



11/16

表敬 ラムズフェルド米国国防長官

十一月十六日、稲嶺知事は県庁を訪れたラムズフェルド米国国防長官と会談した。米国国防長官の来沖は十三年ぶり。今回は、在沖米軍基地視察後、会談が行われた。

米軍基地の整理縮小、海兵隊の演習・訓練の移転及び在沖米軍兵力の削減、日米地位協定の抜本的見直しなど7項目からなる要望書を手渡した知事は、「県民が大変厳しい状況にあることを理解いただきたい」と戦後五十八年の過重な沖縄の基地負担の現状を強く訴えた。

ラムズフェルド米国国防長官は、「米国の世界中の基地、部隊の見直しをしている最中であり具体的な提案が出せる立場にない」と言及を避けたが、今回の沖縄の訪問は、「沖縄の現状を」自らの目で見て、学ぶことが目的であるとの趣旨の言葉を述べた。

会談は県内外マスコミで大きく報道され、その内容は広く注目を集めた。



クファージュシー(炊込みご飯)

野菜に豚肉、愛情たっぷりで作る

長寿をはぐくむ 沖縄の郷土料理

細かく切った豚肉や野菜などの具を、米から炊き込む沖縄風炊込みご飯です。

ジュシーには硬く作る炊込み風ご飯とやわらかく作るおじや風のものがあり、前者をクファ(硬い)ジュシー、後者をヤファラ(やわらかい)ジュシーといいます。

クファージュシーは元々は行事料理で、今でもお盆のウンケー(初日のお迎えの日)にはウンケージュシーを、冬至にはトウンジージュシーを作る慣わしがあります。

スーバーなどでは、クファージュージュシーをおにぎりにしたものを売っています。

ヤファラジュシーは、残りご飯に葉野菜などを入れて手軽に作ることが多いです。



材料(4人分)	
米	3合
豚三枚肉	200g
ニンジン	1/3
本干しいたけ	3枚
カステラカマボコ	適宜
合わせだし	3カップ
塩	適宜
醤油	適宜
植物油	適宜
青ネギのみじん切り	適宜

作り方

①豚肉はかたまりをゆでて、そのゆで汁はかつおだし、干しいたけのもどし汁と合わせて分量にする。

②材料の豚肉、ニンジン、もどしたしいたけ、カステラかまぼこは、小さめのあられに切り揃える。

③洗った米に①の合わせだし汁を入れ、②の具を混ぜ込み、塩と醤油を加えて、炊飯器で炊く。

④蒸気がおさまった段階で、フタを開け植物油を回しかける。

⑤炊きあがったら器に盛り、青ネギのみじん切りを散らす。

参考文献：『沖縄家庭料理入門』渡慶次富子・吉本ナナ子著

「知事へのたより」

県民の皆様の意見を県政に活かすため、ご提言をお待ちしています。送付の際は、氏名、住所、電話番号を明記し、下記の住所へ郵送、もしくはFAX、E-MAILにてお送り下さい。

■送付先及びお問い合わせ
沖縄県総務部知事公室広報課
〒900-8570 那覇市泉崎1-2-2

■沖縄県ホームページアドレス
<http://www.pref.okinawa.jp/index-j.html>
TEL (098)866-2020
FAX (098)866-2467
E-mail kouhou@pref.okinawa.jp

目次・CONTENTS

2003.12
No.339

県政クローズアップ	表敬 ラムズフェルド米国国防長官	3
県政フラッシュ	IDB 実行委員会事務所開き、他	4
特集1	SARS対策は、今	6
特集2	平成15年度 沖縄県功労者表彰式典	14
人最前線	鶴田厚子さん	16
	(セーブ・ザ・チルドレン・ジャパン スペシャルアドバイザー)	
沖縄の美しい海の宝石達	「モンガラカワハギ」文・写真/横井謙典(よこい・けんすけ)	18
県のうごき	おきなわ花生活人を広めよう	20
新・おきなわ探訪	国内最大級の自転車レース ツール・ド・おきなわ2003	26
こどもぎやらりー	花城 鮎美(はなしる・あゆみ)さん	29
情報ひろば	おしらせ	30
あまからくまからほっライン	伊平屋村/東風平町	34

表紙：モンガラカワハギ
撮影：横井謙典