熊本 くまもと

熊本県熊本市

世界有数のカルデラを誇る阿蘇を有し、「火の国」とも呼ばれている。馬肉をはじめ辛子蓮根、太平燕、熊本ラーメンなどの、熊本ならではの味が自白押し。天草まで足を延ばせば、天草灘に生息するイルカにも出会えるはず。

1758(宝暦8)年に発行された『鯨志』を、熊本藩士が1856(安政元)年に写したもの。長さ27.5m × 高さ26.5cm

郷土玩具の「長崎くんち鯨の潮吹き」、2012年から長崎出身の前田さんが復刻している

2006年、上天草市の海岸に打ち上げられたニタリクジラの骨格標本。上顎骨、前上顎骨は欠損していたそう

ニタリクジラの肩甲骨(左)と第1肋骨(右)

熊本市内の阿高貝塚から出土した阿高式鉢。鯨の脊椎を土台に制作したため、脊椎の向きによって底に隙間ができるという

熊本と鯨

2021年で私は70歳になりますが、私が小学5年生のときに父が亡くなり、母が4代目を継ぎ、私が5代目。鯨はパワーがあり、捨てるところも無いから神様だと思います。

サプリメントなど生活の中の必需品として、鯨を原料にした商品を開発したいですね。

また、自然を大切にしながら、鯨の良さをもっと広くPRしなくてはならないと思っています。

㈱マルホ
代表取締役社長
本田 司さん

熊本のことがよくわかる

熊本博物館

1952(昭和27)年に設立、1977(昭和52)年に熊本城三の丸地区に移転し、2018(平成30)年にリニューアルオープン。以来、熊本の歴史と文化や自然などの資料を収蔵展示している。常設展示では古代から現代までの熊本の歴史がわかる。

住 熊本市中央区古京町3-2
☎ 096-324-3500
時 9:00～17:00(入館は16:30まで)
休 (祝日の場合は翌日)
¥ 大人400円、高・大生300円、中学生以下200円
交 市電杉塘駅から徒歩5分
P なし

1階は熊本の旧石器時代から加藤清正の時代など熊本の歴史を常設展示。2階は熊本の自然を中心に展示している

鯨加工業界の将来を見据え 業界初のHACCP認証を取得

鯨肉の販売や製造加工を行っている、マルホの創業は1919(大正8)年。2018(平成30)年に100周年を迎えた。創業時は「本田商店」として、尾羽やウネスなどの白身部分の"白手物"と言われる鯨肉加工を大きな柱にしていたという。

今では、「さらし鯨」と言えばマルホの名が上がるほどだ。尾羽と呼ばれる鯨の尾ビレを薄くスライスして、茹でて水にさらしたものがさらし鯨。「さらし鯨」は、マルホの看板商品でもあり、関東から西日本全域にいきわたり、百貨店の鮮魚店やスーパーでも目にすることができる。

また、ベーコンは北海道から九州全域にシェアを伸ばす。

2010(平成22)年にHACCPレベル1を取得した。今後も鯨を主軸にしながら、新たな商品づくりに挑戦するという。

1冷凍の尾羽を専用の包丁で手切りにする。機械で薄くスライスしてからあく抜き、湯がく、さらすという工程になる。湯がき時間は鯨の年齢によって変えるそうだ 2最終工程のさらし 3さまざまなパッケージのさらし鯨

郷土料理と鯨料理の店

鯨・和処ゆう

板前のご主人と「結婚してすぐにオープンしました」と、女将の後藤さん。鯨を気軽に食べてほしいと、開店当初は鯨料理だけで営業。ご主人の意向で鯨料理のほか、郷土料理や季節料理、コース料理、単品料理も提供、地酒も充実している。

住 熊本市中央区下通1-11-21
☎ 096-351-8601
時 17:30～23:00
休 祝日
交 熊本駅から車で10分
P なし

1掘りごたつ式のテーブル席とカウンター席計27席の店内には、鯨の絵や鯨髭の飾りものなどが壁面を飾る 2シックなエントランス

珍味刺盛り¥2800(手前、2人前)百尋、ベーコン、さらしくじら、湯かけくじら、さえずりの5種(日替り)　**自家製くじら皮たまり漬¥480**(右上)　生の本皮をたまり醤油メインにしたタレに1週間漬け込んだもの。日本酒によく合う
鯨さえずり紀州南高梅のちゃわん蒸し¥600(左上)
南高梅とさえずり入の茶碗蒸し。梅の酸味と濃厚なさえずりとの絶妙な組み合わせ

