

## LLUMINATIONS



## SUNNY-NET INTERNET SERVICE PROVIDER



### ¥6100/month

\*Family Type for single homes incl. Fiber Line & ISP Fee



**MANSION TYPE** 

¥5100/month

## **FAMILY TYPE**





## Google Map





SALES & BILLING (098) 983-770 Mon-Fri 10:00 - 18:00 Saturday 10:00 - 16:00

- FREE pocket WiFi until Fiber install
- NO minimum contract
  - NO cancellation fee

www.sunny-net.ne.jp Tel: 098-983-7770



#### Contents

October - December 2018 Issue 46

#### Page 14

After a long, hot summer, Okinawa celebrates the turn of seasons in spectacular style—with illuminations! There are many events across the island, but we have narrowed it down to our top five favorite displays.

You can view this magazine online at totalokinawa.com

Katsuren Castle	4
Gyokusendo Cave	7
Fish Market Payao	12
Okinawa Illuminations	14
Big Heart Steakhouse	21
Possilipo	24



長く暑かった夏の後、沖縄 はイルミネーションで華々 しく季節の変わり目を祝福 します!

本島の至る所で多くのイベントがあります が、私たちのお気に入りの中から最高のイ ルミネーション5つに絞ってご紹介します。

このマガジンはオンラインでも見ることがで きます: www.totalokinawa.jp

在漫長炎熱的夏季之後,沖繩 以壯觀的方式慶祝季節的轉 變;亦即點燈祭!



24

在整個島上有許多活動,但是 我們將範圍縮小到最喜愛的前五名展覽。

您 可以在此查看線上雜誌: www.totalokinawa.jp



by Louise Dupuy

A top a hill made of Ryukyuan limestone three hundred twenty feet above sea level sits Katsuren Castle—a Chuzan-era castle also known as the "Ocean Gusuku," thanks to its position observing the Pacific on two sides. Take a walk with me through its ruined gates, and soak in an important part of Ryukyu history.

Though the castle was originally constructed around the 13th century, it wasn't until the mid-15th century that it entered its prime. This is when Lord Amawari—a powerful Aji—took up residence. He was an ambitious lord born from peasant stock who took power by force. He went on to marry a princess, further solidifying his position. He was of great concern to the king Sho Taikyu, who asked Lord Gosamaru to build Nakagusuku Castle between Katsuren and the royal capital of Shuri. Amawari accused Gosamaru of plotting to overthrow the king and led an army to attack Nakagusuku. This lead to Gosamaru's death by suicide. It's alleged that Amawari's treachery—for it is he who wished for the throne—was discovered after he beheaded Gosamaru

and took his head as a prize to the King. In the mouth of Gosamaru rested a note detailing Amawari's treason. Amawari was defeated by the King's army at Katsuren and was subsequently executed. Whilst the tale of the beheading and the note may be a fanciful story, it's certain that Amawari was an ambitious lord.

Colorful history aside, modern-day Katsuren is a delight to visit. The winding path leading up is steep but not too challenging, and at least the castle's lower grounds are wheelchair



and stroller-accessible. There is ample parking, a vending machine for drinks, rest rooms, a gift shop, and an information desk supporting Japanese, Chinese, Korean, and English. It's free to visit, and it's dog friendly—providing you keep your pooch leashed.

The view from atop is lovely. Not quite a panorama, the Pacific ocean is visible from two sides, and the countryside rolling out below you is a great photo opportunity. Katsuren is smaller than Nakagusuku and Nakijin; however, its still an architectural treat worthy of your time. Treading the same paths as the royalty that once resided, seeing the sights they once saw, and breathing the fresh Okinawa air isn't a bad way to spend an afternoon. You can find Katsuren Castle here: https://goo.gl/maps/pXHqzq4iTUQ2



#### 勝連城

琉球石灰岩からなる丘の頂上の、海抜322フィート(約98メートル)の高さにある勝連 城。2方向に太平洋を望む場所のおかげで「海グスク」としても知られる中山時代の城です。それでは、私と一緒にその廃墟と化した門の数々をくぐって歩き、琉球の歴史の重要な一部に浸ってください。



この城はもともとは13世紀に建築されましたが、15世紀の半ばになって初めて全盛期を迎えました。ちょうど強大な按司である阿麻和利公がここに居を構えた時期です。彼は小作農の家系に生まれた野心的な領主で、武力で権力を得ましたがその後王の娘と結婚し、さらにその地位を確固たるものとしたのです。彼は尚泰久王の大きな懸念の種となり、王は護佐丸公に勝連と王都の首里の間に中城(なかぐすく)城を建てるように求めるほどでした。阿麻和利は護佐丸が王の転覆を企んでいると糾弾し、軍を率いて攻撃のため中城へ向かいました。これが、護佐丸の自害へとつながっていったのです。確固たる証拠はありませんが、阿麻和利利護佐丸の首を切り、その首を貢物として王に献上した後で、阿麻和利の謀反(王位を欲しがったのは彼ですから)が発覚した、と考えられています。護佐丸の口の中に阿麻和利が企てた反逆の詳細が記された覚書が入っていた、とも。阿麻和利は勝連で王の軍に破れ処刑されました。斬首と覚書の話は空想の付け足しの話かもしれませんが、阿麻和利が野心的な領主だったことは確かです。

興味深い歴史はさておき、現代の勝連は訪れても楽しい場所です。上へ続く曲がりくねった通路は急ですが、登れないほどではありません。少なくとも城の一部の比較的低いところは、坂道になっているおかげで車椅子やベビーカーで行くことができます。通行の便として階段も複数あります。広々とした駐車場、飲み物の自動販売機、お手洗い、お土産店、そして日本語、中国語、韓国語そして英語の情報が得られる案内所があります。入場無料で、リードにつないでトイレの始末をきちんとすれば、犬を連れて行くこともできます。

