



北中城村でとっておきの体験を!

北中城村 感動体験

Kitanakagusuku Activity Guide book



 北中城村

北中城村感動体験

令和5年度発行
発行／一般社団法人北中城村観光協会
〒901-2306 沖縄県中頭郡北中城村ライカム1番地
イオンモール沖縄ライカム 1F
☎098-923-5888



緑あふれる、北中城村で感じる、楽しむ、味わう。

珈琲講座／農業体験／魚釣り体験
ピザ作り体験／やちむん作り体験
and more!



 北中城村



北中城×ウェルネス× Blue Zone OKINAWA

「世界5大長寿地(ブルーゾーン)」*注1として世界から知られている沖縄県にある「北中城村」では、ウェルネスのテーマである“人生をよりよく生きるためのひみつ”に触れることができます。

「ウェルネス」とは、健康を身体的側面だけでなく広い視点で総合的に捉えた概念のことを指しており、1961年にバード・ダン医師が「輝くようにいきいきしている状態」と初めて定義しました。

しかし、時代の流れに合わせてこの概念も共に変化を遂げ、近年の定義では、グローバルウェルネスインスティテュート(GWI)が「身体の健康、精神の健康、環境の健康、社会的健康を基盤にして、豊かな人生をデザインしていく、自己実現(2017年)」と提唱しています。

人生をよりよく生きるヒントがたくさんあるウェルネス村・北中城村でできる“ウェルネスな”体験をこの本で紹介します。

ぜひ、体験を通して“ウェルネス”を全身で味わい、おきなわとの新しい関わり方を見つけてみてください。

(注1)「ブルーゾーン」とは、長寿者(100(センチ)歳人(ナリアン))の多い地域のことであり、沖縄をはじめイタリヤ・サルデーニヤ島、アメリカ・ロマンダ、中米コスタリカ・ニコジャ半島、ギリシア・イカリヤ島の5つの地域のことを指しています。

(参考資料)
国立大学法人琉球大学国際地域創造学部 ウェルネス研究分野
荒川雅志『世界5大長寿地域「ブルーゾーン」に学ぶWithコロナ時代とウェルネス』
ダン・ビュイトナー(翻訳・監修 荒川 雅志)『The Blue Zones(ブルーゾーン)2nd Edition 世界の100歳人に学ぶ健康と長寿9つのルール』令和4年11月10日 初版第1刷発行



北中城を知る、北中城に触れる

小さな南の島 沖縄にある、小さな村『北中城村』

そんな小さな村の中で、地元の人に関わり、地元のモノに触れることで、
大きな魅力を発見することができます。

北中城村観光情報サイト内では、そんな村の魅力を感じられる
「自然・アウトドア」「モノづくり・クラフト」「文化・歴史」などの
「体験プログラム」が充実しています。

<https://www.kitapo.jp/activity/>



HP

※体験内容、料金等が変更となる場合がございます。HPより最新情報をご確認ください。

<申し込みは簡単>



北中城村観光協会が、詳細を確認した後にご連絡させていただきます。



きたなかぐすくそん

北中城村ってこんな村

南の島の玄関口、那覇空港から車を走らせることを約45分。
沖縄県中部に位置する北中城村(きたなかぐすくそん)が見えてきます。

人口約1万8000人のこのちいさな村は「ウェルネス村」とも呼ばれており、
息詰まる日常から体も心もリフレッシュされ、はじめてなのになぜか心が落ち着く…
そんな癒し空間がここには広がっています。

村内の小高い丘からは、東海岸・西海岸を一望することができ、
ひとたび細い路地(すーじくわー)が残る集落を歩けば地域の声聞こえてきます。

一方で村のシンボルの1つでもあるイオンモール沖縄ライカムには、日々、国外からも多くの人が訪れ、ダイバーシティな環境で老若男女問わず買い物を楽しむことができます。

また、このような住みやすさを理由に移住者も増え、
大東建託株式会社による移住満足度調査では「街の幸福度&住み続けたい街ランキング
2022<九州・沖縄版>」第1位を獲得しました。

