

MAP



食事をすることは人間の楽しみの一つである。飯をいらない人はいるまい。その時間がくれば必ずや空腹感を覚え、その場所を探し求める。

そんな時、ブラリ散策を兼ねて中部の味わい処を訪ねてみよう。ここに紹介した味わい処は地域で穫れた産物を独自のレシピに仕上げた優れたものばかり。大衆食堂にはないこだわりの品々が用意されている。ヘルシーな自家製ハーブたっぷりのハーブ料理、そのグリーンの鮮やかなモロヘイヤそば等、海産物では捕れ立て新鮮な魚介を使った、伊勢エビ定食や、カニそば、魚汁、バター焼きなど。畜産物では自家製県産和牛の牛汁、焼肉料理、山羊汁と、中部ならではのメニューがいっぱい。

【沖縄市漁港海産物食堂】

沖縄市泡瀬漁港内にあるバヤオ直売店の一角では、その日捕れ立ての鮮魚を味わうことができる。値段も手頃とあって、土・日には大盛況。人気メニューは、魚のバター焼き、伊勢エビのウニ焼きなどが人気メニュー。(沖縄市)



【石川市漁協婦人部食堂】

石川市漁港構内で漁家の女性達が経営している食堂で、その日水揚げされた新鮮な食材を用いたカニ汁・魚汁・にぎり寿司などのメニューが大人気。定休日は月曜日。(石川市)



【和風喫茶「ばしょう」】



西原町のあやめ加工所で作られたモロヘイヤそばが食べられる。モロヘイヤのさわやかなグリーンが何ともいえない。店内は琉球松で製作されたテーブル、椅子が並べられ、落ち着いた雰囲気漂っている。また、食器にもこだわりがあり、琉球ガラスや、琉球陶器を用いており店主・比嘉さんのこだわりが感じられる。営業時間は16時～23時まで。時間外は予約対応可。(西原町)

【山羊の食文化】



沖縄では、山羊は古くから家畜として親しまれており、毎年6月第2日曜日には山羊フェスティバルが開催されている。ヒージャークスイ(山羊は薬である)といわれ、昔から庶民の栄養源であり、慰労会や行事食として、今でもよく食べられている。山羊は独特の臭みがあり、最初に食する場合は少し抵抗はあるものの、1度食べるとやみつきになる。臭み気になる方はヨモギを加えると美味しくいただける。

ながみの味わい処

販売所	住所・TEL・内容
沖縄市漁港海産物食堂	〒904-2172 沖縄市泡瀬1-11-25 1098-938-5811 魚料理
石川市漁港婦人部食堂	〒904-1104 石川市石崎2-1 1098-965-3357 魚汁、魚天ぷら、すし
ばしょう	〒903-0118 西原町字小波瀨 1098-944-3737 モロヘイヤそば
IRINA(イリナ)	〒901-2223 宜野湾市大山6-13-7 1098-890-3400 田芋料理
牛将	〒904-2141 沖縄市池原1634-6 1938-5602 焼肉、牛汁
ハビネスハーブガーデン	〒901-2206 宜野湾市愛知264-1 1098-886-2625 ハーブ料理

# あじ、散策。

きらりとひかる晴れた空  
何の予定もない午後  
自分の世界を広げてみよう  
自分のためだけに用意された  
美味しいものを食べてみよう  
ドライブついでにぶらりと寄って  
ながみの味覚味わおう



【ハビネスハーブガーデン】



宜野湾市愛知にあるハビネスハーブガーデンでは、自家栽培したハーブを使った料理が楽しめる。ランチタイムは11時から2時まで。ドリンク・デザート付き。食後はハーブ園を自由に散策できる。営業時間11時から19時まで  
定休日 毎週火曜日 (宜野湾市)

【IRINA】



イリナ膳のメニュー

古代米ごはん  
ムジのすまし汁  
前菜(ムジ酢みそ和え、  
二ガナの白和え、生春巻き)  
メイン(田芋(ハーブ)の葉包み、  
煮付け、ムジイリチー)  
デザート(でんがく、田芋菓子  
飲み物 コーヒー  
日、祝祭日は閉店  
オープン:AM11:00~PM6:00

田芋を生産して、自ら経営している「IRINA」では、田芋料理の「イリナ膳」が食べられる。田芋のフルコースメニューは大人気で、どなたも大満足まちがいない。田芋は里芋より粘りがあり、独特な香りを醸し出しており、ドゥルワカシーは絶品。ドゥルワカシーとは、田芋とズイキを主原料とし、豚肉、かまぼこ、椎茸等を加えて、だし汁で煮込み練り上げた沖縄独特の一品である。(宜野湾市)



【「牛将」】



自家生産した和牛を「佐渡山県産和牛」と銘柄化し、「家族よりもまず牛のことを一番に気にかける」と話すご主人。安全で他店よりも安い県産和牛の良さを、若い人達に味わってもらいたいと毎日張り切って調理場に立つ。

牛将は、農家である佐渡山さんが経営している焼肉店で、自家生産の県産和牛を安い値段で提供している。このような値段で提供できるのも県産和牛のおいしさを一般に広めたいという気持ちからだ。

自家生産のため、餌などにも気を使い安全でおいしい牛肉生産を心がけている。昼食時には牛汁、夜は焼肉と県との共助会においても優秀賞を受賞したことがある最高級の県産和牛を余すところなく料理している。ぜひ御賞味を。(沖縄市)