

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



田原公園にウワーフルが あるってよー！

田原公園の一角にあるアーチ屋根の石造りのもの。これは宇田原のフェーメーシチャグイ家（屋号）にあったウワーフルなんだそうです。



フェーメーシチャグイ家のフル

明治時代の終わりごろから大正時代のはじめごろにつくられたものだという



前方にあるトゥーシヌミー。ここで用を足すと豚のいるエリアに排泄物が流れ落ちていく仕組み。ここに人糞以外の餌を入れていた

【フェーメーシチャグイ家のフル】

フル（ウワーフル）とは豚の飼育小屋とトイレを兼ねた施設のこと（「ウワー」は豚、「フル」は風呂の意味）。こちらにあるのは、宇田原のフェーメーシチャグイ家（屋号）にあったウワーフルで区画整理の際に移設し保存されたものです。

【トゥーシヌミーから…】

石積みした囲いの中に豚を飼います。その前方にはトゥーシヌミーという穴（東司の穴）があり、そこにしゃがんでトイレの様に用便を済ませます。トゥーシヌミーから豚のいるエリアに向かって勾配がつけられているので、排泄物が滑り台のように落ちていき、豚の飼料となる仕組みです。ここにかがむと豚にお尻を舐められた、という経験を持つ人も多かったとか。

ウワーフルの近くにはユーナの木が植えられて、その葉は用を足した後のトイレトペーパーの役目を果たしていたそうです。また、豚がいるエリアは石敷きになっており、餌を入れる器を漆喰で固定していた跡があります。人糞を無駄なく効率良く(?)豚の飼料にしていた昔の生活の様子を今に伝える貴重な保存物です。



【見事なアーチと石積み】

石造りの見事なアーチは、三心円弧と呼ばれる非常に高度なアーチの技術が使われています（首里城の歓会門と同様の技術）。また、石積みの技法はかなり凝ったものになっており、明治時代の終わりごろから大正時代のはじめごろにつくられたものではないかと考えられています。当時、これだけのものが家の敷地内にあったということは、裕福な家のウワーフルなのかとも思いますが、それだけ豚を大切にしていたとも言えるのではないのでしょうか。



美しく見事なアーチには、首里城の歓会門と同じ「三心円弧」という高度なアーチ技術が使われている

その他 うるくにあったウワーフル



森口公園整備事業に伴う発掘調査で見つかったウワーフル。/2000年10月撮影（調査後は保存のために埋め戻された）写真撮影/提供：高良広輝さん



具志に唯一残っていた戦前のウワーフル。2018年（平成30）にアパート建築のため取り壊された。出典：具志字誌



編集後記

ぜんざいの可能性は無限!?

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！
沖縄のソウルスイーツ・ぜんざい。昔ながらの味や豆乳クリームを合わせたり、珈琲ゼリーや台湾スイーツと合体したり…。今回ご紹介したお店には、それぞれのぜん

ざいがありましたが、食べるとやっぱりぜんざいで、改めてぜんざいの奥深さ&可能性を感じました。沖縄ぜんざいってすごいなあ…。そして本当にどのお店のぜんざいも美味しくて、こんなに美味しいぜんざいが揃っているうるく地域、最高ですね〜♡



うるくローカルプレスの「小禄(うるく)」は、【小禄、宇小禄、宇宇栄原、具志、高良、宮城、田原、金城、赤嶺あたり】としています。

URUKU LOCAL PRESS
うるくローカルプレス

WEBサイト
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!



うるくの情報発信局
『うるくローカルプレス』

編集部：那覇市宇宇栄原925番地 若葉荘1-3号室
運営：大鏡建設株式会社（那覇市宇小禄912-1）

人とまちの、
未来をつくる。



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!

2024年7月
vol.16



無料 TAKE FREE

夏はやっぱり、ぜんざい。





夏はやっぱり、ぜんざい。

暑い日に食べたい!みんな大好きなぜんざいのあるお店をご紹介します。



さんなんみいや
三男新屋

動画で詳見!

週に2日、期間限定のぜんざい

奥武山公園駅からすぐにあるお弁当屋さん。水・土曜の午後だけ、ぜんざいを販売しています(6月~10月位まで)。「オーソドックスなぜんざいですが、豆の茹で加減や黒糖の風味など、一つ一つ丁寧に仕上げることを心がけています」(代表の伊波さん)。黒糖のしっかりとした味にふっくら、もちもちした豆がたっぷり入っていて、たぶん多くの方が“安心する”味わいです。

また、見た目ではわからないのですが、氷が二層になっています。底の方の一層は荒めの氷、上部の二層めはふんわり細かな氷になっていて、氷が溶けにくくなるそう。確かに、氷が溶けきらずに最後まで食べることができました。青空の下、家族みんなで食べにいきたくるぜんざいです。

三男新屋
☎ 080-8374-2534
📍 那覇市鏡原町3-1
🕒 ぜんざいの販売は毎週水・土曜 11:00-17:00頃迄(天候等により変更あり、10月頃までの販売予定)
※弁当販売6:00~売切まで
📺 土・日曜・祝日 📶 あり
📍 third_son_new_house



ぜんざい ¥400(税込)

水曜・土曜のみ
10月頃までの期間限定!

