

## 【星のや沖縄】 サトウキビをとおして沖縄の恵みに触れる 「ウージ滞在」提供 | 期間：2024年12月1日～2025年2月28 日

～沖縄で生まれたものづくりや食事など、沖縄特産のサトウキビを余すことなく活かし、  
400年前から続く先人の知恵に触れる2泊3日のプログラム～



各施設が独創的なテーマで、圧倒的非日常を提供する「星のや」。海に抱かれる沖縄ラグジュアリーの最高峰「星のや沖縄」では、2024年12月1日～2025年2月28日の間、サトウキビをとおして沖縄の恵みに触れる「ウージ滞在」を提供します。冬に収穫の時期を迎えるサトウキビは琉球王朝時代より「ウージ」と呼ばれ、親しまれてきました。滞在中はサトウキビの葉を活用して染める「ウージ染め」やサトウキビの搾りかすを使った「ウージの紙漉き」を体験する他、サトウキビや黒糖など沖縄の恵みや旬の食材をふんだんに取り入れた食事を味わいます。サトウキビを余すことなく活かしてきた先人の知恵に触れ、豊かな時間を過ごします。

## 背景

琉球王朝時代に中国より伝わったサトウキビは「ウージ」と呼ばれ、沖縄の人々の暮らしを支える大切な資源として活用されてきました。12月から3月にかけて収穫の時期を迎えるサトウキビの生産量は沖縄が全国一位であり（\*1）、星のや沖縄の近くにもサトウキビ畑が広がります。サトウキビの茎の部分を絞り、果汁を煮込んで作られる黒糖は、沖縄で400年にわたって先祖代々受け継がれてきた産業です。茎以外の部分も、バカスと呼ばれるサトウキビの搾りかすを燃やして黒糖工場を動かす燃料にしたり、畑の肥料や家畜の飼料にしたり、サトウキビの葉や穂を使う草木染めなど、さまざまな活用がされてきました（\*2）。古くから物を大切にし、限られた資源を無駄なく活用してきた沖縄の人々の考え方を知り、豊かな時間を過ごしてほしいという思いから当プログラムを開発しました。サトウキビの葉を使った染め物「ウージ染め」やサトウキビの搾りかすを使った「ウージの紙漉き」の体験、黒糖やサトウキビを使った食事などをおして、古来からの先人の知恵に触れます。

\*1 [沖縄県公式ホームページ](#)

\*2 [独立行政法人 農畜産業振興機構](#)

## 「ウージ滞在」の特徴

### 1 サトウキビの葉で染める「ウージ染め」



沖縄では古くから植物を使って染め物を行う草木染めの文化が根付いています。黒糖を作る際に残るサトウキビの葉を活用して染める「ウージ染め」もそのうちのひとつとして沖縄の人々に親しまれてきました。滞在中は星のや沖縄内のキッチンスタジオ「ゆがふキッチン」で染料作りから行う「ウージ染め」を体験します。滞在の3日間をおして鍋で草木を煮だし、ストールに染色を施します。染色を施すストールはサトウキビの搾りかすから作られたオリジナルの生地です。「ウージ染め」はサトウキビの成

長にあわせて色づきが変わり、収穫を迎える冬の時期は柔らかな緑色に染まります。沖縄で生まれたものづくりや文化をとおして豊かな時間を過ごします。

## 2 サトウキビの産地だからその味わいを楽しむ



滞在中の食事では沖縄の恵みや旬の食材を存分に堪能します。夕食は、サトウキビの収穫後すぐに作られた新糖（ミーザーター）と呼ばれる黒糖で沖縄ならではの旬の野菜をたっぷりと味わう黒糖鍋です。黒糖にはミネラルやビタミンなどの栄養分が豊富に含まれ（\*3）、鍋に加えることでコクや味わい深さが増します。食前酒には黒糖酵母で醸した泡盛のカクテルを提供する他、デザートにはサトウキビから作られたラム酒のアイスクリームを楽しみます。朝食は黒糖のタレで漬けたマグロを、ふっくらと炊き上げたサトウキビご飯や黒糖と塩で作る漬物「ジージキ」とともに味わうなど、サトウキビや黒糖をさまざまな食べ方で堪能するメニューです。

\*3 [沖縄県黒砂糖協同組合](#)  
[内閣府ホームページ](#)

