

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

THEATER
シリーズ『うるくにあった映画館』その1
田原に映画館があったよ〜!
(田原沖映)

戦後のまだまだ娯楽の少ない時代に、うるくには映画館が5つもありました。

小祿小学校横の坂を登ったところに、戦後『田原沖映』という映画館があったそうです。

【小祿で最初の”有蓋”劇場】

1951年3月に開館したと思われる『田原沖映』。当時、小祿には『小祿劇場』(宇高良)がありました。まだ露天だったので”有蓋”の劇場としては『田原沖映』が小祿で最初となったそうです。ただ当時の沖繩の映画館は、最初は露天で、後に有蓋になるケースが多く、『田原沖映』も1951年以前に露天から始まっていたのではないかと思います。建物は1階建てで、傾斜になった地形を利用した構造。映画館前にはアイスクリーム屋、合同バスの停留所があったそう。最初はセメント瓦葺きでしたが、台風で瓦が飛ばされてしまいタン屋根に改装したそうです。定客ではありませんが観客収容人数は150人前後だったと思われます。

小祿小学校のグランド側から見た田原沖映
(写真中央奥の切妻屋根の建物)



1961年(昭和36)ころ。出典『田原字誌』。田原にあった映画館「田原沖映」富間早志さん寄稿

存在した場所は、小祿小学校脇の坂道を登った先、かつての赤嶺三線店さんと文具店の間の一帯



(校口公園方面から) (画像提供: 高良広輝さん)

【美空ひばりや力道山、沖繩芝居も】

上映時間は午後6時〜11時頃まで、長時間の作品は深夜までやっていました。美空ひばりモノや力道山モノが人気だったとか。(当時の邦画は東京の公開より半年〜1年ほど遅れての上映)また、スクリーンの裏側を通路や楽屋に使用できる様に増築し、沖繩芝居も上演され、多くの有名劇団が上演したそうです。

【夕方にはマイクで宣伝、スーミーをする人も】

夕方になるとマイクで「田原のみなさん、本日の映画は…」と宣伝をしていたそうです。当時の小学生でスーミー(のぞき見)やヌギパイ(無賃入場)した思い出を持つ人も少なくないようです。

【跡地はその後マンションに】

その後、テレビの登場(1959年沖繩テレビ、1960年琉球放送が開局)や洋画の大作が次々上映されるようになり、邦画中心だった『田原沖映』は1965年頃に閉館したと思われます。存在した場所は、かつてあった『赤嶺三線店』と文具店との間の一帯で、現在、その跡地にはマンションが建っています。



現在はマンションが建っている

※参考文献『田原字誌』。田原にあった映画館「田原沖映」富間早志さん寄稿



編集後記
『うるくカフェ』
を広めたい!

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! 2回目の『うるくカフェ』特集はいかがでしたか? 美味しくて居心地が良く、ほっこりと癒される。そんなカフェがうるくには数多く

点在しています。カフェのまちと言えば『うるく』と思ってもらえるように『うるくカフェ』をもっともっと広めていきたいです〜!

うるくローカルプレスの「小祿(うるく)」は、【小祿、宇高良、宇栄原、具志、高良、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

WEBサイトが出来ました!
WEBサイト
誌面では伝えきれない情報が満載!
<https://uruku.daikyo-k.net>

お問い合わせ窓口
✉ 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



2022年7月
vol.8

うるくのローカルな情報をお届け!

無料
TAKE FREE

通いたくなる、うるくカフェ。



通いなくなる、うるくカフェ。

美味しくて、居心地がいい。
2回目の「うるくカフェ」特集。今回も、美味しくて居心地がいい、お腹も心も満たしてくれるお店をご紹介します！



出来立て「ジーマーみ豆腐」付きヘルシー丼
ランチメニュー Hanasho丼セット ¥1,375 (税込)
ジーマーみ豆腐、みそ汁、ご飯、副菜、サラダ、ドリンクバー付
※ランチメニューは2ヶ月に一度内容が変わります



モーニング B.L.T with チーズセット ¥990 (税込)
ジーマーみ豆腐、サラダ、ヨーグルト、ドリンク付
自然光が差し込むお洒落な店内は落ち着く空間

ジーマーみ豆腐
花商 Factory Cafe /
モーニング〜カフェまで。
シーンに合わせて利用できる



もっちり!出来立て!ジーマーみ豆腐

モーニングやランチセットには出来立てのジーマーみ豆腐が付きます!
(ジーマーみ豆腐単品もあります ¥380 税込 店内飲食)



併設の工房はカフェからガラス越しに見学可能!

