



1/16 入域観光客数、過去最高の508万人達成

イナムドゥチ

白味噌仕立ての上品な汁物

豚肉に干しいたげやこんにゃく、カステラかまぼこなどが入った具だくさんの汁もの。甘めの白味噌で仕上げるのが特徴です。
だしは豚だしとかつおだしでコクがあり、それに白味噌を入れると、こつとりとした味わいになります。味の決め手になる味噌は、イナムドゥチ用の味噌として市販されていますので、それを使うと失敗がないでしょう。
イナムドゥチの名前の由来は、昔、猪の肉を使っていたため、のちに豚肉が使われるようになり、「猪もどき」が訛ってイナムドゥチになったそうです。似たものに鹿肉を使っていたことに由来するシカムドゥチがあります。



長寿をはぐくむ 沖縄の郷土料理

材料(5人分)
豚三枚肉 200g
干しいたげ 3枚
こんにゃく 200g
厚揚げ 1/6丁
カステラかまぼこ 100g
豚だし、カツオだし 4カップ
白味噌(甘口) 130g

作り方
①豚三枚肉は丸ごとゆで、三枚肉の層にそって5cm長さの短冊に切る。脂っこいところは塩をふって10分くらいおき、熱湯でゆで洗いを
する。
②こんにゃくは5cm長さの短冊に切ってゆでておく。イナムドゥチ用に切られたこんにゃくを市販しているのでも、それを使ってもよい。
③干しいたげは水にもどして石づきを取り、短冊に切る。
④厚揚げは1cm厚さに切って揚げ、熱湯に通して油抜きをし、5cm長さの短冊に切る。
⑤カステラかまぼこも5cm長さの短冊に切る。
⑥鍋に分量の豚だし、カツオだしを火にかけて①～④までの材料を入れ、煮立ってきたらカステラかまぼこを溶かして溶いた白味噌を加えて仕上げる。

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

沖縄県広報誌「美ら島沖縄」について

沖縄県広報誌「美ら島沖縄」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ハ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。

目次・CONTENTS

2004.2
No.341

県政クローズアップ	入域観光客数、過去最高の508万人達成	3
県政フラッシュ	国立劇場おきなわ開場記念式典、他	4
特集1	カンボジアで「沖縄の心」を発信 ～沖縄平和賞・花の平和交流事業～	6
特集2	沖縄県民の文化意識は？	12
人最前線	野原直子さん(沖縄県移植コーディネーター)	16
沖縄の美しい海の宝石達	「ナンヨウハギ」文写真/井上慎也(いのうえ・しんや)	18
県のおごき	若い世代の意見を県政に～沖縄次世代委員会～	20
YUI	NPO法人 ライフサポートでだこ	24
新・おきなわ探訪	町が燃える 大綱曳きの伝統を次世代に・与那原町	26
こどもぎやらりー	瀬長 菜奈(せなが・なな)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	大里村/今帰仁村	34

表紙：ナンヨウハギ
撮影：井上慎也



一月十六日、定例の記者懇談会で稲嶺知事は、昨年の入域観光客数が過去最高の五百八十七万七千人になったと発表した。五百万人を超えたのは今回が初。要因として、官民あげての積極的な誘客活動、「美ら海水族館」等大型集客施設の開設、沖縄文化・芸能等に対する全国的な関心の高まりなどをあげた。
今年の目標を、五百二十五万人に設定し、観光客の受入体制を強化して、沖縄観光の質の向上を図っていくと述べた。