

うるくの コネタ

ローカルなコネタ、
歴史ネタなどをご紹介

ヒージャーガー跡が (後原ヒージャー小) あるってよ～

県道221号線、ゆいレール・奥武山公園駅から小祿駅方面へ向かう道沿いに『後原ヒージャー小』というヒージャーガー跡があるのをご存知ですか？車で通ると気づきにくいかもしれませんが、道路脇に、馬蹄形の石積みに樋と祠が設置されています。小祿集落の村ガー(共同井戸)の一つで、かつては豊富な水が溢れていたそうです。この後原ヒージャー小の後方には、小祿ノ嶽(クシヌウタキ・カニマンウタキ)や多くの拝所がある神聖なエリアが広がっています。

『ヒージャー(樋川)』とは？湧水から引いた井泉(井戸)のこと。井泉の中でも、浅い井戸は『カー』、岩盤の奥の水脈から樋で水を引いてきたものを『ヒージャー(樋川)』又は『ヒージャーガー(樋川井)』と呼ぶそう。『カー(井戸)』には、村ガー(共同井戸)やウパーガー(産水を汲む井戸)、祝女ガー(神女特にノロ専用の井戸)などがあります。

後原ヒージャーガー跡



県道221号線沿い



後原ヒージャー小
那覇市小祿381 付近(後原共同住宅の北側)
県道221号線沿い(ゆいレール奥武山公園駅と小祿駅の間)



編集後記
はじめまして!
『うるくローカルプレス』
です。

vol.2はコースディナーのお店特集として、今回も素敵なお店の皆さんにご協力いただきました。お忙しい中、本当にありがとうございました！ホテルや遠くまで行かなくても、地元でこんなに美味しいコースディナーが楽しめるなんて…と、うるくの魅力を再発見できました！

コロナ対策も皆さんしっかりされていて安心できましたよ！いつもと違う年末年始を迎えますが、こんな時だからこそ、地元で、うるくで繋がって『うるくまーる』(うるくを"まわる" "ゆいまーる"の気持ち)で頑張ってくださいませ！

募集

取材に来てほしい
お店・人・会社・団体の皆さん

ご連絡ください!
ネタ情報もぜひ!

うるくローカルプレスでは、取材先を募集しています!取材に来てほしい!という方、お店や会社、団体の皆さん、ぜひご連絡ください!うるくに関するネタもお待ちしています!ぜひお気軽にご連絡ください!

うるくの昔の写真ありませんか?



お待ちしております!

昔のうるく地域の写真をお持ちの方いらっしゃいませんか?戦前、戦後以降など人物、建物、風景などどんな写真でも構いません。うるくの昔と今を知るきっかけとして、本紙でご紹介したり、アーカイブとして残していければと思っています。ご両親、ご親戚の方などにも尋ねてみてください!

うるくローカルプレスの「小祿(うるく)」は、【小祿、字小祿、宇栄原、田原、金城あたり】としています。

URUKU LOCAL PRESS
うるくローカルプレス

お問合せ&窓口
✉ uruku@daikyo-k.net
各SNSからのメッセージもOK!



Facebook



twitter



instagram



youtube

うるくの情報発信局
『うるくローカルプレス』

編集部: 那覇市金城5-13-5 2F
運営: 大鏡建設株式会社(那覇市宇小祿912-1)

人とまのちの、
未来をつくる。

大鏡建設
DAIKYO CONSTRUCTION

URUKU LOCAL PRESS

うるくローカルプレス

うるくのローカルな情報をお届け!

2020年12月
vol.2



地元でゆっくり。

コースディナーのお店

無料 TAKE FREE

大切な人の記念日や自分へのご褒美に

『コースディナー』と言うと、ホテルなどでいただく機会が多いかもしれませんが、うるくエリアにはコースディナーの名店が揃っています。創業20年以上の老舗レストランや県内では数少ない本格的日本蕎麦店など、実はとっておきのコースディナーがあるんですよ！大切な人の記念日やお祝い、自分へのご褒美に、そしていつもと違う年末年始に、地元でゆっくり、コースディナーを楽しんでみませんか？

地元でゆっくり。

コースディナーのお店



＼ピノ・ヴィーノ／

動画で拝見！



アットホームな居心地。松の木が香るイタリアン

テーブルやカウンターなど松の木(ピノ)の温もりの中で気軽にイタリア料理とワイン(ヴィーノ)を楽しめるお店。アットホームな雰囲気、創業21年、長年地元のお客様に愛されています。PizzaやPastaに使用するチーズにこだわり、オリジナルのサクサク食感のPizzaや、自家製の手打ちPastaが人気ですが、特別な日にいただきたいのが『スペシャルコース』。前菜の3点盛り、ハーフパスタ、お魚料理、お肉料理、デザートなど全7品で、お店おすすめのお料理が全て楽しめるスペシャルなコースになっています。品揃え豊富なワインと合わせていただきたいです。また、オーナーが気さくに、そして丁寧に料理の説明などをしてくれますので居心地良くゆっくりとお食事が楽しめます。時には地元で、美味しいワインとコース料理をいただきながら、ゆったりとした時間を過ごしてはいかがでしょうか？

