



沖縄の洋食屋さんの老舗になりたい

洋食亭ウエダ オーナーシェフ

上田 晃一 さん



オーナーシェフの上田さん夫妻。人気店ともあり、忙しいお二人ですが、笑顔でお応えいただきました。

ありそうでなかった 王道の洋食屋さん

場所は琉球大学の裏手。ここは神戸の坂道?と思わせるような洋食屋さんの看板が、西原の高台のマンションにかかっている。『洋食亭ウエダ』。そして、外付けの階段をあがっていくと、これぞ洋食屋さんの香り「デミグラスソース」のおいしそうな匂いが、一足ごとに強く漂ってくる。これはたまらない! 店のドアを開けた前からそのデミグラスがたっぷりかかった「オムライス」や「ハンバーグ」が頭をよぎる。そんな期待を裏切らないのが王道の洋食屋さんの証し。壁のランチメニューに目をやると「オムライス」「ハンバーグ」はもちろん、「エビフライ」に「カレーライス」もある。このシンプルなお料理を、単なるレストランではなく洋食屋さんとして客に出すには、どれだけシェフの技と仕込みの期間がかかるのか。

オーナーシェフの上田晃一さんは「ここ沖縄で、洋食屋さんの老舗になりたい」と語る。

ソースは野菜をペーストになるまでひたすら煮込んで一日寝かす。次の日にはこれまた丁寧に作ったフォン(ソースの基本となる煮出し汁)でのばし、日本の洋食屋さんならではの味付け、醤油とウスターソースなどを隠し味に。これでオリジナルの手作りハンバーグも煮込んでサーブする。エビフライは決してフライヤ

ーなんて使わない。一尾ずついいねいに揚げていく。衣付けの卵には生クリームを加えてふわっ、サクッ。自家製のタルタルソースをたっぷりつけたら、大人気の一品であることがうなずける。

ゆっくりのんびり 楽しんで食べて もらいたい

オーナーの上田シェフは阪神大震災をきっかけに沖縄にやってきた。当時、ステキハウスを営んでいた親戚のおじさんのもとで修行をするつもりだったのだ。小学生の時、母に連れられ、大阪のキタにあるこれまた親戚のおじさんのカレーハウスによくお使いに行った。その時に見た白いコック帽と赤いネクタイのシェフの姿が何よりカッコよく思えた。

「シェフになりたい」。子供のころの夢はこれしかなかった。中学生の時には炉端屋の仕込みの手伝いをしてこづかいを稼いだ。母はそんな姿を見て思うところがあったのだろう、簿記の学校に入れた。しかし、そんな親の心子知らず。学校に足を向けることなく、居酒屋で働き始めた。やきとりに興味を持ち、炭焼きの勉強をした。

来沖するまでにすし屋、中華などでも修行。その後、バー・イタリアン・フレンチ・ビアホールなどさまざまなジャンルで学んだ。そして、自分の方向性が見えた。沖縄で知り合



高台から見渡せる西原、与那原の街と中城湾。その景色を眺めながらの食事は、美味しい料理をさらに美味しくさせます。

った美和さんと結婚したのち、ここ、西原の物件と巡り合った。独立してここで洋食屋さんをやろう。

オープンして一年半。お客さんには「ゆっくりのんびり楽しんで欲しい」という上田シェフの思いが広がり、人が人を呼んでランチもディナーも人気の店になっている。そして「お母さんに連れられて来た子供が大人になってデートで来た時に、そうそうこの味!」とあって味と昔を懐かしんでくれたら最高と変わらぬ味を出し続けて行くことに、また新たな夢をみる。

最高の景色が眺められるパノラマの窓側席も、UVカットフィルムを貼ってからの、日差しを気にせず座って食事をしてもらえるようになった。

店の味の思い出と共に、窓から眺めた風景も記憶に残してもらえたらいい。



取材協力
洋食亭 ウエダ
西原町上原260-2
グランシャトレ山水301
TEL 098-894-3455

ザップスからの ご提案

中城湾を一望できる大きなガラス面の西日対策と、クーラーの効きを良くしたいのと、ご要望でした。

夜も営業していらっしゃるで、夜間の室内反射を抑え、透明断熱フィルムのような**自然な眺望を維持しながら、真夏の強い熱射を和らげ、紫外線を強力にカットするスターリング60**を御採用いただきました。



ご使用になられたフィルム

Solar Gard ソーラーガード
WINDOW FILMS スターリング60

カット率 (%)	遮断係数	フィルム厚
赤外線 62	0.54	50(μ)
可視光線 47	99	以上
紫外線 99		

スターリング 60

断熱効果と透明感のバランスに優れ、店内を美しく見せたい店舗やショールームなどにお薦めします。