頂上からの眺めはとても美しく、完全なパノラマ眺望とはいきませんが、2方向から太平洋を見ることができます。それに眼下に田園風景が広がっていますので、素晴らしい写真撮影スポットです。勝連は中城や今帰仁(なきじん)よりは小規模ですが、それでも時間をかけて訪れる価値のある、建築的に素晴らしい場所です。かつて住んでいた王族と同じ道を辿り、彼らがかつて見ていた(少し変わってしまいましたが)景色を眺め、新鮮な沖縄の空気を吸って午後を過ごしてみるのも、悪くないのでは?勝連城の場所はこちら:https://goo.gl/maps/pXHqzq4iTUQ2

#### 勝連城堡

位於琉球當地石灰岩丘陵的頂端,海平面上方 322 英呎處,座落著勝連城堡,這是一座中山年代的城堡,拜其能一覽兩側的太平洋之賜,也被稱為「海洋城堡」。和我一起行經它已經傾毀的城門,並吸收琉球歷史的重要部份。



雖然城堡原始建造於13世紀左右,但是它到15世紀中期才進入鼎盛期;那是在一名強大按司阿麻和利入主之時。他是一名生於農民之家的野心勃勃領主,憑著著武力取得權力。他進而與國王的女兒成婚,進一步鞏固他的地位。尚泰久國王對他有極深顧慮,要求

領主護佐丸在勝連城堡和皇都首里城之間,興建中城城堡。阿麻和利指控護佐丸陰謀推翻國王,並且領兵攻打中城城堡。這導致護佐丸自殺身亡。雖然沒有任何確實證據,但是據稱在阿麻和利斬下護佐丸的首級並且當成戰利品送交國王後,他的謀反(因為他才是覬覦王位的人)被人發現。在護佐丸口中藏有字條詳述他所犯下的叛國之罪。阿麻和利在勝連城遭到國王軍隊擊敗並且被處決。儘管斬首和字條可能是添油加醋的幻想故事,但阿麻和利確實是個野心勃勃的領主。

除了多彩多姿的故事之外,現代時候的勝連城堡是個賞心悅目的可造訪之地,蜿蜒的上行路徑陡峭但是不會太有挑戰性,而且拜斜坡道路之賜,至少有部份的城堡(它的低地處)是輪椅和嬰兒車可以出入的。那裡也有樓梯可供出入。有充份的停車空間、飲料販賣機、廁所、禮品店,以及有日文、中文、韓文和英文的資訊服務台。參觀這裡是免費的而且可以帶狗,只要你為狗繫上牽繩並清理牠們的排泄物。

在山頂的景觀很可愛,不全然是環景模式的,但是能從兩側看見太平洋以及下方綿延的鄉間土地,它仍然是絕佳的攝影良機。勝連城堡比中城城堡和今歸仁城堡小,然而它仍是值得你付出時間的建築宴饗。踩著皇族曾經走過的路徑,看著他們昔日所見的景象(雖然稍有改觀)並且呼吸著新鮮的沖繩空氣,是個消遣午後時光的良好方式。你可以在這裡找到勝連城堡:https://goo.gl/maps/pXHqzq4iTUQ2



and work in a lively environment You like to talk to people for a purpose

You don't want to work sitting in a cubicle all day

Interested: Contact Jeff Klose for an interview jklose@militarycars.com







My friend Adrian once told me a good way to differentiate between stalagmites and stalactites is that a stalagmite will try to climb to reach the top of the cave with all their "might," whilst a stalactite will hold on "tight" to prevent falling to the bottom of the cave. This little tidbit of information became especially useful

during our visit to the Gyokusendo cave located inside the Okinawa World theme park.



Gyokusendo is one of the longest underground caves in Okinawa. The cave is regularly routed and maintained to ensure there is a proper path for visitors. Occasionally you will see stalactites forming in the middle of the pathway, but these are trimmed with almost surgical precision to ensure that no excessive damage is done, and to provide enough safe passage through the cave. At first glance, the cave entrance seems quite typical to ones you would see above-ground. However, this changes when you reach about two hundreds meters into the cave. At that point, you start to feel the darkness as light struggles to enter the middle of the cave. The pathway becomes more narrow, and you start to see and hear streams of water and droplets all around.

Did I mention the temperature drop? Why, of course, as you enter the cave, the temperature drops about two to three degrees, easily. It almost seems like there is a working air conditioning unit—and yet, oddly, you will

perspire. This is most probably due to the high humidity. By the end, I couldn't tell if my head was soaked with sweat or with droplets from the stalactites—probably both. There are also displays of old pots and other cool things that were buried long ago, recently uncovered, and have since developed calcite formations.

One unexpected surprise was a showcase of six or seven small fish tanks with shrimp and crabs and other creatures that live in the cave. And before you ask, no, you may not feed them. Trust me—I asked. Above the cave you can find the rest of the Okinawa World theme park attractions, such as the snake museum—which was a bit gloomy, in my opinion—a glass blowing center, a miniature Okinawan village, and my personal favorite—a beer brewery, which includes souvenirs, and even some Habu-infused spirits.

All and all, it's a good day trip. Definitely worth the forty-minute drive over to the city of Nanjo. The Okinawa World theme park entrance will cost you about 1,650 yen for all attractions, or 1,250 for just the cave. Pro trip: find the Lawson convenience store nearby the theme park and get your ticket for a 120 yen discount. Make sure to get there early so you don't miss the shows!



