

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

奥武山付近に『みなと村』が あったってよ~!!

戦後、わずか3年間だけ存在した『みなと村』があったそうです

【米軍統治下の那覇港湾作業のための特殊行政区】

『みなと村』は沖縄戦後の米軍統治下において、現在の那覇港周辺地域に作られた港湾作業のための特殊行政区で1947年から1950年までの3年間だけ存在しました。戦後間もなくは那覇港の米軍需物資や民間の食料品等の荷役作業を日本軍捕虜が行なっていたが、捕虜の解放と本土への引揚げにより、沖縄県民約2千人の那覇港湾作業隊が組織されました。この作業隊とその家族の生活・労務管理等を円滑に行うため、1947年(昭和22年)に『みなと村』が設置され、初代村長に港湾作業隊の指揮を執っていた国場幸太郎氏が就任。役場庁舎には奥武山の世持神社の建物が使用されました。1950年(昭和25)になると、港湾作業が民間業者の請負制となり、村存続の意義がなくなり、同年に那覇市に合併し、『みなと村』は解消されました。(参考:那覇市歴史博物館webサイト)

『みなと村』の行政区



『みなと村役場跡』の石標より出典

『みなと村 創立2周年記念祝賀会』

(1949年?画像提供:那覇市歴史博物館)



『みなと村役場』



(撮影時期不明)

『みなと村 創立2周年記念祝賀会-市民運動会』



(1949年?画像提供:那覇市歴史博物館)

規格住宅が並ぶ『みなと村』



(撮影時期不明)

【世持神社には今も石標が】

世持神社の鳥居横には『みなと村役場跡』として石標(説明板)が設置されています。



『みなと村役場跡』の石標が残る世持神社

【総面積23万坪、人口約1万人、規格住宅が建ち並んでいた】

那覇港と漫湖にはさまれる様に位置し、奥武山を中心にペリー区(現在の山下町)、楚辺、松尾、壺川などからなる大きな村でした。約1万人ほどが暮らし、米軍のテントカバーで作られた規格住宅が1世帯に1棟ずつ割り当てられ、区域内に建ち並んでいました。学校や診療所などもあり大変賑わったそうです。



編集後記

『地域の味』を皆で残していきたいでしょう!

今回も素敵なお店の皆さんにご協力いただきました。師走のお忙しい中、取材にご協力いただき本当にありがとうございました!今回は『うるくのいいもの。』をテーマに昔から地域で大切にされてきた味、地域の風土から生まれる味をご紹介します。

長く愛されてきた味を守り、次に繋いでいこうという皆さんの想いに胸がいっぱいになり、そして地域の風土から生まれる極上の味に感動しました。いずれもうるくにはかない"地域のだいいなもの"。地域みんなで、大切に残していきたいですね。

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

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

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!

2023年1月
vol.10



無料 TAKE FREE

うるくのいいもの。

うるくのいいもの。

残したい、地域のだいじなもの。

昔から大切にしてきた味、地域風土から生まれる味…。うるくにはこんないいものあるんですよ。



特注の釜による伝統の焼き方で豚の旨味がぎゅっ！
豚の丸焼き ※豚の大きさにより価格が変わります。詳しくはお問合せください。
写真のサイズ(14kg/およそ20名分)で1頭¥64,800。
店頭受取、配送(別途送料)はもちろん、お届け後にその場で切り分けも可能！盛り上がりも間違いなしです！(別途料金)



豚の丸焼き 金城そば ¥1,000(税込)



豚の丸焼き丼 ¥1,300(税込) (テイクアウト可)



豚の丸焼きバック ¥1,000(税込) (ランチタイム以外でも冷凍バックを購入できます)

ランチで焼きたてが食べられます！
金・土のランチタイムでは、焼きたての豚を目前で切り分けて提供してくれます！
1頭はなかなか機会がない方はランチでぜひ！



店内
明るく開放的なナイトインになりました！

うるくのココが好き！
古くからある所と新しい所がいい感じに交わっているところ。(前職の営業でよく小根周辺を回っていました！)



