

ウチナ〜タイム!

No.51

6月
2020年



山崎陽太 三線製作/販売/教室 株式会社ASOVIVA 代表
日本乃音AROUND THE WORLD プロジェクト主宰

インタビュー記事は、10ページにあります。

長野県出身。東京の音楽専門学校を卒業後、2001年6月より南国の風景、文化に強くみせられ、沖縄移住、うるま市（旧具志川市）にて生活を始める。いくつかの仕事を転々しつつ、この頃本格的に古典音楽教室に通い始める。ホテルスタッフとして従事した際、三線が弾ける事を活かし、浜辺の三線体験教室を企画、2004年6月よりスタートさせる。

2005年12月までに、延べ1,000人以上のゲストを動員、教室を受け持つ。

体験教室で築きあげたノウハウを元に2005年12月遊び感覚で気軽に楽しめるオリジナル三線とコザの三線職人が手掛ける伝統の三線販売&体験教室のお店・遊び三線広場を立ち上げる。

2010年1月に法人化、三線製作/販売/教室 ASOVIVA-アソビバ-へ屋号変更。

2014年3月に野村流音楽協会教師免許を拝領。

2017年5月に沖縄県の三線店としては初となる全国邦楽器組合会員となる。

2017年6月には三味線と三線が共に協力して世界に広げる【日本乃音プロジェクト AROUND THE WORLD】を設立。

2018年7月に同プロジェクトの沖縄県海外事業支援金認定を受け、現在海外13か国、国内45都道府県で出展、支店設立、教室、ライブ活動を展開。

2020年4月、緊急事態宣言発令を受け、全国の皆様のSTAY HOMEを応援するべく、無償にてリペア済中古三線及びオンライン三線きっかけ講座 & 三線奏者育成塾体験版提供サービスをスタート。



オキナワをもうちちょっと知りたくなる **フリーペーパー**

琉球古道を歩く

14. ヤンバルの琉球を歩く後編（国頭方西海道）

富山義則
フォトグラフィアー



辺戸岬 本島最北端の辺戸岬はいつも太平洋の荒波が寄せてくる。



辺戸の道
蔡温松並み木へと続く辺戸の
散歩道。草刈りした後だったので
歩きやすかった。



宜名真の海
切り通しの岩の手前に車を
止めて宜名真の海を眺める



茅打ちバンタ
くり抜かれた切通しの岩。バスが通っていたとは
信じられなかった。



お水取り
森の奥から流れてくる清流の中を
歩いてみたくなる。

先月は宜名真神社まででしたが、今回は最終
目的地の安須森御嶽までいきます。

さて、宜名真神社から58号線に戻って北上し
茅打ちバンタへ向かうことに。しばらく走ると旧
道への入り口が現れたので、58号線を右折して
細い山道を登っていくことにしました。頂上近
くになり切通しが見えてきたので車を止めてし
ばし崖の風景を眺めます。切通しの向こう側が
茅打ちバンタなのですが、こんな難所を昔の人は
よく手掘りで切り開いたものだと感じてしま
いました。この道は58号線バイパスが開通するま

でバスが通っていたそうだけれど、車がすれ違う
のも難しい狭い道の上に、海側の崖は急峻なので
バスの乗客はさぞ怖かっただろうな。

茅打ちバンタでは東シナ海の美ら海を堪能し
て、山道を降りて本島最北端の辺戸岬へ向かい
ます。琉球王朝時代のことではありませんが、
1972年の本土復帰のときには辺戸岬から
見える与論島のがかり火に感激したとウチナン
チューから聞かされたことがあります。が、48年
後の今、彼らはどう思っているのかな。気になる
ところですね。

辺戸岬で二休みして辺戸集落を目指しますが、
途中に義本王の墓があるというので寄ってみる
ことにします。一説によると義本王の墓はここ以
外にも数箇所あると言われているらしい。中には
喜界島に隠れたという説まである、ちよつと
不思議な琉球王のようです。墓は森の中で苔む
した石垣に囲まれて玉陵などの他の琉球王の墓
とはイメージが違って寂しげなものでした。どの
ような生涯だった琉球王なのか墓からなんと
く想像できるような気がします。