今回、そんな魅力あふれるウェルネス村である北中城村のみみつを探るべく“村の生業”に焦点をあて、北中城でしかできない特別な体験をギュッとこの1冊に詰め込みました。

「北中城村」で過ごした時間が皆さんの「明日への活力」となりますように…
この冊子をご活用いただけますと幸いです。



経験を通して知る村の魅力



もっと北中城が好きになる



【contents】

- P01 予約方法
- P02 北中城村ってこんな村
- P03 コンテンツ
- P04 農業体験
- P06 珈琲講座
- P08 魚釣り体験
- P10 さくらげ収穫体験
- P11 クレヨン作り体験
- P12 ピザ作り体験
- P14 サーター作り体験
- P15 パン作り体験
- P16 オリジナル三線づくり・演奏体験
- P17 三線演奏体験と民謡鑑賞
- P18 やちむん作り体験
- P19 memo
- P20 観光協会認定ガイド・沖縄の季節
- P21 北中城村へのACCESS

北中城の豊かな自然の中で本格的な農業体験！



北中城に点在していた耕作放棄地を耕し、畑として利用できるようにしています。どの畑でも自然栽培が行われているので、安心・安全な農作業体験が可能です。

1 農業体験
【ソルファコミュニティ】

福祉と農業のマッチングに取り組む、就労継続支援A型事業所を運営する会社「ソルファコミュニティ」の畑は、農薬・肥料・除草剤を使用しない自然栽培で全ての野菜が作られています。多様な生物の力を生かした、人にも土地にも優しい畑で、人参や玉ねぎなどの一般的な野菜やハーブ類だけでなく、バニラやバナナなどの珍しい植物を育てたり、収穫したりといった本格的な農業を体験できます。

どの畑も北中城の豊かな自然の中にあり、生命力あふれる樹木や輝く太



時期によって作業内容は異なりますが、土づくりから体験していただく予定です！

スタッフ
玉城卓さん

陽を味わいながらの農作業は格別。特にバナナ畑はジャングルさながらで、ちょっとした冒険気分も楽しめます。またバニラ栽培は全国的に珍しく、青々としげるバニラの葉に触れるだけでも、貴重な体験になるはず。



【農業体験詳細】

所要時間／2時間
体験料金／大人5,000円、中学生以下3,000円、3歳未満無料

※作業内容は時期によって変動します。事前に要予約



HP

2 営農講座
【安座間珈琲】

家庭菜園や農業に興味があるけれど「何から始めれば良いかわからない」という方におすすめの農園体験では、じゃがいも、ニンニク、スペルト小麦、フーチバー（よもぎ）、ハンダマなど、さまざまな野菜の苗植え体験ができるだけでなく、その土地に合った土づくり、草刈りや農園整備の方法、農業機械の扱い方、生き物や台風による被害対策などが実際の畑で学べま

す。安座間珈琲によるオーガニック農園では、珈琲かすやバナナの刈り草などを堆肥化し、有機肥料に。人にも環境にもやさしい持続可能な農業生産を行います。自然を感じながら体験型でスキルが身に付き、農業に役立つ知識も習得できる農業体験。お子様連れも大歓迎なので、親子で参加してみてもいい？



必要な道具はすべてこちらで用意しますので、お気軽にご参加ください。

スタッフ
安座間敬幸さん

【農業体験詳細】

所要時間／3時間
体験料金／大人4,290円
小学生以下2,145円
※10名以上は要相談



HP



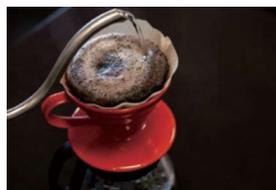
ストレス軽減にも役立つといわれている土いじり。体を動かすので健康づくりにも繋がり、共同で農作業体験をすることで他の農園メンバーとの交流を深めることもできます。



