

銚子の魅力を
発信するちょ!



のい♡銚子

第43回

夫婦で営む銚子の沖繩 金子弘一さん・ハルさんの巻

銚子で唯一のリトル沖繩に潜入したら、
常連さんに愛される楽しいご夫婦に出会えたちょ。

らふていー、しりしり、もずく
の天ぷら、沖繩ポーク、ソーキ
ソバ。

これらは市内唯一の沖繩料理店
「ふあいみーる」のメニューの一
部。

「一番人気?全部だねー」と快活
に答えるマスター、金子弘一さん
と妻ハルさんは店を営んで約20年。

接客と飲み物担当の弘一さんは
「せつかち」で料理担当のハルさ
んは「おっとり」。満席で注文が一
気に入ると「ママちゃんがいっ
ちやう」。そこでハルさんが意欲
を失くさずかつお客様が気を悪

くないようにと弘一さんが考えた
作戦が、メニュー黒板下の「只今マ
マさん右肩故障中料理はひかえめに
…」の注意書き。

「でも常連さんには全然通じない」
とマスターが笑うと、「もう、いい
かげんなことばっかり言ってる。右
肩?前に痛かったことがあるけども
う治りました」と冷静なハルさん。

弘一さんは銚子、ハルさんは沖繩
県宮古島のさらに離島、伊良部島佐
良浜で生まれ育った。約40年前初め
て銚子に来たときの印象を「宮古島
より田舎だけどのんびりしていて人
も良くて住みやすいところだと思っ

た」と振り返る。

弘一さんは車の板金塗装業をして
いたが、ハルさんの料理がとつても
おいしいことから、二人で銚子初の
沖繩料理店を始めた。

店名はハルさんの故郷の言葉で
「食べてごらん」という意味。店の
壁には来店したお客様のインスタ
ント写真が一面に貼られている。

「うちの一番の自慢はお客様。盛
り上げてもらって今がある」と弘一
さん。

店の10周年は常連さん主催のパ
ーティーで祝ってくれた。店で出会っ
た常連さん同士が店で結婚式を挙
げ、さらには沖繩への新婚旅行に弘
一さんとハルさんも誘われ同行した
こともある。

「その夫婦の子どもがもう中学生。
難しい年ごろで口きいてくれな
く、さらには家族で毎週末してくれ
る。うれしくて涙が出ちゃう」

もずく、ソーメン、海ブドウなど野菜以
外の食材はすべて沖繩から取り寄せ。銚
子にいながら本場の味が楽しめるちょ!



▲金子弘一さん(左)とハルさん。店の窓に飾った絵や
店のメニュー表は弘一さんの作。



▲看板メニューの1つソーメンチャン
プルー。沖繩らしいドリンクも充実

ふあいみーる

中央町6-30 ☎(25)1267 ⌚17時~24時

わんぱく登場



住所、氏名、連絡先、お子さんの名前(ふりがな)、生年月日を記入し、写真を郵送または
メールで送付ください。窓口でも受け付けます。

☎ 秘書広報課 ☎(24) 8823 (郵送)〒288-8601若宮町1-1 (メール)koho@city.choshi.lg.jp

写真
大募集!



人のうごき 令和元年5月1日現在 人口 61,062人(-86人) うち外国人住民人口 2,169人
男 29,578人(-31人) 女 31,484人(-55人) 世帯 27,322世帯(+41世帯) ※カッコは前月比
平成31年4月中の人口動態 出生 14人 死亡 77人 転入など 212人 転出など 235人