Google Map & Directions:



https://goo.gl/maps/2J3CX23kJi22

Yen and CC only

098-949-7421

gyokusendo.co.jp/okinawaworld/

#### 玉泉洞



私の友人エイドリアンはかつて、このように話していました。石筍 (stalagmites、スタラグマイト) と鍾乳石 (stalactites、スタラクタイト) を区別する方法は、石筍は洞窟の頂上に到達するために自分自身の「might = 力 (マイト)」で上ろうとする。一方鍾乳石は洞窟の底に落ちないように「tight = 堅く (タイト)」つかまっていると考えると良いと。こうしたちょっとした豆知識は、おきなわワールド文化王国内に位置する玉泉洞を訪問したときに、特に有益な情報になりました。

玉泉洞は、沖縄県内で最長の地下洞窟の1つです。洞窟は観光客や訪問者のために適切な通路を確保するルー トが作られており、適切に維持管理されています。時には、鍾乳石が通路の真ん中に形成されているのを目に します。洞窟全体に安全な通路を確保することとは別に、こうした鍾乳石は、破壊されすぎないよう正確で緻密 な処理が施されています。一見すると、洞窟の入り口は、地上にあるものと同じような典型的なものにみえます が、洞窟内を200mほど先に進んでいくと、この考えはすべて変わります。光が洞窟の中央まで届きにくくなるた め、この地点で暗さを感じ始めます。通路は狭くなってきており、水の流れや水が滴る音がそこら中で聞こえま す。温度の低下についてはお話しましたか?洞窟に入ると温度は2度から3度は低下します。エアコンが作動して いると思えるほどです。しかし、不思議なことに汗をかくのです。最も考えられるのは、涼しいけれども高湿度な 状態が原因なのでしょう。終わりの方では頭がびっしょりと濡れてしまっていましたが、私の汗のせいなのか鍾乳 石から落ちてきた水滴のせいなのか(おそらく両方)わからなくなるほどでした。他には、カルサイトの形成が進 んでおり、こちらに埋まっていて近年発掘された古い土器やその他遺物も展示されていています。予期せぬ驚き は、この洞窟内でどのような種類の生き物が普段生活しているかを展示していたことでした。エビやカニなどの 生き物の小型の水槽が6~7個展示されていましたが、餌をあげることはできません(本当です、私が聞きました) 河窟の上にはおきなわワールド文化王国・玉泉洞のアトラクションがあります。蛇の博物館(私の意見では少 し陰鬱)、ガラス吹き体験センター、ミニチュアの沖縄村、私の個人的なお気に入り、お土産用のビール醸造所( ハブ酒もある) などがあります。

総じて素晴らしい日帰り旅行になりました。間違いなく車で約40分運転して南城市まで行く価値はあります。おきなわワールド文化王国・玉泉洞の入場料は、すべてのアトラクションに入場できるチケットが1,650円、洞窟のみのチケットが1,250円です。アドバイス:テーマパーク近くにあるローソンコンビニエンスストアでチケットを入手すれば、1人あたり120円の割引になります。早めに到着することをお勧めします。ショーを見逃さないように!



#### 玉泉洞

我的朋友艾德利安曾告訴我,分辨石筍和鐘乳石的一個好方法就是——石筍會以滿滿的力量來試著爬到洞穴上頭,而鐘乳石則會緊緊地死抓著來避免掉落到洞穴底部。這個有趣的小知識在我們來訪位於沖繩世界文化王國的玉泉洞時,顯得特別實用。玉泉洞是沖繩最長的地下洞穴之一,洞穴內的步道規劃和維護都十分完善,以確保為遊客和訪客提供適當的走道通行。你可以偶爾看到鐘乳石結晶就坐落在走道中間,但它們通常都會先

被精巧地裁切過來確保除了可為整個洞穴提供足夠的安全通道外,也不會對它的原始風貌造成過度破壞。在 乍看之下,洞穴入口看起來幾乎就像你在地面上看到的那樣。然而,在進入洞穴大約 200 公尺深的時候,你所見的一切便開始產生變化。這個時候,你會開始感到光線難以滲透到洞穴中間的黑暗當中。在走道變得越來越狹窄的同時,你也開始能看到和聽到環繞在你周圍的水流和水滴。此外更還有溫度上的下降。因為溫度很容易在你進入洞穴時就下降 2 到 3 度左右。這裡就像是有著一台運作中的冷氣機,但奇怪的是還是會讓人出汗。這大概是由於這裡涼爽的高濕度環境。走到最後時,我已經無法分辨到底是因為汗水還是鐘乳石上的水滴弄濕了我的頭(可能兩者都是)。這裡也展示著古老的盆器和其他這裡出土的物品以及最近才發現的方解石結晶。其中一個令我意想不到的驚喜是,為了展示洞穴中所生存的生物種類,他們展示了大約 6 或 7 座有著蝦、蟹和其他生物的迷你魚缸,然而牠們是禁止餵飼的。相信我,我也參與了發問。在洞穴上方,你可以找到更多沖繩世界主題公園的其他景點,像是蛇博物館(我個人覺得這裡有點恐怖)、玻璃吹製中心、一座微型的沖繩村落及我個人在這之中最喜歡——可以特別買到波布蛇酒當作紀念品的啤酒廠。

整體來說,這是一趟很棒的一日旅程。絕對值得花個 40 分鐘車程到南城看看。沖繩世界文化王國所有景點的門票是 1,650 日圓,只去洞穴的票價則為 1,250 日圓。更專業的旅程規劃是,只要到主題公園附近的任何一間 LAWSON 便利商店購票,就可獲得每人約 120 日圓的折扣。記得一定要提早抵達,以免錯過這裡的表演節目!







# Weird and Won<mark>derful Japan</mark>

#### **News By Drone**

Hokkaido has been testing delivery of newspapers by drone primarily to help in the event of a disaster. 10 Hokkaido Shimbum newspapers were delivered 200 meters across a river.

#### 17 Days of Chaos

After a typhoon flooded the island on which Kansai airport sits, it took 17 days for the airport to fully reopen.
Considering the airport was flooded, power was lost and a ship hit the only bridge linking the airport to the mainland, that's damn fast progress!

#### Record Heatstroke Victims

A record 30,000 people visited hospital across Japan in August with symptoms of heat stroke or exhaustion with sadly 20 people dying. Temperatures in some parts of Japan hit a record busting 40+ degrees!

#### Princess Ayako to Marry

On October 29 the wedding will take place between Princess Ayako the youngest daughter of Emperor Akihito's late cousin and a commoner Kei Moriya. Once married Princess Ayako will loose her royal status as Imperial law prescribes following marriage to a non Royal.