初心者からプロ農家を目指す方まで役立つ情報盛り沢山！



収穫したばかりの新鮮なコーヒーをいただきます！



「珈琲苗植え体験」と「珈琲農園散策体験」は動きやすい服装と歩きやすいスニーカーで。「ドリップ講座」はドリップパックのお土産付き。

3 珈琲講座(ベーシック講習) 【安座間珈琲】

北中城村の仲俣と中城城跡内に店舗を構え、村内に8箇所の農園を所有する安座間珈琲では「翌日からの一杯がもっと特別になる」ための体験プログラムを3つ用意しています。発芽した「珈琲苗植え体験」では、育つ過程に合わせて土の成分調整をし、鉢替えの作業を行います。その他、沖縄の歴史を交えながら自然観察も叶う「珈琲農園散策体験」や、苗植え体験後におい

しい珈琲を淹れるためのコツが学べる「ドリップ講座」も。珈琲を淹れる際、豆の量が1g増減するだけでも、お湯の温度が1度異なるだけでも味が変わることや、雑味が減るために取り入れたいひと手間は、一度覚えると一生役に立つ豆知識。明日からの珈琲ライフがより楽しくなること間違いありません。朝の目覚めや仕事の合間に珈琲が欠かせない方、必見です。



“too much”の知識を持ち帰ってください。店舗では豆の販売も行っているため、ゆっくり過ごしていただきたいね。珈琲苗を持ち帰りたい方はご相談を。

店主：安座間さん

【農業体験詳細】

所要時間／約3時間
体験料金／大人4,290円
小学生以下2,145円

※10名以上は要相談



HP

沖縄の県魚「グルクン」釣りで、豊かな北中城の海を満喫！

4 グルクン釣り体験 【佐敷中城漁業協同組合 北中城支所】

山々が連なる緑豊かな北中城村は東側一帯が中城湾に面しており、海にも恵まれています。その美しい中城湾を舞台にした釣りは、北中城村ならではの体験プログラム。なかでも最も人気の高いのが、沖縄の県魚であり、県民に広く親しまれている魚「タカサゴ」、方言で「グルクン」釣り。一年を通して漁獲されるグルクンをターゲットに、熱田漁港からチャーター船を走ら

せます。早朝からの出航なので、時期によっては目の前に広がる水平線から昇る朝日を眺められ、気分爽快、自ずとテンションは上がります。釣りのポイントをベテラン船長とともに探し出し、いざフィッシング。グルクンはもちろん、グルクンを捕食する大型魚が集まることもあり、大物をゲットできるかもしれません。



沖縄県で最も有名な魚であるグルクンの釣りは、やはり人気No1の釣りプログラムです

船長：田仲康将さん

【釣り体験詳細】

所要時間 / 7:00～17:00 (7:00港発)
料金 / 135,850円
人数 / ～10名
※事前に要予約。
最大10名受付可能



HP



何が釣れるかはお楽しみ！流し釣りで沖縄のトロピカルフィッシュをゲット！

5 流し釣り体験 【佐敷中城漁業協同組合 北中城支所】

流し釣りとは、船をシーアンカーなどを利用して潮に乗せ、ライン(釣り糸)を海底深くまで送り込んで広い範囲で魚を探る釣り方です。「カンパチ」「アカジン(スジアラ)」「ミーバイ(ハタ類)」「GT」「タマン」など、沖縄を代表する大型魚をターゲットに、海人氣分をたっぷり味わえます。水深60m～230mとかなり深い場所までラインを送るので強い筋力や体力が必要だと

思われがちですが、電動のリールも利用できるので、初心者でもご安心を。誰でも気軽に、ダイナミックな釣りを体験できます。出航場所の熱田漁港から釣りのポイントに着くまでの時間は1時間半程度。透明度の高い海と、豊かな北中城の山々を眺めながらの乗船タイムも、この体験ならではの楽しみの一つです。

