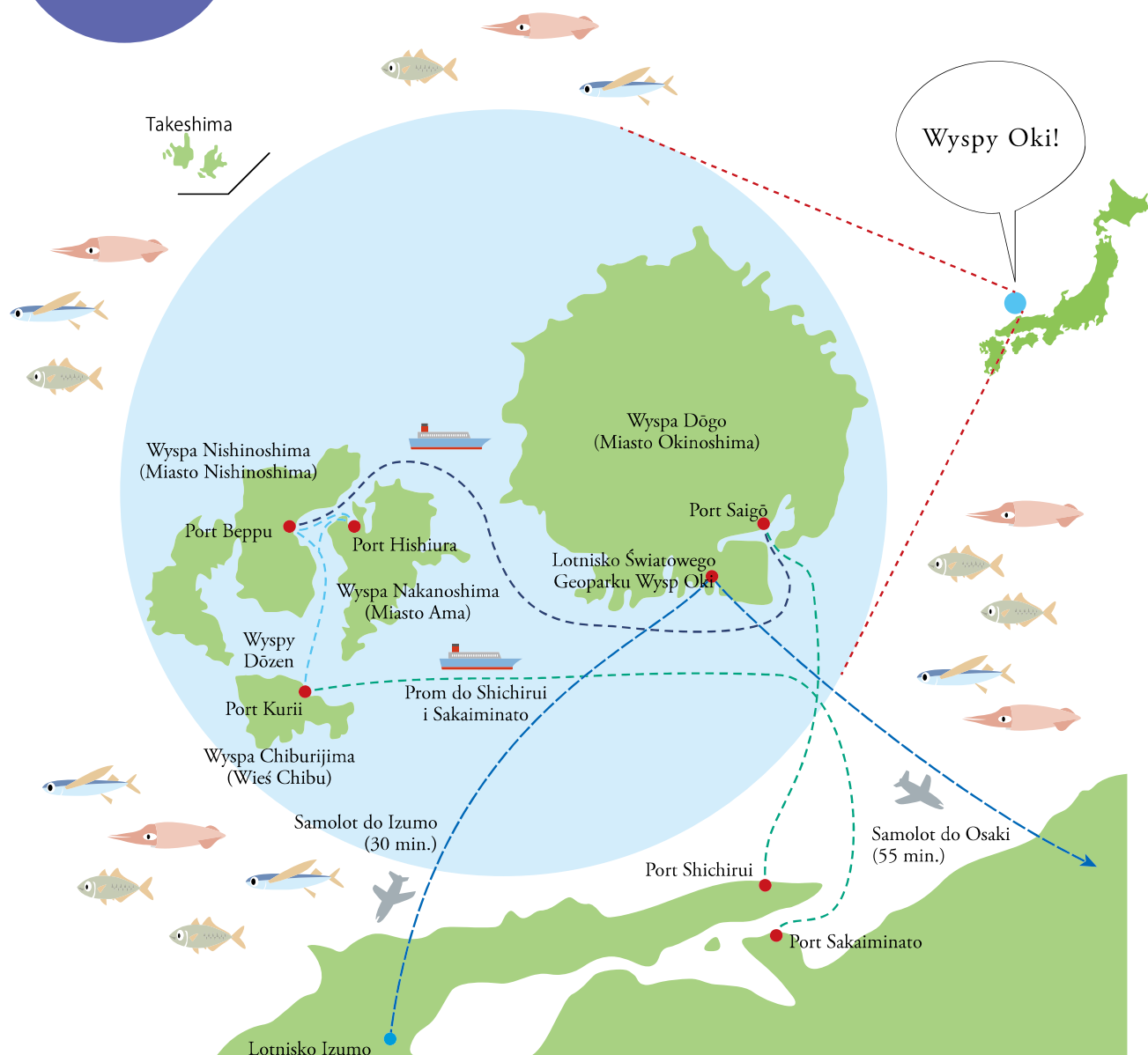


Dojazd na Wyspy Oki



Oki składa się z czterech zamieszkałych wysp. Z głównej wyspy Japonii – Honsiu – na wyspę Dōgo (miasto Okinoshima) można dotrzeć drogą morską i lotniczą. Z Honsiu na wyspy Dōzen (miasta Nishinoshima i Ama, wieś Chibu), jak i między Dōgo a Dōzen podróżować można tylko drogą morską. Rozkład promów i samolotów zmienia się w zależności od pory roku. By uzyskać najnowsze informacje skontaktuj się ze Stowarzyszeniem Turystyki Wysp Oki.



Stowarzyszenie Turystyki
Wysp Oki
<https://www.e-oki.net/>
E-mail: okikan@e-oki.net
TEL: (+81) 8512-2-1577

Informacje zamieszczone w tej broszurze można znaleźć też na stronie internetowej urzędu podprefektury Oki (prefektura Shimane).

Dostępna jest japońska, angielska i polska wersja językowa.