ピノ・ヴィーノ
☎ 098-859-0415
📍 那覇市高良3-3-17 コナガミナ1F
🕒 ランチ / 11:30-15:30 (lo14:30)
🕒 ディナー / 18:30-23:00 (lo 21:30)
📞 月曜 あり
🌐 pinovino1999.gorp.jp/
📞 PinoVino1999 / @pinovino1999



ピノ・ヴィーノの全てを楽しめる「スペシャルコース」

スペシャルコース全7品

前菜の3点盛り / 3種類の野菜のポタージュ / メニューからお好きなパスタ(ハーフサイズ) / お魚料理(白身魚のボワレアサリ白ワインソース) / お肉料理(赤身牛サーロインのグリリアータ マルサラ赤ワインソース or 牛肉とキノコのストロガノフ) / お好きなケーキ / ドリンク(コーヒー or 紅茶)

・事前に予約いただいた方が安心です
・1名様より承ります

¥ 4,200 (税抜)

忘新年会に飲み放題付きパーティープラン！
今回ご紹介したスペシャルコースに飲み放題を付けてパーティープランにできます。
飲み放題付きパーティープラン ¥ 5,500 (税抜) 1名様 (2名様～35名様)
ワイン(各種赤・白) / ワインベースカクテル / ワイン風ノンアルコールソフトドリンク



オープンして21年、通っていたお客様が恋人同士からご夫婦になられ、お子さんが出来て、今では家族で来ていただいている。とても感謝しています。これからも地元の皆様喜んでいただける様、頑張ってください。

地元の方へメッセージ



期間限定！

アルティジャーノの全てが詰まった「超得フルコース」

スペシャルフルコースディナー全8品 (期間限定1月末まで)
6種の前菜盛合わせ / コーンクリームスープ / 選べるハーフパスタ (生パスタの場合+100円) / 鮮魚料理 / お肉料理 / 自家製 天然酵母パン / デザート盛合わせ / 食後のお飲物 / ※天候により食材が変更する場合があります。前日までにご予約ください。1月末までの限定コースです

平日	感謝価格	週末	感謝価格
月曜～木曜	¥ 3,000 (税抜)	金曜～土曜	¥ 3,200 (税抜)
通常 ¥3,850		通常 ¥3,850	

皆様のコロナ対策でお店が営業出来ています！感謝を込めて、同じスペシャルフルコースがランチで超得に！
月曜～金曜 通常 ¥2,900 感謝価格 ¥ 2,500 (税抜)
土曜・祝日 通常 ¥2,900 感謝価格 ¥ 2,800 (税抜)



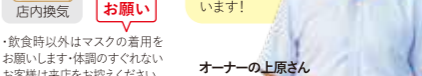
素材と出汁にこだわった、2つの絶品「鍋コース」

たこしゃぶコース	ハマグリしゃぶコース
お造り / たこしゃぶ / 雑炊	お造り / ハマグリしゃぶ / 雑炊

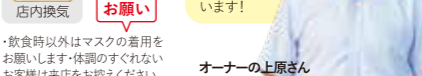
・前日までにご予約ください ・2名様より承ります 各コースお一人様 ¥ 3,000 (税抜)

飲み放題プランもありません！
飲み放題 + 1名様 ¥ 2,000 (税抜)
ビール / 泡盛 / 焼酎 / ワイン / ハイボール / ソフトドリンク

地元の方へメッセージ
四季を意識した季節の食材をご用意しております。季節の美味しいもの、そして美味しい日本蕎麦を食べたいっしょってませんか！
うるくのことが好き！
とても住みやすいと思います！
オーナーの上原さん



・飲食時以外はマスクの着用をお願いします。・アルコール類の飲み過ぎは控えさせていただきます。お客様は来店をお控えください

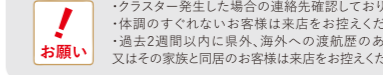


うるくのことが好き！
空港も近く、観光沖繩の玄関口。ゆいレールで、好きな場所へ何処へも行け、生活を充実させてくれる地域だと思います！



オーナーの國吉さんとスタッフ

地元の方へメッセージ
至福を楽しみながら、心と体の癒しのレストラン。大切な方との時間がここにあります。
・クラスター発生した場合の連絡先確認しております
・体調のすぐれないお客様は来店をお控えください
・過去2週間以内に県外、海外への渡航歴のある方はその家族と同席のお客様は来店をお控えください