【釣り体験詳細】

所要時間 / 7:00～17:00 (7:00港発)
料金 / 157,300円
人数 / ～10名
※事前に要予約。
最大10名受付可能



HP

マグロ、カツオ、ツムブリ。大物狙いの本格フィッシング！

6 パヤオ釣り体験 【佐敷中城漁業協同組合 北中城支所】

「パヤオ」とは沖縄の言葉で、浮魚礁を表す言葉。回遊魚が流木に集まる習性を利用した漁具の一種で、海面に浮かべるブイのようなもの。沖合の1,000mの海底からロープを伸ばして大きなパヤオを設置することで、まずロープに海藻類が付着し、それを目当てにまず小型魚が集まり、さらに小型魚を捕食する中型魚と、中型魚を捕食

する大型魚が集まってくるのです。パヤオ釣りはその最終捕食魚である大型魚がターゲット。マグロやカツオ、シイラ、ツムブリのほか、運が良ければカジキマグロが釣れることも。大物との駆け引きは、釣り好きはもちろん、初心者でも大興奮間違いなし。北中城の美しい海で、一日がかりの本格的なフィッシングに挑戦してみては？

【釣り体験詳細】

所要時間 / 6:00～17:00 (6:00港発)
料金 / 171,600円
人数 / ～10名
※事前に要予約。
最大10名受付可能



HP



現在、アサ採り体験も準備中。詳しくはHPを確認



7 きくらげ収穫体験

【旭イノベーション】



EM栽培・農薬不使用で育った生きくらげは、肉厚でプルプル。きくらげの最高級ブランド「きくらげ小町」をカゴいっぱい収穫してみませんか？徹底的に品質・湿度管理をして栽培したきくらげ小町は、一般的なものと比べて賞味期限が3倍長く、食物繊維やミネラルなどの栄養価が4割増！便秘を解消して腸内環境を整えてくれるだけでなく、免疫力を高めてくれるビタミンD

が豊富に含まれています。収穫はとっても簡単。ドアノブをまわすように、根元を持ってクルンとひねるだけ。収穫後には乾燥きくらげとの食べ比べをし、保存方法や、おいしく味わうためのレシピも教わります。その後はヤギとの触れ合い体験も。持ち帰ったきくらげで、様々なレシピに挑戦してみてくださいいかがでしょうか？

【きくらげ収穫体験】

所要時間 / 約2時間
体験料金 / 大人5,000円
小学生以下3,000円
※収穫した生きくらげ込み
(平均400g、2,000円相当)



HP



“腸活” にぴったりの
生きくらげを収穫！



子どもから大人まで楽しめるきくらげ収穫体験。納豆菌は繁殖力が強く、きくらげ菌と喧嘩をしてしまうため、**体験の前日と当日は納豆NGです。**ご注意ください。

代表取締役 / 仲真秀哉さん



自分だけの形と色を！
世界で一つのクレヨン作り



色とりどりのクレヨンには、まるでスイーツのようにおいしそうでキュート。プレゼントにも喜ばれそうです

8 クレヨン作り体験

【KAKERA】

世界で一つのオリジナルクレヨン「カスタムクレヨン」を、クレヨンクリエイターのヘルナンデス眞理子さんと一緒に作り上げます。作り方はシンプルで、さまざまなクレヨンを細かくして型に入れ、加工します。簡単そうに感じますが、どの色を使って、どのような模様にし、どのように成形するかという「デザイン」の部分が、一番の腕の見せ所。美しい色の組み

合わせや模様作りはプロが丁寧に教えてくれるので、未経験者でも安心です。沖縄らしい魚や貝など海にちなんだ形が人気ですが、丸や四角、三角形などの図形でも十分かわいく仕上がります。