Informacje zawarte w broszurze zostały zebrane przez urząd podprefektury Oki i na luty 2019 są aktualne.

By uzyskać szczegółowe informacje skontaktuj się ze Stowarzyszeniem Turystyki Wysp Oki.

Publikacja

Shimane Prefecture Oki Branch Office
Oki Governmental Office (3rd floor), 24 Shioguchi, Minatomachi
Okinoshima, Oki, Shimane Prefecture, 685-8601 JAPAN
TEL (+81)8512-2-9797 FAX (+81)8512-2-9626
https://www.pref.shimane.lg.jp/oki_kemmin/

BOGACTWA
MORZA I WYSP

WYSPY OKI - PRZEWODNIK

Rolnictwo
Leśnictwo
i Rybołówstwo



Warto odwiedzić
choć raz
w życiu!

Prefektura Shimane, Japonia

Wyspy Oki

Odkryj walory przyrodnicze wysp na Morzu Japońskim, certyfikowanego Światowego Geoparku UNESCO*!

*Światowy Geopark UNESCO to miejsce o wyjątkowym dziedzictwie geologicznym, gdzie zauważyć można połączenia między Ziemią, jej ekosystemem i kulturą.



01

WYSPY OKI I MORZE JAPONSKIE

Rolnictwo, leśnictwo, rybołówstwo

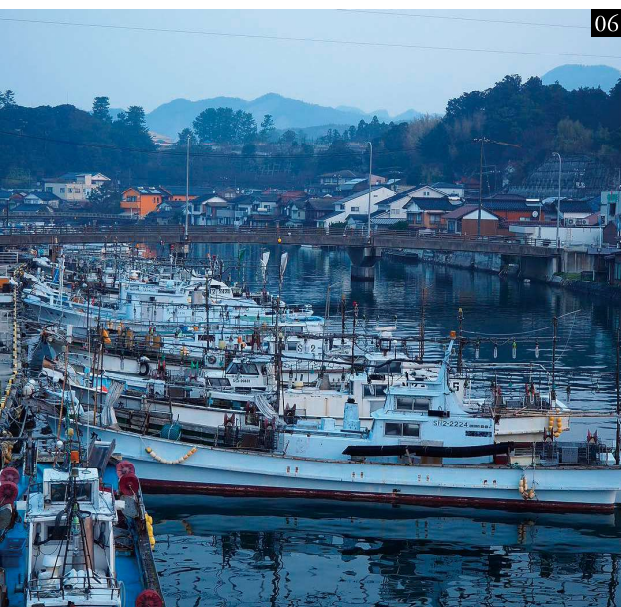
Rolnictwo i leśnictwo

Górzysty teren wysp jest wykorzystywany pod wypas zwierząt hodowlanych, m.in. cieląt sprzedawanych później do gospodarstw w całej Japonii. Rozwija się też biznes związany z produkcją ryżu wykorzystującą lokalne zasoby naturalne. Lasy i pola zajmują ok. 90% powierzchni wysp. Żywo rozwija się wytwórstwo produktów drewnianych i hodowla grzybów shiitake.



Rybołówstwo

Łowiska w granicach administracyjnych Shimane należą do najbogatszych w kraju. Shimane co roku figuruje na liście prefektur o największych połowach, przy czym 96% połowu tej prefektury to ryby z regionu Oki (2017). Większość jest wyladowywana w porcie Sakaiminato (pref. Tottori), miejscu rozładunku ryb znanym w całej Japonii.



06



05 03



04





07



Bogactwo morza

Na Morzu Japońskim w okolicach prefektury Shimane rozciąga się ogromny szelf kontynentalny. Tutejsze łowiska są wyjątkowo obfite. Wraz z prądem Cuszimskim do powierzchniowych warstw morza napływają cieplejsze wody. Głębsze warstwy wód Morza Japońskiego mają niższe temperatury i są pełne składników odżywczych. W takim środowisku występują ryby i skorupiaki zarówno ciepło-, jak i zimnowodne.

01 Kaldera Dōzen – gigantyczna kaldera

Dōzen to grupa wysp, na którą składają się Nakanoshima, Nishinoshima i Chiburijima. Ich obecny krajobraz powstał w wyniku aktywności wulkanicznej i erozji morskiej. Krawędź kalderę to trzy wyspy Dōzen. Do zagłębienia w środku wdarła się woda morska, tworząc morze wewnętrzne kalderę.

02 Chram Oki – miejsce zesłania cesarza

Oki zostało wyznaczone na miejsce wygnania w okresie Nara (710-784). Zsyłano tu arystokratów oraz dwóch cesarzy: Go-Tobę i Go-Daigo, którzy spędzili na wyspach część swojego życia. W chrampie Oki czczony jest jeden z nich – Go-Toba.

03 Platforma abrazyjna Yui Mae-no-su

Duża platforma skalna na płytkim wybrzeżu. Przy odpowiednich warunkach pogodowych można zrobić tu zdjęcia z efektem lustrzanego odbicia krajobrazu w wodzie.

