



「全国行動プラン」発表の記者会見（6月3日）

日米地位協定の抜本の見直しに関する全国行動プラン発表



「全国行動プラン」を発表する稲嶺知事

日米地位協定の抜本の見直しを求める機運を全国へ広げ国民世論を盛り上げるため、県は「全国行動プラン」を策定し発表した。六月（上旬）から米軍基地を抱える主要な都道府県の議会議長及び知事への要請行動、全国紙への意見広告掲載等の取り組みを行っている。北海道を皮切りに、福岡県、神奈川県、長崎県、東京都を訪れ日米地位協定の見直し要請を行ったところ、訪問した五都道県とも協力する姿勢が示された。七月以降も引き続き、要請行動を実施する予定。（詳しくは六〇七頁参照）

足ティビチ

じっくり煮込んで仕上げる

長寿をはぐくむ

沖縄の郷土料理

沖縄の料理に欠かせない食材の一つに豚肉があります。沖縄の人は、豚をまるまる食べ尽くすといっても過言ではないほど、肉から内蔵、血液まで料理に取り入れてきました。豚足（ティビチ）を使ったこの汁物は、その代表的なものの一つでしょう。じっくり煮込む、沖縄風おでんともいえます。

ティビチの栄養価は、何といてもゼラチン質が豊富なこと。また、一緒に煮込む昆布は、アミノ酸を多量に含む食物繊維が豊富。よく煮て脂肪を落とした豚肉と、昆布、大根の組み合わせは、栄養バランスの優れたメニューと言えます。



材料（5人分）

豚の足 1.5kg
水 カップ12
昆布 2枚
大根 600g
鰹だし 適量
塩 小さじ1杯半〜2杯弱
しょうゆ 少々
ヒハツ 少々

作り方

- ①豚の足は残り毛を焼いて、かみそりできれいにこそげ取る。お湯で洗って6cmの長さの輪切りにする。
- ②大根は大きく切つてとぎ汁でゆで、洗っておく。昆布は水にもどして砂を落とし、結び昆布を作っておく。
- ③鍋に分量の水と豚の足を入れて火にかけ、沸騰するまで強火、そのあと弱火で約2時間くらい煮込む。ある程度柔らかくなったら、昆布を入れて静かに煮る。
- ④③が柔らかく煮えたら、蒸発して少なくなった煮汁を鰹だしで補い、5〜6カップくらいにする。
- ⑤②の大根と塩、しょうゆを入れて味をよく浸透させる。
- ⑥深めの器に足ティビチ、昆布、煮汁を盛り付け、香辛料のヒハツを振りかけて供する。

※豚の足は後ろ足の方が肉の部分が多い

参考文献：『食品と料理 おきなわの味』
外間ゆき 松本嘉代子著

「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
TEL (098)866-2020
FAX (098)866-2467
E-mail kouhou@pref.okinawa.jp

インターネットで県政情報にアクセス！
■沖縄県ホームページアドレス
<http://www.pref.okinawa.jp/index-j.html>

表紙「灯台のある風景3」備瀬崎灯台（本部町）
備瀬集落のフキギ並木を抜けると備瀬崎灯台が見える。灯台は瓜のような形をした無人島の突端にある。土地では島を新御嶺と呼んでいる。ここは五穀豊穡と旅の安全を祈願する聖地である。伊江島との間に伊江水道があり、古来海難が多かった。灯台は海上交通の安全を見守っている。

CONTENTS 美ら島沖縄

2003.7
No.334

県政クローズアップ 日米地位協定の抜本の見直しに関する全国行動プラン発表	3
県政フラッシュ 平成15年沖縄全戦没者追悼式 他	4
特集1 日米地位協定の見直しに関する全国行動プランが始まりました	6
特集2 いよいよ開通『ゆいレール』	8
特集3 夜遊びをしない勇気 させない愛情	14
沖縄の美しい海の宝石達 「ツノダシ」	
文・写真／井上慎也（いのうえ・しんや）	18
県のうごき1 みんなで考えよう市町村合併	20
県のうごき2 県立現代美術館（仮称）収蔵品展	22
県のうごき3 知事視察広聴 南・北大東村を訪問	24
新・おきなわ探訪 糸満市 次世代へ伝える海人の祭り	26
こどもぎやらりー 松田奈利子（まつだ・なりこ）さん	29
情報ひろば	30
あまからくまから ほっトライン 名護市／知念村	32