薩摩川内

さつませんだい

鹿児島県薩摩川内市

東シナ海に浮かぶ地形の変化が美しい甑島など見どころが多い。市内を流れる川内川河口にはかつて薩摩藩の軍港があり、水上交通の重要な拠点だったところ。大正から昭和にかけて、甑島では捕鯨が行われていたという。

2020(令和)2年に完成した甑大橋。この完成で甑島すべてがつながった

甑島で行われた捕鯨は昭和20年代で閉幕

薩摩半島から西へ約30キロの東シナ海に浮かぶ、上甑島、中甑島、下甑島の3つの島を甑島と呼ぶ。下甑島の風光明媚な手打では、1934(昭和9)年から1946(昭和21)年まで、上甑島の小島では1944(昭和19)年から1948(昭和23)年まで鯨の水揚げがあったという。

岡本信男著「近代漁業発達史」によると、東洋捕鯨の冬季事業場として和歌山県太地、長崎県五島、同有川などと並び鹿児島県甑島が挙げられている。甑島の沖合は鯨の回遊路にあたり、消費地長崎への流通にも便利な立地であった。

南氷洋捕鯨が再開した1946年4月から6月の鯨の捕獲数は、イワシクジラなど19頭、翌年は11頭、終焉に至った年は10頭。地元業者の参画はなく、合併に次ぐ合併と規模が大きくなった捕鯨会社は採算がとれず、甑島から撤退せざるを得なかった。甑島は解体作業の場を提供しただけで終わった。

薩摩川内と鯨

薩摩川内を代表する食べ物は、尾羽とセシカラです。セシカラは関西ではコロと呼ばれ、おでんにしていますが、こちらでは煮しめにします。尾羽は正月に欠かせません。

家業が切り鯨を扱っていたのでなおさらですが、栄養価も優れていますので、鯨食文化が途切れることがないよう願っています。

㈱アトスフーズ
営業担当
花田芳浩さん

鯨好きにはたまらない ふるさと納税返礼品の鯨セット

ANAのふるさと納税「くじらと鯨と黒豚と。」
寄付額￥13000
くじらカレー200g×3、鯨大和煮100g×3、
黒豚なんこつ味噌煮190g×3

1979(昭和54)年、薩摩川内市内でスッポンの養殖業からスタートしたアトスフーズ。1990(平成2)年に食品加工部門を設立。高温高圧殺菌装置を導入し、レトルト商品の開発や販売を始め、コンビニなどで販売しているおでん種を製造する。

一方、農業生産法人を申請し、野菜の生産にも着手。鶏肉、畜肉、魚類食材はひと通りそろい、生協向けの惣菜も製造。

こうした食品加工のノウハウを生かし、現在では製造を請け負うOEM事業を展開。スーパーや弁当などの惣菜、地域の農畜産水産品を使った商品開発を手がけている。

また、甑島が捕鯨基地だったことを伝えるために、鯨の加工品をセットにした「ふるさと納税返礼品」として開発。薩摩川内の人気の返礼品だ。

女子校で調理の授業を

酒庵朋

主人の安藤朋光さんはなだ万で修業し、2016(平成28)年に独立開業。実家は明治創業の老舗料亭旅館(コロナ禍で閉館)で、鯨を扱っていたのでメニューに鯨料理を加えたという。安藤さんは9月になると、授業で鯨を取り上げている。

店内に一歩入ると棚に全国の焼酎がズラリと並び、酒好きに至福の空間が広がる

赤身の刺身￥900
鯨種は仕入れによって異なる

ハリハリ鍋(紅白盛り)￥3500(左と左上)
赤身と皮を使ったひとり鍋。黒薩摩鶏100%のコクのあるガラスープが特徴
うねすべーコン¥2000(右)、**さらしくじら¥680**(中央)、**竜田揚¥1080**(右上)

住 薩摩川内市神田町5-5 2階
☎ 0996-29-4505
時 18:00~22:00(LO)
休 祝日(予約のみ営業)
交 川内駅から徒歩10分
P なし

捕鯨ゆかりの祭りは華麗で勇ましい！

古式捕鯨ゆかりの町を中心に、鯨と戦った様子を再現した祭りや捕鯨にまつわる唄がオンパレード。なかには近隣で行われていた鯨捕りに憧れてか、華やかで勇ましい鯨祭りが生まれたところもあるほどだ。

