

# 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

Wa!は、沖縄初のカラオケ店だったよ〜!  
(カラオケスタジオ Wa!)

まだまわりに何も無い頃、  
沖縄のカラオケボックスの歴史がここから始まりました!

『カラオケスタジオWa!』は1990年に沖縄本島初の  
独立型カラオケ店舗としてオープン

## 【まだ建物もあまり無かった金城地区】

元々金城地区は軍用地として金網に囲まれていましたが、解放され  
区画整理されました。その当時は住宅も今から建ち始めるような状況  
で周りにはあまり建物も無かったそうです。創業者の金城盛徳さん  
は、商業地域に指定されていた土地の有効活用を考えていた時期に  
本土で流行していたカラオケ事業のことを聞き、沖縄の人に喜んで  
もらいたいと県内初のカラオケ事業に挑戦したそうです。



撮影時期不明  
(画像提供:金城郁生さん)

2006年11月撮影  
(画像提供:高良広輝さん)

## 【カラオケWa!に込めた3つの想い】

『カラオケWa!』には  
金城盛徳さんの  
想いが込められています。

1. 地域との和 (Wa!) を大切に
2. 人の輪 (Wa!) を大切に
3. 楽しい話 (Wa!) が生まれる場

2009年7月に複合施設のWaビルにリニューアルされましたが、「大きな窓」「幅を広くした廊下」「掘りごたつ」「緑の  
植栽」は開店当時の想いを引き継ぎ形にしたそうです。これらは開店前の逆境の中、頂いたアドバイスを反映したもの。ゆったりくつろげる、落ち着ける空間でお客様が楽しめる親睦の場となるように…の想いをリニューアル後も変わらず引き継ぎました。



画像提供:高良広輝さん

## 【開店前はPTAの反対運動も】

当時はカラオケ店のイメージがあまり良くなく、学校が近いということでPTA  
から反対があり、新聞やTVでもカラオケ店で起こった事故を取り上げて報道  
されていたそうです。そんな大変な中、金城盛徳さんのお母様の「歌を歌うこ  
とは悪いことね?みんなで歌ったら楽しくなるんじゃないの?」という言葉で気  
持ちは固まった金城盛徳さん。それからは沖縄初のカラオケ店という自覚を  
持ち、絶対子どもたちの非行の場にならない、地域の皆様の親睦の場となる施  
設となることを目標に開店を目指しました。「開店前は反対運動の中心になっ  
ていたPTAの方々も、開店後はご家族で楽しくご利用頂いていたと聞いて微  
笑ましく感じました。」(創業者・金城盛徳さんの息子さん 郁生さん)

## 一時閉店リニューアルお知らせチラシ



画像提供:高良広輝さん

※「カラオケスタジオWa!」創業者の息子さんである(株)  
エスエスケイ 代表取締役 金城郁生さんに当時の様子を  
伺いました。お忙しい中ありがとうございます。

## 【現在はビックエコー田原店】

2015年4月〜第一興商さんに営業譲渡され、ビックエコー田原店として営業を続けて  
います。



現在のWAビル(ビックエコー田原店は2F)

# 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!

2022年10月  
vol.9



無料 TAKE FREE

# うるくのそば いつペーまーさんと〜



## 編集後記

『そばのまち』  
になるといいな〜

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、取材にご協力  
いただき本当にありがとうございました!意外  
にもそば家が多いうるくエリア。食べたい時に  
ふらっとそばを食べに行けるって幸せです  
よね♪今回はオープンして1年のお店と

17年の老舗店をご紹介しましたが、新旧の  
お店が混在しているということは地域の発展  
には欠かせない要素です。それがそば家  
というのがとても嬉しいです♪  
もっともっと美味しいそば家が増えて、うるく  
が『沖縄そばのまち』になるといいな〜笑

うるくローカルプレスの「小禄(うるく)」は、【小禄、宇小禄、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>

