

OKINAWA

金武町

TACORICE

世界一



金武町商工会

〒904-1292 沖縄県国頭郡金武町字金武 4090-1

TEL.098-968-2491 FAX.098-968-4725

URL <http://www.kin.cc/>

746

Guinness World Records The Largest TACORICE



ぎん KIN
沖縄の金武から世界の金武へ

2010年11月14日(日)

ジャンボタコライス
世界一認定!

746kg

来て! 観て! 食べて! B級グルメタコライス! in Kin

Guinness World Records The Largest TACORICE



ライス(金武町産).....310kg
タコスミート.....200kg
チーズ.....100kg
レタス.....88kg
トマト.....48kg

タコスミート提供協力店(8店舗)
KING TACOS/GATE1/ソフトリリー/ニューフィリー
バーラー千里/バーラーボバイ/ホワイトキッチン/リトルキッチン

世界一 とったど〜

ういっやー
でーじなとん!



金武商工会会長：國場盛光

金武町の子もたちに“夢”を与えたい！私がそう心に誓ったのは、今から3年前のことでした。

大きなタコライスを作ったら面白いんじゃないか？という思いつきからの出発でした。記念すべき第1回目。子どもたちの笑顔を見て「世界一のものがあるんだ！」と胸を張って言えるように記録に残したいと考え「ギネスに挑戦しよう」との想いに至りました。

2009年、第2回目。前回よりさらに大きなタコライスが完成。早速、ギネス認定のため申請を行おうとしたところ、衝撃的な事実が発覚。なんと「タコライスのカテゴリーがない(当時)」とのことで断念。

イベントは成功したものの、目標としていた世界一の記録とは残らない。半ばあきらめました。それでもチャレンジの申請を続けたところ、念願叶いギネス協会より挑戦OKの返事があり、舞台が整いました。

そして、2010年11月14日(日)。ギネス協会公式認定員立ち会いのもと、「世界一のジャンボタコライス」挑戦イベントを実施。2000名以上の参加者の協力を頂き、総重量746kgのジャンボタコライスが完成し、無事ギネス記録認定されました。

夢を目標に変え、頑張ってきたことが評価されたのだと思いました。「小さな町でも頑張れば出来るんだ！」ということを実践できた！と認定証を手に涙を拭う瞬間でした。私たちはこの名物グルメ「タコライス発祥の地」であることを誇りに思い、「沖縄の金武から世界のKinへ」と金武町の知名度が高まり、多くの皆様に愛され、訪れてもらえるよう魅力ある町づくりを進めてまいります。そして、金武町の子もたちに「世界一を持っているんだ！」という夢や誇りの一つとなれるよう努めてまいります。

ギネス認定成功には、本当に多くの皆様のご支援・ご協力のお力添えのお陰と心より感謝申し上げます。



はじまりは2007年

第1回 2007年 何か面白いことやってみたい！

記念すべき第1回のジャンボタコライス。なぜジャンボタコライスを作ろうと考えたかって？

それは・・・「大きいタコライス(ちなみに金武の名産)を作ったら面白いかも！」から始まった。



第2回 2009年 楽しかったあの日を忘れられない

第1回から数えること2年。第1回の楽しさを忘れることが出来ず、こりもせず2回目に挑戦。



第3回 2010年 どうせなら世界狙っちゃおう？

沖縄ブームに乗って知らない間にタコライスが全国的に大ヒット！ならば狙っちゃおう！世界一！無謀とも思える挑戦だがやりがいはある！初めてだらけのことで不安はよぎるが果たして結果は！？





米

310kg



肉

200kg



チーズ

100kg



レタス

88kg



トマト

48kg

①テント設営

10m×10mのテントを4張り。雨が降ってもこれで大丈夫。タコライスが濡れないようにしないかね。



②巨大はかり

横2m×長さ12mの巨大作業台を作り、特殊なハカリの上にセッティング。この台だけでも750kg!



③盛りつけ

大きいといっても盛りつけの順番は普通のタコライスと同じ。でも2000食分ってすごい量だよな!



