



美ら島沖繩大使と知事の集合写真

3/10

美ら島沖繩大使就任式



国仲涼子さんの大使代表
あいさつ(懇親会)



外間守善氏の大使代表あいさつ(就任式)



大使証等の交付

県では、日頃から沖縄に深い愛着と関心を寄せる方々の活動を通して、沖縄のイメージアップを図るため、「美ら島沖繩大使」制度を創設し、全国各地域から七十七名の方々に大使に決定した。地域でのエイサー普及活動に携わる方、泡盛などの物産や歴史、文化の紹介をしている方、芸能界、スポーツ界で活躍する方など、分野は様々。三月十日には那覇市内で就任式及び懇親会が行われ、六十名の大使が参加した。就任式では、沖縄を連想させる紅型や絟模様をあしらった「大使証」「証明カード」「名刺の台紙」や「琉球ガラスのプレート」が稲嶺知事から交付された。その後の懇親会では、大使同士が親交を深め情報交換を行うなど和やかな雰囲気にも包まれた。

今回就任された大使の方々は、それぞれの分野で優れた功績を残されており、また、沖縄のビーチ活動に積極的であることから、今後とも沖縄の新たな魅力を発掘、発信していただくことで、沖縄のさらなるイメージアップが図られることが期待されている。

いかのすみ汁

甘味とコクが特徴

「いかのすみ汁」は、そのアオリイカの身とすみを使った汁物で、見た目が真っ黒なので最初は抵抗を覚えるかもしれないませんが、独特のコクと甘味のある味わいに魅せられる人は多いでしょう。

アオリイカは身も肉厚で柔らかく、ウイキョウやニガナなどの香草がよく合います。身が柔らかくなるまでじっくり煮込み、最後にすみを入れたら煮立たせることなく火を止めます。脂肪が少なく、たんぱく質に富む一品です。



長寿をはぐくむ 沖縄の郷土料理

材料(5人分)
シロイカ(アオリイカ)..... 600g
豚赤身肉(前足の付け根の肉・グーヤーヌジ)..... 200g
にんじん..... 1本
ウイキョウの葉(ニガナでもよい)..... 150g
味噌..... 大さじ1
塩..... 小さじ1
かつおだし..... 8~9カップ

作り方
①イカはすみ袋をつぶさないように身を開き、すみ袋は別にとっておく。
②身は皮をむいて洗い、繊維に逆らって長さ4cm、幅1cmくらいに切る。足も4cm長さに切る。
③豚肉は生のまま、いかの大きさに揃えて短冊切りにする。にんじんは乱切り、ウイキョウの葉(ニガナ)は適当な長さに切る。
④鍋に分量のかつおだしを入れ、いかと豚肉を入れて強火で沸騰させる。中火にしてアクをていねいにとり、にんじんとウイキョウの葉(ニガナ)を加え、材料がやわらかくなるまで弱火で煮る。
⑤味噌と塩で調味し、最後にすみ袋を箸でつぶして中のすみを絞り入れ、全体を混ぜ合わせて火を止める。すみを入れてからは、煮立てないようにするのが美味しく仕上げるコツです。

参考文献
『沖縄家庭料理入門』渡慶次富子・吉本ナナ子

沖縄県広報誌「美ら島沖繩」について

沖縄県広報誌「美ら島沖繩」は、県政についての情報や、県内各地域の情報をわかりやすく県民の皆様へ伝えるための雑誌です。

公共機関や学校、銀行、病院、理・美容院、給油所など多くの方が利用する施設に無料配布すると共に、入手を希望される方には、書店での店頭販売、定期購読の形で有料販売を行っています。

購読者の皆様のご意見を内容に反映させるため、ご感想・ご提案などを巻末の八ガキによりお寄せいただきますよう、よろしくお願いいたします。

表紙：クダゴンベ
撮影：井上慎也

目次・CONTENTS

2004.4
No.343

県政クローズアップ	美ら島沖繩大使就任式	3
県政フラッシュ	2004ダイキンオーキッドレディスゴルフ トーナメント表彰式、他	4
知事視察公聴	具志川市、石川市、勝連町、与那城町	6
	水がピンチです！ 節水を心がけましょう	8
特集1	沖縄観光の情報をより多く、より便利に ~沖縄観光共通プラットホーム~	9
特集2	優良県産品55点推奨決定！	13
人最前線	玉代勢 亨さん(美ら島沖繩大使)	16
沖縄の美しい海の宝石達	「クダゴンベ」文・写真/井上慎也(いのうえ・しんや)	18
県のうごき1	2004年度県予算紹介	20
県のうごき2	平成16年度沖縄県行政機構図	24
新・おきなわ探訪	旬のモズクが味わえる！・勝連町	26
こどもぎやらりー	金城 まみ子(きんじょう・まみこ)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	竹富町/西原町	34