東シナ海の夕焼け 帰りの58号線から見えた東シナ海の夕焼けが美しい



義本王の墓 森の中にひっそりと建てられたどこか寂しげな義本王墓

戸の小さな集落がある。集落のはずれに毎年お
正月にお水取りをして首里城に届けていたと伝
わる採水場所があります。最近ではその様子を
再現して首里城に水を届けるイベントも行われ
ているので、ご存知の方もいるでしょう。辺戸共
同売店の裏手に蔡温松並木保全公園の駐車場
があるのでそこに車を止め、歩いて5分ほどの採
水する川まで下りていきます。すると亜熱帯の
ジャングルを思わせる風景が現れて、雰囲気が一
変したのです。ここは王朝時代のままの光景に
違いないと確信しました。 いや、おそらくもつ

と前から手付かずだったに違いありません。ヤン
バルの自然は実に魅力的です。時間が経つのを忘
れてしばし森に同化することにしました。

さあ、いよいよ最終目的地の安須森御嶽(アス
マイウタキ)に向かいます。標高2433mの辺戸
岳の全体が御嶽という、壮大な自然の中にある
沖縄で最も大きな御嶽、琉球開闢7御嶽の一つ
でもあるのです。山頂に至るには険しい道が待ち
受けていました。森の中を抜け、途中の拝所に手
を合わせながら急坂を登っていくと崖道にでま

す。ここが一番の難所でした。へつぱり腰で岩にし
がみつながら山頂を目指したのですが、落ちた
ら怪我では済まないだろう、と恐怖感が。なんと
か山頂にたどり着いたら先客がいました。白装
束に身を包んだオバアと若者二人の3人組です。
あの急坂山道をオバアが登ってきたのかと驚いて
しまい、思わず声をかけたら二人は息子たちで
担いでもらって登ってきたというのです。それには
驚きましたが、その理由を聞いてさらに驚き
ました。オバアは「地球の時空が狂ってきたから
拝みに来た」というのです。思わず、彼らの顔を見
つめてしまいました。真剣な面持ちです。こ
れからオバアを担いで違う峰を目指していくとい
うので別れましたが、その後どうなったのか気にな
る方達でした。果たして地球の時空は修復され
たのでしょうか。

今回は名護市周辺を歩きます。



安須森御嶽 安須森御嶽の全景。山全体が御嶽という。



安須森御嶽
山腹にある洞穴にも拝所があるので手を合わせてから登った。



安須森御嶽
山頂に拝所があった。オバアはここで祈っていた。



琉球
という国があった

上里隆史・文 富山義則・写真
一ノ関圭・絵
カラー 40P ハードカバー
(福音館書店刊)
1300円+(税)
2020年2月5日発売

福音館書店「たくさんの不思議」シ
リーズで好評だった「琉球という国
があった」が首里城再建に協力す
るためハードカバーになって再販売
することになりました。上里隆史氏
の分かり易い解説と豊富な写真や
イラストで琉球王国の庶民の生活
から外交の歴史までが描かれてい
る一冊です。

販売価格の5%が首里城再建のため「一般財団法人
沖縄美ら島財団首里城基金」へ寄付されます。



第31話 アンダンスー／油味噌

幼少の頃、家の近くに祖母の家があった。母親が夜の仕事をしていたので、夜は祖母の家で夕食と風呂をすまし、そのまま寝ていた。朝起きてから自分と母親の住むアパートに移動し、学校の支度をして登園、または登校するというのが、僕の小学校の一年生までの生活だった。

その頃、実は従兄弟のである哲兄ちゃんも祖母の家にいた。

哲兄ちゃんは僕とは少し状況が違い、祖母の家に住んでいた。

哲兄ちゃんと僕は九歳離れなので、一緒に遊ぶのはかなり困難だった。

当時は子供たちの間で人気のあった、プロレス技の実験台にされたり、さまざまなイタズラを仕掛けられたりもした。

と言っても、イジメられていたとかではなく

で、それも遊びの一種だった。

僕は哲兄ちゃんのプロレス技に泣きながらも抵抗したし、哲兄ちゃんが大事にしている物を隠したりして、きちんとやり返していたのだ。そもそも、僕は哲兄ちゃんから色々なことを習った。

様々な種類のトランプゲーム、マンガ、プラモデル、自転車の乗り方、とにかくまだまだ小さな少年の覚えることのほとんどを教わった。

哲兄ちゃんはその頃の僕にとつて、「カンタン飯」を作る天才だった。昼下りの丁度小腹が減ったときに哲兄ちゃんが作るおやつでも食事でもないものは、その当時の僕にとつてまさに天才的な食べ物だった。