#### Tsukiji Closes

After a more than 2 year delay the iconic Tokyo fish market Tsukiji is finally relocating to it's new site at Toyosu. A favourite tourist spot as well as a working market since 1935 it's move will be lamented by many despite the move to a state of the art facility.

#### Hokkaido Earthquake

A powerful pre-dawn 6.7 magnitude earthquake has killed 44 in Hokkaido and injured over 600. The earthquake lead to a total power loss to over 5 million households with some power not restored for a week later and damage still to the power stations on the island.

#### Fight Flights

ANA announced there were 300 cases of unruly behaviour onboard their flights during 2017. For a country with normally a high standard of personal behaviour this is quite a high number with an average of one incident per 1000 flights. That being said this does include incidents on international flights where foreigners were involved.

#### Fuji Traffic Jams

Despite the summer heat many have flocked to Mount Fuji to climb the iconic mountain during the short climbing season, so much so, that climbers have managed to cause human traffic jams snaking up the peak! May be best to plan your climb during a weekday if you want to visit next year!

#### A Massive Headache..

Not only was a passenger in Tokyo going to have a massive headache from his night on the town it certainly won't be improved by having his head stuck under a train seat. Worse was the incident occurred at 2pm and delayed trains for over an hour affecting over 17,000 people. If a job's worth doing.....



by Chris Enriquez

Did you know that an average lobster can live roughly thirty to fifty years? Well, certainly not at the fish market! It's too bad they are just so darn delicious. Here at Fish Market Payao, lobster is their specialty. Looking around you will see that it almost looks like a wet kitchen was built inside a fish market just to get the job done. Bottom line—it's messy. Clean enough to dine, yet still messy. You got two major dining areas—one is located inside, right next to the kitchen where they also happen to sell catches of the day, and the other is located outside, next to a table of miso paste samples that they mix with parts of seaweed. There is no two ways about it—you are in a wet fish market!

For the food, their specialty: the ise-ebi lobster. It's cooked with uni (sea urchin) sauce on top of a lobster, cut in half, which is then baked. It's absolutely spectacular. If you are unfamiliar with uni sauce, or think it's disgusting, you must try this at least once. The taste of ise-ebi lobster it not what it would seem. For some reason, it almost reminds me of lobster gratin, even though there is no cheese. I once heard a rumour from a chef that lobster with uni sauce usually contains a hint of awamori (Okinawan sake). This is unverified, but could also be the reason why it's so delicious. They also have other seafood dishes, such as the batayaki (deep fried buttered fish), tempura platters, and sashimi bowls. The batayaki is also popular amongst regulars, due to it being served on a sizzling plate soaked in hot butter. It should be apparent by now that this place is not really a good choice

for healthy seafood options. The dishes are all served in sets, which have a side of sashimi, pickled radish, and miso soup. Foodie tip: you can have them change the sashimi to two pieces of tempura if you prefer. Also, extra rice is free, but only if you ask for it as you receive your food. As for the price, unfortunately, this is on the above average side. The ise-ebi lobster will set you back about 2,700 yen, while the batayaki—being the cheaper option—is at 1,300 yen.



Since its popularity has grown over the past few months,

Fish Market Payao has started to become a tourist attraction—dare I say, possibly even a tourist trap. If you arrive at the restaurant around 11:30, good luck getting a table. Last time I visited, I waited thirty minutes for my seat. The easiest directions to get there are to keep going straight on route 20 after you exit gate 2 of Kadena Air Base. Turn left when you reach the major intersection with Awase Bay street route 85. Fish Market Payao will be on the next right.



Google Map & Directions:



https://goo.gl/maps/YLwrx15gVL82

Yen only

098-938-5811

market.okireci.net

#### パヤオ盲売店

で生きられるかわかりませんね!美味しいから、仕方ありません。ここパヤオ直売店では、 イセエビが一番人気。周囲を見渡すと、必要最低限だけをこなせるように、キッチンが魚 市場の中につくられたかのよう。はっきり言って、かなりごちゃごちゃしています。食事がで きるレベルではありますが。お食事のできる場所は2ヶ所あり、1ヶ所は厨房のすぐ隣でそ の日獲った海鮮を食べられ、もう1ヶ所は屋外で海藻入りの味噌などを販売するテーブルの隣にあります。間 違いなく魚市場にいるということが実感できますね!

イセエビは、平均約30~50年生きるのをご存知でしたか?しかし、ここ魚市場ではそこま

パヤオ直売店のおすすめ名物が、イセエビ。半分に切ったイセエビに、ウニソースをかけて焼いた絶品です。ウ 二を食べたことがなく気持ち悪いものだと思っているあなた、一度は試してみるべき。味は、見た目から連想す るものとは全然違います。この料理にはチーズは使用していませんが、私はなぜか食べるとロブスターグラタ ンを思い出します。また、別のレストランのシェフから、ウニソースがかかったイセエビには泡盛(沖縄のお酒) が隠し味で入っているという噂を聞いたことがあります。これは未検証ではありますが、この料理がこんなにも 美味しいのにはそれが理由かもしれませんね。イセエビの他に、魚のバター焼き、天ぷら、海鮮丼など、さまざ まな海鮮料理があります。バター焼きは訪問客の間でも人気があり、バターがはねる熱々の鉄板に乗って出て きます。もうお分かりかもしれませんが、ここであまり健康志向な海鮮料理を求めてはいけないのです。料理に はすべて刺身、大根の漬物、味噌汁がセットで付いてきますが、グルメなあなたへ:刺身の代わりに魚の天ぷら 2つに変更することもできます。また、ご飯の大盛りは無料ですが、頼んだ料理が出てきた時にお願いしましょ