お問合せ&窓口  
✉ [uruku@daikyo-k.net](mailto: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(那覇市宇小禄912-1)

人とまのちの、  
未来をつくる。  
**大鏡建設**  
DAIKYO CONSTRUCTION



## 沖縄そば専門店 そば処きくや



### 変わらぬ味、 ”昔ながらのそば”をこれからも

閑静な住宅街にある創業17年の老舗そば家。親戚の家に居るような居心地と、どこか懐かしいホッとする味で、地元の人や観光客が絶えない人気店です。国産産物に県産＆鹿児島県産豚、北海道産日高昆布を使用した黄金比のスープはミネラル豊富な『粟国の塩』で仕上げることで、口当たりを柔らかく＆素材の旨味を引き出し、特注の手揉み中太ちぢれ麺によく合います。

おすすめは『炙り軟骨ソーキそばセット』。ぷるっと柔らかな軟骨ソーキは仕上げの炙りで香ばしく、添えられたワサビが絶妙です。そして、そば出汁ベースのスープで炊き込まれた『くふぁじゅーしい』は上品でいて懐かしさを感じる沁みる美味しさ。豊かな旨味が広がるそばとの相性も抜群の完璧セットです。また、お店で使用する野菜の大半は自家ファームで育てた無農薬有機野菜。スープやじゅーしいにふくよかな甘みを感じさせてくれます。『創業からの味、昔ながらの形、昔ながらのそばにこだわりたいです』と照屋さん。お母様姉妹と親戚で作ってきた味をこれからも…。その想いが一杯のそばに込められています。



**地元の方へメッセージ**  
昔ながらの“純沖縄そば”をぜひ食べにいらしてください！お待ちしております！

**うるくのココが好き!**  
交通の便も良く、海にも公園にも近いですし、治安も良く、住みやすいところ。

オーナーの照屋さん



### 仕上げの炙りで香ばしく。出汁の旨味たっぷりスープに手揉み麺・じゅーしいの完璧セット

**炙り軟骨ソーキそばセット**  
(じゅーしい、香の物、アールグレイアイスティ付き)  
大¥1,150(税込) 中¥1,050(税込)



そばサイズ	小	中	大	「素そば」のみ大・中・小
スープ	国産産物と県産・鹿児島県産の厳選した豚肉、北海道産日高昆布、有機無農薬野菜をブレンド。仕上げに『粟国の塩』を使用。豚の風味に豚骨・昆布の旨味が広がるスープ			
麺	特注の手揉み中太ちぢれ麺 もちっとコシがあり伸びにくい			
肉	創業当初から継ぎ足しの秘伝のタレでじっくり煮込む。軟骨ソーキは炙りで香ばしく、三枚肉はふんわり柔らか。			



気取らずホッと落ち着ける店内。底の緑も癒されます



沖縄そば専門店 そば処きくや  
☎ 098-857-0565  
📍 那覇市田原1-6-2  
🕒 11:00-15:00  
(※1日80食限定※売り切れ次第終了)  
📞 水・木曜 📍 あり  
🌐 okisoba78.wixsite.com/kikyaya  
📱 kikusoba 📷 okisoba78

## 酒処沖縄そば おそば



### 化学調味料不使用。素材にこだわったお子さんにも安心のそば

2021年5月にオープンした、ご夫婦で営むそば家。「お子さんも安心して食べてほしい」と化学調味料を使わず、素材にもこだわっています。おすすめは『ソーキそば』。臭みを取るために下煮したソーキは一晩寝かせてから味付けしているそうで、ホロっとほぐれるおいしさ。やんばる豚・あく一豚に鯉・昆布を使用したスープはコクがありながらもあっさりしていて細めのストレート麺によく合います。そばにはもちろん『じゅーしい』付き♪お米はコシヒカリやゆめぴりかを使用し、やさしい味わいでパクパク食べれます。そして1日6食限定の『骨汁』は圧巻のボリューム!やんばる豚・あく一豚の旨味たっぷり、お肉はホロっとほぐれ、ペロっといただけますよ!高良出身の奥様と宮古出身の旦那様はお店のすぐそばに住んで35年。以前同じ場所にあった『沖縄そば屋一天龍』閉店に伴い、縁あってここでお店を開くことになったそうです。気さくでやさしいお二人の笑顔が迎えてくれるアットホームな雰囲気でお腹も気持ちも満たしてくれますよ!