作ったクレヨンはもちろん使うこともでき、混ざり合う模様の場合によって、1つのクレヨンの中で異なる色が楽しめるのが魅力です。

クレヨンの色や量によって全く異なるデザインに仕上がるのが、カスタムクレヨンのおもしろさです！



ヘルナンデス眞理子さん

【クレヨン作り体験詳細】

所要時間 / 1~2時間
体験料金 / 3,850円



HP





「おいしい」と「心の健康」が一度に叶うピザ作り体験。自然の中で過ごす、心身がリラックスして、ストレスの軽減にも繋がります。

自然の中でピザを味わう贅沢

9 ピザ作り体験 【安座間珈琲】

南国植物に囲まれた農園で挑戦したいのは、営農講座の講師も務める安座間珈琲のオーナー 安座間さんがナビゲートをする「ピザ作り」です。農園に設営したタープメントの下で行われるピザ作り。ピザ生地は粉から作ります。しっかりとこねた生地をひとり分の大きさに広げ、好きな具材をトッピングしたら、土台は完成。事前に薪割りをし、火の起こし方も学びま

す。その後、琉球石灰岩で作られたアースオープンで焼いていきます。焼き時間はあっという間。薪の香り成分が程よく焦げ目がついたピザに移り、ひと口頬張るとおこげのような香ばしさが広がります。生地はモチモチとした食感で、何枚でも食べられるほどのおいしさ。手ぶらで、キャンプ感覚で楽しめるアクティビティです。



自然豊かな環境の中で火を起こし、生地から作ったピザを窯で焼いて、味わう。なかなか出来ない体験をしてみませんか？

安座間幸喜さん

【ピザ作り体験詳細】

所要時間 / 半日
体験料金 / 大人14,300円
小学生以下7,150円



HP



好みの具材を盛り付けられるのが手作りの醍醐味。お店では販売されないような、多彩なピザを楽しめます。

レトロでおしゃれな「外国人住宅」で作るオリジナルのピザ

10 ピザ作り体験 【cotonowa】

ピザ作りの先生は、北中城で大人気のベーカリー「cotonowa(コトノワ)」の店主の亀山ご夫妻。コトノワは、「外国人住宅」と呼ばれる、かつて米軍関係の外国人向け住宅として利用されていたコンクリート造りの平屋をリノベーションした店で、ピザ作りとともに、レトロで異国情緒あふれる店内の雰囲気も楽しめます。

もちろん具材も、予め亀山さんが用意。自家製の天然酵母を使った生地は風味豊かで、ふんわり、もちりとした食感も抜群です。具材はゴーヤなど沖縄産の野菜がふんだんで、好みの形に生地を成形すれば、沖縄らしいオリジナルの一枚に。おしゃれな店内で、焼き上がりまでのリラックスタイムも楽しめます。



焼き上がりを待つ時間に漂ってくる香ばしい匂いも、ご馳走の一部。ぜひ味わってくださいね！

亀山元さん

【ピザ作り体験詳細】

所要時間 / 1時間～2時間
体験料金 / 大人7,000円
小学生以下3,000円



HP



旨みがギュッ！おいしく・ 楽しく学べる黒糖作り



じっくりと丁寧に煮詰めた黒糖は甘みも旨みも凝縮され、とにかく濃厚！鍋にこびりついた「サーターキャラメル」は、参加者だけが味わえる特権です。

11 サーター作り体験 【安座間珈琲】

沖縄土産として大人気の黒糖ですが、実際どのように作られているか知らない方も多いのでは？「サーター作り」では、鎌の使い方を学んだ後、黒糖の原料となるサトウキビを収穫し、絞り機で絞り、不純物を取り除くために濾し、薪をくべ、昔ながらのシンメー鍋を使って黒糖作りを体験します。かき混ぜる工程は4～5時間の長期戦。焦げないよう、交代しながらひ