④完成!

最後にトマトをのせて完成! みんなで力を合わせて作った世界一のジャンボタコライス! 味はもちろん絶品!





金武Kin きらきら パラダイス ハピビカス Profile

『金武Kin きらきらパラダイス』 金武町観光協会・ハピビカス
実行委員会・ハピビカス実行委員会

①ここはどこ 南の島 キンキンキン 金武のまち
おじいちゃんもわがははは〜 夏島のパラダイス
あのね このま どのま どのま どのま どのま
おじいちゃんもわがははは〜 夏島のパラダイス

ないち〜うちね〜アメリカ(キャンブル〜)
ライスに、レタスに、チーズ(トッピング)
タココこのたの? (入ってないてば)
小さな島のアヒル

キンキンキンのタコライス 一口食べれば きらきら パラダイス
キンキンキンのタコライス 夏島のパラダイス
キンキンキンのタコライス みんなで作って(せかい)
金武町生れの タコライス みんな大好き!

②ここはどこ 南の島 キンキンキン 金武のまち
ユニコも〜もわがははは〜 夏島のパラダイス
何様 最中 うちね〜タイム キンキンきらきら金武のまち
おじいちゃんもわがははは〜 夏島のパラダイス

ないち〜うちね〜アメリカ(キャンブル〜)
ライスに、レタスに、チーズ(トッピング)
タココこのたの? (入ってないてば)
おじいちゃんもわがははは〜 夏島のパラダイス

キンキンキンのタコライス 一口食べれば きらきら パラダイス
キンキンキンのタコライス きせきのタコライス
キンキンキンのタコライス コーヒーも〜もわがははは〜
金武町生れの タコライス みんな大好き!

『ササ ハビキ ハビキ イヤササ』

ないち〜うちね〜アメリカ(キャンブル〜)
みんなで踊ろう(ムスナイイ(カサササ))

『リバーキ イヤササ』

キンキンキンのタコライス イカたこゴキゴキライス
キンキンキンのタコライス 夏島のパラダイス
キンキンキンのタコライス きせきに歌えば (スィラコ)
金武町生れのタコライス みんな大好き!

夏島のハビキライス
金武きらパラダイス

金武きらパラダイス

金武きらパラダイス

金武きらパラダイス

金武きらパラダイス

金武きらパラダイス

金武きらパラダイス

金武きらパラダイス

金武きらパラダイス

金武きらパラダイス

しおり
1999年1月12日
/11才
血液型:A型
趣味:音楽鑑賞
特技:ダンス、
俳句
好きな食べ物:
コーン
タコライス

あやが
2002年1月29日/8歳
血液型:A型
趣味:DS Wii
特技:ダンス、
好きな食べ物:カレーライス

ゆめの
2002年4月14日
/6才
血液型:O型
趣味:ダンス
特技:フリスビー
好きな食べ物:
いちご

ことね
1999年1月30日
/11歳
血液型:O型
趣味:アクリル絵画
特技:バトントワリング
好きな食べ物:いちご
タコライス、海苔

YAYOI
1986年2月23日
/24歳
血液型:A型
趣味:YouTubeを見る
特技:ダンス
好きな食べ物:タコライス

CHINAMI
1992年10月22日
/18歳
血液型:A型
趣味:映画鑑賞
特技:ピアノをひく
好きな食べ物:
ハンバーグ

こころ
2003年1月6日/7歳
血液型:A型
趣味:アディック
特技:ダンス
好きな食べ物:
アイスクリーム、
明太子キムチ

はな
2001年11月25日/8歳
血液型:B型
趣味:お宝探しの私物に
デコる、創作ダンスを
あみだし自由になる
特技:乗馬、ダンス、ドラム
好きな食べ物:
ハーゲンダッツのアイスクリーム

