



一
そば

名護

祥
の地



ス

バ

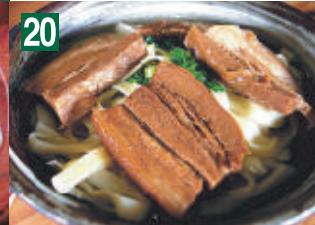
屋



め

ぐ

り



1 沖縄そば処 やまや

もちもち、つるつる、コリコリ食感の自家製麺が人気！



CLOSED

住 宮里3-29-15
☎ 0980-52-6558
営 11:00~19:00
休 月曜日 P 有り

そーきそばとじゅーしー

2 沖縄そば・ピザ かなさG~

そば屋とピザ屋の異色の組み合わせがユニーク。



CLOSED

住 大南2-14-7
☎ 090-1940-9459
営 11:00~15:00
休 土・日曜日 P 有り

かなさそば

3 八重食堂

スープをやかんで入れるスタイルで有名！カツオ節がほどよく香る。



住 城1-9-3
☎ 0980-52-3286
営 11:00~15:00
休 火曜日 P 無し

ソーキそば

4 おおしろそば

レタスをめくるとそこには、お肉や揚げ豆腐が！お客様のリクエストから生まれた独自のスタイル。



住 城1-1-26 (1階)
☎ 0980-53-6300
営 11:30~16:00
休 日・不定休 P 無し

そば(大)