もちろん、今考えればそんなに大したことのないものばかりだ。

それはお茶碗にご飯を盛り、その中央にくぼ

みを作り、マーガリンをたっぷり埋め込んでその上から醤油をかけて混ぜて完成の『バターライス』だったり、梅干しの種を外して、実の部分だけを包丁で細かく叩き、砂糖と鰹節を混ぜ込んだ『甘梅ごはん』だったりした。

少し言い訳じみてしまうのだが、その当時の僕はバターとマーガリンの区別がついていなかったし、今以上に酸っぱい梅がそのままでは食べられなかった。

祖母がたまたま出掛けているときに、哲兄ちゃんが作ってくれるそれらの食べ物、僕は大好きだった。

しかしその中でも別格だったものがある。それが『アンダンスー』だ。

少し大きめのサイコロ状に切った豚肉をラード、味噌、味醂、砂糖、酒などを練って加熱した味付け味噌のことだ。アンダは油、ンスーは

味噌の意味だ。(余談にはなるが、この「ンスー」のお陰で沖縄ではしりとりで一度だけ「ん」をクリアできるローカルルールが存在するとかしないとか……。)

小さな壺のような食器に入り、冷蔵庫の奥にあるそれが僕は大好きだった。

しかし一度、哲兄ちゃんがアンダンスーを大量に食べてしまい、お婆ちゃんに叱られてから、何となく手に取ることに躊躇するようになった。

沖縄ではおにぎりの具や炒め物を作るときに合わせて調味料としても使われるアンダンスーだが、その真骨頂は熱々のご飯にのせて食べることだ。

そのとき、アンダンスー自体は冷蔵庫の中で冷え切った物でもいい。

冷めたアンダンスーがご飯の上で柔らかくなっているのもいいし、何より一緒に混ぜり込んでいる豚肉の食感が冷えている方が際立つ。

僕と哲兄ちゃんは腹が減ってはそれを食べていた。もちろん祖母が気づかないようにそつと少しずつ。

アンダンスーが入った壺を正確に元の場所へ戻し、食べ終わった食お茶碗と箸を洗ってしま

う。

今思い出すと、そのスリルも味の一部だった

のかもしれない。

僕が上京するとき祖母がたくさんアンダンスーを作って持たせてくれた。僕が好きだったのを覚えていたのだろう。その祖母も今は亡くなってしまい、あの味は本当の意味で幻の味になってしまった。

自分の家のキッチンに立ち、アンダンスーを作りながらふいにこんな古い記憶を思い出してしまう。

僕の後ろでは子供達が少し焼けた味噌の香りを嗅ぎながら、アンダンスーの出来上がりを待ち遠しくしている。あの頃と同じ味が作れるとは思わないが、それでも子供達がうまそうに食べる姿が今から目に浮かぶ。

そう言えば、哲兄ちゃんとは随分と会っていない。

いつの頃から沖縄から出てしまい、親戚にも顔を見せなくなつたようだ。

どこかで家庭を持ち子供もいると親戚の噂では聞いているが、どこで何をしているのか、僕は知らない。僕が東京にいるのだから、以外と近くににいるかもしれない。

さて、この文章が哲兄ちゃんの元へ届くとは到底思えないが、僕と共通の懐かしい味を、彼がまだ忘れていないことを願う――。

今回は「オジサン」お楽しみに！

おもしろひそか

沖縄県出身、東京都在住。エブリスタの「スマホ小説大賞2014」にて角川ホラー文庫賞を受賞。『下町アパートのふしぎ管理人』シリーズでデビュー。その他、チャット小説アプリ『Pogo』、DM Mノベルアプリ『ELLER』のライター。ゲームシナリオライター。

大城密先生の本



角川文庫

銀座わしたショップ

6月のオススメ
マンゴー

首都圏飲食店ネットワーク おーきなわ

沖縄料理屋を中心に、今、テイクアウト・デリバリーやランチタイムの特別営業をしているお店をご紹介します！
ご近所、近くにいる人、ここで食事だ！ 頑張る飲食店を応援だ！

<https://ookinawa.tokyo/>

たるーの島唄コラム

第三十九回 シマウタと歌碑 本島南部・中部編

「沖繩に來ないで」と新型コロナ感染防止の為に呼びかけられている時だから「歌碑を見に行く」なんて出来ない。しかし感染が収束した折には大手を振って歌碑を見に行きたいものだね。

