浦添市移民史便り

第12回（最終回）

今回の移民史便りは、昨年の10月から12月にかけて実施した本土出稼ぎ調査について報告します。

調査地域は、主に奈良県・三重県・滋賀県・大阪府・兵庫県の関西地区５府県と、愛知県・静岡県・神奈川県・東京都の関東、東海地区の４都県にわたって、浦添市移民史専門部会委員の大城道子調査員が、聞取調査や、資料収集を行いました。

問い合わせ
浦添市立図書館沖縄学研究室　☎876−4946

調査の目的

沖縄から県外に働く場を求めて就職する人は、明治30年代に始まり、大正末期には年間2万人を超える規模となりました。戦後も、昭和30年代～40年代にかけての集団就職等を始めとして、県内の失業率の高さにより、県外へ出稼ぎに行き、定住をする方は多く存在します。

その先々において、沖縄の人々は県人会をつくり、独自の活動を展開しています。

今回の調査では、関西・関東・東海地方の県人会や個人宅を訪問し、これらの地域に住んでいる浦添・沖縄出身者の出稼ぎの状況と、県人会の活動状況を調査し、本土出稼ぎのあらましを把握することを目的としました。

また、沖縄から南米に移民した人やその子弟で、本土に暮らしている人に対しても調査を行いました。

関西の沖縄県人会

関西で調査を実施した各県人会は、古いものでは昭和8年からの活動を続けてきている県人会や、新しいものでは、戦後の工場団地開発に伴って、集団就職者が発足した県人会があり、その規模、活動内容ともにさまざまです。

県人会は、主に沖縄県人同志の親ぼくの場や相互扶助の場となっています。

沖縄県系人が多く住む大阪･大正区の風景（大城道子調査員撮影）

各県人会の活動は、世代がたつにつれ、活動が停滞気味のところもあり、その一方で、滋賀沖縄県人会などでは、沖縄に関心のある県外出身者が県人会に参加して、会の運営に携わっているところもあります。

なお、大阪県人会連合会のご尽力により、浦添市出身者の子弟の方からも貴重なお話を伺うことができ、ご家族の大阪出稼ぎの話や、紡績の話などを伺うことができました。

関東・東海調査

関東・東海地域では、川崎沖縄県人会や、鶴見沖縄県人会など、独自の建物を持っているところもあります。建物内の舞台では、琉球舞踊の発表会に使われる様子があり、本土に息づく沖縄の芸能の姿がありました。

川崎で聞取調査をした、川崎県人会の知念キクさん（屋富祖出身）は、疎開をきっかけとして本土に渡り、その後本土で生計を立ててきました。現在の楽しみは、県人会の行事に参加することで、県人会の催しものを探すことが生活の一部になっているそうです。

川崎沖縄県人会
（大城道子調査員撮影）

鶴見で働く県系ボリビア移民

鶴見には、日系ブラジル人やボリビア人の就労が多く、浦添から南米に移民した人やその子弟が、本土に暮らしている姿も見受けられました。

ボリビアに移民した屋富祖出身の山城興一郎さんは、昭和32年に移民としてボリビアに渡ったのち、子どもの学費や生活費を稼ぐために、平成12年に日本に出稼ぎに行き、以来鶴見で生活を送っています。

このように、今回の調査では、出稼ぎを始めとする目的で、本土で暮らす浦添・沖縄や南米のウラシーンチュの姿を捉えることができました。

調査中、各県人会の会員の皆さんを始めとする関係者の方々には、多大なご協力をいただき、無事調査を終えることができました。心より感謝申し上げます。

さて、今回をもちまして「浦添市移民史便り」は最終回です。2年という長きにわたって、この移民史便りを読んでくださった皆様ありがとうございました。「浦添市移民史便り」は終了しますが、移民史刊行事業は継続中です。今後も沖縄学講座などで移民史事業の情報を発信して参りますので、どうぞよろしくお願いします。

元気の源 おいしい給食

学校給食と全国給食週間

学校給食の起源は、明治22年山形県の鶴岡町（現鶴岡市）の私立忠愛小学校で貧困家庭の子ども達を対象に昼食を無償で提供したものであるといわれています。第二次世界大戦中、学校給食は一時中断していました。戦後の昭和21年12月24日、ユニセフの救援物資によって、東京、神奈川、千葉で学校給食が再開されました。この日は冬休みに入るため、翌月の1月24日を「給食記念日」としています。

文部科学省では、毎年、1月24日から30日までの一週間を「全国学校給食週間」とし、学校給食の意義、役割等について児童生徒や教職員、保護者、地域住民等の理解と関心を高め、学校給食のより一層の充実発展を図ることとしています。

市長たちと給食を会食♪

本市での給食週間の一環として、1月26日（火）に儀間市長、仲西教育委員長、西原教育長ら21名と児童との会食が、神森小学校と牧港小学校で行われました。

市長は、神森小学校6年1組の教室を訪れ、幼いころの夢や市長になろうと思ったきっかけなどを語り、児童との会食を楽しみました。

この日のメニューは、黒米おこわ、イナムドゥチ、島人参イリチー、タンカン、牛乳となっていて、琉球漆器に盛りつけられた給食は、琉球王家の食卓を感じさせるものとなりました。

会食後、市長は「中学生になっても勉強に、スポーツに、遊びにと頑張ってください」と、あいさつしました。

栄養士に話を聞いてみました

◀港川調理場管理栄養士の當山春奈さん(左)と我那覇礼奈さん(右)

海草、豆類、根菜類のメニューは食べ残し（残量）が多いです。また、琉球料理の中でも普段から家庭の食卓に並ぶことが少ない昆布や島人参を使った煮付けなども残量が多いです。しかし、多少残量が出ても、給食のメニューに取り入れて、繰り返し食べることで、苦手なものを克服してもらうことが必要だと考えています。給食は、子ども達の栄養価を満たすだけでなく、地産地消や郷土料理の大切さを伝え、好き嫌いをなくすための「生きた教材」なのです。

給食週間における本市の取組としては、郷土料理を一週間続けたり、県産の食材を使用したりするなど、テーマを設定しています。また、学校を指定して残量調査を年2回実施し、その結果を基に子ども達が苦手なものを克服できるような調理の工夫・改善を行っています。さらに、調理員と児童との会食の場を設け、給食を作る人の「顔」も知ってもらうようにしています。

子ども達の好き嫌いをなくすためには、調理場、学校、家庭とで一緒に取り組んでいく必要があります。家庭では、子ども達の「好きな料理」だけでなく、栄養価の高い「食べてほしい料理」をメニューに取り入れてほしいです。

子ども達の声

神森小６年　友利壮汰

大好きなメニューはカレーです。いつも作ってくれている人に感謝しながらおいしく食べています。

神森小６年　具志堅涼子

学校生活の中で給食の時間が一番楽しみです。琉球漆器は高級感があったけど、ツルツルし使いづらかったです。