5 赤犬子

営業は基本夜！飲み屋街の中にあり、飲んだ後のシメに最高！



住 城1-9-6
☎ 0980-52-5120
営 22:00~7:00
休 不定休 P 無し

カレーそば

6 宮里そば

カツオ節ベースのスープに結びコンブが印象的。隠れた人気、トーストやスパゲティも。



住 宮里1-27-2
☎ 0980-54-1444
営 10:00~20:00
休 水曜日 P 有り

三枚肉そば



7 道草市場

自家農場の安心、安全なあぐー豚を使用しています。



住 城1-4-11 名護市営市場2階
☎ 0980-43-5129
営 11:30~15:00
17:00~21:00
休 木曜日 P 有り

あぐーソーキそば

8 薫風

自家製もちぎ麺や激辛麺が人気。高菜おにぎりも一緒にどうぞ。



住 大南2-1-38
☎ 0980-53-5468
営 11:00~19:30
休 不定休 P 無し

薫風そば

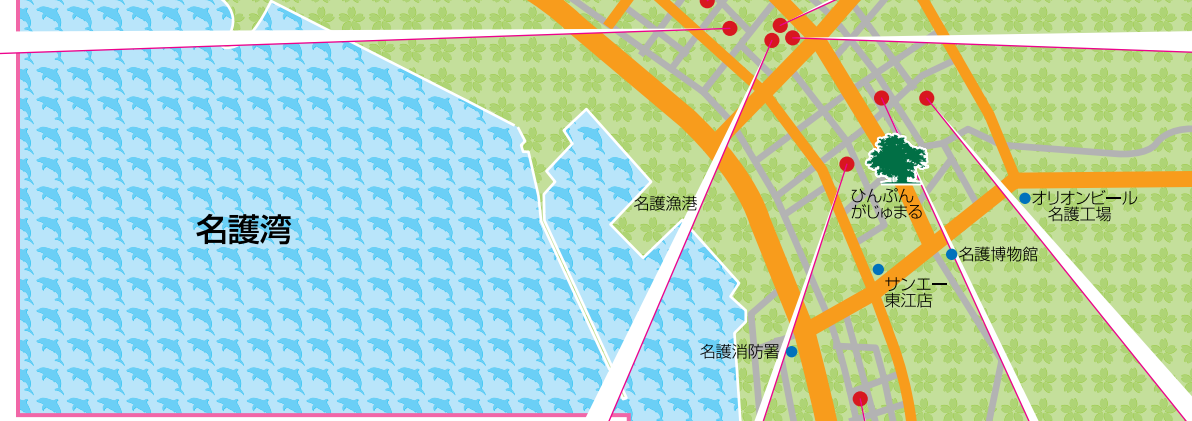
9 沖縄家庭料理 あいあい

夕方から深夜まで営業!! 沖縄そばメニュー9種類と豊富です。



住 城1-8-3
☎ 0980-54-1555
営 18:00~3:00
休 日曜日 P 無し

あいあいそば



10 さくら食堂

地元名産、あぐーだし自慢の沖縄そば。小鉢で彩るレディース定食も人気！



住 城1-4-11 名護市営市場2階
☎ 0980-54-3939
営 11:00~15:00
17:00~21:00
休 不定休 P 有り

ゆし豆腐そば



11 食事の店 和

市営市場となりの昔ながらのお店。オリジナルの「みそそば」がオススメ。



住 城1-5-20-1F
☎ 0980-53-1412
営 11:00~18:00
休 日曜日 P 有り

みそそば



12 具志堅そば屋

豚骨とカツオが香るあっさりスープが人気。サービスの食後のコーヒーでほっこり！



CLOSED

住 大東1-1-6
☎ 0980-53-1960
営 11:00~16:00
休 火・水曜日 P 有り

具志堅そば

13 食堂 おおかね

路地裏にひっそり佇む昔ながらの店。沢山のお肉がのった懐かしい味。



住 城2-5-18
☎ 0980-52-4313
営 11:00~14:00
休 日曜日 P 有り

三枚肉そば

14 そば屋 黒潮

お店オリジナルの月桃だしや長寿草だしのスープが絶妙。



住 東江4-13-12
☎ 090-6865-0599
営 11:00~15:00
休 火曜日 P 有り

長寿草(さくな)だし三枚肉そば

15 新山そば

昔ながらのだし汁に平麺がよく合う！ジューシーとそばの相性もピッタリ。



住 大東1-9-2
☎ 0980-53-3354
営 10:00~18:00
休 不定休 P 有り

てびちそば

25 中山そば

自家製のこだわり平打ち太麺と、後味さっぱり豚骨スープが絶妙。



そば定食



住 中山837-3
☎ 0980-52-4616
営 10:30~18:00
休 無し P 有り

26 むかしむかし

陶芸家の店主がつくる自家製木灰そばは他では味わえない!



ヒージャー(やぎ)そば



住 中山694-1
☎ 0980-54-4605
営 11:00~17:00
休 木曜日 P 有り

27 そば処かつか

ボリューム満点のそば定食で心もお腹もほっこり。中味そばも人気!



そば定食



住 豊原224-30
☎ 0980-55-2501
営 11:30~14:00 (時おり 16:00)
休 不定休 P 有り

28 ダイニングキッチン 玉

自宅の居間を利用した店内。オリジナルのんにくそばは以外とあっさり。



源河名物にんにくそば



住 源河1343
☎ 090-6864-5368
営 11:00~15:00
月曜日は11:00~14:00
休 不定休 P 有り



29 百年古家 大家

100年の歴史を刻む古民家。琉球在来豚アグーの美味しさがとても評判。



アグーの肉そばセット



住 中山90
☎ 0980-53-0280
営 11:00~17:00
18:00~22:00
休 無し P 有り



30 石川さん家

学生に愛されるやさしい味。タコス+沖縄そばの「タコそば」なるメニューも!