これまでは宮古、八重山だったので今回は沖繩本島編。那覇空港から車で10分の瀬長島。空港から最も近い歌碑だ。瀬長島をぐるりと回ったら南側の公園にある。●写真①

語て呉れ 恋ひ渡ら
浮世とり鳴かぬ 島のあらば

（歌意）あなたと恋を語りあいたい 島に渡ろう この世に夜明けを告げる鳥が鳴かない島があるならば 平敷屋朝敏（1701-1734）という琉球王朝時代の和文学者が作った歌詞だ。朝敏さんは琉球時代の伝統芸能「組踊」の中で「手水の縁」という作品を残した。仇討ちや孝行の話が多い組踊の中で唯一「恋愛」がテーマだ。

「手水の縁」は、瀬長島を舞台に士族の男と娘との熱烈な恋物語。一目惚れをした男が娘に井戸の水を手ですくって飲ませてくれと頼む。しかし、娘もまた男に一目惚れ。そして親の反対を押し切つての密会がバレて処刑されそうになるが最後は男が身代わりになると懇願し処刑人たちも情にほだされてハッピーエンドとなる。

ところで、このウタの文字数を数えてみてほしい。五、五、八、六の二十四文字。えー!? 琉歌って八、八、六の三十三文字だつて言っただじゃない、と読者に言われそうだ。

実はこういう形式を「仲風」と言つた。和歌と琉歌を合体させたようなものだ。「仲風節」は人気があつてよく歌われる。朝敏さんはこの仲風という形式を發明したとも言われている。

せつかくだから平敷屋朝敏さんとの縁で他の歌碑も見よう。

那覇から南に下つた南城市知念村、国道331号線沿いに歌碑がある。手水の縁のヒロインの娘が生まれた場所だ。●写真②

結で置く契り この世じやどと思な
変るなやう互に あの世迄も

（歌意）結んだ二人の契りはこの世までと思うあの世までも互いに変わらずにいたい

「述懐節」という曲に乗せて組踊の中で歌われる。

実は、この組踊「手水の縁」は琉球王朝時代も、さらに明治期にも上演されなかった。朝敏さんは当時の三司官が行つた、庶民には厳しい改革を批判した事で処刑された。いわゆる「政治犯」にされたのだつた。「手水

の縁が完成してすぐに処刑された為、1918年まで上演されなかった。

朝敏さんの妻真亀さんは現在はいらぬま市である宮城島に流刑となつた。うるま市宮城島は中部にあたる。海中道路から伊計島に向かう途中に彼女の琉歌の歌碑が立っている。●写真③

高離り島や物知らし所
な物知やびたん 渡ちたばり

（歌意）高離り島（現在の宮城島）はものを教える所もう悟りましたから島を渡らせてください

真亀さんが懇願する気持ちが込められている。朝敏さんが作った物語「手水の縁」では主人公たちは処刑を免れるが、ご本人は浜辺で貼り付けられて槍で突かれるという無惨な処刑を受けたのだつた。家族はバラバラにされ息子は多良間島に島流し。三ヶ所の歌碑はそれぞれに深い背景があり、琉球文化も厳しい政治の世界も垣間見させてくれるのだ。

まだまだ歌碑は山ほどある沖繩。歌碑に刻まれたウタにまつわる話も知っておきたい。

たるー（関 洋）

宮崎県生まれ。広島在住。

琉球民謡協会教師。ネットでおなじみの「たるーの島唄まじめな研究」の著者。

広島で三線教室やMOCU果報バンド」を主宰



写真③



写真②



写真①

空飛ぶあつちゃんの

自由発想沖繩料理

〜食は笑顔を運び心を紡ぐ〜

第21回 高山厚子

「モーイ」とは、イバラのりのこと、寒天の原料です。ヤンバル（山原）とは、沖繩北部地方のこと。モーイは、沖繩の北部地方と石垣の海からとれます。モーイ豆腐は、古くからヤンバルの伝統的な行事料理。コリコリ感がたまらなく、つつい箸がすすみます。しかも、栄養バランスも考え、他の食材も入ったヘルシーな健康料理。天然のモーイは、黄緑色。生でも美味しい。乾燥させると茶色になります。今回の乾燥モーイは、沖繩県名護市済井出（旧屋我地村）からお取り寄せ。

