コアコア新聞

コんなヒトにワクワク
アんなコトにドキドキ
コんなモノにソワソワ
アんなトコにゾロゾロ

コアコア新聞公式サイト
http://chikouken.jp/koakoa

アンテナショップカ　銀座わしたショップ　東京都中央区銀座

ここは沖縄？と思ってしまう店

都内のアンテナショップでも、有数の広さを誇る「銀座わしたショップ」では、沖縄産の生鮮食品、加工品、酒、化粧品など、豊富な商品を取り扱っている。ゴーヤー、ヘチマ、島豆腐を購入し、ゴーヤーチャンプルーを作って食べてみた。

1 酒のコーナーも充実。扱っている泡盛の種類は46メーカーも。2 ショップ内には「国際通り」がある。

沖縄県のアンテナショップ「銀座わしたショップ」は、今年の2月で23周年を迎えた。「わした」とは、沖縄の言葉で「私たち」という意味。スタッフの半分は沖縄出身だそうで、アロハシャツの仲間「かりゆしウェア」というスタイル、そしてフレンドリーな応対だ。ネームプレートを見ると「渡嘉敷（とかしき）賢一」さんとあり、「やっぱり、自分は沖縄にいるんだ」と錯覚してしまう。

驚いたのは、店舗の広さ。他県のアンテナショップを数々訪れたが、ここの広さは別格。遠くまで見渡せる。1階が96坪、地下1階が50坪だそうだ。

普段めったにお目にかかれない不思議な野菜、巨大なアロエやヘチマや島らっきょうなどはいかにも体によさそう。ピーマンやゴーヤー、タマネギ、マンゴーなどは宮古島産とある。お酒のコーナーに行くと、泡盛の品揃えはこのショップが断トツで、その数なんと46メーカー！

島豆腐、海ぶどう、ウコン、モズクといった島特有の食材や沖縄オリジナルのコスメなども店内にはぎっしり陳列されており、アイテム数は約4000種類にのぼるという。

通路は、那覇市内にある「国際通り」の名が付けられていて、まるで沖縄観光をしている気分。揚げたてのサーターアンダギーやシークワーサーアイスを、赤瓦屋根の上のシーサーをながめながら食べる。

ゴーヤーチャンプルー（右）と、アロエ・ヘチマ・海ぶどうのポン酢あえ（左）

地下1階に降りると、ワクワクムードは一変し、琉球の職人さんの、魂のこもった伝統工芸に目を見張る。沖縄ガラス、漆器、染織、布、楽器のサンシンなど、連綿と受け継がれてきた沖縄の歴史と文化の重みを感じる空間になっている。

さて、沖縄の食と言えば、なんと言ってもゴーヤーチャンプルー。この店で買えるもので作ってみよう。ゴーヤー、島豆腐、赤ピーマン、彩りに黄色ズッキーニを購入。価格はスーパーの1・5～2倍といったところ。そして、やっぱり気になっていた80センチもの長さがあるアロエと、ヘチマ、海ぶどうも購入。

さあ、料理だ。ゴーヤーチャンプルーにはヘチマも入れてみよう。そもそもチャンプルーとは現地の言葉で「まぜこぜにしたもの」という意味だから、おおざっぱで大丈夫。味付けは、オイスターソースと鶏ガラスープの素で仕上げる。うん、こちらは安定の味。彩りの黄色ズッキーニも正解。

一方、見たことも食べたこともない80センチの長いアロエは、透明で糸をひき、これといった味もなく、ところてんのような感じ。皮をむいたヘチマは、水なすのような味わいだ。そして海ぶどうはとびこのようなプチプチした食感。全部一緒にして、ポン酢で食べてはどうか。……おいしい！

「アロエ・ヘチマ・海ぶどうのポン酢あえ」。どこかの居酒屋で採用されるかな……なんて。東京のわが家が、宮古島の空の下になるメニュー。銀座にある沖縄へ、めんそーれ（いらっしゃい）。

（中西しほり）

地下1階には、沖縄の伝統工芸品が並んでいる。

ショップスタッフの渡嘉敷さん。

取材協力＝銀座わしたショップ　http://www.washita.co.jp/info/shop/ginza/