**地元の方へメッセージ**  
家庭的なお店ですでお一人でもご家族でも気軽に来てください!女性のお一人様も大歓迎です!

**うるくのココが好き!**  
アクセスが良いところ。離島出身なので、空港に近いのとても便利です。地域の人々がやさしいところ好きです。

オーナーの池間さん



### コクのあるスープとホロっとほぐれるソーキが安心のおいしさ

**ソーキそば**  
(じゅーしい、香の物付き)  
大¥900(税込) 中¥800(税込)  
小¥700(税込)



そばサイズ	小	中	大	お子様そばあります
スープ	県産豚(やんばる豚、あく一豚)に鯉節・昆布を使用したコクのあるスープ			
肉	下煮後に一晩寝かせて味付けしたソーキはしっかり味がしみ込み、ホロっとほぐれる旨さ			
麺	細めのストレート麺 昔ながらの製法で作られた麺			



小さいお子さんが喜びそうなグッズもあります!



酒処沖縄そば おそば  
☎ 098-851-7162  
📍 那覇市具志1-2-1  
🕒 11:00-20:00(売り切れ次第終了)  
📞 水曜 📍 あり(15台)  
📱 osoba531

## 羽ばたけ!うるくキッズ

うるくの未来を担う、子どもたちをご紹介します!

### 具志タイガース

活動日時・場所等  
毎週火、水、木、土、日曜日  
具志球場

お問い合わせ先  
Instagram: @gushi.tigers  
090-3079-2665(担当:具志)



#### 最近の主な戦績

- ・2022年7月開催『第10回 野球のまち阿南 少年野球全国大会』に出場!
- ・2022年9月開催『第64回 南部地区少年野球交流大会』ベスト4!

## 『県内一、あいさつができるチーム』がモットー

### 創立40周年!高良小に通う子どもたちが所属

チーム創立は1982年。今年でちょうど創立40周年を迎えました。『県内一、あいさつができるチーム』をモットーに、子どもたちに野球の楽しさ、将来を見据えた育成を目指しています。高良小学校に通う子どもたちが所属し、子どもたちへの愛情あふれる監督さん指導のもと頑張っています。現在はコロナで開催が難しくなっていますが、バーベキューや川遊び、ハロウィンなどのイベントも沢山企画しています!また、今年沖縄県代表として甲子園(全国高等学校野球選手権大会)に出場した興南高校の安座間選手も具志タイガース出身です。



### 今年7月には全国大会に出場! 沢山の応援ありがとうございました!

7月、徳島県で行われた『第10回 野球のまち阿南 少年野球全国大会』に出場。惜しくも1回戦突破とはなりませんでした。今派遣を通じてチームの団結力が高まった

と同時に、子どもたちそれぞれがグッと成長しました。「応援して下さった方々へ良い報告ができなかったことはとても残念でしたが、子どもたちは感謝の気持ちを学び、最高の思い出を作ることが出来ました。沢山の応援、本当にありがとうございました!」(具志タイガース イラハさん)



### 具志タイガースキャプテンからひとこと!



**キャプテン  
いけまくん**  
地域の方々に感謝!

僕たち具志タイガースは地域の方々に支えられて活動ができています!感謝の気持ちと共に、これからも頑張ります!

### 一緒に楽しく野球しませんか?



野球未経験大歓迎!体験や見学も大歓迎です!

#### ~部員募集!~

- 【募集対象】  
小学1~6年生まで  
(高良小以外もOK)
- 【費用】月1,500円  
兄弟割あります!