【材料】（20人分）

①乾燥モーイ百グラム ②ツナ缶大一缶
③グリーンピース、エノキ、ニンジン、シイタケ、かまぼこ、イリゴマ等適量

②調味料：水（ツナ缶大）一杯分、サラダオイル大匙1〜2、味噌&塩小1、醤油大1、砂糖少々（味の素など：酒、みりん等、味加減は好みで）

【作り方】
（簡単な炒め物料理：沢山作るのが美味しい。保存も可）

①モーイは水に戻して、きれいに洗っておく。
②野菜類は、微塵切り、コリコリ感を残したければ、

小さく角切りに。

③鍋に油を熱し、具材を炒める。モーイ、野菜、水、調味料を加えて、中火でよくかき混ぜながら10〜15分位炒める。

④コリコリ感が残る程度に煮詰める（のり状にならないように）

⑤型に入れて平らにし、ゴマを振り、冷やし固め、食べやすい大きさに切る。

（常温でも固まる。レモンや辛子などでも美味しい。高山流はサラダにも）

幼少時代、お正月やお祝というとき、重箱にきちんとお行儀よく座つていた料理。

味クーター（味が濃く美味しい）で、お腹いっぱいになつても、また、食べたくなる一品でした。父などは、泡盛のつまみにしていましたよ。

母が作るより、どちらかというとオバア（おばあちゃん）の料理であつた。

（この料理は、共同通信系全国12社の新聞の読者向け冊子に掲載された）



乾燥モーイ



モーイ豆腐

モーイ豆腐入りサラダ（たっぷり野菜と一緒に）



高山厚子 たかやまあつこ

1943年沖繩県旧羽地村（現在名護市）生。
名護高校、琉球大学卒。元東京都小学校校長。
沖繩料理研究家。修学旅行アドバイザー。
執筆、講演活動料理教室（自宅&出張等で全国を飛び回る）。
NHKワールド・あさイチ等テレビ出演多数。
・琉球大学同窓会関東支部長
・著作「緑のカーテンの恵みを食へよう」他
沖繩料理を学びたい人は、料理教室へご参加あれ！
有楽町線・副都心線平和台駅徒歩5分

アメブロ

「空飛ぶあつちゃんのブログ」にて
沖繩料理発信中



沖縄をもっと身近に！

業務用沖縄食材卸なら



株式会社 香那ホールセール



白洲次郎と白洲正子。
ふたりが愛した景色の中を、
すこし歩いてみませんか。

旧白洲邸

武相荘

こちら オキナワ レポート #03 編集部

ハイサイ！1958（昭和33）年創刊の写真月刊誌、オキナワグラフ編集部です。弊誌はこの6月号で「700号」のキリ番を迎えました。アメリカ世（ゆー）だった昭和から平成、そして令和に至るまで、62年間もバトンを落とさなかったのって割とすごいんですか？

「え〜ゆ〜くし〜、700÷12は58年にしかならんさ〜」とそろばんを弾いた方、なかなか鋭い指摘！オキナワグラフは創刊時から2006年まで、1&2月号（または12&1月号）を合併号として出していたのです。B4判のまぎ〜サイズだった頃をご記憶の方もいらっしゃるのではないのでしょうか。

そして2009年10月号からA4判より少し幅がある現在の判型にサイズダウン

ンし、どうかこうにか今日を迎えました。数多の荒波を乗り越えてきた弊誌、コロナ禍なんぞに負けるわけにはいかないのです。今後もチバってまいりますので、応援よろしくお願いします！

「人との接触を避けよう」「リモートワークを積極導入しよう」という5月にあって、いかに「直接取材をせずに誌面を作るか」は大きなテーマでした。浮かんだのは「世界各国に住むウチナンチュに『あなたの国のコロナ事情』を寄稿してもらおう」こと。EUは？アメリカは？中華圏は？えつ、緊急帰国した？…

一人見つかると「紹介の紹介の紹介」という形で、どんどんつながるウチナンチュ。受けたバトンを落とさずに、自国の事情を書きまくり、外出制限下でも可能な限りの写真を撮ってくれた方々。今や標準的なビジネスツールとなったZoomも活用しながら、遠い海外の方々と交流するのは感動的な体験でした。そういえば2021年は世界のウチナンチュ大会の年。コロナなんぞ気にせずにガツチリと握手し、直接感謝が伝えられることを楽しみにしています。

6月号では10カ国を収録しました。続く7月号でも10カ国を収録する予定です。わたしたち銀座さんも再開したはず。どうぞお手にとってお楽しみください！



免疫アップに イルカ!?