04 Wybrzeże Akiya

Wybrzeże zbudowane jest z czerwonej skały – powstałej z nagromadzonej tu zastygłej lawy. Tym, którzy pragną szczęścia w miłości, polecamy poszukać skały z otworem w kształcie serca!

05 Chram Takuhi

Chram jest położony na zboczu góry Takuhi i poświęcony bóstwu bezpieczeństwa nad morzem. Pawilon chramu, częściowo wbudowany w skalną jaskinię, został postawiony w 1732 roku i jest najstarszym budynkiem chramu na Oki.

06 Port Saigō – spokojna przystań na Morzu Japońskim

Brzegi Oki charakteryzują się bardzo złożoną topografią z licznymi zatokami, które funkcjonują jako naturalnie utworzone porty. Z tego powodu, mimo że na Morzu Japońskim często były sztormy, statki handlowe od dawnych czasów przybijały do brzegów wysp Oki.

07 Wybrzeże Kuniga

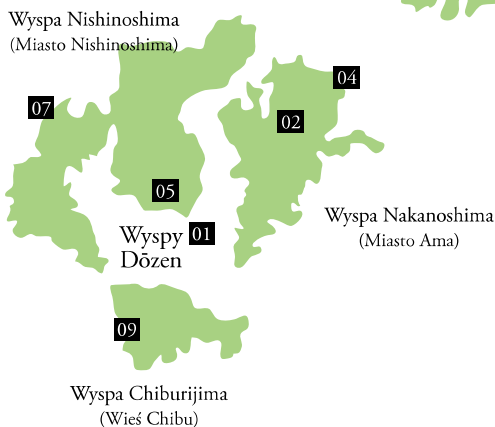
To urokliwe wybrzeże ciągnie się przez ok. 10 km po zachodniej stronie wyspy Nishinoshima. Warty zobaczenia jest m.in. 257-metrowy klif Matengai (jeden z najwyższych w kraju) oraz łuk skalny Tsūtenkyō, powstały pod wpływem erozji morskiej.

08 Chichi-sugi – majestatyczne drzewo z Oki

Oddawanie czci naturze m.in. olbrzymim drzewom przetrwało na Oki do dzisiaj. Szydlica Chichi-sugi ma ok. 800 lat i sama w sobie jest obiektem kultu w chrampie Iwakura. Swoją charakterystyczny kształt zawdzięcza specyficznemu klimatowi i uwarunkowaniom geologicznym wysp.

09 Sekiheki (Czerwony Klif) – wyrzeźbiony przez erozję

Zapierające dech w piersiach widoki, ślady po dynamicznych zmianach jakich zachodziły na naszej planecie – to wszystko można zobaczyć na wyspach Oki, certyfikowanym Światowym Geoparku UNESCO.



09 08



BOGACTWA MORZA

Wyspy Oki otoczone są obfitymi łowiskami ryb i owoców morza. Świeże produkty „prosto z morza” to tutaj codzienność.

Po te najświeższe i najsmaczniejsze warto przyjechać właśnie na Oki.

Zapraszamy!

- 01 Soczyste smaki
(marzec - początek kwietnia)

Ostrygi *iwa-gaki*

Wychodowane w przejrzystych wodach wysp Oki ostrygi *iwa-gaki* to tutejszy rarytas. Charakteryzują się delikatnym mięsem i głębokim smakiem. Nie mają ciężkiego zapachu co sprawia, że można by je jeść bez końca!

- 02 Trybut dla dworu cesarskiego
(cały rok, oprócz października i listopada)

Słuchotki *awabi*

Morze wokół wysp jest pełne składników odżywczych, dlatego słuchotki z Oki odznaczają się wysoką jakością i znane są jako jedne z najlepszych w kraju. W czasach starożytnych wysyłane były na dwór cesarski jako trybut.

- 03 Zaskakująco słodkie
(koniec lipca - listopad)

Kalmar szablasy

Kalmar odławiany w okresie letnim i jesiennym. Znany z delikatnego mięsa i słodkawego smaku.

- 04 Owoc morza o ciekawym kształcie
(cały rok, oprócz maja i czerwca)

Ślimak morski *sazae*

Reprezentatywny dla Oki lokalny produkt spożywczy, odławiany do dziś tradycyjnymi metodami. *Sazae* piecze się w muszli, podaje na surowo jako sashimi lub jako dodatek do curry i zupy miso.

- 05 Krab *Oki-matsuba-gani*
(grudzień - luty)

Krab śnieżny

Odławiane metodą *kani kago gyo*, czyli z wykorzystaniem specjalnych pułapek (żaków). Mięso kraba śnieżnego ma lekko słodkawy i silny smak.

- 06 Łowione głównie na Oki!
(cały rok)

Trąbiki *shirobai*

Kruche i delikatne w smaku, ślimaki *shirobai* cieszą się dużą popularnością. Idealne do jedzenia jako sashimi (na surowo, cienko pokrojone), dodatek do zup, lub smażone.



