



第三章

# 自慢の うるま産

Specialty goods

# 自慢じまんのうるま産

made in URUMA

## 匠じの技・キラリまん

うるま市には、市産品がたくさんあります。伝統的工芸から、新しく仲間入りしたものでさまざま。匠の技がキラリと光る自慢のうるま産を紹介します。

**KIRARI!: mastery of craftsman**

*From traditional to modern crafts and products, local specialties abound in Uruma City.*

*Check out what Uruma's master craftsmen have to offer.*



## 菓子



いしかわ のりよし  
石川 徳義さん

沖縄在来種ではうるま市だけで栽培されている「山城茶」を盛り込んだ「みほそまんじゅう」。その生みの親がプティ・フルの石川徳義さん。

「茶葉の風味や色合いを再現するのに2年がかり。納得できる饅頭ができました」

地元はもちろん、他の市町村からも人気です。

### みほそまんじゅう



## 焼き物



たいら ゆき はる  
平良 幸春さん

「これまでにない作品を作りたい」と釉薬の研究を重ね、独自の作風で琉球太田焼を確立させた平良幸春さん。

国内はもとより、ドイツやフランスでもその作風は認められ、数多くの賞を受賞。日展より会友を推挙されました。

「沖縄の海をイメージした」という「蒼海」は代表作。

### 琉球太田焼



## 塩



たか やす まさ かつ  
高安 正勝さん

世界一ミネラルが多い塩としてギネスの認定を受けた「ぬちマース」。独自の製法を開発し、商品化したのがベンチャー高安の高安正勝さん。

「海水に含まれるミネラルをすべて結晶化できるので、とても体に良い塩なのです」

医学会や料理研究の分野でも注目を集めています。

### ぬちマース





## ビーグ織り



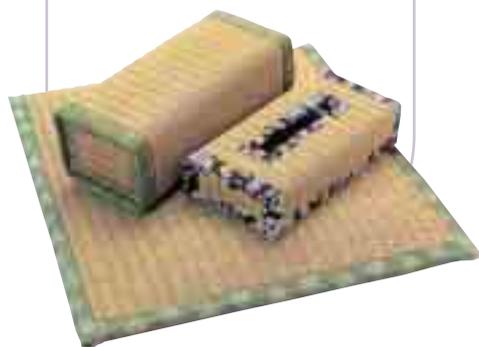
てるや しゅん さん  
**照屋 守謹さん**

うるま市のビーグは、県内生産量の95%を占めるほど盛んに栽培されています。

「約130年の歴史があると言われ、色持ちや香りがよく質の良いのが特徴です」とうるま市い草生産組合長の照屋守謹さん。

畳以外に、枕やティッシュケースにも応用されています。

### ビーグ (い草)



## メンサー



いは さだこ さん  
**伊波 貞子さん**

琉球王国時代に伝来されたと言われる「伊波メンサー織」。その技術保持者として市の民俗文化財に指定されているのが伊波貞子さんです。

「イザリ織の技法は国内に3例だけ。5つのパターンを組み入れながら織ります」。現在、後継者育成のほか、身近な小物類へも展開しています。

### 伊波メンサー織



## にんじん

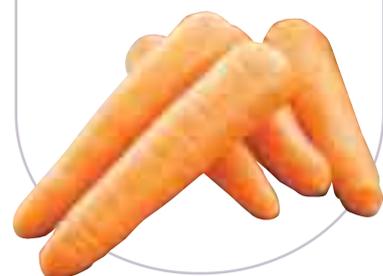


おおいし せいこう さん  
**大石 清光さん**

勝連半島の沖にある津堅島の名産は「つげんにんじん」。

「ほんのりピンク色を帯び、甘くてやわらかいのが津堅人参の特徴。おいしいと評判です」と話すのは、勝連津堅人参会会長の大石清光さん。12月から4月ごろまでが最盛期。島興しにも一役買っている人参をぜひこの時期に。

### 津堅にんじん



## 愛情いっぱい

沖縄の太陽と愛情をいっぱい受けて育った農産物や海産物、さらにおいしくした加工品など、うるま産はまだあります。

full of love

There are more Uruma-made products-agricultural and marine products nurtured under the loving care of Okinawa's sun, and delicious processed foods.

で〜じようとう!!

# #1

昔から  
親しまれてきた  
お茶

### 山城茶・グアバ茶

沖縄には、体によいからと昔から頻繁にお茶を飲む習慣がありました。たくさんのお茶がある中で、うるま市といえば2つのお茶が有名です。

一つは、沖縄の在来種で現存するのはうるま市石川だけとなった「山城茶」。香り、のど越しがよいのが特徴で、ビタミンも豊富に含まれている緑茶です。茶畑がある山城区では、4月ごろから茶摘が始まり、加工される工場付近ではお茶のいい香りが一面に漂います。

もう一つは、多く含まれるポリフェノールが注目を集める「グアバ茶」です。沖縄では古くから体にいいと親しまれていたお茶の一つでもあります。独特の風味があり、体にいいことから県内はもとより、県外の方



にも人気のようです。

具志川地区を中心に26戸の農家で生産され、洗浄、チョップ、乾燥、袋詰め作業をJAゆいなグアバ生産部会の会員が手掛けています。

やま ぐすく ちゃ  
山城茶・  
グアバ茶

ちゅらさん!!

