



沖縄×下関のキッチンカーで、 文化発信と地域コミュニティの活性化を

沖縄そば ちゅらら 店主 山中 佐知子さん

2025年3月、山口県初の沖縄そばのキッチンカー「沖縄そば ちゅらら」が下関市で開業しました。

店主の山中佐知子さんは、知人からキッチンカーの運営を始めた話を聞いて興味を持ち、ご夫婦で開業を決定。飲食店を営んでいる沖縄出身の義母が作る沖縄そばの味を、地元である下関市から伝えたいという思いで、キッチンカーでも提供できるようにアレンジしてその味を再現しました。

沖縄文化の発信に力を入れ、地域コミュニティを盛り上げるための方法を模索しながら、山口県内と北九州で本場の味にこだわった沖縄そばを提供されています。



写真一番左が山中佐知子さん

県内初「沖縄そば」の キッチンカー

山中さんがキッチンカーに興味を持ったきっかけは、3年前、仕事で行き詰まっていた時に、馴染みのミュージックバーのマスターからキッチンカーの運営を始めたという話を聞いたことでした。キッチンカーであれば店舗を持つよりも費用を抑えて始められるのではないかとご夫婦で話し合い、開業を決めました。

山中さんはキッチンカーを運営するにあたり「沖縄らしい商品」を提供したいと考えていました。その選択には、山中さんの沖縄好きとご主人が沖縄出身であることが関わっています。義母が北九州で30年近く経営している沖縄料理店で、ご主人は調理のお手伝いをされていました。2009年から義母の店舗で開催される三線教室に通っていた山中さんは、沖縄が大好きというお客さん達に囲まれながら、義母の作る料理を食べていくうちに沖縄の食文化がさらに好きになりました。その中でも、特に「沖

縄で食べるよりも美味しい」と評される沖縄そばの味を引き継ぎ、地元である下関で伝えたいと考えたことから、山口県では珍しい沖縄そばをメイン商品として提供することに決めたそうです。



起業の準備に不安があった山中さんは、マスターからの情報提供により、下関市とタイアップしている「創業支援カフェKARASTA.」を紹介され、マーケティングの基礎や融資を受けるために必要な創業計画書の書き方を学ぶ「スタートアップ実践塾」の受講を勧められました。講座では創業計画書の収支予測を書く際に、まだ見当もつかないイベント集客数から、毎月の収支や客単価、仕入れの見込みを立てることに苦労されたそうです。「KARASTA.」のサポートもあり、切磋琢磨できる同期とともに頑張れたと語る山中さん。今でも同期だった方々と交友があり、他の方が創業されたら応援に行くなどお互いを励まし合える関係を築いています。

下関市起業家 融資制度

山中さんが、事業計画書を作成し、キッチンカー購入のために「KARASTA.」からの紹介で利用したのが、下関市の山口県信用保証協会付き制度融資（起業資金融資）でした。市の制度融資は各自治体によって異なる内容で創設されています。通常、創業者向けの市の制度融資については低い金利が設定されていますが、各市町の商工会議所等が主催する創業塾のような創業支援事業者により経営・財務・人材育成・販路開拓について1か月以上にわたり、4回以上継続的に個別指導や経営指導をうけ、知識習得を行う事業（特定支援創業支援等事業）を経て創業した場合においては、通常の市制度の融資利率から0.2%金利が優遇されます。特定支援創業支援等事業を経た創業についても好条件となっていますが、とりわけ下関市においては、創業を支援する創業拠点施設「創業支援カフェKARASTA.」を通じて特定支援創業等支援事業をうけたもの