沖縄そば



住 為又1219-213
☎ 0980-43-0524
営 11:00~20:00
日曜/11:00~15:00
休 無し P 有り

31 我部祖河食堂 本店

「本家ソーキそば」をうたう。数量限定のよもぎ麺やいなりずしも自慢。



ソーキそば



住 我部祖河177
☎ 0980-52-2888
営 10:00~20:00
休 第1・3月曜日 P 有り

32 新山食堂 宮里店

名護独特の平麺に、カツオ風味の効いたスープが特徴。



CLOSED

ソーキそば



住 宮里7-1-10
☎ 0980-53-0818
営 10:00~20:00
休 水曜日 P 有り

33 ブラジル食堂

豚骨ベースのあっさりスープ。本格エスプレッソコーヒーも味わえるスパ屋。



ソーキそば



住 宇茂佐1703-6
☎ 0980-53-5045
営 11:30~19:00
休 月曜日 P 有り



34 茶話乃屋

木灰を使ったこだわり麺ととろけるお肉が人気。



三枚肉そば



住 親川628-1
☎ 0980-58-3356
営 11:30~18:00
休 火曜日 P 有り

35 玉屋そば jr 名護店

二代目沖縄そば王。あっさりスープに、お好みでよもぎを盛りつけられるのも嬉しい。



ミックスそば



住 宇茂佐の森4-2-7
☎ 0980-54-0243
営 10:30~18:30
休 無し P 有り

36 中山そば いちの屋

豚骨とカツオダシが香るボリュームたっぷりのでかそばが人気。



CLOSED

ソーキそば(大)



住 伊差川119-1
☎ 0980-53-1515
営 11:00~19:00
休 年始 P 有り

37 食事処 城木屋

地元の新鮮な野菜や海産物を使った沖縄の家庭料理がオススメ。



ソーキそば



住 宇茂佐の森1-1-2
☎ 0980-43-0556
営 11:00~23:00
休 火曜日 P 有り

38 前田食堂 名護店

大宜味にある前田食堂の2号店。大盛りのもやしとコショウが決め手!



牛肉そば



住 宮里6-9-5
☎ 0980-54-0331
営 11:00~18:00
休 火曜日 P 有り

39 我部祖河食堂 名護店

ボリュームのあるお肉が香るソーキそばが人気!



ソーキそば(大)



住 為又15
☎ 0980-52-3081
営 10:00~20:00
休 無し P 有り

40 丸隆そば

「元祖ソーキそばの店」を名乗る。カツオ節ベースのあっさりだしが特徴。



丸隆そば



住 大北1-10-25
☎ 0980-53-6866
営 11:00~17:00
休 無し P 有り

41 食堂 守礼

具は定番の三枚肉に卵焼き、焼き豆腐、よもぎと盛りだくさん!



そば



住 伊差川272
☎ 0980-52-5888
営 11:00~15:00
休 日曜日 P 有り

スパ屋めぐりと楽しむ「じょ〜ぐ〜(通)」の食べ方

「スパじょ〜ぐ〜(通)」を自任する方々は多い。おおよそ共通する食べ方といえは①スープをすする ②麺のコシを確かめる ③一気に食べ進む ④好みに応じて薬味の紅ジョウガやクース(コーレグス)を入れる」となるでしょう。

最初にスープをすするのは「カツオと豚ダシのどっち系?」と確認するため、味にこだわる人はほど嗜好が出来上がっているので「あっさり系」あるいは「濃い系」かも含めて店の好みが決まる。

最近は醤油などで煮締めたソーキの味が溶けてスープの味が変わらないようにと別皿で出す店も見られる。その一方で「絶妙にスープに溶けていくところがいい」と言う「じょ〜ぐ〜」もいる。これも好みによるが、麺のコシ(歯ごたえ)もスパの印象を左右する。ツルツルなのごしが楽しめる自家製の生麺も増えてきた。

知人友人に自信をもって「名護の美味しいスパ屋」を勧めるためにも、スパ屋めぐりを楽しんで「通」レベルを高めておこう。

※「そば」の表記について:名護では親しみを込めて「スパ」と呼んできました。



おなかいっぱい食べ、ゆっくりくつろいでください。



ソ〜キそば
発祥の地「名護」

16 そばや13番地

木造セメント瓦の古民家で食べるスパはまた格別。自家製野菜の小鉢もうれしい。



13番地そばセット



住 幸喜13
☎ 0980-53-1875
営 11:30~15:00
休 木曜日 P有り

17 名護曲レストラン

アーサそばやイカスミそばなど、一風変わったスパをご賞味あれ!