あみ
2001年4月14日/7歳
血液型:O型
趣味:トランプ
特技:フラフープ
好きな食べ物:アイス、
レモンケーキ

あいら
2001年10月17日/8歳
血液型:O型
趣味:ダンス
特技:トランプ
好きな食べ物:鮭、
ハヤシライス

りゅうせい
2000年10月2日
/10歳
血液型:O型
趣味:ダンス
特技:サッカー
好きな食べ物:
コーン・チャンプル、
タコライス

executive producer: 湯本 剛
producer: 吉田 耕
wards & composition: 鈴木 孝
recording & mixing engineer: 村松 延寿
recording engineer: 村松 延寿
illustrator: 安丸 隆
graphic designer: 玉元 小南
photographer: 河津 美奈子
vocal: ハビビカス
dancer: ハビビカス
supervisor: 金武町観光協会



Champurur of Okinawa and Mexico!

My Mexican roommate often made me tacos for dinner when I was living in Canada. I really loved the hot and tasty dish. One day, I decided to cook my favorite Okinawan dish for him. When I served the dish, he said curiously, "Did you put tacos on rice? I have never seen something like this in Mexico." After trying it, my roommate said, "It's awesome! What's this?" He loved the Okinawan dish I made, which was *taco-rice*.

As you know, *taco-rice* is hot and tasty. It contains taco-flavored ground beef, hot melted cheese, fresh lettuce, and tomatoes served on rice. You can pour salsa sauce over it if you like. It is so delicious that I can even eat tomatoes, which I usually do not eat.

The popular and delicious dish was inspired by Mexican food, tacos. Its history began during the 1980s in a local restaurant in Okinawa. It is said that the owner of the restaurant created *taco-rice* for American military people. In the 1980s, the United States was facing an economic slowdown. The military people had to save money for their food even though they wanted to eat a lot. It was *taco-rice* that the owner created in order to serve a delicious dish, at a reasonable price, and good quantity of food. Therefore, the dish became a great success among the U.S. military people. Later, it gained a good reputation as a reasonable American-like dish among local people. Thus, *taco-rice* has spread all over Okinawa since the 1980s. Today, it is one of the special products of Okinawa and is served at convenience stores and even at schools as a school lunch.

You might think *taco-rice* was developed incidentally by a local restaurant owner. However, I believe it would have never been developed without one of the unique traditions of Okinawa, *champurur*-culture, or mixing of cultures. Okinawans have adopted beneficial features of other cultures and mixed them with their culture. In other words, Okinawan people have great talent for accepting different cultures and assimilating them into their own culture. *Taco-rice* is a perfect example of this *champurur*-culture.

The next time you have *taco-rice*, a great product created by mixing Okinawan and Mexican culture, you will enjoy not only the taste of the dish, but also the flavor of our unique and precious *champurur*-culture!



沖縄とメキシコのチャンプルー 日本語訳

カナダに住んでいた頃、メキシコ人のルームメイトがよく夕食にタコスを作ってくれた。僕はその辛くておいしいタコスが大好きだった。ある日、そのルームメイトに僕の好きな沖縄の料理を作ってあげることにした。彼に料理を出したとき、物珍しそうにこう言った。「タコスをご飯にのせたの? こういう料理、メキシコでは見たことないなあ。」料理を食べてみた後に、彼は言った。「かなり美味い! これ何! ?」彼は僕が作った沖縄料理をとても気に入ってくれた。その料理というのが、タコライスだった。

知っての通り、タコライスも辛くておいしい。タコライスは、ご飯の上にタコス風味のひき肉、温くてとろけたチーズ、新鮮なレタスとトマトが盛られたものだ。サルサソースが好きななら、それをタコライスにかけてもいい。タコライスは本当に美味しくて、普段は口にしないトマトまで食べることができちゃう。

人気があっておいしいその料理は、メキシコ料理であるタコスに端を発したものだ。タコライスの歴史は1980年代、沖縄のとあるレストランで始まった。その地元レストランのオーナーが、アメリカの軍人たちのためにタコライスを作ったと言われている。1980年代、アメリカは景気後退に直面していた。軍人たちはたくさん食べたくても食費を切り詰めなければならなかった。そこで美味しく、手ごろな価格で、そして量もたっぷり入った料理を提供するためにオーナーが作り出したのがタコライスだったのである。そのため、タコライスはアメリカの軍人たちの間で大きな成功を収めた。その後に、タコライスは地元の人々の間でも、安価でアメリカ風な料理として大きな評判を得た。このようにして、タコライスは1980年代以後沖縄中に広まっていった。今日では、沖縄の特産物の一つとなり、コンビニに並んでいるばかりか学校給食として提供されている。

