

仲宗根さんの うらそえ おすすめスポット

【ネパール食堂カレーハウス KUMARI】

勢理客のシーサー通りにある本格ネパール料理のお店。入り口ではお店の名前になっているクマリ(ネパールの女神さま)が出迎えてくれます。数種類のスパイスを使ったカレーは辛さを選べて、セットメニューも豊富です。座席はテーブル席やカウンター席、座敷があります。



1 お店は通り沿いにあり、駐車スペースは、店側とお店の道向かいに合計10台ほどあります。2 日当たりがよく明るい店内。3 セットメニューの1つ、レディースセットとマンゴーラッシー。



店舗情報

- 住所／浦添市勢理客1-20-21 1F
- 電話／☎(988) 0410
- 定休日／火曜日
- 営業時間／午前11時30分～午後10時
(ラストオーダー：午後9時30分)
午後4時～5時休憩
- 公式サイト
<https://www.kumari.jp/>

テイクアウトも
あります

“うらそえWORKER” 募集しています！

あなたの周りのうらそえWORKERを募集中です。自薦・他薦は問いません。メールまたはハガキに氏名、年齢、職場名、連絡先、PRポイントを記入の上、国際交流課広報広聴係までお送りください。

【送付先】
〒901-2501 浦添市安波茶1-1-1
浦添市役所 国際交流課
E-mail:kouhou@city.urasoe.lg.jp

▼応募フォーム



1 冬に40トンものサトウキビを絞り、原料を作ります。2 原料を6時間ほど、2回に分けてじっくり煮込みます。3 原料を型枠に流し、少し固まりはじめた頃に、切れ目を入れてブロック状に割れやすくします。



仕事もプライベートも含めた、人生楽しむ秘訣！

仲宗根さんに3つの質問

Q1 子どもの頃はどんな子でしたか？

A 小学校の頃は、通信簿に「やればできる子なのに」と書かれて、暗に「やっていない」という指摘をされていましたが、ごく普通の子だったと思います。

Q2 リラックス方法は？

A 朝起きて瞑想をしていますね。4時とか5時頃に起きて瞑想していますが、あっという間に30分は経ちます。

Q3 趣味は何ですか？

A 精神世界の本や哲学的なもの、食べ物に関する本を読んだりします。そのほかは動画配信サイトを観たりもします。改めて考えると仕事ばかりしているかもしれません(笑)



▲昔ながらの製法で作られた商品。

仲宗根黒糖の
サイトはこちら▶



うらそえ WORKER — 浦添で働く人 —

vol.14

「黒糖製品製造・販売」

仲宗根黒糖

さとし
仲宗根 聡さん(63歳)

このお仕事をはじめたきっかけを教えてください。

きっかけといえば、この黒糖の味に出会ってしまったからですね。

大学卒業後は、10年ほど東京で不動産の営業として働きました。性格的に東京での生活は合わないと感じ、仕事を辞めることを決心し、しばらくして沖縄に戻りました。

琉大農学部だったので、それを生かす職に就きたくて、沖縄に戻った頃は、果物の仲買人をしていました。

南部で島バナナ農家を探しているとき、道で出会った城間さんというおじいさんに島バナナ農家について尋ねましたが、近隣にはないとのことでした。

どんなようなお仕事ですか？

主にサトウキビを原料とした黒糖を使った製品の、製造から販売までを行っています。

添加物を使わないシンプルな材料で作る黒糖や、アーモンドやクルミを絡めた黒糖、黒ごまや白ごまと黒糖を混ぜたジャムや黒蜜などもあります。

商品は主に業者さんに卸して販売していますが、直接お客さんが工場に買いに来ることもあります。その際、電話で在庫などを確認していただくと助かります。

その時にひょんなことから、城間さんが黒糖を趣味で作っているという話になり、後日、実際に黒糖を作るところを見せてもらうことになりました。

改めて訪ねた時に食べた黒糖は、とてもおいしくて感動したので、その場で「手伝うので黒糖の作り方を教えてほしい！」と頼み込み、仲買人を続けながら何度も通いました。

始めは商品の取り扱い先などの情報を集めたり、自分で売り込むなど大変でしたが、2年ほどで黒糖作りに専念できるようになりました。

仕事のやりがいや達成感は？

お客さんに「おいしい！」と喜んでもらえることですね。直接買いに来たお客さんから言われたり、ウェブサイトに投稿で見かけたりと、喜んでもらえていると実感できたときは嬉しくなります。

黒糖は、原材料であるサトウキビの品種や作られた畑、作った年でも味や食感が変わります。サトウキビ選びにも気を使っていますが、思い描いた食感や味に仕上がったときには達成感を感じます。

実は、年々サトウキビ農家さんが、高齢化による後継ぎ問題などで減少しているので、サトウキビそのものの確保が難しいため、自分でも少しずつ栽培に挑戦しています。

偶然の出会いから黒糖の味に魅せられ、昔ながらの製造方法にこだわる黒糖屋さん