創業者の金城春子さん



2代目の松田さん(左)、スタッフの島袋さん

地元の方へメッセージ
お祝い事やパーティーなどに豚の丸焼きはいかがですか？金・土はランチです！(前職の営業でよく小根周辺を回っていました！)

豚の丸焼き専門店 金城畜産

先代の想いを繋ぎ、この味を残し伝えていきたい。

1972年創業の豚の丸焼き専門店。昨年、創業50周年を迎え2代目へと引き継がれました。創業者の金城さんは元々養豚場を営む畜産農家で、地域の集まりに豚の丸焼きの依頼を受けたのがきっかけで豚の丸焼き専門店を始めたそう。長年地域の方々に愛されてきましたが後継者がおらず、それを聞いた松田さんが「せつかくの伝統が途絶えてしまう…」と手を挙げ、「夫婦で守ってきた味を継いでくれるんだったら…」と2代目として引き継ぐことになったそうです。豚は県産豚を使用。創業以来の特注の釜で丸ごと焼くことで骨や皮脂から豚本来の旨味が出て、皮はパリッ！身はジューシーで下味無しとは思えない美味しさ。「この美味しさを広めたい」と、ランチもスタート。焼きたての豚を目前で切り分けて提供してくれます。

おすすめは『豚の丸焼き 金城そば』。焼いた後の豚骨からとった濃厚出汁に、目の前で割ってくれる焼きたての豚が最高です！
「先代からの調理法や味を大切にしながら多くの方に食べていただきたいです。」と松田さん。うるくに残る伝統の味、ぜひご賞味ください！



豚の丸焼き専門店 金城畜産
☎ 098-987-0851
📍 那覇市山下町29番1号 🚗なし
🕒 ランチ 金・土曜 11:00-15:00
※金・土曜以外の豚の丸焼きは予約
(冷凍販売はお電話又はお声がけください)
🌐 butamaruyaki.com
📧 butano_maruyaki_kinzyotikusen
📍 butamaruyaki_k

動画で拝見！



かつお節・乾物専門店 島食品

時代に合わせた商品で、乾物を次の世代に

創業34年のかつお節・乾物専門店。一般向け、業務用、県内スーパー等への卸など沖縄の食には欠かせないお店です。伊江島出身の先代が自転車から海苔を売り始めたのが最初で、自転車からバイク一車となり、初めての店舗は高良小学校そばだったそう。その後、宇栄原団地前(現在は閉店)に移り、鏡原に店舗を構えて20年ほど。2代目の娘さんご夫婦を中心に乾物の美味しさ・新しい食べ方を発信しています。おすすめは『うちなーかちゅー湯』。粉末状の鰹節と味噌でお湯を注ぐだけでかちゅー湯に！「これなら時間がない方もサッと美味しく飲めるでしょ？」と社長の富永さん。島食品さんでは鰹節り節などの加工を手作業で行い、梱包・出荷しています。あの鰹節はうるくで削られているんですよ！鹿児島枕崎直送の鰹節は店内で削りたてを扱うことも出来ます！必要な量を目前で削って貰えるので、いつでも削りたての美味しさ！その他、チャンプルー等にそのまま入れて美味しいかつお粉末など、乾物を手軽に使える商品が沢山！うるくから、新しいうちなーの味が生まれています。

かつお節・乾物専門店 島食品
☎ 098-858-5176
📍 那覇市鏡原町25-1 🚗あり
🕒 9:00-18:00
📅 第3土・日曜・祝祭日
🌐 shimafoods.com
📧 @shimafoods_



2代目の富永さんご夫妻 富永さんと島袋さん



うちなーの味を手軽に美味しく…で大人気！お湯を注ぐだけ！

うちなーかちゅー湯 ¥450(税込) プレーンタイプの他、県産アサ入り、県産もずく入りも



島さんのふりかけ小 ¥250(税込) 海苔の量がすごい！



全部ココで削ります。削り出しや海苔のカットなど全て一つ一つ手作業で加工し梱包・出荷しています。



常連のお客様がひっきりなしに訪れます



削りたてのかつおぶしが買えます！
欲しい量(グラム、価格等)を目前で削ってもらえるのが嬉しい！かつおのいい香りも削りたてが最高に美味しい！(鹿児島枕崎産の鰹)
店内削りたて かつお削りぶし 100g ¥500(税込)～
※必要グラム/価格指定できます
たまごかけご飯に最高！