02 01



04 03



06 05



第二光丸



Wodorosty z Oki

Wody dookoła wysp Oki pełne są odżywczych minerałów, co sprawia, że dno morskie pokryte jest obfitymi lasami wodorostów. Są one nie tylko smaczne, ale też dobre dla zdrowia ze względu na wysoką zawartość żelaza i wapnia. Warto wzbogacić nimi codzienną dietę.



Iwa-mozuku

Chrupki glon o lepkiej konsystencji. Po wyłowieniu są natychmiast zamrażane i w takiej formie sprzedawane.



Arame

Rzadko spotykany wodorost o grubych liściach. Ceniony za swoje właściwości odżywcze i zdrowotne.



Wakame

Praktycznie wszystkie części *wakame* są wykorzystywane w japońskiej kuchni. *Ita-wakame*, czyli arkusze sprasowanego wodorostu, są specjalnością prefektury Shimane. Wykorzystywany często jako posypka do ryżu (*furikake*). Przed spożyciem należy go lekko przypiec.

Ryba latająca

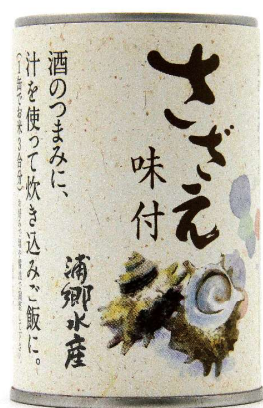
Po japońsku *tobiuo*, w prefekturze Shimane ma swoją nazwę lokalną *ago*. W sezonie (czerwiec i lipiec) najlepiej smakuje na surowo lub w postaci małych pulpetów rybnych. Wykorzystuje się je też do przygotowania wywaru na zupę. Do sprzedaży trafiają wypatroszone, ugotowane, a następnie obsuszone ryby, więc bulion z *ago* jest przygotowany na czystym mięsie. Dzięki temu zupa nabiera wyrafinowanego smaku umami.



W całości

W proszku





Ślimaki *sazae* w puszcze

W puszcze znajduje się ok. 10-15 ślimaków *sazae* wyłowionych na wyspie Nishinoshima. Sprzedawane w lekkiej zalewie z sosu sojowego i cukru.



Bachiko

Zasuszone w miejscowej soli z Amy organy wewnętrzne strzykwy złowionej w okresie od lutego do marca. Przed zjedzeniem należy lekko podpiec na ogniu.



Pasta miso z jeżowcem

Tradycyjny rodzajów zakonserwowanej żywności na Oki. Świeże jeżowce miesza się z pastą miso i mocno przyprawia. Idealne jako przekąska do alkoholu lub dodatek do ryżu.
*Produkt sezonowy



Curry ze ślimakiem *sazae*

Na Oki ślimaki *sazae* są od dawna dodawane do curry jako zamiennik mięsa.



Sól z Amy

Sól pozyskana z wody morskiej z zatoki Hobomi (do której wpada woda źródłana zaliczana do 100 wyjątkowych wód Japonii). Proces produkcji trwa ok. 1-2 miesiące. Do podgrzewania wody morskiej używa się opału z drzew z Oki, a sól suszy się na słońcu.



Ryż za ślimakiem *sazae*

Danie często podawane przy rodzinnym stole na Oki. Ma silny smak wodorostu kombu i wywaru z bonito.



Wodorosty *iwa-nori*

Rośnie na przybrzeżnych skałach w okresie zimowym. Sprasowanymi, wysuszonymi arkuszami zawija się onigiri i rolki z ryżu wymieszanego ze ślimakami *sazae*.



Gotowane ślimaki *sazae*

Sazae, odłowione na wyspach Oki, a następnie ugotowane w sosie sojowym. Pasują i do alkoholu i do ryżu.



Sól z wodorostów (*moshio*)

Wytwarzana w procesie gotowania wodorostu arame w wodzie morskiej. Tak przygotowana naturalna sól jest bogata w minerały.

Restauracje i sklepy

Na Oki na każdym kroku można spotkać restaurację czy sklep sprzedający świeże ryby i owoce morza.

Poniżej prezentujemy tylko kilka z nich.



Sentoraru-tei

Ama

Popularne dania to miska ryżu z kalmarem marynowanym w sosie sojowym i curry ze ślimakiem *sazae*. Można tu też zjeść ostrygi *iwa-gaki* i sashimi z kalmara (strzałik japoński).



Anzu

Okinoshima

Lokalni mieszkańcy chwalą sobie tutajśże trąbiki *shirobai* smażone w panierce na głębokim oleju i sashimi z ryb złowionych na Oki. Zależnie od pory roku w ofercie dostępny jest zając morski.



Hotel UNERI

Okinoshima

W porze lunchu serwowane są m.in. *sazae-don* (miska z ryżem i *sazae*), *okoze ten-don* (miska z ryżem i tempurą rybną), *aji-don* (miska z ryżem i rybą, tzw. ostrobokiem pospolitym).