那智勝浦町 鹽竈神社の脊美祭り

和歌山県　1月第2日曜

画像提供：熊野灘捕鯨文化継承協議会

捕鯨にまつわる伝統行事。セミクジラを模した藁製の「脊美」を縁起物として的に取り付ける。中心に「鬼」と書かれた1.7mの的を宮司が矢で射貫くと、脊美子と呼ばれる白装束の子どもたちが脊美を引き抜き持ち帰るという。日本遺産に認定。

？那智勝浦町観光案内所　☎0735-52-5311

鈴鹿市 長太（なご）鯨船行事

三重県　10月第2土曜～日曜

画像提供：鈴鹿市

伊勢湾に迷い込んだ鯨を銛で捕らえる古式捕鯨法を模し、飯野神社に奉納する。捕鯨船に見立てた山車の「天王丸」を唄や太鼓に合わせて引き回し、舳先の張子の鯨を銛で仕留める。昭和41年を最後に途絶えていたが、平成3年に復活した。

？鈴鹿市文化財課　☎059-382-9031

那智勝浦町 浜の宮のお弓祭り

和歌山県　2月14日直前の土曜

画像提供：熊野灘捕鯨文化継承協議会

熊野三所大神社の例祭。的をめがけて弓を放つ神事の後、参加者が的に取り付けた鯨に似せた「背美」を奪い合い、行事が終わると的の端を持ち帰ることができる。捕鯨にまつわる伝統行事として、今も受け継がれている。日本遺産に認定。

？那智勝浦町観光案内所　☎0735-52-5311

鳥羽市 相差（おうさつ）天王くじら祭

三重県　7月14日

画像提供：鳥羽市

「観音様が鯨に乗って現れた」という伝説をもとに始まった祭りで、地元が一丸となって盛り上がる。大きな鯨の神輿が町内を練り歩いたあと、神輿は海女たちに引き継がれ、海女が神輿を担いで海に入る。夜には花火が打ち上げられる。

？鳥羽市観光課　☎0599-25-1157

四日市 四日市祭の大入道

三重県　8月第1土曜、日曜

画像提供：四日市市

大入道は、もともと諏訪神社の例祭の出し物のひとつ。大入道の首が伸び縮みするなどの、からくりにセミクジラの髭板をバネとして使用。大入道は、在来のからくり人形としては日本最大とされ、現在は「大四日市まつり」や「四日市祭」で披露されている。

？四日市市観光協会　☎059-357-0381

新宮市 三輪崎八幡神社例大祭（鯨踊り）

和歌山県　9月中旬　p13参照

三輪崎地区に伝わる、鯨を捕る様子を踊りに仕立てた伝統芸能で県指定無形民俗文化財。両手に持った扇を網に見立てて鯨を追い込む様子を演じる「殿中（でんちゅう）踊り」と、銛に見立てた綾棒で銛突きを表現している「綾踊り」の2種類がある。

？新宮市観光協会　☎0735-22-2840

尾鷲市 ハラソ祭り

三重県　成人の日

梶賀浦で行われていた突き取り捕鯨の様子を、海上でハラソ船から銛突きの形で再現。梶賀漁港から大漁旗を付けたハラソ船が出港し曽根の飛鳥神社に向かい、鯨を銛で突く所作を奉納。その後男衆は化粧して帰港。市指定無形民俗文化財。

？尾鷲観光物産協会　☎0597-23-8261

四日市 鳥出神社の鯨船行事

三重県　8月14日、15日

画像提供：四日市市

鯨を大漁や豊穣の象徴として見立てた民俗行事。1781（天明元）年、鳥出神社に船の模型が奉納されてから鯨船行事が始まった。鯨船が鯨を追って捕鯨を行う演技で唄も披露。国指定重要無形民俗文化財、ユネスコ無形文化遺産に登録されている。

？四日市市観光協会　☎059-357-0381

長門市 山口県 通鯨唄

鯨回向など　p27参照

画像提供：長門市

江戸時代から明治末期まで続いた通鯨組の操業時や納屋場での作業時に歌われたとされる。近年では結婚式や上棟式、船おろしなどの宴席で、祝い歌として歌われている。通鯨唄保存会により伝承。市指定無形民俗文化財。

