

みちくさ。

移動中に、ふと見つけた看板や

どうしても気になっている入り口

ほんとは、そこに行こうと

思ってた場所だけど

入ってみる

ドキドキやワクワク感

うるま市には

そんな、みちくさをしたくなる

お店がたくさんありました

ほんの一部を紹介します



guideindex

★ food 食べ物をお店です。店内で食べられる店もあります

■ cafe/restaurant 食事や喫茶を楽しむお店です

▲ shop 雑貨や植物などモノをお店です

● culture 文化や伝統をキャッチできる場所です





一期一会を大切に作られていくパンはまるでオートクチュールのように

Boulangerie i+plus

food ★



焼き上がるパンの香りに惹かれて、小道をすすんでいくと赤い扉のパン屋さん。そう、かつてマレで毎朝食べていたクロワッサンの匂い。カフェオレとさくさくとしたクロワッサンの記憶を辿りながら赤い扉を開けると、焼きたてのパンがこざいりに並べられていた。店主の近藤さんが作るパンは常に新しく変化していく。長年の経験をもとに考え抜かれたオリジナル酵母は、パンの特徴を最大限に引き出していく。食材に関しては「自分の子供に食べさせたいもの」に尽きるとして、無添加への取り組み、産地の選択には妥協しない。生鮮食品は、うるま市で採れた食材を優先的に使用しているという。一つひとつの出会いを大切に作り上げられていくパンは、オートクチュールで仕立てられた洋服のよう。毎回進化しながらも、しっかりとした芯のあるパン作り。次に会おうパンを楽しみに店をあとにする。



ブーランジェリー アイプラス
栄野比154
098-989-0616
10:00~18:00
日・月定休
駐車場有



照間の海を望みながら、島の恵をふんだんに使ったジェラート

うるまジェラート 工房&cafe

★ food

浜比嘉島へ向かう途中、照間ビーチ沿いを走っていると、ジェラートの旗が勢いよく風に揺られている。南の島で生活していると不思議と身体が甘い物を欲する。欲望のままに駐車場に車を止めて店の中に入る。カウンター横のショーケースにはカラフルなジェラートが並んでいる。ジェラートと言えばピスタチオなどが並んでいるのかと思っていたが、小浜島の黒ごまや島とうがらし、県産無農薬パセリと珍しいラインナップに心が躍る。唐辛子を頼む勇気がなく、県産マンゴーとパセリを頼む。マンゴーの濃厚な果肉とさっぱりとしたジェラートのバランスが心地よい。初めての経験で期待と不安の混じり合う中で、パセリのジェラートを口に含んだ途端、口の中にふわりとパセリの清々しい香りが広がった。季節ごとのジェラートもあり、秋から冬にかけて違う味が楽しめるのとこのことで今から冬のドライブが楽しめた。



ウルマジェラート コウボウ&カフェ
与那城照間1860-1
098-978-8017
11:00~20:00
年末年始
駐車場50台





田園風景を望みながら、お気に入りのカップで飲む紅茶は格別

■ cafe/restaurant

hinata café

田場ガーへ向かう脇道を進んでいくと、オレンジ色の鮮やかな建物が飛び込んでくる。エントランスまでの傾斜にはローズマリーやバジルなどのハーブが植えられていて、扉を開けると、小さな少女が一生懸命集めた宝箱を開けたみたいに雑貨がたくさん並んでいた。

店内は鮮やかなオレンジのファサードとは対照的に白を基調とした空間。壁には漆喰が施され、自然と呼吸が楽になる。大きなガラス戸は田園風景や遠くの海を切り抜いたキャンパスのよう。入った瞬間の躍動感から一気にリラックスさせてくれる。薫り高いアジアンカレーを食べながら、レトロなウェッジウッドのカップ&ソーサーに魅了され、しばらく視線をずらせずにいた。化粧室には、一枚一枚丁寧に洗いあげられた手ふきタオル。店主の環境への配慮が伺える。そんな小さなおもてなしがこの店の居心地をさらに良くしている。



ヒナタ カフェ
田場274-1
098-989-3896
11:30~19:00(土・日・祝20:00)
火定休
駐車場6台





古典技法に新たなモチーフを使い紅型の未来のカタチを提案

紅型工房 tocotoco

culture ●



「オオゴマダラ」や「ゆうな」など、この町を代表するモチーフがふんだんにあしらわれた反物を広げるとため息が出た。琉球王朝時代、王族などの衣装として発展してきた紅型は現在でもなお沖縄の伝統工芸として引き継がれている。後継者が少なくなりつつある伝統工芸も紅型は人気があり、内地から学びに沖縄にやってくる人が後を絶たない。一つひとつの丁寧な工程、自作の刀を使った緻密な型彫り、米とぬかを使った糊作り。目の前にある生地が長い道りを経てここに存在することを知る。豆をモチーフにしたカラフルなデザイン。連続した蓮に、ランダムに置かれた陽炎を使って躍動感をだす細やかな技法。伝統ある技法を使いながら常に新しいデザインを構築する作品は、紅型の新たな可能性を見い出せたような気がした。職人が一つひとつ染め上げた作品をより身近に感じていけるような空間がこの街のどこかに存在することを切に願う。



ピンガタコウボウ トコトコ
取扱店舗
HANAHANA工房(読谷村字361-2)
Kufuu(宜野湾大山2-22-18)
ティーチ・ワン(読谷村大湾750D-23)
blog <http://toco.ti-da.net/>



作家のものづくりを肌で感じられる陶房ギャラリー

陶房Gallery島色

● culture

伊計島と平安座をつなぐ宮城島の通りを走ると、瓢箪風のイラストに「ギャラリー」と書かれた看板。中へ入ると、そこは陶芸家・島袋克史氏のアトリエ兼、ギャラリーだった。フロアは二つに分かれていて、一階にはろくろや色づけをする作業スペースが広がり、奥に陶器や道具が収納されている。作家のアトリエに足を踏み入れることが出来る贅沢な場所。制作過程を肌で感じつつ階段をのぼるとギャラリースペースが広がる。酒器や大皿など、下のアトリエで作られた数々の陶器が展示されている。ターコイズブルーと鮮やかなオレンジのコントラストが印象的な陶器は、古くから伝わるかたちだけど新しさを感じる。陶芸を展示している家具のクオリティも高く、作品の良さを引き出している。これからギャラリーに焼窯を作り、宮城島の土を使ったやちむんを作っていきたいと島袋氏から話しを聞いた。氏の作風と宮城島の風土が交じり合った、新しい作品も待ち遠しい。



トウボウギャラリー シマイロ
与那城桃原428-6
098-977-8086
13:00~19:00(要電話確認)
月~木・第二日曜定休
駐車場4台