Yao-sugi

Okinoshima

Restauracja serwuje m.in. sushi. Jest bardzo popularna wśród lokalnych mieszkańców. Ryby złowione tego samego dnia serwowane są za niewygórowaną cenę.



Shima-ja Jōshiki

Ama

Sklep z pamiątkami i lokalnymi produktami spożywczymi, m.in. sosem curry z *sazae*, lokalnym sake (wino ryżowe) i *shōchū* (rodzaj wódki) z ryżu i wodorostami. W sezonie letnim polecamy lody polane sosem wyrabianym na tej wyspie.



Ryōba

Okinoshima

Sklep prowadzony przez przewodniczącego związku rybaków z Oki. Sprzedawane tam ryby i owoce morza są dosłownie „prosto z morza”. Na piętrze znajduje się restauracja.

*wymagana rezerwacja



Resthouse Kanjima

Chibu

Restauracja położona tuż obok hotelu Chibu-no-sato, znanego z pięknych widoków. Można tu skosztować lokalnego przysmaku *sazae* (curry i donburi z tempurą) i innych charakterystycznych dla Oki potraw.



Kaiyūen (hotel Tsurumaru)

Nishinoshima

Restauracja położona tuż nad morzem. Oferuje m.in. lokalne ryby oraz *eri-yaki nabe* – sashimi duszone z tofu i cebulą w specjalnym sosie – danie, które gotują sobie rybacy na statkach.

*wymagana rezerwacja

Rejsy widokowe

Podziwiał wspaniałe krajobrazy wysp Oki z pokładu statku!

*Rejsy są dostępne od kwietnia do października.

Rejs do wyspy Świecy

Okinoshima

Ta utworzona przez siły erozji morskiej ok. 20-metrowa skała przypomina podczas zachodu słońca zapaloną świecę.



Rejs AMANBOW

Ama

Statek z przeszklonym dnem pozwala na „spacer” w przejrzystych wodach wysp Oki i obserwację środowiska morskiego. W okresie letnim dostępne są też rejsy nocne, podczas których można zobaczyć świecące w ciemności organizmy morskie.



Rejs po wybrzeżu Kuniga

Nishinoshima

Wybrzeże Kuniga to najbardziej znane miejsce wysp Oki. Podczas rejsu zobaczysz m.in. pionowy klif o wysokości 257 metrów oraz liczne ciekawe skały niedostępne z lądu.



Zając morski

Aphysia kurodai

Rodzaj ślimaka morskiego. W procesie ewolucji utracił skorupę, która w postaci szczątkowej występuje jako blaszka pod płatem mięśni na plecach stworzenia. Zamieszkuje wody na głębokości ok. 1-3 metrów, żywi się wodorostami. W sytuacji zagrożenia, jako mechanizm obronny, wyrzeka fioletowy płyn.



Zając morski gotowany w sosie sojowym

Podejmij wyzwanie! Spróbuj rarytasów z Oki!

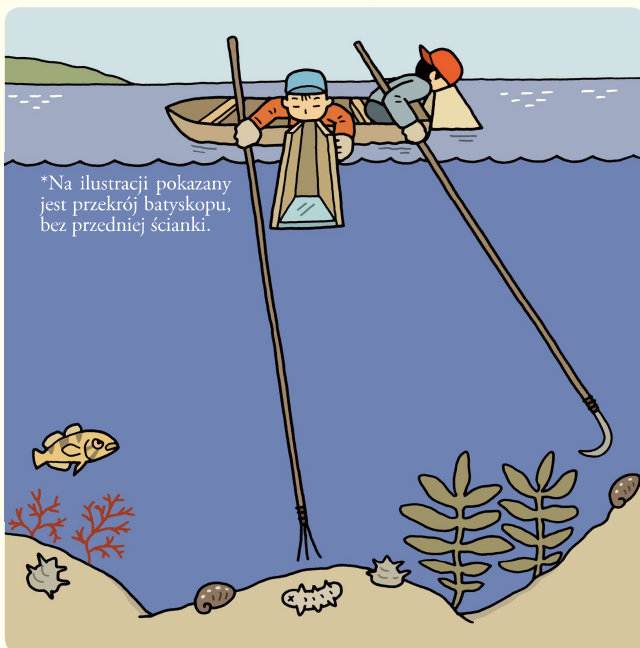
Zając morski, po japońsku *amefurashi*, w dialekcie Oki nazywa się *beko*. W innym rejonie kraju mówi się tak na krowy. Japończykom czułki *beko* przypominają wyglądem rogi krowy. Europejczykom natomiast przypominają uszy zająca, z czego wynika nazwa „zając morski” po polsku i „sea hare” po angielsku.

Pojawia się na stołach w nielicznych miejscach w prefekturach Shikoku, Tottori, Kagoshima i Chiba. Jego organy wewnętrzne zawierają toksyny, więc trzeba umieć go odpowiednio sprawić. Drobnopokrojonego zająca zostawia się w marynacie z sosu sojowego na ok. godzinę, a następnie gotuje. Ma konsystencję podobną do ślimaków morskich *sazae* czy słuchotków i silny smak umami oraz posmak wodorostów.