? 通くじら祭り実行委員会事務局　☎0837-28-0008

室戸市 高知県 土佐室戸鯨舟競漕大会

7月20日頃の日曜　p22参照

津呂組では、正月2日の早朝、出初めの儀式が法螺貝の合図で開始された。船団が沖に漕ぎ出し、鯨に投げるように銛を投げ、終わると鯨浜に戻り祝宴となった。この故事に倣い、室戸市が勢子船を復元して1988年から鯨舟競漕大会を開催。

? 観光ジオパーク推進課　☎0887-22-5161

太地町 和歌山県 飛鳥神社のお弓神事

1月13日　p12参照

神前で大的を射る奉射神事の一つで、大漁や海上の安全を祈願する。大的は木々の間に渡した綱にセミ鯨を模した3つの木彫りの「せみ」を取り付け、神職が大的に矢を放つ。的が地面に落ちると、人々は縁起物「せみ」の争奪戦を繰り広げる。

? 太地町産業建設課　☎0735-59-2335

長崎市 長崎県 長崎くんち・万屋町の「鯨の潮吹き」

10月7日～9日　p30参照

1778（安永7）年、鯨組主の中尾甚六と羽差勘助の勧めによって「鯨の潮吹き」を諏訪神社に奉納したのが始まり。当時の網掛け突き取り法を再現。国指定重要無形民俗文化財（「鯨の潮吹き」を含む長崎くんちの奉納踊）。7年に1度の奉納。

? 長崎国際観光コンベンション協会　☎095-823-7423

室戸市 高知県 室戸勇魚太鼓

市内外のイベント　p22参照

室戸の捕鯨文化に根ざした和太鼓文化を誕生させようと1994年に市民有志が集まり結成した団体。勢子船を漕ぎ出す漁師たちの鼓動の高鳴りなどを表現する「初陣の羽差」などの創作曲を演奏。土佐室戸鯨舟競漕大会でも披露される。

? 観光ジオパーク推進課　☎0887-22-5161

太地町 和歌山県 太地の鯨踊り

11月第1日曜　p10参照

豊漁時に海の安全を願って踊っていたと言われ、綾棒を銛に見立てて打ち振る「綾踊り」と、太鼓のリズムに合わせて踊る「魚踊り」の2つがある。もとは鯨を運搬する持左右舟2隻の間に渡した板の上に座って踊った。県指定無形民俗文化財。

? 太地町産業建設課　☎0735-59-2335

新上五島 長崎県 めーざいてん祭り

1月第2、または第3土曜　p39参照

捕鯨に関連する伝統芸能。鯨組の操業当時、1月14日（旧暦）は大潮で休みのため、羽差たちが弁財天の祭を盛大に行ったのが起源。早朝、有川6地区（現在）の青年団員が弁財天宮などで鯨唄を奉納後、家々を回る。

? 新上五島町観光物産協会　☎0959-42-0964

長門市 山口県 通くじら祭り

7月20日頃　p27参照

画像提供：長門市

青海島鯨墓建立300年を記念して始められた祭りで、全長13.5mのナガスクジラの模型を使い、江戸時代の捕鯨方法をそのまま再現。鯨が潮を吹くのも見られる。模型は、くじら資料館前に置いてあるので自由に見学できる。

? 通くじら祭り実行委員会事務局　☎0837-28-0008

串本 和歌山県 河内祭の御舟行事

7月末　p13参照

源平の戦いに出陣し、勝利を収めた熊野水軍の凱旋の姿を伝えたものと言われる。河口から絵巻物のように飾られた2艘の鯨船が3kmほど古座川を上り、島そのものがご神体という河内島まで渡御する華麗な祭り。国指定重要無形民俗文化財。

? 南紀串本観光協会　☎0735-62-3171

名護（なご）

沖縄県名護市

沖縄本島北部に位置する名護は自然が豊かで、ソーキそば発祥の地。オリオンビールをはじめ、沖縄を代表する食文化がそろう。古くからヒートゥ（小型歯鯨類）漁が盛んで、名護名物にヒートゥと呼ばれるイルカ料理が加わる。

名護城跡から望む名護湾。名護漁港を中心に埋め立てられた

沖縄本島は三つの領域に分かれ今帰仁（なきじん）城ではイルカを食べていた？

波を打つように築かれた城壁が残る今帰仁城跡。沖縄では城のことをグスクと呼んでいる。1982（昭和57）年から1986（昭和61）年にかけて発掘調査が行われた。そこでわかったのは、城の造り方や建物の規模などが、第1期（13世紀末～14世紀初頭）から第4期（15世紀中頃～17世紀初頭）の4つの時期にわけられること。