についてはさらに0.1%引き下がり、融資利率から最大0.3%金利が優遇されるという好条件となり、保証料についても市が全額負担してくれます。

融資を受けることが初めてだったという山中さんでしたが、融資がおりるまでには山口銀行の審査において紆余曲折ありました。それは、営業許可の発行です。キッチンカーを購入する場合、納車後に行政による厨房、衛生設備の確認を経て、初めて営業許可が発行されます。そのため、車両を購入する際に先んじてまとまったお金が必要となります。山中さん自身初めて融資をうける身ではありませんでしたが、事前に作成した事業計画と資金使途が明確となっていたため、山口県信用保証協会の審査までは比較的スムーズに進みました。しかしながら、山口銀行におけるキッチンカー融資が初めてだったということもあり、キッチンカー業者とのスケジュール調整をどのように進めていくかが一番のハードルとなりました。山口銀行担当者との綿密なコミュニケーションにより、山中さんはスケジュールの調整を図り、最終的に山口銀行担当者の尽力もあって山口県信用保証協会の内諾を得て山口銀行によるつなぎ融資を実施してもらえました。そして、無事にキッチンカーの支払いを行い、営業許可が発行されたことで山中さんのキッチンカーは2025年3月にイベントに初出店。イベントは見事に大盛況でした。その後、山口県信用保証協会の下関支店長からの熱いオファーにより保証協会職員や山口銀行職員を招いたお披露目会も開催されました。

山口県信用保証協会では、市の制度融資において創業者向けの保証制度を用意しています。また、法人で創業を考えられている方については市の制度融資の他、創業予定または創業後5年未満の法人を対象に創業関連保証の保証料率を0.75%に0.2%上乗せすることで経営者保証が不要となる「スタートアップ創出促進保証制度（SSS保証）」等により多様なニーズにお応えしています。さらに、当協会が実施するやまぐち中

小企業・小規模事業者経営支援強化事業において一般社団法人山口県中小企業診断協会と連携し、創業計画策定支援を実施しており、新たな創業に係る支援を積極的にサポートしています。

音楽と食で 沖縄文化の発信を

「美しい」という意味の「ちゅら」に、最後の音を重ねるといった山口県の造語によくある特徴を用いて「ちゅらら」という屋号を付けられたキッチンカーは、その名の通り「沖縄と山口県下関市のコラボ」と「沖縄感満載」がテーマ。材料の麺、シーサーの形の蒲鉾、ポーク缶は沖縄で義母の同級生が経営している商店から仕入れ、ネギは下関市産のものを使用しています。



「キッチンカー事業のいいところは、色々なところに行って、様々なつながりをつくりながら多くの人に沖縄の食文化や味を伝えられるところ」と語る山中さん。キッチンカーの同業者同士、挨拶をして、イベント情報の交換をすることもあるといいます。イベントでは、初めて沖縄そばを食べる方も多く、「美味しかった」、「汁まで全部飲めた」という言葉やおかわりをされるのがとても嬉しく、原動力になっているそうです。

8月に下関市で開催される馬関まつりでは、バンドで沖縄音楽の演奏者として参加していましたが、今年は声がかかればバンドとキッチンカーでまつりを盛り上げます。夏の新商品として、現在開発に取り組んでいるのは「暑い季節に食べたくなるさっぱりとした沖縄そば」。他にも、より沖縄の味を楽しんでもらえるよう、シークワサーソーダの提供やオリオンビール、泡盛などの販売も計画しているそうです。バンドで駅コンやエキマチに出演経験のある山中さんは、音楽イベントでキッチンカーの告知をするなど、宣伝活動にも力を入れています。



キッチンカーの運営は、イベントの数や天候によって収支にばらつきがあったり、集客数を見込むことが難しかったりと、多くの課題があるそうです。しかし、提供方法や商品についてなど、飲食業の知人やお友達に支えられて今があると山中さんは語ります。今の目標は、商品の仕込みなどをする小さな「支度場」のような場所を設け、そこで沖縄そば以外の商品も提供する店舗を経営すること。5年以内での店舗の開設を考えているそうです。「沖縄文化を「食」と「音楽」から伝える活動を通して、地域のコミュニティーを盛り上げたい」。この思いを、ジンベイザメを彷彿とさせる濃紺のキッチンカーに乗せ、大きな目標に向かって山中さん達は今日も走り続けます。



沖縄そば ちゅらら

- 営業エリア 山口県内～北九州市
- 営業日 土・日
- インスタグラム @churara.deio