ナゴラブへはこちらから

今の世の中、免疫力を高めることがとっても大事。免疫力アップには、なんてったって食。医食同源。体に良くて美味しい物が名護には、たくさんあるのです。

ソーキそば発祥の我部祖河食堂。フワフワ氷ぜんざいが美味しいひがし食堂。そして、ボリューム満点のステーキでお腹がいっぱいになるレストランふりっぱーなどなど名だたる銘店が数多くあります。

そんな中でもオススメは名護湾沿いの琉球料理名護曲なぐまがいレストラン。

庶民料理のチャプルーから御膳料理までメニューがなんと約三百種類も。メニューの多さランキング堂々第1位では!?と思わせるほど多彩なのです。

全部オススメですが、こちらでは伝統のヒートウ料理をぜひ食していただきたい。ヒートウとは、イルカのこと。名護はヒートウ漁が盛んな街で、肉そのものが薬膳料理として食べられてきたのです。

ちなみにオーナーの渡具知綾子さんは、沖縄では知



提供 ナゴラブ

る人ぞ知る神人（かみんちゅ）。お店自体が名護のパワースポットとしても有名です。

美ら海水族館に直行して見た方、これは立ち寄りなばですよ！

名護曲レストランの
もっと詳しいお話は
ナゴラブチャンネルで！



【名護曲レストラン】
電話 0980(53)5498
住所 名護市世富慶574

名護市は、昭和45年8月に名護・屋部・羽地・屋我地・久志5町村が合併し誕生しました。今年2020年8月1日には市制50周年を迎えます。



003- 岡山進矢
泡盛新聞東京支部長
泡盛トリコロール主催

私の住むここ東京でも、泡盛をハイレベルに楽しむ方法はもちろんある。最も手取り早く楽しめる方法は、泡盛に造詣の深い沖縄料理屋さんに足を運ぶことだろう。このコロナ禍で、飲食店はどこも想像を絶する苦勞を強いられている。そんな方々を応援するという意味でも、収束後訪ねて欲しい東京の名店・三店を紹介しておきたい。数ある名店の中からこの三店を選んだ理由は、私とスプスプの関係（惚れ込んでるという意味）だからだ。まずは代田橋にある「沖縄酒場SABAN」。泡盛とのマッチングにこだわった絶品料理が魅力。「沖縄タウン」内で多店舗展開するグループで、いずれの店も、例えば沖縄で出店したとしてもトップクラスに入るだろう、というレベルだ。



次に紹介したいのは、東銀座にある「島どうぶ」。沖縄の八百屋さん直営のお店で、フレッシュな島野菜を使ったメニューが自慢。店の壁一面にス



現在は「日経DUAL」にて
パンダ親父の
注文住宅建てます日記
期間集中連載中!!



各国のウチナンチュから寄せられた写真



MONTHLY PHOTO NEWS
オキナワグラフ 増刊

首里城再録

B4判 全64ページ
定価 1,000円(税別)

好評発売中

— 読み返す60年 —

三線製作/販売/教室ASOVIVA代表 日本乃音AROUND THE WORLD プロジェクト 主宰 ーSEKAI NO YAMA-CHANー インタビュー

Q1. ASOVIVAを始めたきっかけを教えてください。

創業が2005年なのでちょうど15年前となるのですが、純粋に三線が楽しくて、この魅力を多くの皆様を知って頂き、共有したいという想いによる所が大きいですね。

Q2. ユニークな製品が多いですがその特徴は?「ー日本乃音ー」も気になります。他の三線店や職人さんが作らないだけ、お客様からは求められている事を製品化する事に邁進した15年間でした。例を挙げると、TAB譜やドレミも掲載した教則本、DVD、CDなどの独自ソフト開発出版、蛇柄や沖縄柄に拘らず楽器として美しいデザインを追求したTropicationデザイン三線シリーズ、ウクレレサイズ、三線では最小サイズの52cmとなるミニマム三線シリーズ、GOTOH製の世界でも最小最軽量の最新ペグを用いたPeg仕様オーダー三線シリーズ、自由なデザインと自由なパーツ選びを可能にしたフリーチョイスオーダーシステム、そして2018年に沖縄県から海外支援事業として公認を受けた、沖縄三線と津軽三味線の良い部分を掛け合わせて製作したオリジナル和楽器NIPPON NOTEー日本乃音ーなどが主力商品として現在もASOVIVAの屋台骨を支えています笑

Q3. 海外での反応はどうか?