ここ最近、同店の知名度が上昇し続けているのもあり、人気の観光名所となり始めました。タイミング悪くラン チラッシュ(11時半ごろ)に食堂に到着したら、テーブルが空くことを祈るしかありません。私が前回に行ったと きは、席が空くのを待つだけに30分間待たなければなりませんでした。パヤオ直売店への最も簡単な行き方 は、嘉手納基地の出口2を出た後、20号を直進し続けるルートです。しばらく直進して、泡瀬ベイストリート85号 との大きな交差点に入ってから、左折するとパヤオ直売店が右手に現れます。

う。ハーフイセエビのウニソースがけ定食は2,700円と高価格ですが、もうすこしお手頃なオプションがご希望

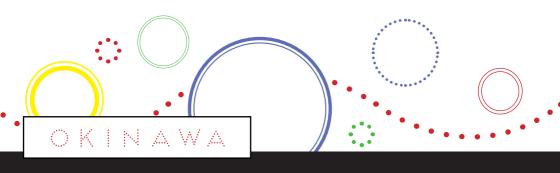
#### 泡瀨魚市場

你可知道一般的龍蝦可以活大約30到50年?可惜絕對不是在魚市場這裡!太遺憾它們 是如此的可口。在泡瀨魚市場,龍蝦是他們的特色。環顧四周,你可以看見它的外觀,幾 平像是蓋在魚市場內以方便做事的潮濕廚房。結果便是它看來一團髒亂。乾淨到可以用 餐,但是仍然髒亂。你有兩處主要用餐區 - 一處在裡面右邊緊鄰著廚房處,他們剛好也在 那裡銷售當日魚獲,另一處是在外面右邊味噌醬樣品桌旁邊處,他們在那裡將味噌醬與 海菜部位混合。這裡說的是大實話,你身處於潮濕的魚市場裡!

の方には魚のバター焼き定食が1.300円でご注文いただけます。

在食物方面,他們的特色是:伊勢海老龍蝦。他們將海膽醬覆蓋在切半龍蝦上面,用烘烤 方式來料理它。這絕對是美觀無比。你如果不熟悉海膽醬並且認為它噁心,你一定要至少該試一次看看。滋味 與它的外觀可不一樣。因為某種原因,它幾乎讓我想起乳酪焗龍蝦,雖然它沒有用任何乳酪。我從另一家廚師 那裡聽到謠言,說龍蝦加上海膽醬通常含有一絲泡盛(沖繩清酒)風味。這一點還未經證實,但可能也是這道 菜為何如此可口的原因。他們還有其他的海鮮菜餚,像是奶油燒(奶油炸魚)、天婦羅拼盤及海鮮刺身碗。奶 油燒也頗受用餐者歡迎,因為它用滋滋作響的盤子端上,幾乎浸飽熱奶油。你現在應該清楚知道,這地方其 實不是個健康海鮮選項的良好選擇。菜餚全以定食菜單方式供應,附上刺身、醃蘿蔔和味噌湯等配菜。老饕提 示:你可以要求他們將刺身換成兩片魚肉天婦羅,如果你想這樣嘗試的話。還有加飯是免費的,但只有在菜餚 端上時提出要求才是。至於價格方面,不幸的是這裡的價格偏向高檔。半隻龍蝦加海騰醬要花你大約2.700 日圓,而奶油燒則是較便官選項為 1.300 日圓。

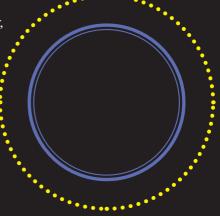
由於過去數月以來餐廳的受歡迎度增高,我敢說這地方已開始成為熱門的吸引觀光客勝地,甚至可能是個 抓住觀光客的地點。如果你在午餐顛峰時刻(約在11:30時前後)的不佳時段到餐廳,要靠好運氣才能找到桌 位。我上次去那裡時,必須等候30分鐘才能找到一個戶外座位。去那裡最簡單方向指引是,你出了嘉手納空 軍基地 2 號大門出口後, 沿 20 號公路直行。走了一段時間之後, 在你抵達與泡瀨海灣街的 85 號公路的交接 口時左轉。泡瀨魚市場就在接下來的右手邊。

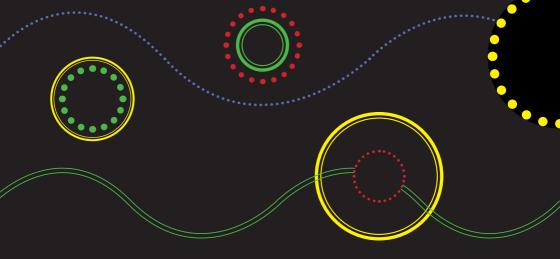


## LLUMINATIONS

After a long, hot summer, Okinawa celebrates the turn of seasons in spectacular style with illuminations!

There are many events across the island, but we have narrowed it down to our top five favorite displays.





#### OKINAWA ILLUMINATIONS

#### ITOMAN PEACEFUL ILLUMINATIONS

Started in 1999, this stunning display aims to "light a wish for peace." Held at Uchina Farm, it runs from mid-December until early-January. As well as the display, there is entertainment and festival food.

Find it here: goo.gl/maps/Eqf6Dg3aE452







#### Ryukyu Lantern Festival

Held at Murasaki Mura in Yomitan, the Ryuku Lantern Festival is a great family-friendly event. There's food, entertainment, and some of the most creative lanterns you'll ever see! If you get there early, you can enjoy Murasaki Mura before sunset, and your admittance fee will include the lantern festival.

Find it here: goo.gl/maps/WhsBN5ktbrt







#### OKINAWA ILLUMINATIONS

#### Kanucha Resort Stardust Fantasia

Arguably one of the best and most well-known illuminations is Stardust Fantasia. Held from early-November to mid-February, it changes to accommodate Christmas, New Year's, and Valentine's Day. It's perfect for a date night!

Find it here: goo.gl/maps/8e7xNPPq7Co



Photo courtesy Kanucha Resort Okinawa





#### SOUTHEAST BOTANICAL GARDENS ILLUMINATIONS

Southeast Botanical Cardens plays host to a colorful light display every year between late-November and early-February. Entrance to this event is separate from the gardens, which close briefly to set up every evening your admittance fee will include the lantern festival.