W mieście Okinoshima zająca morskiego serwują restauracje Sakana (hotel Shimaji), DOZI i Suehiro.

*Zająca morskiego nie ma w stałej sprzedaży. Skontaktuj się z restauracją, jeśli chcesz spróbować tego rarytasu!

Tradycyjne metody łowienia na Oki



*Na ilustracji pokazany jest przekrój batyskopu, bez przedniej ścianki.

Tzw. *kanagi-gyo* to metoda łowienia wykorzystywana na Oki od pokoleń. Stosuje się ją głównie przy połowie ślimaków *sazae*, słuchotków, czy wodorostów. Rybacy kładą się na małych łódkach i patrząc przez batyskop (tradycyjnie wyrabiany z drewna, ze szklanym dnem) szukają owoców morza i wodorostów. Następnie przy użyciu ok. 5-metrowego harpuna lub włóczni z końcówką w kształcie sierpa zręcznie odrywają je od dna morskiego.



BOGACTWA



Kuchnia wyspiarska zapewne kojarzy się z potrawami rybnymi, ale na Oki można zjeść o wiele więcej! Gorąco zapraszamy też tych, którzy uwielbiają mięso!

Delikatna wołowina, puszysty ryż, lokalny alkohol... Wszystko wyprodukowane w czystym i zdrowym środowisku wysp Oki.

01 Onigiri zawinięte wodorost *iwa-nori*

Ryż z Oki

Czyste źródła i gleba bogata w magnez. Uprawiany tu ryż jest bogaty w minerały, delikatny i pulchny.

02 Japanese black (*kuroge wagyū*)

Wołowina z Oki

Wołowina z krów urodzonych i hodowanych na Oki. Wypasane wśród bogatej przyrody i bryzy morskiej, żywią się trawą bogatą w minerały. Wysoka jakość mięsa gwarantowana.

03 Starannie dogładane, mięsiste

Suszone shiitake

Po zasuszeniu grzyby mają silniejszy smak umami, charakterystyczny dla wielu japońskich produktów. Idealne jako składnik potrawek i jednogarnkowych potraw z ryżu. Przed użyciem zaleca się zalać grzyby wodą i odstawić do lodówki na 3-5 godzin.

04 Ten smak Cię zaskoczy

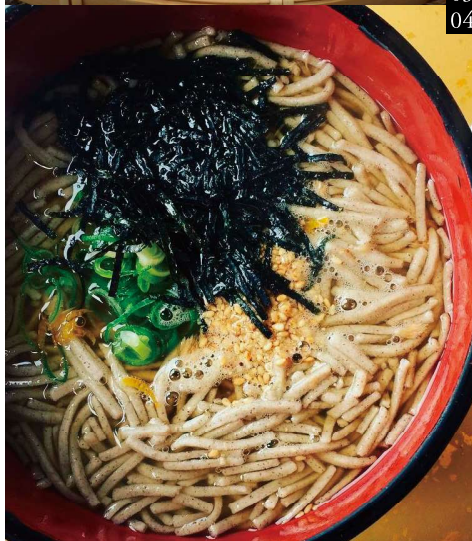
Makaron soba z Oki

Makaron wyrabiany w 100% z mąki gryczanej. Wywar na zupę jest z pieczonej makreli. Do dania dodaje się też wodorost *iwa-nori*, zieloną cebulkę, cytrus yuzu, czy sezam. To tradycyjna potrawa podawana na Oki podczas ważnych wydarzeń rodzinnych i Nowego Roku.

05 Ze źródeł krystalicznej wody z Oki

Sake z Oki

Wyspy Oki mogą pochwalić się niezwykle czystą wodą. Dwa z tutejszych źródeł zostały wyróżnione przez Ministerstwo Środowiska wpisaniem na listę 100 wyjątkowych wód Japonii. Te wody oraz uprawiany na wyspie ryż to składniki niektórych lokalnych alkoholi. Ich smak bardzo dobrze komponuje się z daniami tutejszej kuchni.



Zwróć uwagę!

● Spokojne życie krów

Wyspy Oki – człowiek ustępuje tu zwierzętom. W okolicy pastwisk zdarza się cierpliwie czekać aż krowy łaskawie zejść z drogi i pozwolą przejechać samochodom. Najważniejsze to krów nie stresować.

● Zdrowie i aktywny tryb życia

Pastwiska położone są na pagórkach i zboczach gór, dlatego krowy hodowane na wyspach mogą pochwalić się umięśnionymi nogami. Żywią się trawą, która dzięki silnej bryzie morskiej przepelniona jest odżywczymi minerałami. To wszystko wpływa na bardzo wysoką jakość mięsa.