アーサそば



住 世富慶574
☎ 0980-53-5498
営 平日/11:00~21:30
土日祝/11:00~22:00
休 無し P有り

18 さらばんじ

カツオだしを中心としたあっさり系のスープと弾力のあるソーキが好評。



ソーキそば



住 汀間367-5
☎ 0980-55-8684
営 平日/11:00~15:00
17:00~21:00
休 月曜日 P有り

19 いしぐふー やんばる店

初代沖縄そば王。手打ち麺とあぐーを使ったスープが人気。



いしぐふーそば



住 安部505
☎ 0980-55-8081
営 11:00~15:00
休 月~金曜日 P有り

20 なごそば マリン亭

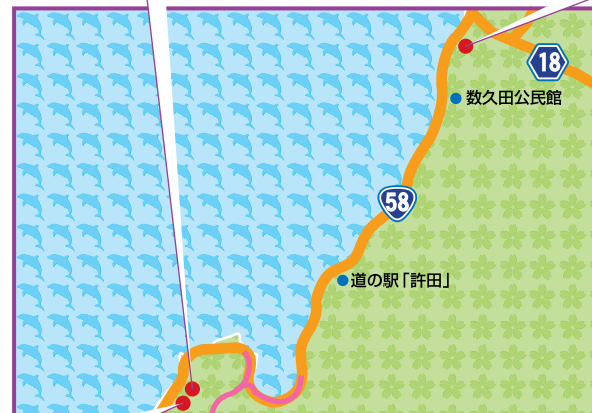
海のそばに佇む木造セメント瓦屋。海の幸も豊富です。



三枚肉そば(大)



住 済井出276
☎ 0980-52-9685
営 10:00~14:00
休 水曜日 P有り



21 南乃畑(みなみのはたけ)

地元の肉、野菜を使った新鮮な素材が南乃畑のこだわりです。



南乃畑そば



住 大浦465-7
わんさか大浦パーク内
☎ 0980-51-9130
営 11:00~19:00
休 火曜日 P有り

22 美ら花

国道58号線沿い。コシのある自家製麺が特徴。



野菜そば



住 幸喜108
☎ 0980-53-0331
営 11:00~17:00
17:30~23:00
休 無し P有り

23 二見そば

ゆし豆腐やコンブがのった全部のせが人気。じゅーしーにも相性よし!



二見そばとじゅーしー



住 二見241-31
☎ 0980-55-8315
営 平日/11:00~17:00
土日祝/11:00~18:00
休 木曜日 P有り



24 やがじ 花すば

最後の一滴まで飲める黄金スープが自慢。特徴的な店の外観も必見!



花すばセット



住 我部28
☎ 0980-52-8777
営 11:30~16:00
休 水曜日 P有り

名護スバの歴史

親心から生まれたソーキそば

「名護スバ」って何？



「名護にはソーキをのせたおいしいスバがある」

名護のスバ屋に関する記録の中で最も古いのは「うめや」。明治41年ごろに創業するとたちまちヤンバルじゅうの話題となり店は大盛況。スパー杯と白米を食べるのが何にも代えがたいぜいたくだったそう。その後、数年の間にたくさんのスバ屋が名護のまちに開店し「スバどころ名護」の基礎ができていくことになった。現在営業している中で最も古いのは大正12年ごろ創業の「新山食堂」続いて「丸隆そば」「我部祖河食堂」となるが、何を隠そうこの3軒が「ソーキそば」発祥として名乗りを上げているお店だ。

もともと赤肉や三枚肉を味付けしてのせるのが一般的だったが、ある時期「名護にはソーキをのせたおいしいスバがある」と話題をよび「スバどころ名護」というイメージ定着に一役買ったといわれる。では一体どこが発祥店なのか？

