

CONTENTS

- 2 今が旬!
美ら島のおいしい恵み「タンカン」
- 4 県政フラッシュ
- 6 特集1
向き合おう 自分の体 自分の生活
～2月1日から7日は、生活習慣病予防週間です～
- 8 特集2
振り込め詐欺の被害に遭わないために
- 10 特集3
所得税の住宅ローン控除を受けている方へ
税源移譲に伴う住宅ローン控除の調整措置があります!
- 12 美ら島まるごとミュージアム
「縄文人の造形美-蝶型骨器」
- 14 民謡とわらべうたで巡る ふるさと唄紀行
「牧港姉小」
- 16 県の動き1
那覇空港の総合的な調査
- 17 県の動き2
沖縄に情報通信・金融ビジネスの集積を
- 18 情報ひろば おしらせ
- 20 沖縄のげんき仕掛人
「1000の子どもに1000の可能性」
を理念に、個性豊かに学校運営

表紙
題字/茅原南龍
写真/「沖縄を創る新しい手」はてるまこ
知花花織復元作業所 花城 美香さん

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、県の施策や情報をわかりやすく県民のみなさまにお伝えする冊子です。公共機関や学校、銀行、病院など多くの方が利用する施設でご覧になることができるほか、沖縄ファミリーマートの店舗で無料配布しています。

本号とバックナンバーは県広報課のホームページでご覧になれます。

沖縄県知事公室広報課 TEL.098-866-2020
http://www.pref.okinawa.jp/churahome/

タンカンくずもち

【材料】

- タンカン 4個
- 砂糖 50g前後
- 水 1/2カップ
- 芋くず 140g
- 水 1カップ
- レモン汁 小さじ2
- きな粉 適量

※砂糖の量は好みの甘さに調整してください。

【準備】

- タンカンは絞って汁をこしておく。

【つくり方】

1. 砂糖と水を鍋に入れて煮溶かす。
2. 芋くずを分量の水で溶かす。
3. 1.の砂糖液の中に2.の芋くずとタンカン絞り汁を入れて混ぜながら中火にかけ、焦がさないように木じゃくしを鍋底に当て練り混ぜる。
4. 3.につやと弾力がでてきたらレモン汁を加えて混ぜる。
5. 4.をバットに移し、その上にきな粉をふって冷ます。
6. しっかり固まったら、きな粉をふりかけながら食べやすい大きさに切り分ける。



●タンカンピール(皮の砂糖煮)●
鍋にタンカンの皮4個分と皮がひたるくらいの水を入れて火にかけ、15～20分程度ゆで、お湯を捨てます(2回繰り返し)。その後400mlの水とやわらかくなった皮を鍋に入れて火にかけ、グラニュー糖200gを2～3回に分け入れ、30～40分程度煮込みます。半量まで煮詰めれば出来上がり。冷蔵庫で約半年間保存できます。

●料理/がなは理恵子

食材データ

- 名称 タンカン/桶柑(和名)
- 区分 ミカン科
- 結果樹面積 249ha
- 主な産地 名護市、本部町、国頭村
- 収穫時期 1月～3月



○毎年、果樹品評会においてタンカンの品評展示が行われています。

食べるなら、地元でとれた旬のまーさむん!
みんなで応援しよう!わたした島の「地産地消」

今が旬!

美ら島の恵み おいしい

新鮮でおいしい。値段も手ごろ。作り手の顔が見えるから安心。
3拍子そろった地元の旬の食材ってホント素晴らしい!!

美ら島自慢のフレッシュなラインナップを毎月、魅力たっぷりにご紹介します!

2月 タンカン



不恰好な見かけとは大違い!
甘くておいしい冬の恵み。

ポンカン類とオレンジ類の自然交配で生まれたタンカンは中国が原産で、漢字で「桶柑」と書きます。県内では三十年代前に台湾より苗が持ち込まれ、本格的な栽培が始まりました。おいしいタンカンができるには昼と夜の温度差が重要といわれ、本部町伊豆味などに代表されるやんばるの山中で育てられています。

山の中腹で風や雨にさらされ、果実同士がぶつかり合うなどするため果皮の表面にキズが多く、ゴツゴツと恰好に見えますが、その味は柑橘類の中でも格別。糖度が高く、香りも甘く華やかです。ビタミンCも多く、広く県民に親しまれています。

酸味と甘みのバランスが最高!
沖縄の冬を彩る「タンカン」

鮮やかなオレンジ色の果肉に
ビタミンCたっぷり!

四月頃に花が咲いてから、収穫できるまでに約十カ月かかるため、二月のこの時期にしか食べられない季節の恵み「タンカン」。最近では県外への贈答品としても人気が高く、そのおいしさも広く知られるようになりました。ジュースやジャム、ゼリーにしてもおいしくいただけます。皮は砂糖で甘く煮詰めてピール状にすれば、パウンドケーキや紅茶に入れて独特の香りを楽しむこともできます。

これから一段と寒さが厳しくなりますが、冷たい北風が吹くこの季節はビタミンCたっぷりのタンカンを積極的にとり、おいしく風邪予防とまいりましょう!