地元の方へメッセージ
出来立てのジーマーみ豆腐とこだわりの県産野菜たっぷりの食事をご用意してお待ちしています!



スタッフの永嶋さん

ジーマーみ豆腐の花商さん直営のカフェ。モーニング・ランチ・カフェタイムと1日中利用でき、カフェ併設の工房で製造される出来立てジーマーみ豆腐を味わえます!
ランチメニューは2ヶ月に一度内容が変わるとのこと。毎回、県産野菜たっぷりの栄養バランスを考えた彩り豊かなメニューになっているのでお楽しみに♪ランチセットにはドリンクバーも付いていますので、ゆっくりランチタイムを楽しむことができます。また、ランチ&モーニングセットには出来立てのジーマーみ豆腐付き!防腐剤・保存料0の無添加にこだわり、長年その味を守ってきた職人さんが全て手作業で作るジーマーみ豆腐は、ピーナツの風味豊かでもっちり!出来立てをいただけるのはこのカフェだけ。ぜひ味わってみてください!工房はカフェからガラス越しに見学することが出来、生のピーナツがジーマーみ豆腐になるまでを見ることが出来ます!(主に午前中の時間帯がおすすめ)

ジーマーみ豆腐 花商 FactoryCafe
☎ 098-859-7033
📍 那覇市金城5-1-2 2F
🕒 9:00-17:00 モーニング9:00-11:00、ランチ11:30-14:00、カフェ15:00-17:00
📅 日曜 あり(9台)
🌐 ji-ma-mi-hanasyo-shop.com/
📍 hanasho.jimami



絶品キッシュとメインの大満足ランチ
今週のキッシュ付きランチ ¥1,080 (税込)
週替わりメニュー(写真はチキンの赤ワインソースステーキ)、キッシュ、サラダ、スープ、パンorライス、ドリンク、ケーキ付(ケーキはキッシュに変更可能)※ケーキ無し ¥880 (税込)

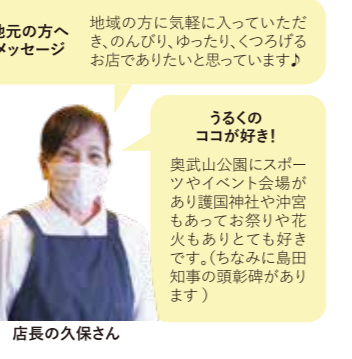


野菜たっぷりのベベロンチーネ ¥980 (税込)
サラダ、ドリンク、ケーキ付(ケーキはキッシュに変更可能)
キッシュ(Take Out) ¥230 (税込) / 1個
キッシュロース(粒マスタード風味)、粗挽きソーセージのキッシュ(粒マスタード風味)、トマトとパプリカのキッシュ、シーフードと黒トリブのキッシュ

カフェ・ド・ロレーヌ / クラシックが流れる、大人カフェ

山下町奥武山公園向かいにあるカフェ。「キッシュとワインの店」として2022年6月で開店24年になるそうです。店内にはクラシック音楽が流れ、ヨーロッパから取り寄せたアンティーク家具が大人の空間。おすすめは名物料理のキッシュ付きの「今週のキッシュ付きランチ」で、週替わりのメインメニューに4種から選べるキッシュ、サラダ、スープ、ドリンク、ケーキのセット。ナチュラルチーズを使用しているというキッシュは、サクサクのパイにチーズの香り、やさしい味わいにふわっと軽い食感が絶品!
クラシック音楽が心地よく流れる空間はまさに大人のカフェという感じですが、家族経営でとてもアットホームな雰囲気。お一人でも気軽に利用できますので、地元や旅行者の常連さんも多く、地元の模合や女子会で利用される、という理由がわかります♪ディナータイム時には毎週土曜、第2・4金曜にピアノやサクソなどの演奏会も開催しているそうです。

カフェ・ド・ロレーヌ
☎ 098-858-2778
📍 那覇市山下町28-35
🕒 11:45-22:00(金・土は23:00)
🔥 火曜
📍 あり
🌐 lorraine.ti-da.net/



店長の久保さん



トッシー、発表会など貸切OK!
アンティーク家具が大人空間
トッシー祝い、店内のピアノで発表会やお孫さんの演奏会などの利用も多いです♪貸切もできますので、ぜひ地元の方にご利用いただきたいです!

