

／ご当地マドンナとゆく／

日本全国

ゆるり

アウトドア旅

第13回 鹿児島県

山を越えると巡り合える 極秘ビーチで秘境キャンプ

全国のキャンパーのみなさん、だんだん暖かくなって、キャンプ熱がウズウズしているのでは？ 今回はひと足早く春が訪れる奄美大島で、超プリミティブな島キャンプを満喫してきましたヨ！



クロウサギも!



今回の旅先は……
マングローブの楽園、奄美大島!



マングローブの森やアマミノクロウサギなど、固有でユニークな自然の宝庫、奄美大島。島内や周辺には地元の人しか知らない超マニアックなビーチや離島があって、冒険心をくすぐりまくるアウトドア&アドベンチャーアイランドなのです!

今回のガイド

本田一平さん
奄美大島を中心にキャンプガイドを行なう「Free Moon」を主宰。隠れ家的なビーチや近隣の無人島などを知り尽くしたキャンプの達人。



今回のマドンナ

ローズマリー・ホワイトさん
アメリカ・ニューメキシコ州生まれ。現在は奄美在住で市の観光課に勤務中。島の魅力をPRする「細美人」としても活動中。



「ここが今日のキャンプ地ですよ。おそらく誰も来ないから、完全にプライベートですね！」ガイドの本田一平さんに案内されたどおり着いたのは黒砂と青い海のコントラストが美しいビーチ。浜のすぐ裏には山々がそびえ、無人島のような雰囲気！ それもそのはず、この集落には約40年前から1軒しか家がなく、文明は大きな山を越えた先にしかない。海辺の家に挨拶に行くと、おばあが「これ持つていきなさい」と、袋いっぱいゆで卵をくれた(涙)。

こんなプリミティブなキャンプ地は初めてで、たじろぐ。そんな我々を横目に本田さんはあつという間にテントを設営すると、浜に落ちていた流木をわんさか集めてきた。

「観光課に勤めていますけど、こんな場所があるなんて全然知りませんでした！」と、マドンナのローズマリーさん。彼女が生まれ育ったニューメキシコ州の町は砂漠のど真ん中にあるので、こんな海辺でキャンプをするのは初体験。流木を使った火おこしや砂浜でのテント設置に目を白黒させている。

「ランチはどうするんですか？」という質問に、「今から海で捕るんですよ」と本田さんが得意げに釣竿を持ち出しローズマリーさんもビックリ。

じつは本田さん、よちよち歩

キャンプめしのおかずを求めて海へ!



↑ホールディングカヤックで沖へ出て、おかず集めフィッシング! 獲物が大きすぎて、カヤックまで釣り上げられず(涙)。

⇒浜ではローズマリーさんも釣りに挑戦。なかなか筋がよくて、「これはハマリそう!」と笑顔。



本田さん母特製のアヒージョを温めながら、流木を削って作ったスティックにソーセージを刺して炙り焼きに。「夏になったらほとんど海を見たことのないアメリカの両親にも体験してほしい」とローズマリーさん。



文明ゼロのビーチキャンプ

キャンプするビーチを上空から見るとこんな感じ。背後には大きな山がそびえる。山と海が近い奄美大島ならではのロケーション。



燃料は浜で集めた流木。焚き火初体験のローズマリーさん、だんだんコツがわかってきて、焚き火の番も板についてきた。

旅の立ち寄りMEMO

グルメ



鶏飯三昧!

鶏肉や錦糸卵、煮しいたけをご飯にのせ、熱々の鶏だしをかけて食べる鶏飯は島のソウルフード。「ひさ倉」などの専門店もある。

土産



自宅でも鶏飯

土産物店には湯を注ぐだけで食べられるフリーズドライ鶏飯も。いろいろな種類を買いいたいなら、スーパー「ビッグツーツ奄美店」へ!

焚き火で丸ごと炙ったピーマン、デリシャス!



Free Moon
https://www.instagram.com/freemoon_seaba/

きのころからキャンプ好きの父親とこの浜で度々キャンプをしてきた、生まれながらの野性児ローズマリーさんを乗せたカヤックであつという間に沖まで出て、姿は見えなくなってしまう。焚き火の番をして待つこと1時間。帰還したふたりはずぶ濡れで、本田さんは「チキシヨ!」と唇を噛んでいる。なんでも沖で超大物がかったそうだが、仕掛けごと持っていってしまっただとか(笑)。「本当は漁師汁になるはずだったんですけど」と苦笑いで作ってくれた味噌汁は鳥味噌らしい優しい味で、浜で生米から炊き上げたほかほかご飯つき。あとは焚き火でソーセージを焼いたり、アヒージョをついたり。釣果がボウズでも、このロケーションが最高のおかずなのだ。人の姿もなく、ただ波と風の音だけに包まれる場所。贅沢なものなんて何もいらぬ。最高に気持ちいいキャンプに必要なものは、まっさらで飾らない、ありのままの自然なんだ。

軽くてコンパクトになる ソフトクーラーは ビーチキャンプにもってこい!



何かと荷物が多くなるキャンプ。しかも文明から遠く離れたプリミティブキャンプとなると食材も大量になってしまう……。そんなとき役立つのが、大容量でも軽く、持ち運びに便利なソフトクーラー。撥水性のある生地だから、海辺でのキャンプでも大活躍するのだ!



たっぷり入って軽い。
保冷力も申し分なしで
海キャンプの必需品!

ソフトクーラー/
ROC-001 オープン価格
ソフトクーラー/
ROC-002 オープン価格

インナーボックス付きで上部に食材、下部にドリンクを分けて収納できる。使わないときはコンパクトに折りたたんで収納でき、携行性抜群。撥水性のある生地で海辺でも安心だ。22ℓと26ℓの2サイズ展開。

ソフトクーラー
自体が軽いから
女の子でも楽々!



熱々の味噌汁を
入れても熱くならない
真空断熱構造

真空断熱ステンレスボウル/
ROT-001 オープン価格

本田さんが浜で作ってくれた熱々の味噌汁。「ボウルを素手で持っても熱くならないから、味噌汁が冷えちゃったのかと思った!」と驚くほど、料理の熱が手に伝わらない。これぞ真空断熱構造のなせる業!



かゆいところに
手がとどく
スマート設計!



左/折りたたむとこんなにコンパクトに。キャンプの撤収時にも荷物にならずありがたい! 右/下部には350mlの缶を立ててイン。その上に食材を入れたインナーボックスをのせればスッキリ収納できる。