## #2

全国的にも  
生産数が多い  
沖縄の花どころ

か き

## 花卉

キク・洋蘭

日本でもっともポピュラーな花といえばキク。沖縄は日本でも有数のキクの産地で、特にうるま市では積極的に栽培されています。キクの栽培時には、開花調整を目的に夕方から夜にかけてキクに光を当てる光景があちらこちらで見られ、幻想的な雰囲気を醸し出しています。

また亜熱帯をイメージさせる洋蘭の栽培も盛んで、各企業が新たな品種の改良にも力を入れています。



ちゅらさん!!

## #3

歴史深い  
沖縄のお酒泡盛

あわもり

せいしゅ

## 泡盛・清酒

神村酒造・崎山酒造廠・泰石酒造

沖縄のお酒といえば泡盛。うるま市には3カ所の酒造所があり、それぞれに特徴のある泡盛を製造しています。

「神村酒造」は1882年創業という沖縄でも歴史のある酒造所です。樽で貯蔵する泡盛はコクと独特の香りが好評で、泡盛品評会でも数多くの賞を受賞しています。

由緒正しい首里三箇の流れをくんだ歴史ある酒造所が「崎山酒造廠」です。泡盛には、沖縄では珍しくすべて軟水を使用し、まろやかな味わいを醸し出しています。

日本最南端の清酒蔵元として、清酒、焼酎を製造するのが「泰石酒造」。新しい沖縄の味を生み出しています。



ちゅらさん!!

## #4

きれいな海で  
育まれた  
自然の恵み

かい さん ぶつ

## 海産物

もずく・海ぶどう・加工品

離島や半島など恵まれた環境を活用して、うるま市では「もずく」や「海ぶどう」などの海産物も多く採れます。特にもずくは本土のものと比較しても太く、フコイダンの量も多いと言われ、県外でも人気です。またプチプチとした食感が楽しめる海ぶどうも注目を集めています。

最近ではそれらを料理に活かした「もずくカステラ」や「もずくゼリー」、「イカのウニ漬け・墨漬け」などの加工品の製造にも力を入れ、新たな特産品として展開しています。



ま〜さん!!

## #5

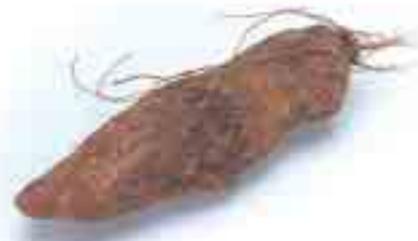
太陽を浴びて  
育った  
元気食材

や さい

## 野菜

やまいも・にんじん・オクラ・黄金いも・シモン  
いも・紅いも・いんげん

サンサンと照らす太陽を浴びて育った農産物は豊富です。石川区ではイベントも行われるほど有名な「やまいも」や、島自体を“キャロットアイランド”呼ぶほど盛んに栽培されている津堅島の「津堅にんじん」をはじめ、「オクラ」や「いんげん」「黄金いも」「シモンいも」「紅いも」はうるま市ならではの特産品です。地域の商店街や市場、土産品店にも並び、他の地域からそれを求めて訪れる人も多いようです。



ま〜じょうどう!!

## #6

微生物の力で  
作られた品々

EMしょうひん

## EM商品

米・菓子類・お茶・塩・ドリンク

EMの技術はその安全性から農業、畜産業、リサイクル、土木建築など、さまざまな分野で応用されています。例えば農業においては土壌の改善、畜産業においては糞尿の堆肥化や家畜体内の正常化などに使われ、それに伴って新たな関連商品が販売されています。現在は、米や菓子類、野菜などの食品や、食器用洗剤などEM商品は開発され、県内全域にその裾野を広げています。



(※次の章でEMについて詳しく説明しています。)

ま〜さん!!

## #7

南国の  
トロピカル果実が  
満載

ふる一つ

## フルーツ

みかん・マスクメロン・マンゴー・  
あまSUN・パパイヤ

うるま市のフルーツは本土へ出荷されているものも多く、どれも質の良さが特徴です。中でもここ数年で開発、商品化されるようになった「あまSUN」は、1~2月の収穫時期しか店頭に出回らないこともあって、県内各地でも話題の柑橘類。甘さと酸味のバランスの良さが特徴です。

そのほかにも、県内では珍しい「マスクメロン」をはじめ、「温州みかん」「マンゴー」「パパイヤ」など、たくさんのフルーツが栽培されています。



うるま産一覧

ちんすこう、水まんじゅう「粒果」、黒糖、シフォンケーキ・恋のやまいも、もずっこ、  
蘭繊維製品、春ウコン、刃物・農具（手作り）、にんじんカステラ、キャロットゼリー、  
泥バック・育毛剤、トラパーチン（天然石）、小二郎焼、きじむなあ焼