#### CHILDREN'S ZOO CHRISTMAS FANTASY

Okinawa Children's zoo in Okinawa city hosts the Christmas Fantasy illuminations every year during the week of Christmas. Fun for the whole family, it also includes Eisa dancers, a snowfalling show, and lots of entertainment.

Find it here: goo.gl/maps/dFJ7WApvA142





Photo courtesy Christmas Fantasy Okinawa

#### 沖縄・イルミネーション

長く暑かった夏の後、沖縄はイルミネーションで華々しく季節の変わり目を祝福します! 本島の至る所で多くのイベントがありますが、私たちのお気に入りの中から最高のイルミネーション5つに絞ってご紹介します。



いとまんピースフルイルミネーション: この息を飲むようなイルミネーションは、「平和への願いを光にする」ために、1999年から始まりました。うちな一ファームが会場で、12月中旬から1月初旬まで開催されます。このイルミネーションの他に、エンターテインメントや屋台もあります。こちらよりご覧ください:goo.gl/maps/Eqf6Dg3aE452

琉球ランタンフェスティバル: 読谷(よみたん)村のむら咲むらで開催されるこのランタンフェスティバルは、家族連れが気軽に楽しめるイベントです。屋台やエンターテインメント、そして今まで見たこともないような独創的なランタンがあります!日没前の早めに着いておいて、むら咲むらも楽しみましょう。むら咲むら入場料は、ランタンフェスティバルの料金を含んでいます。こちらよりご覧ください:goo.gl/maps/WhsBN5ktbrt

カヌチャリゾート・スターダストファンタジア: ほぼ間違いなくナンバー1か、皆が知っているイルミネーションといえば、スターダストファンタジアでしょう。11月初旬から2月中旬まで開催されており、クリスマス、新年、バレンタインデーに合わせて、イルミネーションが変更されます。デートの夜にはうってつけです。こちらよりご覧ください:goo.gl/maps/8e7xNPPq7Co

東南植物楽園 光の散歩道: 11月下旬から2月上旬まで毎年、東南植物楽園はカラフルなイルミネーションを開催しています。こちらのエントランスは、毎晩点灯準備のために一時的に閉館する植物楽園とは別になっています。こちらよりご覧ください:goo.gl/maps/emPHhqeVA3w

沖縄こどもの国 クリスマスファンタジー: 沖縄市の沖縄こどもの国は、毎年クリスマス前後の1週間に、クリスマスファンタジー・イルミネーションを開催しています。家族全員が楽しめるばかりか、エイサーの踊りや降雪ショー、さらにたくさんのエンターテインメントも楽しめます。こちらよりご覧ください:goo.gl/maps/dFJ7WApvA142

#### 沖繩島年冬季點燈祭

在漫長炎熱的夏季之後,沖繩以壯觀的方式慶祝季節的轉變;亦即點燈祭!在整個島上 有許多活動,但是我們將範圍縮小到最喜愛的前五名展覽。



系滿和平點燈祭: 從 1999 年開始,此一驚人的展覽目標在於「點亮和平的願望」。從 12 月中起在乙支那農場舉行至元月初。除了燈展外,還有娛樂活動和節慶美食。可在這裡找到它: goo.gl/maps/Eqf6Dg3aE452

琉球燈籠節: 在讀谷村的體驗王國村崎村 (Murasaki Mura) 舉行,燈籠節是很棒的適合家庭的活動。那裡有美食以及一些你所見過最有創意的燈籠! 要在日落前及早去到那裡觀賞體驗王國,你的入場費用包含燈籠節在內。可在這裡找到它: goo.gl/maps/WhsBN5ktbrt

卡努加度假村星塵夢想 (Kanucha Resort Stardust Fantasia): 星塵夢想點燈祭可以說是最好的、最出名的點燈祭之一。從 11 月中一直舉行到 2 月中,它會配合聖誕節、新年和情人節而做出變化。這裡是約會夜晚的完美場所!可在這裡找到它:goo.gl/maps/8e7xNPPq7Co

東南植物園點燈祭:每年11月末到2月初會在東南植物園主辦多彩多姿的燈光展覽。除了入園費外還要另收入場費。植物園會關閉一會兒為晚上點燈作準備。可在這裡找到它:goo.gl/maps/emPHhqeVA3w

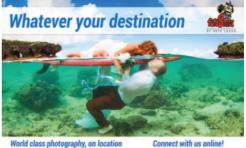
兒童動物園聖誕節夢想:沖繩市的沖繩兒童動物園會在每年聖誕節的那一週主辦聖誕節夢想點燈祭。對全家人都會很有趣,它還包含有哎薩舞者、一場下雪節目和許多娛樂。可在這裡找到它:goo.gl/maps/dFJ7WAp-vA142











fotoshisa.com facebook.com/fotoshisa

MONTESSORI

Saint Josephine Montessori

Friendly New School Close to Camp Kinser www.josephinemontessori.com school@josephinemontessori.com Tel:098-878-5623 Cell:090-9784-6962















by Chris Enriquez

With my almost unhealthy obsession towards a perfectly-cooked steak with only a dash of salt for seasoning, I see absolutely nothing odd about how "Salt Bae" prepares his slab of meat with such passion. Steak is love, after all, and what better way to describe your love for steak than to incorporate it to the name of your restaurant in the form of a giant heart? Yes, literally. Big heart steakhouse is a no-nonsense, straight-shooter, surf-and-turf kind of restaurant.