● Znane marki wywodzą się z Oki

Zdrowe cielęta urodzone i podchowane na Oki sprzedawane są podczas aukcji i rozsyłane do różnych hodowli producentów wołowiny na terenie całego kraju.



PAMIĄTKI Z WYSP



Herbata z fukugi (*spicebush*)

Spicebush jest popularnym materiałem do produkcji wykałacek. Co ciekawe, w mieście Ama od dawna panuje zwyczaj picia herbaty z tej samej rośliny. Herbata znana jest ze swojego specyficznego zapachu i ożywczego smaku.



Wyroby drewniane

Wyroby z rosnących na Oki sosen, szcudlic japońskich (cyprysowate), itd. Popularnością cieszą się artykuły biurowe, takie jak długopisy, podkładki biurowe, wizytowniki, itp. Uroku produktom dodaje ich mocny zapach.



Oki Homare (sake)

Sztandarowy produkt z jedynej wytwórni sake na wyspach. Przy produkcji używana jest lokalna woda wpisana na listę 100 wyjątkowych wód Japonii i ryż uprawiany w prefekturze Shimane. Ma łagodny smak i dobrze komponuje się z większością potraw.



Sól ziołowa

Mieszanina soli z wodorostów, zwykłej soli i ziół z przydomowego ogródka. Doskonale pasuje do potraw z wołowiny, makaronów, sałatek i pizzy, a jej naturalny smak to rozkosz dla podniebienia.



Ryż „Moshio” i „Honki”

Podczas uprawy ryżu „Moshio” sadzonki spryskuje się roztworem wodnym soli z wodorostów. Nadaje to specyficzny smak i zapach. Ryż „Honki” uprawiany jest w ziemi używanej kompostem naturalnym i muszlami ostryg *iwa-gaki*.



Japoński miód „Wamitsu”

Miód od pszczoł japońskich, zebrany na Oki. Jest produkowany w bardzo małych ilościach i można go zakupić wyłącznie tutaj. Bogate środowisko naturalne wysp zapewnia warunki potrzebne do hodowli pszczoł.



Curry z wołowiną z Oki

Sos do curry z dużymi kawałkami wołowiny z Oki. Prawdziwy smak japońskiej wołowiny zachwyci nawet koneserów.



Pasta miso „Kojōyu”

Pasta z soi uprawianej w Shimane i soli wyrabianej na Amie. Używana na Oki jako uniwersalna przyprawa. Bardzo dobrze smakuje z onigiri, pieczoną rybą, warzywami.

RESTAURACJE I SKLEPY

Podczas pobytu na Oki nie można pominąć różnych tradycyjnych dań, wołowiny z Oki, czy lokalnego makaronu soba. Poniżej przedstawiamy niektóre z restauracji i sklepów.



Restauracja Kokage w Goka Sōsei-kan

Okinoshima

Kafeteria przy małym muzeum poświęconym sumo byków, tradycyjnemu sumo z Oki oraz miejscowym zwyczajom. Zjeść tu można buri-burger, makaron soba z Oki, curry ze ślimakami *sazae* i kalmarami. Wszystko przygotowane z lokalnych produktów.



TAKUHI.

Nishinoshima

Kawiarnia otwarta w ok. 100-letnim budynku w dzielnicy Ōyama. Właścicielka przykładą szczególną uwagę, by przygotowywać dania z lokalnych produktów. Podawane są też własnoręcznie robione desery i napoje.



Masuya

Okinoshima

Kawiarnia za dnia, bar nocą. Popularnym drinkiem jest sour z miejscowo uprawianą pomarańczą *hassaku*. Otwarta też w porze śniadania, wśród klientów spotkać można miejscowych rybaków wracających z nocnych połowów.



Oki Umare Oki Sodachi, Oki-gyū Ten

Ama

Restauracja specjalizująca się w wołowinie z Oki. Właściciel zajmuje się hodowlą krów, sprzedają mięsa i przyrządzaniem potraw. Za rozsądną cenę można tu skosztować wyjątkowej jakości japońskiej wołowiny *wagyu*.



Mokumoku-kan

Okinoshima

Sklep z dużym wyborem lokalnie wyrobianych produktów drewnianych. W ofercie znajdują się też pamiątki i produkty spożywcze z Oki.



Kyōmiya Bunten

Okinoshima

Stylowy sklep z bardzo dużą ofertą różnorodnych produktów z prefektury Shima. Zaopatrzyć się tam można w zarówno artykuły sportowe i kempingowe, jak i bajki dla dzieci czy różne gustowne pamiątki.



Anki Ichiba

Okinoshima

Duży wybór miejscowych produktów spożywczych z Oki, w tym ryb, owoców morza, warzyw i owoców. Kupić można też pamiątki wykonane z lokalnych surowców.



