



ハワイの味

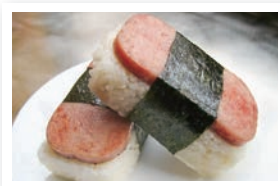
ハワイといえば、思い浮かぶものはなんですか？皆さんはそれぞれのイメージがあるに違いありませんが、私でしたら「スパム」の印象が非常に強いです。もちろん、これは迷惑メール（スパム）のことではなくて、ポーク（スパム）のことです。

子どもの頃から、スパムがお家の料理にでてきたことが当たり前のようでした。朝食のご飯や昼食の麺、または夕食のゴーヤーチャンプルーにまで、スパムはどの食事にでも入れることができるような気がしました。成長するにつれて、スパムむすびも欠かせないものになってしまいました。

これほどスパムに慣れてきた私ですが、アメリカ本土や日本に行った結果、スパムの少なさが信じられないくらいのショックでした。個人的に、カルチャーショックを感じるほどでした。

沖縄に行っても、見つけることができないと思っていましたが、来沖してすぐスパムらしきものが夕食の弁当に入っていました！最初は疑心暗鬼でしたが、一口を食べてみると、懐かしい味が口の中に広がりました。

ハワイと沖縄は縁に近い場所といわれていますが、これほどとは予想以上でした。これからの沖縄生活を通して、ハワイと言えば「スパム」というように、沖縄を思い浮かべる言葉がどんな言葉になるのか今から気になって仕方ありません。



ハワイのスパムむすび

A Taste of Hawaii

When you hear about Hawaii, what is the first thing that comes to mind? I am sure everyone has their own image of Hawaii, but for me, I cannot help but link Hawaii to spam. Of course, I am talking about the food spam, and not the mail type of spam.

Since I was a child, seeing spam appear in my family's home cooking was completely normal. It almost seemed like it could appear in any type of cooking ranging from breakfast, to noodles at lunch, and even Gōya Champuru for dinner. Even while growing up, the local comfort food Spam Musubi became a part of my everyday life.

Because I had grown so accustomed to spam, I was taken aback by the lack of it when I went to the mainland or Japan. Sure, not seeing spam wasn't a big deal, but I personally couldn't help but feel a little bit of culture shock.

I had even thought that I would not be seeing spam in Okinawa, yet not long after arriving in Okinawa, I had the pleasant surprise of seeing a spam-like food in my boxed lunch! I was rather skeptical about its appearance, but within moments, my skepticism was swept away by a familiar taste.

While Hawaii and Okinawa are said to be similar places, I was not expecting this level of similarity. Just as I think of "spam" when I hear about Hawaii, I cannot help but wonder what word will represent Okinawa after my time spent here.



あらい ゆきや 荒井 雪也 ちゃん（4ヶ月） 勢理客在



いづか きゆう 飯塚 咲結 ちゃん（6ヶ月） 安波茶在



まきの ふうみ 真栄平 羽末 ちゃん（9ヶ月） 港川在

「てだっ子 STUDIO」写真募集

●日頃の子どもの写真を郵送または画像データをメールで毎月月末までに送付してください。
※被写体の子どもの氏名（ふりがな）・年齢（0か月、1歳など）・居住地区（安波茶・伊祖など）一言コメントの記入を忘れずに！

〒901-2501 浦添市安波茶 1-1-1
浦添市役所 国際交流課
☎(876) 1234(内線 2613・2614)
E-mail:kokusai@city.urasoe.lg.jp

いよいよ10月ですね。今月のテーマは何と言っても「てだまつり」です。皆さまもご存知のように、これまで7月に行われてきたてだまつりは今年は秋の開催となり、一部先行開催のイベントもありますが、今月26日（金）が前夜祭、そして、まつり本番が27日（土）、28日（日）となっています。これまで夏休みはてだまつりから始まる」とまで言われ、夏休み突入後最初の週末がこれまでの定番でした。しかしながら、「暑すぎて子ども達や高齢者には酷である」「食中毒や熱中症が心配だ」「夏休みが始まる開放感から青少年非行を助長しかねない」などの声があったのも実情でした。

そこで実行委員会の事務局で検討した結果、秋開催に時期を変更してみようとなったのです。決して夏開催を否定したわけではなく、まずはトライしてみても、その結果をみんなで検証してみようではないかということです。これまでの夏開催から秋開催への移行は大きな変更なので、市民への周知やオペレーションに関して不手際やミスが発生するかもしれません。しかしながら、熱中症などの課題を認識しながら、これまでの慣習で夏開催を継続し、問題解決を先送りすることはやめて、反対意見もありませんが、「とにかくやってみる！」という実行委員会の判断を尊重することにしました。どうぞ、市民や関係者の皆さまのご理解とご協力をよろしくお願い申し上げます。

さらにこの10月から、てだまつりの主会場である浦添運動公園も新しく「ANASPORTS PARK 浦添」となりました。ネーミングライツ・パートナーに関してはまた別の機会に改めてご報告しますが、いずれにせよ、新しい「てだまつり」が始まります。これまでとは全く違うおまつりに急に変わるわけではありませんが、新しい会場名のもとで、時代の変化に合わせて秋のてだまつりもみんなと一緒に少しずつ創り上げていきましょう！

浦添でてだまつり
詳しくは裏表紙へ

ハイサイ
こちら市長室！



浦添市長
松本 哲治



13品目

材料はたった4つ！手軽に簡単お家で作れる
桑茶ちんすこう

レシピ提供：保育課 池原千夏

栄養成分表示（1人あたり）

エネルギー96kcal/タンパク質1g/脂質4.2g



材料 1人分（2本）

小麦粉……………大さじ3弱
砂糖……………小さじ2
てだ桑茶……………少々（0.2g）
油……………大さじ1

作り方

- ①小麦粉と砂糖とてだ桑茶を混ぜ合わせる。
- ②①にサラダ油を加えて混ぜる。
- ③オーブンで170℃で20分焼く。

うめ～しポイント

浦添市内で作られたてだ桑茶を使ったおやつです。保育所給食でも提供しています。簡単にできるので、ぜひお試しください。



てだ桑茶（パウダー）は、サンエー各店舗、老人福祉センター、浦添市役所内売店で販売しています。



保育所 調理師 比嘉 彩乃

問い合わせ 保育課 ☎（内線3628）