Granted, the venue itself is not the best, but it's definitely not the worst, either. Built for the lunch rush, the restaurant's décor is typical—wooden chairs, tatami seating, and tables topped with tacky, transparent plastic covers. For the food choices, you have the steak, or the steak, or ...well, the steak! Okay, joking aside,



the majority of their menu is steak, but they also have other choices, such as lobster tail (yum), scallops, and shrimp tempura. For those who are not really in the mood for steak, they also have tonkatsu, which I believe is still served with some form of hamburger or other meat dish. Almost all of the dishes come with the typical sides of potato wedges, corn, and carrots, and you also get a side of rice. You can opt to change your rice to garlic fried rice—which I wasn't able to try, but looked pretty delicious. And by the way, there is beer! Drink options include draft in a medium beer mug, wine, soda, and ice tea. Unfortunately, they have

Google Map & Directions:

very limited options for dessert—unless you consider an orange soda slushy dessert

Big Heart Steakhouse is the kind of place you go to get your steak urges fixed quickly and reasonably. The cost is very reasonable at 2,000 to 3,000 yen for each set meal. They have about four branches in Okinawa, but I consider the one in Gushikawa to be the best. The easiest directions are from Kadena gate 2—turn left at the intersection at Koza Music Town on route 330 heading towards Camp Courtney. Keep going until you see a "Big 1" store right after you cross route 8, and then turn left. You will see their parking before you see the entrance.



https://goo.gl/maps/DwZTPSEpo3z



Yen only

098-972-6021

Hours: 11:00 - 22:00, closed Tuesdays.

#### ステーキハウス ビッグハート



味付けに一つまみの塩をかけただけの、完璧な焼き上がりのステーキに対する不健康ともとれる情熱を持つ私にとって、「塩振りおじさん」が情熱こめて肉の塊をどんなに叩いてもいっさい変だとは思いません。ステーキとは結局のところ愛そのものなのです。そして「大きな心」なんて言葉をレストランの名前に入れて、ステーキに対する愛情を表現する以上にましな方法があるでしょうか。まさにその通り。ステーキハウス・ビッグハートは余分なものなど

一切無い、魚介類とステーキのレストランです。

確かに店舗は最高とは言えませんが、最悪というわけでもありません。ランチタイムの混雑に合わせ、安っぽい透明のビニールで覆われたテーブル、木の椅子、座卓のある小上がりの間があるという典型的な内装です。メニューに関しては、ステーキがあり、ステーキがあり…、そうステーキなのです。まあ冗談はこれぐらいにして、メニューの大部分はステーキですが、ロブスター(旨い)に、ホタテに、エビフライなど他のメニューからも選べます。特にステーキを食べたいわけでは、というあなたには、トンカツもあります。確か今でもハンバーグか何か、他の肉料理とのコンボプレートになっていると思います。殆どのセットメニューには、よくあるように、フライドポテトとコーンと人参が添えられ、ライスも付いてきます。私は食べてみる事ができませんでしたが、ライスはガーリックライスに変更することもでき、とても美味しそうでした。そうそう、ビールもあります。飲み物は、中ジョッキの生ビール、ワイン、ジュースまたはアイスティーから選べます。オレンジのフローズンドリンクをデザートと考えられるならいいですが、残念ながらデザートのメニューは充実していません。

ステーキハウス・ビッグハートは、即座にリーズナブルにステーキに対する欲求を満たしてくれるような所です。それぞれセットメニューの価格は $\pm 2,000$ から $\pm 3,000$ 。沖縄に4店舗ありますが、個人的には具志川店がベストだと思います。嘉手納基地第2ゲートから、330号線のコザ・ミュージックタウンの交差点を左折し、キャンプ・コートニーに向かいます。8号線を渡ってすぐのビッグ1の店舗が見えるまで進み、左折します。するとビッグ・ハート入口前の駐車場が見えるでしょう。



#### 大心牛排館

由於我近乎著魔地痴迷於只用少許鹽調味的完美牛排,我個人覺得灑鹽哥 (Salt Bae) 如此激情地拍打他的牛排真的沒什麼奇怪的。畢竟,牛排就是愛啊!還有什麼比以巨型的心臟圖案將牛排融入餐廳的名字更能表達對牛排的熱愛呢?沒錯,大心牛排館 (Big Heart Steakhouse) 真的就是這樣一間沒有廢話,豪放直爽的牛排海鮮餐廳。

雖然場地本身並不是最優的,但也絕對不是最差的。為了應付午餐人潮,餐廳的擺設是典型的鋪上黏性透明塑料布的桌子、木椅和榻榻米座。至於食物的選擇,您可以選牛排或牛排,或是…嗯,還是牛排!哈,不開玩笑了,雖然他們的大部分菜單都是牛排,但也有其他選擇,像好吃的龍蝦尾巴、扇貝和炸蝦天婦羅。對於不是特別想吃牛排的人來說,他們也有日式炸豬排,我猜是以某種漢堡的方式呈現或是和其他肉類組成拼盤。幾乎所有的餐點都附有傳統的馬鈴薯角加玉米和胡蘿蔔配菜,另外還有米飯可配。您可以選擇將普通米飯換成大蒜炒飯。雖然我是沒吃過,但看起來很美味。順道一提,還有啤酒!飲品選擇包括中杯生啤、葡萄酒、汽水或冰茶。不幸的是,他們的甜點選項非常有限,除非你覺得橘子汽水口味的雪泥也質甜點囉。

大心牛排館是個能快速且平價讓您滿足牛排口慾的地方。每份套餐的價格非常合理,2,000 到 3,000 日元。他們在沖繩有大約 4 個分店,但我認為具志川市 (Gushikawa) 的那一間分店最好。最簡單的指引是從嘉手納町2號門 (Kadena gate 2),在音市場 (Koza Music Town) 的交叉路口左轉,然後沿330號公路前往考特尼營 (Camp Courtney) 的方向。繼續直行,直到您穿過8號公路後看到 Big 1 商店,然後左轉。在看到入口之前,您會看到他們的停車場。









by Chris Enriquez

Overlooking the clear, emerald-blue waters of the ocean, enjoying fresh salad greens and bread dipped in buttered olive oil on the terrace of this restaurant, you can't help but wonder—what a majestic time to be alive. In Santorini? What? No, this is Posillipo! A restaurant located on the top of the new "hip" area Senaga-jima, an island located on the southern part of Okinawa. Senaga-jima seaside décor resembles Santorini in Greece, where there are multiple restaurants facing towards the ocean with a beautiful hotel at the top. Posillipo is on the top floor of this hotel.