グスクで城主が居住していた主郭（俗称本丸）と、城主に仕えていた人たちが住んでいた志慶真門郭（しけまじょう）付近の食物残滓の中にイルカとジュゴンの骨が見つかっている。ジュゴンはイルカに似ているが、鯨類とは異なる海牛類に属し、背ビレがないのが大きな特徴。海底の海草を食用とし、動きが緩慢なため捕獲しやすい。食用後の骨は、装飾用やサイコロなどに加工していた。

イルカ類 マイルカ科の腰椎

ジュゴンの骨製の銛

いずれも今帰仁村歴史文化センター蔵

1石垣が続く、世界文化遺産の今帰仁城跡 2今帰仁村歴史文化センターでは、村の歴史と文化を紹介（☎0980-56-5767／今帰仁城跡と共通￥600） 3出土品からジュゴンの骨製サイコロの製造工程がうかがわれる

最盛期は明治から昭和の中頃まで ウガンジュ（拝所）で祈願してから捕獲した

名護ではイルカのことをヒートゥまたはピトゥと呼ぶ。ヒートゥ漁の歴史は古いと言われているが、いつから始まったのかは定かでない。今帰仁城主と名護城主とは縁戚関係にあることから、名護城（なぐすく）に人が定住し始めた14世紀頃にはヒートゥ漁が行われていたことが推定される。

名護湾埋め立て前は、ヒートゥが名護湾に追い込まれると、授業中でも校長先生の音頭により生徒たちは海岸に駆け付けた。追込み漁は、コビレゴンドウを中心に世冨慶から宮里辺りで行われていた。

現在、名護漁業協同組合の組合員6隻が沖合でヒートゥ漁を行っている。昔は、銛が弓矢のように飛び出すのでパチンコ漁とも呼んでいたそうだ。

かつては、名護城跡の一角にあるウガンジュで神女により

名護とヒートゥ

昔からヒートゥ漁が盛んで、沖縄県では当組合の6隻だけが「突き棒」の許可を受けています。

伝統料理にヒートゥ料理があり、年配の方は家庭でもよく調理しています。

伝統のイルカ料理を絶やさないために、若い方にも食べていただけるよう、新しい料理を考案しているところです。

名護漁業協同組合 主査 松田大輔さん

ヒートゥの来遊と豊漁を祈願したそうだ。現在でも継承され、年1回開催している。

名護城跡のウガンジュ

1鯨やイルカの骨格標本などが展示されている美ら海プラザ 2等身大のザトウクジラの頭部の模型も 3全長8.8mのジンベエザメやマンタなど約60種がゆったりと泳ぐ黒潮の海 4オキちゃん劇場のパフォーマンス。施設名の由来になっているオキちゃんはミナミバンドウイルカ。1975年の博覧会時より飼育され、国内最長飼育記録を更新中。ほかにオキゴンドウなども飼育

シンボルはジンベエザメ

沖縄美ら海水族館

1975（昭和50）年の沖縄国際海洋博覧会から継承されている水族館。沖縄と海の出会いがコンセプトで、サンゴの海、黒潮の海、深層の海など見どころが多い。イルカのパフォーマンスが楽しい、オキちゃん劇場などは無料で見られる。

住 国頭郡本部町字石川424
☎ 0980-48-3748
時 8:30～18:30（入館は閉館の1時間前まで）
休 12月第1水曜と翌木曜
¥ 大人1880円、高校生1250円、小・中学生620円、6歳未満無料
交 沖縄自動車道許田ICから車で約50分
P あり

植栽も美しい、傾斜地を利用した水族館のエントランスにはジンベエザメのモニュメントが

1ヒートゥ漁の漁船。漁期以外はソデイカ漁を 2ヒートゥ漁用の船の舳先にはボウガンを設置 3かつてヒートゥ漁に使われていた船（名護博物館蔵）。博物館では鯨類の資料を多く所蔵、2023年春に新しくオープンする予定

名護市営市場の一角にある

居酒屋春海

名護漁港で行われるセリに毎日出かけ、自らの目で確認した鮮魚を中心にしたメニューが並ぶ。新鮮な刺身と沖縄料理目当ての地元客が多い。素材の味を生かした、シンプルな調理法の料理ばかりとか。天ぷらには紅塩を使うなど塩にもこだわる。

住 名護市城1-7-11　2階
☎ 0980-52-6543
時 17:00～22:00(LO)　休 日曜
交 沖縄自動車道許田ICから車で約10分
P 有料Pあり