従来の三線だとしても本皮に対する抵抗が強かったり、カラキの破損や調節の難しさが気になったりする外国の方が多かったのですが、Q2の製品達をSNSやWEB等で知って頂き、実際に沖縄県の補助を頂き2018年は8ヶ国、2019年は10か国にて委託販売スタート、日本関連イベント出展にて購入頂けるケースが多く確かな手ごたえを得ました。

Q4. with コロナ、after コロナ時代の対応についてはいかがでしょう? まずは、日本だけでなく世界中での一刻も早い収束を目指し、一つのお店として、また一人の人間として出来る事を躊躇することなく実践して行きます。収束後のアフターコロナの時代は、間違いなくコロナ以前の価値観や掲載構造には戻れないと考えますし、戻らない方が良いとも思います。行き過ぎたサービスや利便さは見直され、一極集中の価値観は嫌悪され、人間らしい営みや普遍的な価値とは何かという観点が物事の考えの中心となります。

十人十色のミニマム価値観を謳歌出来る、
なだらかでゆるやかで穏やかな世となる事を信じてます

でも難しく考えず、本来あるべき姿に立ち返り仕事も遊びも自分の心に素直に取り組んでゆける時代になるのだと思います。
そんな事をなるべくやんわりのほほんとした切り口の歌詞とメロディでまとめた曲が5月14日にYouTube公開したオリジナル曲第二弾となる♪ミニマムで行こうよーアフターコロナの価値観ーとなります。

最後に読者へメッセージをお願いします!

ウチナータイムをご愛読頂いている皆様、まずは収束を願って歩んで参りましょう。その後の世界は、皆様、し、そうなった未来を皆さんと一緒に楽しんでゆく事が出来れば三線屋冥利の一言に尽きますね。

山崎陽太さん (ASOVIVA店内にて)



ASOVIVAオフィシャルサイト



ミニマムでいいよー
アフターコロナの価値観
(YouTube動画)

株式会社ASOVIVA
〒904-0324
沖縄県中頭郡読谷村長浜 815-3
TEL:098-958-7750
FAX:098-958-3225
E-mail:info@asobi-sanshin.com

OKINAWA オススメ情報

6月1日は「かりゆしウェアの日」

ハイトイ、みなさん! 6月1日が「かりゆしウェアの日」というのはご存知でしたか?
かりゆしウェアは沖縄県などで主に着用されているシャツですが、「かりゆし(嘉利吉)」には方言で「めでたい」という意味があります。暑い時期が長い沖縄県では、クールビズとしてスーツに代わる正装にもなっており、冠婚葬祭用のフォーマルなかりゆしウェアもあるほど県民に広く定着しています。最近では県外でも広く知られるようになり、夏の時期は街で見かける機会も増えてきました。着てみると快適さに驚かれると思いますのでまだ着用したことがない、という方は今年の夏「かりゆしウェアデビュー」してみてくださいね。



6月24日(旧暦5月4日)は「ユッカヌヒー」

漢字で「四日の日」と書くユッカヌヒーは、旧暦の5月4日を指します。この日は一年の豊漁と航海安全祈願のハーリーと呼ばれる爬龍船競漕が県内各地の港で行われます。地域別でのチームに分かれて、一生懸命漕をこぐ男たちの勇壮な姿に毎年大盛り上がりを見せます。今年はコロナ禍でハーリーの開催は難しいかもしれませんが、来年以降に是非訪れてください。旧暦の5月4日は戦前、沖縄では「子供の日」とされており、子ども達の健やかな成長を願う日でした。戦前のハーリー会場には玩具具が並び、子ども達は琉球張り子などのおもちゃを買ってもらうことで厄払いをしていた、と言うならわしがあつたそうです。そしてこの日にポーポー(ちんぴん)という郷土菓子を神仏に供えたり食べたりする風習があつたそうですが、現在ではポピュラーなおやつとして親しまれています。



☆開催について主催者にご確認の上お出かけください。
情報提供 (一財)沖縄観光コンベンションビューロー東京事務所



毎年、池袋のサンシャインシティで開催される「沖縄めんそーれフェスタ」、今年は残念ながら中止となってしまいましたが…楽しみにされていた皆様に朗報です! なんと、家にいながら「沖縄めんそーれフェスタ」を体感できるオンラインイベントを開催することになりました!