たすらかき混ぜ、その後、型に流し込んで冷ましたら完成です。出来たての黒糖は柔らかく、言葉にならないほどのおいしさ。市販されているものとは食感も風味も異なります。サトウキビの濃密な甘さとほろ苦さ、香ばしさのバランスは絶妙。忘れられない「沖縄の味」になること間違いありません。



出来たて黒糖のおいしさを、一度味わってみてください。余計な材料を一切加えない黒糖は体にも良いですよ。

スタッフ
安座間敬幸さん

【サーター作り体験詳細】

所要時間／約3時間
体験料金／大人7,150円、
小学生以下3,575円



HP



北中城随一の大人気ベーカリーで 美味しいパン作り体験



好みの形に成形すれば、世界で一つのオリジナルのパンに。粘土遊びのように、親子で教え合いながら体験できます。

12 パン作り体験 【cotonowa】

自家製の天然酵母を使って焼き上げるパンを求め、北中城以外からも多くの人が訪れる大人気のベーカリー「cotonowa(コトノワ)」。この名店で提供されるパンと同じく、豆乳や小麦、天然酵母、てんさい糖など、シンプルで体にいい材料のみで作られた生地を使ってのパン作り体験を楽しめるプログラムです。パン作りを教えてくれるのは、コトノワ店主の亀山ご夫

妻。亀山さんが予め用意した生地の成形から、好みの具材をトッピングし、焼き上げるまでを体験できます。発酵してぼったりと膨らんだ生地に触れて成形し、トッピング具材でデコレーションする作業はまるで粘土遊びのようで、大人は童心に帰り、子どもは夢中に。予想通りではない焼き上がりの姿も、いい思い出になるはずです。



パン生地をつくるころからの体験も可能ですので、ご希望の場合は事前にご相談ください！

亀山さやかさん

【パン作り体験詳細】

所要時間／1～2時間
体験料金／大人6,000円、
小学生以下2,000円



HP



13 オリジナル三線づくり・演奏体験

【米須三線店】

沖縄はもちろん全国に多くの顧客を持つ三線工房「米須三線店」。日々三線製作に励むベテランの職人さんのサポートで、オリジナルの三線づくりを体験できます。三線に触れたことがない人でも、確かな技術と豊富な知識を持つプロたちが丁寧に作り方を教えてくれるので安心です。店主の米須さん曰く、この体験を特におすすめしたい方が、三線を少しでも演奏で

きる方。三線が出来上がる工程をただ見るだけでなく、自分自身の手で一つ一つ確認して作ることで、より三線への造詣も愛着も深まります。

三線のベースとなる部分は共通のものを使用しますが、胴の周りの布(胴巻き)は店頭に並ぶ豊富なバリエーションから選べるので、自分だけの逸品を作れるのも魅力です。

【オリジナル三線づくり体験詳細】

所要時間／約1時間
体験料金／32,500円



HP



世界で一つの オリジナル三線づくりに挑戦!



オリジナルのバチを多数揃えていますので、三線に合わせてぜひ選んでみてください!

山本哲也さん



14 三線演奏体験と民謡鑑賞

【米須三線店】

2005年に三線づくり工房として誕生した米須三線店。沖縄だけでなく日本全国にも多くの顧客を持つこちらでは、三線演奏家としても活動している店主による民謡ライブと、実際に演奏を教えもらえるプログラムを開催しています。演奏体験では、三線の持ち方から弦の押さえ方、はじき方、三線の楽譜「工工四(くんくんしー)」の読み方まで習った後、実際に演奏もお

よそ20分の体験時間ながら、三線演奏にまつわる一通りを学ぶことができます。そして演奏体験後に行われる民謡ライブでプロの演奏と歌声を間近で鑑賞すれば、より三線を楽しむことができるはずです。

また工房には、買い求めやすい値段のものやデザイン性の高いものなど、種類豊富な三線が並んでいるので、お土産に購入するのもおすすめです。

【三線演奏体験と民謡鑑賞体験詳細】

所要時間／約1時間
体験料金／6,500円



HP



プロの演奏鑑賞と 三線演奏体験がセットに!