地元の方へメッセージ
地域の方に気軽に入ってきた、のんびり、ゆったり、くつろげるお店でありたいと思っています!

うるくのココが好き!
奥武山公園にスポーツやイベント会場があり護国神社や沖宮もあってお祭りや花火もありとても好きです。(ちなみに島田知事の頭影碑があります)



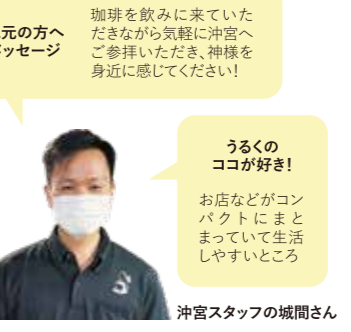
生姜の香りに炭酸が爽やか!
生ジンジャ「神社」エール ¥500 (税込)



自家製ぜんざい ¥500 (税込)



沖宮サポーター(奉賛会)は飲食代10%割引!
サポーターの方は沖宮の茶屋の飲食代10%割引!詳しくは沖宮さんへどうぞ!



沖宮スタッフの城間さん

神社cfe 沖の茶屋 / 神様を感じながら過ごせる隠れ家カフェ

琉球八社 沖宮内にある癒しの神社カフェ。「参拝者の方々に喜んでいただける様に、憩いの場になるように」と作られたそうで、宮大工さんによる手作りの店内は、境内にあった樹木などを使用し木の温もりが落ち着きます。
おすすめは「生ジンジャ「神社」エール」。生姜をすって黒糖と煮詰めた自家製で、甘すぎない黒糖と生姜の香りに炭酸が爽やか。そして出汁の香りが本格的な「沖宮そば(御神塩入り)」はウサンデーの塩、野菜や昆布を使用しており「神様と同じものをいただくことで、よりご利益があります様に」との想いが込められているそうです。「自家製ぜんざい」は甘すぎず、金時豆もたっぷり!きめ細かい氷で口の中でスーッと溶けます♪地元の神様に日頃の感謝を込めて参拝して、ぜひ寄ってみてください!テラス席からの眺めも抜群ですので、雑音から離れて自分の時間を過ごすのにもおすすめです◎

神社cfe 沖の茶屋
☎ 080-3963-0905
📍 那覇市奥武山44番地(沖宮 敷地内)
🕒 月曜-金曜 11:00-16:00 (L.O 15:30) 土曜・日曜 7:00-16:00 (L.O 15:30)
📅 火曜 あり
🌐 okinogu.or.jp/ @ okinogu_shrine
📍 okinogu @ okinogu



ぶらっとうるく
何気ない、気になる、懐かしいうるくの街歩き
那覇市山下町18付近



かつての那覇の貴重な水源だった「落平(ウティンダ)」

奥武山公園駅から県道7号線に入り、沖繩セルラースタジアムの向かい側に現れる緑豊かな一帯。垣花にあった樋川(ヒージャー)跡で、かつては小滝の様に水が流れ、漫湖に注いでいたそうです。琉球王国時代、那覇港に出入りする船はここで先を争って取水したといわれています。また、昔の那覇は浮島と呼ばれ、海に囲まれていたため、井戸水は塩分が多く飲料には適していませんでした。そのため落平の水を大きな水桶に入れ、船で那覇まで運び、女性がてんびん棒で担ぎ売り歩いていました。戦後、落平と奥武山の間は埋め立てられ陸続きとなりました。水が湧き出る落平の岩肌が残されたものの、周囲は宅地化が進み、落平の水量も減少していきました。現在では岩肌からわずかに流れ落ちる程度ですが、とても綺麗です。そして木々が茂り緑豊かで気持ちよく、鳥がさえずる、まるで「うるくのオアシス」。このまま大切に残していきたいですね。(撮影時は前日が大雨だったため結構な水量でした)

今もわずかに湧水が流れ落ち、鳥がさえずる「うるくのオアシス」



山下町に残る樋川跡。ちよろちよろと流れ落ちる水、木々の緑、鳥がさえずる気持ちのいい場所

キレイな湧水でしたか



キレイな湧水でしたか