カウンター席と個室風の掘りごたつ式の座敷席。本日のおすすめは要チェックだ

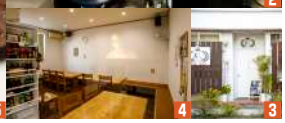
1 名護港に向かう道路沿いの2階にある店
2 ヒートゥ炒め￥1000
ゴンドウクジラを知り合いの漁師から生で手に入れている。4時間茹でた肉とキャベツなどの野菜を炒めた塩ベースの味は、昔からの作り方だとか

料理人は中学の元校長先生

Dinning Kitchen K'z

オーナーの金城さんは教え子たちが気軽に集える場を作りたいと、退職後に調理師免許を取得して店をオープン。ヒートゥも教え子の漁師さんから直接仕入れているそうだ。沖縄料理からパスタ、焼鳥などメニューのジャンルも幅が広いのが特徴。

住 名護市大西1-3-4
☎ 0980-53-3527
時 18:00～23:00(LO)
休 日曜(予約で営業すれば翌日)
交 沖縄自動車道許田ICから車で約11分
P 有料Pあり



1 ヒートゥ炒め￥1200
彩野菜とヒートゥ肉をオリーブオイルで炒めるのが特徴 2 ヒートゥ肉を炒めてズッキーニを加える
3 入口 4 白が基調の店内
5 ヒートゥの心臓の燻製￥500は1時間ほど燻煙

店主は現役のマグロ船漁師

いちろう鮮魚

名護市営市場から2021年にやんばる市場に移転。漁協のセリに毎日参加し、刺身を念頭に仕入れている。店主の浦崎さん自身が釣った、魚も店頭に並ぶことも。ヒートゥ漁を行っている友人から仕入れることも。注文で刺身の盛合せから寿司も扱う。

住 名護市宮里4-6-37
☎ 0980-50-9885
(JAファーマーズマーケット「はい菜」やんばる市場)
時 9:00～18:00　休 第3水曜
交 沖縄自動車道許田ICから車で約14分
P あり

1 ヒートゥ 1kg ￥5000
オキゴンドウクジラの赤身で刺身用 2 刺身の盛り込みをするスタッフ。ひと皿3000円から

3 地元の人たちがスーパーマーケットとして利用する、JAファーマーズマーケット「はい菜」やんばる市場内にある 4 沖縄産の魚をイラストとともに紹介している

地元おすすめのレストラン

名護曲ファミリーレストラン

オーナーは古宇利島の神女で、屋根には龍が祭神として祀られているユニークな店。ソーキそばやジューシー料理をはじめ、イラブー汁などの沖縄料理が楽しめる。注文を受けてから作る、島バナナやパインなどのフレッシュジュースも人気。

住 名護市世冨慶574
☎ 0980-53-5498
時 11:00～17:00(土日、祝日は～20:00)
休 木曜
交 沖縄自動車道許田ICから車で約8分
P あり

最初に脂のあるイルカの皮肉とニンニクを炒め、脂を十分出すのがポイント。これに野菜を加える

1 イルカのニンニク炒め定食￥1705
ほんのり苦味のあるニガナやヨモギがイルカ肉を食べやすくしている 2 鶏卵や島バナナ、調味料なども販売しているのでおみやげも手に入る 3 龍神が目を引く建物

朝どれの鮮魚が味わえる

名護漁港水産物直販所

鮮魚販売、食堂、テイクアウト用天ぷら販売店を名護漁協が運営。直営店だからこそ鮮魚が味わえると、平日は地元客でにぎわう。「マグロとカツオ以外はすべて白身魚です」と、店長の岸本さん。食堂の人気メニューはマグロ丼や海鮮丼だ。

住 名護市城3-5-16
☎ 0980-43-0175
時 11:00～19:00(食堂は16:00まで、天ぷら販売は売り切れ次第終了)
休 月1回不定休
交 沖縄自動車道許田ICから車で約10分
P あり

1 目の前は名護漁港。ニライカナイと書かれた浮魚礁が目印 2 地元では天ぷらにウスターソースを付けて食べるそうだ

3 新メニューとして考案中の台湾風ヒートゥのルーロー飯。価格は未定 4 名護漁港水揚げのイラブチャーなどの鮮魚とイルカ肉などが並ぶ
5 ヒートゥの炒め定食￥1050
赤身が付いた皮部分とキャベツ、タマネギなど野菜で炒めたもの