演奏の上達の近道は、直接教わりながら弾いてみることに。ぜひお試しください!

米須豊さん



プロの演奏と歌声は圧巻!ステージを見れば、さらに三線演奏熱は高まるはずです



ベテラン陶工が教える 本格的なやちむん作り！



体験の工程は、土をこねるところから成形まで。ろくろでの成形は初心者似は難しく感じられますが、伊達さんがしっかり教えてくれるので安心です

15 やちむん作り体験 【仁陶器工房】

「仁陶器工房」は、沖縄の伝統的な焼き物「やちむん」作り続けて20年以上の大ベテラン陶工・伊達政仁さんの仕事場。伊達さんの作品がずらりと並ぶなか、本格的なやちむんの器やシーサー作りを体験できます。伊達さんは巨匠のような風貌ながら、その見た目からは想像できないほどとても気さくな方。ジョークを交えながらの軽妙な語り口で、手で伸ばしながら形を

整えていく技法(手びねり)からろくろまで、初心者にも分かりやすく丁寧に教えてくれます。

こちらのやちむん作り体験の最大の特徴は、土をこねるところから始めること。体験時間は1時間～1時間半と長くなりますが、プロさながらの本格的な陶芸体験ができるうえ、自分の手でこねた土で作ることで、より器に愛着が生まれます。



考えすぎながら手を動かすとうまくいかないものです。失敗を恐れずに、ぜひ作るプロセスを楽しんでくださいね！

伊達政仁さん



【やちむん作り体験詳細】

所要時間 / 約3時間
体験料金 / 6,500円



HP

memo

北中城村観光協会認定ガイド

これからはじまる新しい北中城村の楽しみかたのご紹介。
歴史や文化、そして、自然にあふれているすーじぐわー(細い路地)を歩いて村をゆっくりと味わう、まち歩き

どこからか聴こえる三線の音色に耳を傾けたり…

南国の植物の色や香りに導かれたり…
はたまた、道端で出会った地域の方のおしゃべりなど…

北中城村観光協会認定ガイドと共に新しい出会いの旅へ参加してみませんか？

【ご予約・お問い合わせは】
一般社団法人北中城村観光協会
098-923-5888



沖縄の季節

春(3月~5月)

平均気温は20℃前後で、日中は半袖や短パンで過ごせる日もありますが、朝晩は少し肌寒く感じることもあります。



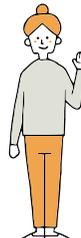
夏(6月~8月)

平均気温は28℃前後で、最高気温が30℃を超える日も少なくありません。海水浴やマリンスポーツを楽しむには最適な季節です。



秋(9月~11月)

平均気温は25℃前後で、少しづつ過ごしやすくなる気候です。しかし、台風シーズンにあたり、雨や風が強くなる日も少なくありません。



冬(12月~2月)

平均気温は20℃前後で、日中は半袖や長袖で過ごせる日もありますが、朝晩は冷え込み、10℃を下回る日もあります。



北中城村 ACCESS



北中城村へのアクセス

【車】

- 沖縄自動車道経由、北中城村IC
所要時間約45分

【高速バス】

- イオンモール沖縄ライカムバス停まで/
所要約1時間
系統152番/イオンモール沖縄ライカム行

【路線バス】

- イオンモール沖縄ライカムバス停まで
普天間空港線125番/イオンモール沖縄ライカム行
所要時間:約1時間20分
- 比嘉西原(ひかいりばる)バス停まで
具志川線23番/具志川ターミナル行
所要時間:約1時間
知花線190番/具志川バスターミナル行
所要時間:約1時間30分

一般社団法人北中城村観光協会

〒901-2306
沖縄県中頭郡北中城村ライカム1番地イオンモール沖縄ライカム 1F
☎098-923-5888
<https://www.kitapo.jp/>