沖縄めんそーれフェスタの代名詞である「食」「芸能」「観客」が一体となった、参加性の高いライブコンテンツをWEB上で再現します。

おうちでおきなわ気分を楽しみましょう!!

「おうちで楽しむ
第12回サンシャインシティ 沖縄めんそーれフェスタ」
期間: 2020年5月29日(金)~6月21日(日)
※終了後も一部コンテンツは掲載予定
リンク先: <https://sunshine-okinawa.jp/>
もしくは「沖縄めんそーれフェスタ」で検索
注: 今後の新型コロナウィルスの情勢によっては、中止・延期・縮小する可能性があります。



ハイサイ!ウチナータイム! ファン倶楽部 募集中!!

LINE公式アカウント

沖縄の耳より情報や、プレゼントクイズ、そして最新号の画像を1番早くご覧いただけるなど、お得な内容となっております。無料です。入会しないと損かもー!



皆様からご提供いただいた個人情報については、利用目的以外の目的では利用いたしません。

こちらからどうぞ

YouTube ハイサイ!ウチナータイム!

編集長 宮里英克 OKINAWA! チャンネル

三線練習動画が、
50曲以上!



こちらから



ボーダーインクの本 電柱通りにある沖縄の出版社

沖縄で見られるたくさんの星々を観察しよう。
春夏秋冬の夜空をイラストでわかりやすく解説。
ニヌファブシ(北極星)・ウマヌチャ(おうし座などの)
沖縄独自の呼び名から、うたや民話によって伝えられてきた星と夜空のものがたりまで。



定価 1,540 円 (内税)

ボーダーインクの本は、ホームページから購入できます
<http://www.borderink.com>

『おきなわの星』
文・福里美奈子 絵・ミキシズ
ビジュアルシリーズ



首都圏(東京、神奈川、埼玉)の沖縄料理店
50店舗をネットワーク。沖縄料理店から
観光情報やイベント情報、特産品や食材
の情報を発信しています。





株式会社 三是 魚が自慢の新宿三是グループ

沖縄料理と三是の魚
みこれんちゅ
三是人

JR新宿駅南口徒歩5分
東京都渋谷区代々木2丁目20-15

大小宴会承ります 名物自家製麺 沖縄ソバ

新宿三是グループでは従業員&アルバイトを募集中!!

詳しくはお問合せください。Tel.03-6300-0258

宮里英克の編集長通信

みなさまお元気ですか？

この自粛期間、我が家は手作りが増えました。パン、ヨーグルト、糠漬けと、(奥さんが)いろいろ作っていました。

いつも口に入っているものがどのようにできるのかもわかるし、子供は単純に楽しいみたいです(笑) SNSの投稿では、収入は減って不安だけれど、家族と一緒にいられる幸せを感じているというお話を聞けました。仕事を一生懸命がんばっているお父さんは、子供が寝た後に帰宅する日が多かったのでは？大切なものに気づききっかけにもなっているようです。

一方、DVのニュースも聞きます。心が痛みます。家が安心して過ごせる場所でありますように。不安な日々が1日でも早く解消されますように。

医療従事者の方々、僕らのためにありがとうございます。

広告掲載 1万円から!!

沖縄ファンに直接届きます。
お気軽にお問合せください。

フリーペーパー「ハイサイ!ウチナータイム!」の作成につきましては、可能な限り正確を期すように確認作業を行なっておりますが、記載の内容と実際の内容に相違があった場合も一切の保証はできません。ご了承の上ご利用ください。

また、イベント等が天候等の理由で内容が変更や中止となる場合もありますので、主催者または問合せ先までご確認の上おかけください。

■編集 クマノデザイン編集部 宮里英克 ■タイトルデザイン 岡山進矢 ■TEL 080-6636-3835

■発行 クマノデザイン 千葉県松戸市本町17-11 芹澤ビル6F ■Email info@miyazatohidekatsu.com

お問合フォームへ