店舗前のベンチの他、店内扉前でも食べることも可能



みるくぜんざい ¥450(税込)

最後まで美味しい秘密は二層の水

うるくのココが好き!
私自身生まれも育ちもうるくちゃん。住みやすい。I♡OROKU

地元の方へメッセージ
朝6時から弁当・惣菜など数多く販売しています。ぜんざいは水・土曜の週2日の販売になります。よろしくお祈りします!ご来店お待ちしております。

オーナーの伊波さん



沖縄ぜんざい ¥430(税込)さんびん茶付き



沖縄ぜんざいHot ¥430(税込)焼き餅と栗入り・さんびん茶付き

動画で詳見!

花商ファクトリー カフェ

じーまーみカフェで味わえる、懐かしいぜんざい

じーまーみ豆腐の花商さん直営のカフェ・花商さんのぜんざいは、金時豆の煮汁を凍らせて作る昔ながらのスタイル。オーナーが小さい頃から食べていた“おばあちゃんのぜんざい”をスタッフが再現したそうです。「昔はぜんざいと言えばこれで、私のおばあも豆の煮汁を凍らせて作っていました。なので初めて普通の氷のぜんざいを食べた時は驚きました。煮汁を凍らせた昔ながらのスタイルなので、“沖縄”ぜんざいと名付けています」(オーナー)。豆の煮汁で作った氷には、黒糖のクオや豆の旨みがたっぷり。氷だけでも、そして豆と一緒に頬張れば、口いっぱいにぜんざいの風味が広がります。やさしい黒糖の甘さと押麦も入った懐かしいぜんざいです。

豆の煮汁を凍らせた昔ながらのスタイル

広くおしゃれな店内

じーまーみ豆腐 花商Factory cafe
☎ 098-859-7033
📍 那覇市金城5-1-2 2F
🕒 9:00-17:00(ランチ11:30-14:00)
📺 日曜 📶 あり
📍 ji-ma-mi-hanasyo-shop.com/
📍 hanasyo.ji.ma.mi

地元の方へメッセージ
昔ながらの『おばあちゃんのぜんざい』をぜひ食べて来て下さい!

スタッフの永嶋さん

動画で詳見!

自家焙煎珈琲 田原屋

珈琲屋さんを作る、ちょっぴり大人のぜんざい

自家焙煎珈琲が美味しい田原屋さんのぜんざいは、自家製の珈琲ゼリーと珈琲白玉を合わせた『珈琲ぜんざい』。自家焙煎のアイスコーヒーで作るぶるぶるの珈琲ゼリーにもちもちの珈琲白玉、ほろ苦い珈琲の香りに黒糖や三温糖などを使ったやさしい甘さのぜんざいがバランス良く、不思議な一体感!ゼリーなのでつると食べやすいのも嬉しいです。

また『豆花(トッファ/ドゥファ)』もおすすめ。台湾の国民的スイーツ・豆花をアレンジし、豆乳を固めたものに珈琲ゼリーやタピオカ、紅芋白玉、ぜんざい、マンゴーを合わせて自家製のしょうがシロップをかけたもので、甘すぎずさらっといただけます。どちらも珈琲屋さんならではのぜんざい。ぜひ美味しい珈琲と一緒にどうぞ。



珈琲ぜんざい ¥650(税込)

ほろ苦い珈琲ゼリーとぜんざいが合う

アートギャラリーもある店内

自家焙煎珈琲 田原屋
☎ 098-859-5248
📍 那覇市田原3-11-2
🕒 11:00-17:00(LO.16:30)
📺 日曜(祝日不定期、営業時は15:00迄) ※インスタでお知らせあり
📍 labaruya.com
📍 labaruya_coffee

地元の方へメッセージ
珈琲屋が作るぜんざい、ぜひ美味しい珈琲と一緒に召し上がってください!

オーナーの井手さんと那覇嶺さんご姉妹



黒蜜きなこクリーム ¥700(税込)



中に金時豆がたっぷり!

期間限定! 「夜」ぜんざい やってます!
20:00~深夜1:00 (LO.0:30)



沖縄ぜんざいの店 Kugani (くがに)
☎ 080-9853-4364
📍 那覇市宇栄原1-5-1
🕒 平日12:00-18:00 日祝祭日10:00-18:00
📺 月曜 📶 あり
📍 kugani.jp
📍 okinawazenzai_kugani

動画で詳見!

沖縄ぜんざいの店 Kugani (くがに)

一流和食店で修行した店主が作る『うまい』ぜんざい

沖縄ぜんざいの専門店。アメリカ・ロサンゼルスの一ツ星和食店で修行した店主の真栄城さんが、その経験を活かし炊き方にこだわって作るぜんざい豆は、柔らかくてもちもちとした食感。使用する粟国産の黒糖はまるやかでえぐみがなく、金時豆の美味しさを引き立てます。提供まで3日かけて仕上げているそうです。人気は『黒蜜きなこクリーム』。上にも中にもぜんざい豆がたっぷり、上に乗せた豆乳クリームはまるやかで、ぜんざい豆によく合います。豆の甘さとあざりしたクリーム&無糖の白玉、そしてシュッと溶ける氷...と全体がまとまっていて、心地よく食べられます。「ぜんざい作りが楽しくて仕方ないです」と真栄城さん。一見、今風のぜんざいという感じがしますが、その味は上品でいてどこか懐かし、ホッとする味わいです。

うるくのココが好き! 便利が良くて住みやすい!

地元の方へメッセージ
『うまい』ぜんざいをご用意してお待ちしております!ぜひお立ち寄りください!

店主の真栄城さん

3日間かけて作るぜんざい豆が美味しい

抹茶クリーム ¥750(税込) 京都宇治抹茶を贅沢に

いちごクリーム ミニサイズ ¥500(税込) 自家製いちごソースが華やか