タコライスは、偶然に地元レストランのオーナーによって作られたと思うかもしれない。でも僕は、沖縄独自の伝統の一つであるチャンプルー文化、つまり文化の融合がなければタコライスは生まれなかったと思っている。沖縄の人たちは他の国の文化の良い特徴を取り入れ、自分たちの文化と混ぜ合わせてきた。言い換えると、沖縄の人たちはさまざまな文化を受け入れて、その文化を自分たちの文化と融合させるという素晴らしい才能がある。タコライスはこのチャンプルー文化の完璧な見本なのである。

沖縄とメキシコの文化を融合させることによってできた偉大な産物であるタコライスを今度食べるときには、その味だけではなく私たちのユニークで、そして貴重なチャンプルー文化も楽しめることだろう!

タ コライスは、沖縄県金武町キャンプハンセンのゲート前に広がる飲食店街「新開地」にある「バーラー千里(せんり)」で1984年に生まれました。

現在では、レストランやバーラーはもちろん、学校給食でも登場ようになり、沖縄ブームも手伝って全国に伝播。現在では、沖縄のチャンプルー文化を象徴する料理として、多くの人に愛されています。



高速道路 利用の 場合	那覇空港より 約60分	那覇I.C.より 約45分	一般道 利用の 場合	沖縄美ら海水族館 より約60分	名護市より 約30分
	首里城公園より 約50分	国際通りより 約55分		宜野座村より 約15分	恩納村より (県道104号線利用) 約15分



パーラー千里

▶ぱーらーせんり



元祖！タコライス発祥の店



外観



内観

創業者の儀保松三氏が体の大きい米兵に満足してもらおうと、1984年に開発したのがタコライス。その精神は今でも健在で、地元客や米兵はじめ全国各地から訪れる観光客の期待を裏切らない。“元祖”の味を堪能あれ！

住 金武町字金武4257
電 090-1947-1684
営 平日11:30～25:00
土日祝日10:30～25:00
休 年中無休

MAP/P11
D-1

KING TACOS

▶きんぐたこす



タコライスのキング！パーラー千里の姉妹店



外観



内観

「キンタコ」の愛称で地元客や米兵・観光客など幅広い年齢層に愛される、パーラー千里の姉妹店。県内に7店舗を構え、文字通りタコライス界の“王様”として君臨する。量も王様クラスなので、空腹での来店を！

住 金武町字金武4240
電 090-1947-1684
営 平日11:30～翌5:00、
土日祝日10:30～翌5:00
休 年中無休

MAP/P10
C-2

GATE1

▶げーとわん



素材にもこだわる
「タコライスチーズ野菜」(600円)

ソフトリー

▶そふとりー



となりの市場で仕入れる
新鮮レタスが山盛りの「タコライス」(600円)

バリエーション豊富で全国発送も嬉しい！



外観



内観

キャンプハンセンのゲート正面にある人気店。コシヒカリ100%ライスにビーフ100%の挽肉、トッピングのクラフトチーズなど素材にもこだわる。タコライスボウル(100円)やタコサンド(250円)も見逃せない！全国発送対応。

住 金武町字金武4257
電 電話098-968-3743
営 10:30～21:30
休 年中無休

MAP/P11
D-1

金武インター近く！
ドライブの途中に気軽に立ち寄れる



外観



内観

沖縄自動車道金武インター入り口近くの「いしじゃーゆんたく市場」内にある地域密着型のお店。タクシーの運転手や軍雇用員、市場で働く人たちが朝早くから賑わう。週末はドライブの途中で立ち寄る観光客も多い。

