



アロヨ・フィリピン大統領を表敬訪問する稲嶺知事

9/16 稲嶺知事、フィリピン大統領と会談

日米比軍慰霊の塔への献花



九月十五日から十八日の四日間、稲嶺知事はフィリピンを訪問し、アロヨ大統領、下院議長、フィリピン航空社長、インターナショナル・コンテナターミナル・サービス社（ICTSI社）社長らと会談した。

アロヨ大統領との会談では、今後の観光、経済、文化面における相互交流について幅広く意見交換を行ったほか、本県の基地問題の現状について説明した。

また、ザパンタ・フィリピン航空社長との会談では、沖縄とフィリピン間の航空路線強化と交流促進を図ることで協力を確認し、さらに、ランソン・ICTSI社長との会談では、同社が、那覇港のターミナル運営会社の国際公募に強い関心を示していることを実感できた。

ドゥルワカシー

(田芋とずいきの炒め煮)

田芋と干しいたけの風味豊かな一品

長寿をはぐくむ

沖縄の郷土料理

そろそろタインム(田芋)の季節です。タインムは、田んぼで育つためこの名がつけられたと言われ、別名水芋ともいわれています。県内の主な産地は金武町や宜野湾市。

タインム料理の代表格と言えるのが、今回紹介するドゥルワカシー。収穫時期にしか出回らない芋(ずいき)と、干しいたけや豚肉、カステラかまぼこなどを混ぜ合わせてつくります。行事料理を作るときにこれらの材料が一度に揃うので、ついでに作ると便利です。

タインムと干しいたけの香りにちよっと粘りのある食感、だしと甘味が混ぜ合わさった絶妙な味わいで、一度食べたら忘れられないおいしさです。

材料(6人分)

- 田芋 500 g
- 田芋のずいき(ムジ) 300 g
- ゆで豚肉(肩ロース) 200 g
- 干しいたけ 3枚
- カステラかまぼこ 100 g
- グリーンピース(缶) 適宜
- 豚とかつおの合わせだし 2と1/2カップ
- サラダ油 大さじ3
- 塩 小さじ1

作り方

- ①田芋のずいき(ムジ)は洗って、セロリと同様に繊維をとる。3センチの長さに切ってさっと茹で、水気をきっておく。
- ②田芋は包丁で皮をむき、つぶしやすいように小さく切る。
- ③ゆで豚肉、カステラかまぼこはあらわれ切り、干しいたけは水でもどして同様に切る。
- ④熱した鍋にサラダ油をしき、(1)のずいきと豚肉を入れて炒め、分量のだしを加える。煮立ったら②の田芋を加え、弱火にして田芋をつぶしながらよく混ぜ合わせる。
- ⑤カステラかまぼこ、干しいたけ、グリーンピースも加えて塩で味をととのえたら、焦げ付かないように気長に練り合わせる。

※ドゥルワカシー作りは、田芋をつぶしながら練るのがポイント。火が強いと焦げるので、弱火にして根気よく練って、きんとん状に仕上げます。

※ムジと呼ばれる田芋のずいきは独特の香りとぬめりがあり、みそ汁に入れてもおいしい。ただし、手がかぶれる人もいるので、洗ったり皮をむいたりするときはビニール袋を手袋代わりにするとよい。

参考文献:『沖縄家庭料理入門』渡慶次富子・吉本ナナ子著



目次・CONTENTS

2003.11
No.338

県政クローズアップ	稲嶺知事、フィリピン大統領と会談	3
県政フラッシュ	沖縄県立高度・多機能病院(仮称)起工式	4
特集1	いこう!まなびピア沖縄2003	6
特集2	第15回全国生涯学習フェスティバル	
	第1回沖縄県青少年島めぐり探検隊	
	in 久米島・渡名喜島	14
人最前線	平田大	18
沖縄の美しい海の宝石達	「ニチリンダテハゼ」文・写真/井上慎也(いのうえ・しんや)	20
県のうごき1	中小企業の成長発展を積極的に応援します。	22
県のうごき2	自動車税は納めましたか?	26
	今月は自動車税滞納整理強化月間です!	
こどもぎやらりー	仲村 昌彰(なかなだかり・まさあき)くん	29
情報ひろば	おしらせ	30
あまからくまからほつライン	豊見城市/座間味村	32



平成15年の県カレンダー

表紙:ニチリンダテハゼ
撮影:井上慎也