「ソーキそば」発祥の店は？



文献では確認できず3軒名乗り諸説あり

結論からいうと諸説あり「どの店が! というのまでは分からないという」のが答え。「お祝いの時の特別メニューとして話題になる以前から出していた」という話や「スバ屋と併設してやっていた日用品店で余ったお肉を出したところ好評だったのでメニューに加えた」という話がある。また「同時発生的」ということも考えられる。いずれも文献では確認できないため決着はつけられないというのが現状だ。

ただ「ソーキそばは名護発祥!」ということは自信をもっていい。そして「名護のスバがおいしい!!」という事実も確実に言える。それは、単に味がいいということだけではなく「一杯でおなかいっぱいになってほしい」「ゆっくりくつろいでほしい」と願うお店の方々の親心がたくさん詰まったスバだから。

名護に来たからにはぜひその雰囲気を感じながらスバを食べてほしい。

麺の特徴は？



もちもち食感の「三角屋」「木灰」や「よもぎ麺も」

名護のスバを語る上で欠かせないのは「三角屋製麺所」。創業50年余りで、もともとスバ屋として営業していたが昭和47年の復帰前に製麺業へ特化した。自家製麺ではない限り、市内で食べられるスバ麺は全てここで作られている。「三角屋」の存在が本島北部のスバ業界を支えている。

麺は中南部と比べて少し平たいのが特徴で、きしめんのようないわゆる「平麺」もそうだが、「普通麺」とよばれるものも中南部よりも少し平たい傾向があり、小麦粉のもちもちとした食感が楽しめる。

お店により「やわらかめ」「かため」の違いが出てくるが、それは店独自のスープに一番合うように「油切り」のための「ゆで加減」を研究しているため。ぜひその辺りも楽しんでほしい。また、最近では自家製麺にこだわりの店も少なくない。昔ながらの木灰を使ったり、ヨモギを練り込んだりと趣向を凝らしている。

麺づくりは天候に左右されやすいため長年の経験と勘が頼りになる。自家製麺ならではのツルツルの食感ほまさに職人技がなせる味だ。



スーパーでも売られている三角屋製麺所の「名護そば」

スープの特徴は？



豚・鳥・カツオに昆布・野菜個性あふれるこだわりスープ

沖縄そばのスープは豚ダシ骨、鳥ガラ、カツオ節が基本だ。名護の「スバ屋」もこの三要素をミックスしつつ「豚ダシを主とするか」「カツオ節を効かせるか」「さらに昆布や野菜のエキスを加えるか」で店の特徴を出している。味は「濃い系」か「あっさり系」かに大別できる。創業年が新しいほど「あっさり系」で透き通ったスープになる傾向がある。

具の特徴は？



全県に広まった「ソーキ」バリエーション豊富な具材!

具のバリエーションが多いのも「名護スバ」の特徴。ソーキは全県に広まり、むしろ県外には沖縄そばの代名詞的な存在になっている。豚肉に加えてカマボコ、ネギが具の御三家。これに蝶ネクタイのような締めコンブ、揚げ豆腐、卵焼きが加わるメニューも。

「栄養たっぷりなものを食べてほしい」という親心から具の種類が増えたという。野菜類ではグリーンが鮮やかなシラスやフーチバー(ヨモギ)などもある。

また、自家製の漬物を小鉢で出す店もあるので、そんな箸休めも楽しみたい。



公益財団法人 名護市観光協会

〒905-0017 沖縄県名護市大一中一丁目19番24号
TEL.0980-53-7755 FAX.0980-52-1797
E-mail:nago@kanko-k.city.nago.okinawa.jp

製作：名護スバマップ企画委員会
協力：名護スバ食べ隊・名護博物館
印刷：有限会社 うらわ印刷
TEL.0980-52-2040