Andō-honten

Nishinoshima

Sklep założony w 1910 r. jako zakład produkcyjny sake i sosu sojowego. Obecnie można tam znaleźć szeroką ofertę lokalnego sake, miejscowych produktów spożywczych, słodczych oraz pamiątek.

shima

o k i c o l u m n



Mandarynki z Misaki

Ama

Odmiana mandarynki o słodko-kwaśnym smaku. Projekt uprawy w dzielnicy Misaki rozpoczęli dwaj mieszkańcy, p. Shiraiishi i p. Tāngo, którzy na Oki przeprowadzili się spoza wysp. Mandarynki były uprawiane tam już wcześniej, ale produkcja została zatrzymana ze względu na brak rąk do pracy i problem starzejących się drzewek.



Mydło z ekstraktem z różanecznika

Okinoshima

Prace nad tym produktem rozpoczęły się w ramach akcji na rzecz ochrony endemicznego gatunku różanecznika Oki. Ekstrakt z tego kwiatu ujędnia skórę i ma działanie odmładzające.

Nowe produkty w przygotowaniu!

Już niedługo w sprzedaży.

By podbić serca turystów odwiedzających Wyspy Oki, niestrudzenie pracujemy nad przygotowaniem nowych pamiątek. Niektóre z projektów związane są z działaniami na rzecz ochrony przyrody, czy rozwojem lokalnej produkcji.

GŁOSY MIESZKAŃCÓW

Poniziej prezentujemy profile kilku wybranych osób, mieszkańców dumnych z pięknej przyrody i niezwyklej kultury Oki. Swoimi wysiłkami budują przyszłość wysp.



Od inżynierii do rolnictwa

Farma Oki Shiokaze

Toshio Tanaka

Ama

Jako właściciel firmy budowlanej Hanko Kensetsu, pan Tanaka musiał stawić czoła coraz mniejszemu zapotrzebowaniu na roboty budowlane. Podjął nowe wyzwanie i rozszerzył działalność na hodowlę krów oraz stworzył nową markę mięsa – wołowinę z Oki (Oki-gyū). Slogan przewodni marki to „Urodzone na wyspach, odchowane na wyspach”. Dużą wagę przykładają do paszy – w większości produktu z wysp. Cała hodowla opiera się na dostępnych tu bogactwach natury. W porównaniu z krowami z głównej wyspy Honsiu, krowy z Oki mają silniejsze nogi i lepszą odporność. Mięso z nich ma wyższą jakość i ma lekki smak, pomimo charakterystycznej dla japońskiej wołowiny marmurkowatości.



Pionier hodowli ostryg iwa-gaki

Farma ostryg „Nakagami”

Hikari Nakagami

Nishinoshima

W 1992 r. pan Nakagami, jako pierwszy w kraju, odniósł sukces w hodowli ostryg *iwa-gaki* i stworzył potrzebną do tego technologię. Hodowla odbywa się w jak najbardziej naturalnych warunkach – nie jest prowadzona w zbiornikach wody, a ostryg się nie karmi. Farmy zakłada się w morzu w miejscach, gdzie jest dobry przepływ wody, a ostrygi mogą żywić się naturalnym planktonem. Ich larwy od małego rozwijają się w czystych wodach wokół wysp Oki. Przed wprowadzeniem na rynek pod marką „Oki Iwa-gaki” (ostrygi *iwa-gaki* z Oki) ostrygi muszą spełnić bardzo rygorystyczne wymogi.





Rybak spoza wysp

Łowienie na wędkę

Yūji Tani

Chibu

Pan Tani przeprowadził się na Chiburijimę w 2011 r. aż z Tokio, by pracować jako rybak. Na decyzję wpłynęła obecność bardzo obfitych łowisk wokół wyspy i przyjazne usposobienie mieszkańców. Obecnie zajmuje się połowem pagrusów czerwonych, serioli japońskich, graniaków i ryb z rodziny luszczołowych. Stara się łowić ryby, które akurat są „w sezonie”, czyli wtedy, gdy są najsmaczniejsze. Po złowieniu przykłada szczególną uwagę by zostały dostarczone do konsumenta jak najświeższe i tym samym najsmaczniejsze. Oprócz łowienia na wędkę, łowi też metodą tzw. trollingu, czyli ciągnięcia przynęty na żyłce za łodzią. Zajmuje się również hodowlą ostryg *iwa-gaki*.



Dary morza i ziemi – ryż „Moshio”

Towarzystwo Badań i Zarządzania Uprawą Ryżu Zalewowego

Jun'ichi Murakami

Okinoshima

W 2004 r. pan Murakami włączył się do projektu, który miał na celu stworzenie nowego produktu – ryżu „Moshio”. Do uprawy tego ryżu niezbędna jest sól z wodorostów (jap. moshio), której roztworem spryskuje się sadzonki. Dzięki temu ryż jest pełen minerałów pozyskiwanych z wody morskiej. Ma również charakterystyczny słodkawym smak i zwartą konsystencję. Smakuje dobrze nawet na zimno. Ryż „Moshio” wzbudził duże zainteresowanie mediów z całego kraju. Polecany jest szczególnie do tradycyjnych potraw japońskiej kuchni i sushi.