The restaurant itself is still relatively new and serves primarily Italian cuisine, with just a smidge of Okinawan fusion. "A smidge, you say?" Well, allow me to explain. For the antipasto, we have ten different types of

vegetable salad. Aside from using local produce, I could have sworn there was an Okinawan edible flower petal somewhere in there. There was also a welcome drink that came with the salad which was a pomegranate fruit drink shot with infused shiquasa (Okinawa lime). For the entrée, we had herb-encrusted swordfish (yes, it's as delicious as it sounds), and pork saltimbocca—which uses black pig meat which Okinawa is famous for. If I must choose between the fish and the pork, hands-down the sword skews the belly of the beast. Although the pork wasn't bad, the serving was relatively thin, typical of all Italian restaurants as if required by law. They also have a very good pizza, pasta, and dessert selection.



Posillipo is perfect for lunch after a day around Naha. Honestly, the food alone is worth the visit. The easiest directions are to take the expressway and exit at the very end at A4 as you would if you were going to the airport. Upon exiting, keep going straight until you reach a big intersection. Turning right will take you to the airport, left will take you to Ashibina outlet mall, and straight will take you to Senaga-jima. Posillipo will be on the very top.



Google Map & Directions:



https://goo.gl/maps/qLGgGMYFTR62

Yen and CC only

098-851-1101

www.posillipo-cucina.jp

#### Posillipo (ポジリポ)

このレストランのテラスで澄んだエメラルドブルーの海を見渡しながら、サラダの新鮮な野菜とパンをバターとオリーブオイルに浸して味わえば、生きてるって素晴らしい!と思うことでしょう。ここはサントリーニ?どこ?いえ、ここはPosillipoです!沖縄の南部に位置する島で新たな人気スポットとなっている瀬長島の頂上にあるレストランです。ギリシャのサントリーニでは、海に面して複数のレストランが立ち並び頂上にホテルがありますが、瀬長島の海辺の様子はこれに似ています。Posillipoはホテルの最上階にあります。

レストラン自体はまだ比較的新しく、基本的にイタリア料理ですが、ほんの少し沖縄のエッセンスが入っています。ほんの少しって?この点、説明させてください。前菜には、10種類の野菜サラダがあります。地元産の食材を使用しているだけでなく、間違いなく、沖縄の食用花びらもどこかに使用されていました。また、サラダに伴ってウェルカムドリンクが提供されましたが、それはシークヮーサー(沖縄のライム)の入ったザクロドリンクでした。メインには、ハーブを散らしたカジキマグロのグリル(語感のとおり美味しいです)と沖縄名物の黒豚の肉を使ったポーク・サルティンボッカを頂きました。魚とポークのどちらかを選ぶなら、魚に軍配が上がるでしょう。ポークチョップは悪くありませんでしたが、すべてのイタリアンレストランと同様、あたかも法律で要求されているかのようにスライスが比較的薄いものでした。こちらにはまた、とても美味しいピザ、パスタ、デザートも取り揃えています。

Posillipoは、那覇周辺を観光した後のランチに最適。正直なところ、食事だけも訪れる価値があります。最も簡単な行き方は、空港に行くのと同じように高速道路を利用し、最後のA4出口で下りる方法です。出口を出たら、大きな交差点まで直進します。右に行くと空港で、左に行くと「あしびなー」アウトレットモールに行きますが、まっすぐ進むと瀬長島に向かいます。Posillipoは頂上にあります。

#### Posillipo

俯瞰著清澈的碧藍海水,在這家餐廳露台上享用新鮮的青蔬沙律,用麵包蘸著有牛油的橄欖油,你忍不住會想著,現在活著是多麼美好。這裡是聖托里尼嗎?什麼?不是,這裡是 Posillipo! 是位於新「熱門」地區瀨長島上端的一家餐廳,這個島位於沖繩的南部。瀨長島海邊的外觀類似希臘的聖托里尼島,這裡有許多家面朝著大海的餐廳,上方是美麗的旅館。Posillipo則位於旅館的頂層。



餐廳本身仍然相當新而且主要提供融合有一點沖繩風的意大利式料理。你是說一點嗎?且讓我說明。對於開胃菜,我們有十種不同類型的蔬菜沙律。除了使用當地物產外,我可以發誓其中某處有種沖繩生的可食花瓣。還有伴隨沙律送上的歡迎飲料,那是加有小杯柑橘類(沖繩四季柑)果汁的石榴果飲料。對於主菜,我們有香草脆皮旗魚(是的,美味可口正如其名)及豬肉跳進嘴裡 (pork saltimbocca),用的是沖繩非常有名的黑豬肉。如果要在魚肉和豬肉間選擇一項,旗魚絕對完勝豬肉。雖然豬排也不差,但是豬肉料理相對較薄,如同所有的義式餐廳一般,就好像是受到法律要求一樣。他們也有很好的披薩、麵食和甜食精選。

在那霸度過一天之後,Posillipo 是完美的午餐地點。老實說,光是菜餚就足以去光顧。最簡單的指引是走快速道路在最尾端的 A4 出口下去,像你要去機場的走法。下了快速道路後直行,一直到你抵達一個大交叉路口,往右會帶你去機場,往左會帶你去 Ashibina 直銷購物中心,直走則會帶你去瀨長島。Posillipo 就在最上端處。







# Okinawa's International Housing Agency TOMIYA HOUSING

We Serve US Military & Foreign Civilians



Modern Design

**New Builds** 



FOR RENT



Google Map



2-44-20 Aragusuku Ginowan City 901-2201 Tel: 098-892-0077

www.tomiyahousing.com Email: info-e@tomiya88.com