うるくのココが好き！
皆さん良くくださいます！親戚のように可愛がっていただき感謝しかないです！

地元の方へメッセージ
お店には鰹、海苔、椎茸、昆布など様々な乾物がありますのでぜひお店にいらしてください！

動画で拝見！



あかみね養蜂

地域を豊かにしてくれる、自然の恵み

元教員の赤嶺さんが定年退職を機に自宅ではじめた住宅兼養蜂場。金城の閑静な住宅街にあります。看板なども無いごく普通のお宅に、緑豊かな庭に囲まれて沢山のミツバチ達が暮らしています。様々な養蜂家の方々に学び試行錯誤の結果納得出来る時に名付けたという『かみちみち』。自宅での養蜂と、自然に近い形で養蜂しているため採蜜量が少ないですが、その味を楽しみにしている常連客も多いそう。「毎回、味や風味が違うんだけど逆に楽しみ。それがかみちみの良さだと思います！」(赤嶺さん)
当初は住宅街での養蜂を危惧していましたが「近所でシークワサーを植えてお宅からミツバチが来てくれて実が沢山なる様になったと言われてホッとした」そうです。ミツバチは花粉や蜜を集める際に周辺の植物の受粉を助ける働きがあり、近年、緑化推進や環境教育などまちづくりや地域活性化のヒントとしても注目されています。「住宅地でもこんなはちみつが採れるんだって知ってほしいです、はちみつも地産地消で沖縄の人に食べてほしいですね！」(赤嶺さん)
うるくで育まれるはちみつは、美しい琥珀色でとてもエレガントな味がしました。



美しい琥珀色。濃厚でいてエレガントな『本物の味』

写真左:90g ¥800(税込) / 右:180g ¥1,500(税込)

※サンクサ(タチアワユキセンダン)を主産とする百花はちみつ
※住宅地養蜂のため採蜜量が少なく多くの方に提供できないため、採蜜できた際にfacebookでご案内しています。(商品は原則手渡し)現地での販売はしていません。



ミツバチの巣から遠心分離機で絞り瓶詰めした非加熱・無加工の天然蜂蜜。はちみつ本来の味を楽しめます。

ミツバチ見学できます！
ミツバチ見学(無料)も受け付けています。ご希望日の数日前に連絡いただければ、日程調整します。(携帯番号のショートメールでご連絡ください)



地域の風土を感じる蜂蜜の味

ミツバチは半径約2~3kmを飛んで蜜を集めてくると言われています。うるく地域の花々から出来ているあかみね養蜂さんの蜂蜜は、まさに「うるくの味」なんです！

ミツバチが好む様々な草花がある豊かな庭。果箱から出た時に庭で用を足して飛び立ってミツバチも多いため、ご近所様からの苦情なども無いかな(赤嶺さん)

ミツバチは怖いものではありません。こちらから危害を及ぼすようなことをしない限り、刺したりしません。足に大きな花粉をつけて花から花へ飛び回る働き者です。

うるくのココが好き！

住宅や商業施設が増えましたが、まだまだ緑の多い地域で空気が澄んでいます。復帰前は高台から南十字星も見えました。
★日本はちみつマイスター協会認定アドバイザー

養蜂修業家 赤嶺さん

あかみね養蜂
☎ 090-8833-9077
※タイミング良く出れないこともありますので、最初はお問い合わせでご連絡ください。
📍 那覇市金城5-13-1 🚗あり
🕒 10:00-17:00(対応不可の場合があるのを、必ず事前にご確認ください)
📞 不不休
🌐 akaminebeefarm

動画で拝見！