＼アルティジャーノ／

動画で拝見！



美味しいお料理とハーブティーで心も体も癒される

創業22年、手作りにこだわり、豊富なメニューとコース料理が楽しめるお店。1/月末までの期間限定で、前菜～パスタ、メイン(鮮魚、お肉)、デザートまで全8品、お店のお料理の全てが詰まった『超得フルコース』がいただけます！「コロナ対策でお客様にご協力いただいている感謝を込めた、超お得なコースです」とオーナーの國吉さん。特に、魚料理は「鮮魚」にこだわり、新鮮な魚を旨味を逃さず、ふくらりと仕上げているそう。人気の手打ちパスタはもちもちりと、そして酵母菌から手作りにしているという天然酵母パンなど、美味しくてお得なフルコースになっています。また、ハーブティーが県内一あり、コースの最後にいただければ、心も体も癒されますよ！ハーブティーは店内でも販売されているほか、各種講座も開講しているそうです。自分へのご褒美、そしてお祝いや記念日などにぜひ！

レストラン アルティジャーノ
☎ 090-9854-0435
📍 那覇市田原2-9-4 2F
🕒 ランチ / 11:30-15:00
🕒 ディナー / 18:00-21:00(平日:要前日予約) 18:00-22:00(金・土)
📞 日曜 あり
🌐 ag1998.jimdofree.com / artigiano1998/



＼蕎麦ダイニング赤坂／

動画で拝見！



本格日本蕎麦と季節の食材を楽しめる

沖縄県内でもまだ数少ない本格的な日本蕎麦のお店でいただけるのが2つの『鍋コース』。『たこしゃぶコース』では、薄造りした生のミズタコをしゃぶしゃぶ。柔らかさと絶妙な歯応えで噛むたびに旨みがでます！『ハマグリしゃぶコース』は千葉産の米粒のハマグリを使用。貝が開いて半生の状態でしゃぶしゃぶしていただきます。最後の汁は、昆布出汁にミズタコ、ハマグリから出た出汁で旨みたっぷりの雑炊をお召し上がりください！
そしてもちろん、日本蕎麦もおすすめですよ！選りすぐりの北海道産の蕎麦粉を使用し、沖縄の気候に合わせて季節によって水の配合を変えながら作る蕎麦は香りが高く、喉越しも良いと評判。宜野産車海老など県内の食材に加えて、季節ごとに全国から旬の美味しい素材を仕入れているそうです。地元で、美味しい蕎麦と季節のお料理が楽しめるなんて幸せですね！

蕎麦ダイニング赤坂
☎ 098-859-0666
📍 那覇市金城5-16-14 ステーション101A
🕒 11:30～23:00(日・祝日は21:00まで)
📞 無休 あり
🌐 joshogama.com/
📞 日本蕎麦ダイニング赤坂-53488579655559



うるく LOVE 企業

うるく愛あふれる地元企業さんをご紹介します

貸し会議室あります！近くて便利！

イベント企画 AMAKUMA
代表 やかびゆみこさん
イベント企画AMAKUMA
那覇市田原3-8-1(2F)
富士プレミアムラウンジ
098-857-7756
info@amakuma.info
https://www.amakuma.info/



小禄市営住宅近くでウェディング等のイベントプロデューサーや司会業、貸し会議室『富士プレミアムラウンジ』の運営を行う『イベント企画AMAKUMA』。代表のスーパーポジティブ自由人・やかびゆみこさんにお話を伺いました。

●やかびさんのセミナーが人気！
イベント企画や司会業、司会育成などの他『いのちある限り～心の授業～』というセミナーも開催しています。生きること・死ぬこと、私自身の経験など『自分らしく、ありのままに生きていんだよ！』ということメッセージに心安らかに充実した毎日を送るヒントを伝えています。
●キッチン併設の貸し会議室
弊社は元々富士葬祭のイベント部に2016年に独立

したのですが、コロナの影響で事務所を一旦閉めることに。そんな時に富士葬祭の社長から声をかけていただき、貸し会議室『富士プレミアムラウンジ』の運営を任せていただけることになりました。会議等の他、三線、ヨガなどの会場として、そして弊社主催のイベントやセミナーも開催しています。キッチンも併設していますのでパーティーなども開催できますよ。ぜひ活用ください！



【セミナー&イベント情報】
・2021/1/24 11:00-16:00『第4回アタクマフリマ』
・2021/1月予定 やかびさんのセミナー『いのちある限り～こころの授業～』
詳しくは 098-857-7756 又は info@amakuma.info まで

「なぜかわからないけど」いつも小禄

なぜかわからないけど、いつも小禄にいるんですよ(笑)首里育ちなのですが小禄に惹かれて、ご飯や買い物も小禄、以前の職場も小禄、家族と引っ越して来てからは富士葬祭に勤めて、起業するなら小禄！と、以前の事務所(みやぎ菓子店さん横)も必死で探して(笑)。コロナでどうなることかと思いましたが、有難い縁でまた小禄で頑張れます。小禄からパワーを買って頑張っています！