## 3 大切な資源を余すことなく活用する



サトウキビの茎を絞って黒糖を作る際、搾りかすである残渣（ざんさ）は不要なものとしてきました。当プログラムでは、本来は捨てられる残渣を利用して「ウージの紙漉き」を行い、オリジナルの葉書を作成します。紙漉き体験の前には星のや沖縄のスタッフとともに施設内の庭を巡り、月桃の葉やハナチョウジの花などの草花を収穫。柔らかな風合いのウージの葉書を収穫した草花で華やかに彩り、葉書の完成後には客室で旅の思い出を綴ります。余すところなく使い切る先人の知恵に触れながら、ゆったりと流れる穏やかな時間を過ごします。

#### 400年の歴史を未来へ繋いでいくSDGsへの貢献について



サトウキビから作られる黒糖は、沖縄がこれまで400年という歴史の中で、先祖代々受け継がれてきた産業です。黒糖としての消費の他、サトウキビから作るラム酒の製造や搾りかすを使った生地作りなど新たな時代に向けた産業も生まれています。星野リゾートは経済価値と社会価値を両立するCSV経営

(CSV：共通価値の創造)を重要だと考えており、SDGs (SDGs：持続可能な開発目標)をCSV経営を促進するためのフレームワークとして捉え、各施設でさまざまな取り組みを推進しています。本企画のサトウキビの葉を利用した「ウージ染め」やサトウキビの茎の残渣を利用した「ウージの紙漉き」は、SDGsの目標12「つくる責任、つかう責任」への貢献を目指しています。

## 滞在スケジュール 例

### ■1日目

15:00 チェックイン

16:00 ウージ染め 染料づくり

18:00 夕食 ダイニング (別料金)

### ■2日目

8:00 朝食「サトウキビ香る琉球朝食」

10:00 ウージ染め 染色体験

15:00 星のや沖縄内の庭をめぐり植物を収穫  
ウージの紙漉き

19:00 夕食「黒糖鍋」

### ■3日目

10:00 ウージ染め、紙漉きの仕上げ

12:00 チェックアウト

## 「ウージ滞在」概要

期間 : 2024年12月1日～2025年2月28日

料金 : 1名 60,000円 (税・サービス料込、宿泊料別)

含まれるもの : ウージ染め、紙漉きのワークショップ、夕食1回、朝食1回

定員 : 1日1組 (4名まで)

予約 : [公式サイト](#)にて2週間前まで受付

備考 : 仕入れ状況により食材、メニューが変更になる場合があります。

## ■星のや

「その瞬間の特等席へ。」をコンセプトに、各施設が独創的なテーマで、圧倒的非日常を提供する「星のや」。国内外に展開する各施設では、その地の風土、歴史、文化を繊細に織り込み、出会った季節にしか味わえない最高の瞬間を体験していただくことで、訪れた人を日々の時間の流れから解き放つ。

## ■星のや沖縄



海と共に暮らす、琉球文化を昇華させた「グスクの居館」。沖縄の史跡から発想を得た「グスクウォール」と自然海岸に囲まれた敷地に、色彩豊かな畑と庭、海に臨む客室や沖縄文化を体験する道場が広がる、沖縄の贅沢を集めた、海岸線に沿うリゾートです。

