



店主の富永實憲さん、ユキ子さんご夫妻が出迎えてくれる。



一人客も利用しやすいカウンター席と、テーブル席を完備。



【てびち汁定食】(¥850)。カツオのダシがしっかりきいていて優しい味わい。肉も柔らかい。ご飯などが付く。



口の中で溶ける  
絶品てびち

三ツ星  
まんじゅまいの  
てびちの煮付け

【てびちの煮付け】(¥850)。プルプルと柔らかく肉が骨からずっと取れる。臭みがないため、てびちが苦手でも美味しく食べられる。コラーゲンもたっぷり。

## 滋味深く優しさあふれる家庭料理

### 沖

縄が本土に復帰して間もない1975年(昭和50年)に、那覇市久茂地にオープンした「まんじゅまい」。那覇の飲食店が集中する久茂地の顔的存在だったが、今年1月に店を移転。奇しくも沖縄の本土復帰50年という節目の年に、新たなスタートを切ることとなった。

「復帰後、本土から来る観光客が増えました。国際通りにも観光客がやってくるようになった。それで、もともとは洋食なんかを出していたんだけど、先輩のアドバイスもあって沖縄の料理を出すようになっていきました」。その当時から振り返ってくれたのは、店主の富永實憲さん。富永さんは石垣島の出身。復帰当時はホテルで料理人をしてきた。沖縄料理は本職ではなかったが、母の味や台所仕事を手本に始めた。「沖縄の料理、特に豚肉料理は下ごしらえに手間がかかる。だけど、ここで手を抜くと美味しくなくなってしまう。昔ながらの丁寧な仕事をするのが大事で、昔は家でお母さんやおばあちゃんが家族のために手間をかけていた」。

その言葉通り、「まんじゅまい」の料理の家庭的な味は、丁寧に丁寧に重ねた料理人の仕事により生み出される。例えば、てびちは煮込む前段階で6時

間以上かけて茹でることで獣臭を抜いている。コラーゲンがしみ出す煮汁は捨てずに使用し、そこからさらに4時間以上かけてダシで煮込んでいくのだ。こうしてでき上がる『てびちの煮付け』。箸を入れただけでホロッと崩れるてびちはまったく臭みがなく、カツオダシの深い味と香りが口の中に広がる。

昔ながらの島の知恵もさりげなく取り入れられている。肉がふんわり柔らかく優しい味わいの「ラフテー」は、煮る際にパイアヤを入れることで、肉が柔らかくなる効果があるそうだ。「昔の沖縄は貧しい島だったから、豚肉なんてなかなか食べられない貴重な食材だった。僕が小さい頃も、今みたいに家庭で普通に食べることもなかなかできなかった。だから、余すところなく全部美味しく食べて栄養をとるために、工夫をしてきたんじゃないかな。せっかくなのでこの店に来て沖縄の料理を食べるなら、昔ながらの美味しい料理を食べさせてあげたい。だから時間はかかるけど丁寧に愛情込めて作るの当たり前です」。

沖縄の家庭料理の中に詰め込まれた知恵と島人のもてなしの心。これこそが、「まんじゅまい」が長らく愛される所以なのだ、改めて感じさせられた。



【ミミガの味噌和え】(¥500)。豚の耳を使った酒の肴。コリコリとした食感。



【ラフテー】(¥700)。白味噌を入れて琥珀色になるまで煮込んでいく。上品な甘さが疲れた体を癒す。