住 金武町字金武8131-3
電 098-968-2688
営 4:00～15:00
休 正月三が日のみ

MAP/P11
右上

リトルキッチン

▶りとりきっちん



タコライスにタコス、フライドチキン、ポテトフライがワンプレートになった「タコライスセット」(600円)

よくばりな人にオススメ！タコライスセット



外観



内観

テーブル席のほか座敷も用意されており、家族連れや団体さんに好評。タコライスのソースはお子様でも食べやすいように香辛料を控えめにしている。セットで注文するというんなものが一度に味わえてお得感ありますよ。

住 金武町字金武4313

電 098-968-7047

営 11:00～15:00、
16:30～21:30

休 水曜日

MAP/P10
B-1

ホワイトキッチン

▶ほわいときっちん



見るからに大盛り！「タコライスチースレタス」(600円)

すべてがビッグサイズで、外国人客にも人気！



外観



内観

なんとって、ボリュームがすごい！！メインストリートからほんの少し離れた場所にあるが、週末には外国人のお客さんが7割以上を占めるとあって、すべてがビッグサイズ。チキン照り焼きライス(600円)もオススメ。

住 金武町字金武4244-2

電 098-968-4550

営 16:00～24:00
休 毎週月曜日

MAP/P11
D-2

ニューフィリー

▶にゅーふいりー



オーナーのこだわりが詰まった
「タコライスチーズ野菜」(600円)

**化学調味料、防腐剤無添加。
こだわりソースがやみつきに！**



外観



内観

5種類のスパイスをブレンドしたオリジナルソースが絶妙！オーナーのこだわりは、創業25年を経た今も化学調味料や防腐剤を一切使わないこと。とってもヘルシー志向なんです、ボリュームも半端じゃないです…。

住 金武町字金武4255
電 098-968-2276
営 平日17:00～26:00、
土日16:00～26:00
休 火曜日

MAP/P11
D-1

パーラーポパイ

▶ぱーらーぽぱい



「タコライス」(400円)にチーズ(100円)、
レタス(100円)をトッピング

**気さくであったかなオーナーの
人柄に癒されます**



外観



フライライス

キャンプハンセンのゲート正面にあるテイクアウト専門店。創業30年の老舗で、タコライスやフライライス(500円)を買っていく仕事帰りの地元客も多い。店主の神谷さんも、タコライスに負けずいい味出してます。

住 金武町字金武4258
電 098-968-2318
営 18:30～25:00
休 毎週月・木曜日

MAP/P10
C-1



水の豊かな町

金武町は、県下でも水所として有名で、大川(ウッカガー)は、新おきなわ観光名所100選に選考されている名泉です。豊富な水量は、干ばつ時にも変わることなく、「長命の泉」を象徴するように湧き続ける井泉は、先人達よりの文化遺産です。



伝統芸能

金武町には、並里区の棒スケエ、金武区のミルク踊り、伊芸区の南又島など数多くの伝統芸能が受け継がれています。各区青年会によるエイサーや琉球舞踊、沖縄の古典芸能など、各団体が伝統芸能の継承発展に努めています。



田芋の里

豊富な湧水に恵まれた金武町の特産品の一つに「田芋」があります。方言でタームと呼ばれ、正月料理には欠かすことのできない一品です。近年では、このタームを使ったパイやケーキなど新たな開発にも力を入れています。



自然体験

沖縄県内で唯一4種類のマングローブの観察ができる億首川。カヌーに乗りながら観察体験もできます。周辺に広がる水田は、野鳥の観察所としても有名で、約160種類の野鳥が確認されています。



「移民の父」當山久三

金武町出身。明治・大正時代の金武町は、ハワイをはじめ、北米・フィリピン・中南米等への海外移民の先駆をなし、現在多くの人々が現地で活躍する基盤を築きあげました。



ナイトツアー

金武町の新たな観光資源として企画されたツアー。地元ガイドの同行で、金武町の社交街「新開地(しんかいち)」を案内します。アメリカの文化と沖縄の文化が融合した、金武町の違った一面が体験できます。