所在地 : 〒904-0327 沖縄県中頭郡読谷村儀間474

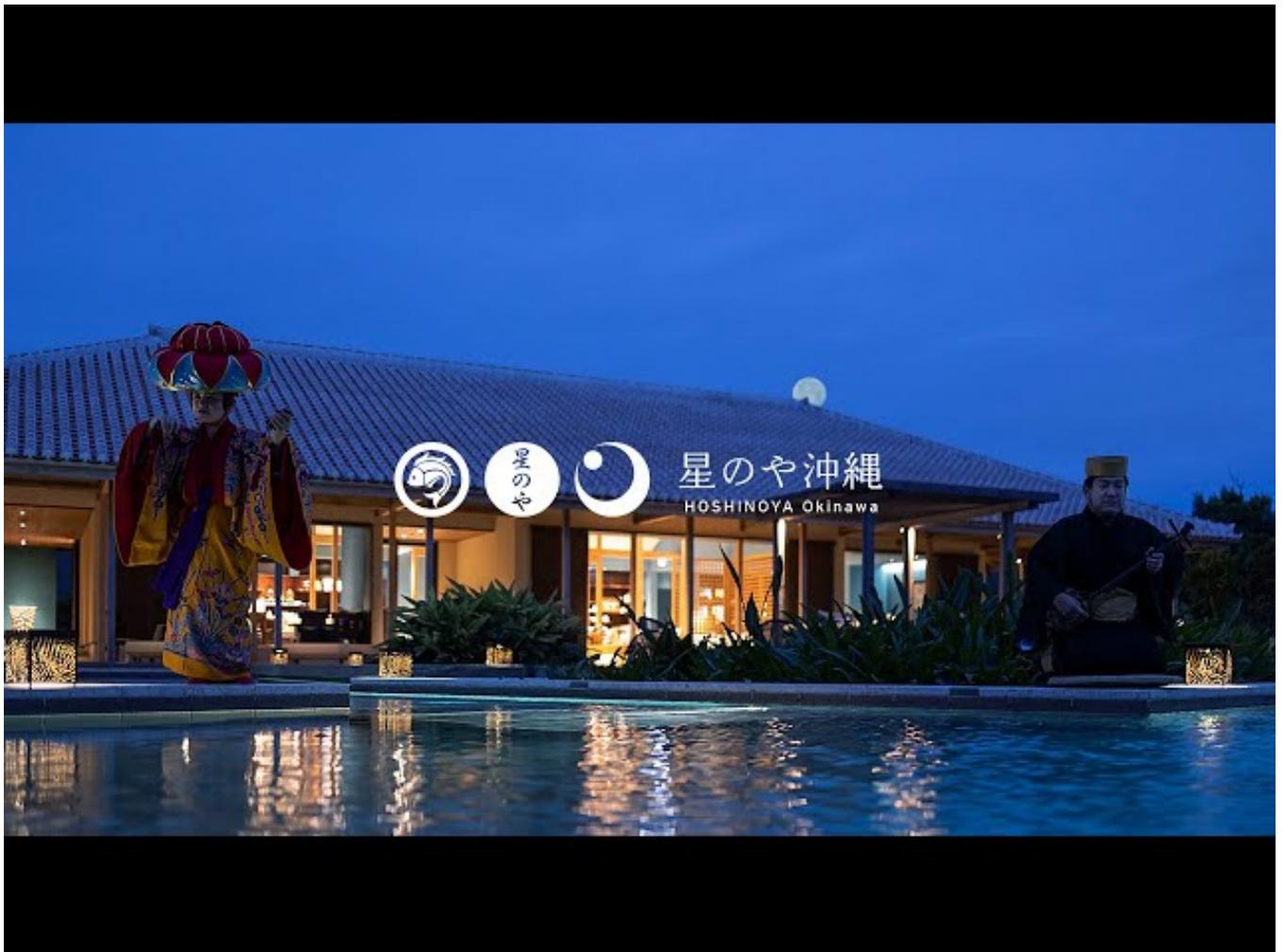
電話 : 050-3134-8091 (星のや総合予約)

客室数 : 100室・チェックイン : 15:00 / チェックアウト : 12:00

料金 : 1泊 136,000円～ (1室あたり、税・サービス料込、食事別)

アクセス : 那覇空港から車で約1時間 (空港リムジンバスあり<有料>)

開業日 : 2020年7月1日



---

星野リゾートのプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/33064](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/33064)

---

本リリースに関する報道関係からのお問合せ先

星野リゾート 広報 TEL 050-3537-2445 / E-mail [pr-info@hoshinoresorts.com](mailto:pr-info@hoshinoresorts.com)

\*\*\*〔プレス関係者向け画像素材〕\*\*\*

プレスリリース掲載画像よりも高解像度の写真画像をお求めの場合、以下ページにアップロードされているオフィシャル素材をダウンロードして掲載にご活用ください。

【本リリース画像】

<https://drive.google.com/drive/folders/1EXrSlma9BFvBTluwcMqPetQg2fbcS66l>

【施設概要 & 基本画像】

[https://drive.google.com/drive/folders/1M1HnrsyB3yJiS7Gc2WEJ7q\\_3NrMqg\\_-e](https://drive.google.com/drive/folders/1M1HnrsyB3yJiS7Gc2WEJ7q_3NrMqg_-e)