



Ma~ri~s Corner

マリーの物がたい



マリコ・クック Mariko Cook
 2012年8月から国際交流員として、
 浦添市役所国際交流課に配属される。
 米国インディアナ州出身
 原文・和訳：マリコ・クック

沖縄ならではの

いつからなのかはよく覚えていませんが、私の大好物は「タコライス」になっていました。タコライスは、タコスの具であるひき肉・チーズ・レタス・トマトをご飯の上のせた料理で、沖縄の名物料理の一つなんですよね。なぜ、メキシコ料理のタコスと日本の主食であるご飯の組み合わせができたのか？タコライスが大好きな私は、タコライスの歴史を調べてみました。

タコライスは、1980年代に金武町で沖縄のシェフが作ったメニューだそうです。沖縄には米軍海兵隊員が多く、当時は円高だったため、外食を控えるようになった隊員のために、安くボリュームたっぷりのタコライスが作られたそうです。沖縄初のタコライス専門店が開店し、次第に沖縄でも一般的な料理になりました。そこから県内、県外にも広がっていきました。私はアメリカに住んでいたときに、友達にタコライスを作ってあげたら、「美味しい！」と絶賛され嬉しかったです！

沖縄に来てからいろいろタコライスを食べてきました。やっぱり一番美味しいと思うタコライスは宜野湾にあるお店のものです。とてもボリュームがあり、完食は今までに1回しかしてないですが、よく食べに行きます。それと、名護にあるハンバーガー料理店のタコライスもおすすめです。ひき肉に豆が入っていて、具の上にはサワークリームとワカモレがのっている変わったタコライスが味わえます。おすすめのタコライスがある方は、私に是非紹介してください！

Only In Okinawa

I don't remember exactly when it happened, but by the time I knew it, my favorite food had become "taco rice". Taco rice consists of ground beef, cheese, lettuce and tomatoes placed on a bed of rice and is in fact one of Okinawa's most popular food items. But how did this combination of tacos - a Mexican dish, and rice - Japan's staple food, come to be? Being the taco rice lover that I am, I decided to look more into its history.

Taco rice is a dish that was created in the 1980s by an Okinawan chef in the town of Kin. Due to the large presence of U.S. Marine forces in Okinawa and the unfavorable exchange rate at the time, the cheap and voluminous taco rice was created for the military personnel who weren't able to eat out very often. With that, the first taco rice restaurant opened and taco rice became a common dish in Okinawa. From there, it spread throughout the island and eventually throughout the nation. When I lived in the U.S., I once received rave reviews after making taco rice for my friends, which of course made me really proud.

Since moving to Okinawa, I have tried a variety of taco rice dishes. My favorite, though, would have to be from a restaurant in Ginowan. Its taco rice is so incredibly filling, and even though I have only been able to eat the entire plate once, I enjoy frequenting said restaurant. Another place I recommend that serves taco rice is a hamburger restaurant located in Nago. There are beans mixed in with the ground beef, with sour cream and guacamole placed on top - giving this particular taco rice a distinct flavor. If you have any recommendations for me, please introduce me to them!

てだっ子 STUDIO スタジオ



ほく、喜返り
できちゃった!!

すねや ゆうせい
強矢 結晴ちゃん (3か月) 勢理客在



はみがき大好き!

はやと
羽地 快斗ちゃん (1歳) 伊祖在



食べるの大好き!

ゆきな
新垣 友季菜ちゃん (9か月) 仲西在

「てだっ子Studio」写真募集

●子どもの写真を郵送または画像データをメールで毎月5日までに送付してください。
 窓口へ直接提出も可。集合写真は不可。
 ※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

「決定することの苦しみ」

松本市長の「バイサイ、ごちそう市長室!」



浦添市長
松本 哲治

市長になってからの半年間、「決定することの苦しみ」を毎日味わっている。日々、職員がたくさんの決定事項を持って来ては決断を迫ってくる。もちろん、軽易な決定は簡単であるが、さすがに重要なことを決定することはしんどい作業である。なぜなら市長が下す決定は多くの市民へ影響があるからである。一見、決定権を持っているということは楽しいことであるが、「決める」ことの重さに苦しむことの方がむしろ多いかもしれない。

賞賛と非難の両方を受けることであり、実に苦しいことだ。しかし、これが市長の仕事。避けては通れない。そんなとき大切にしたいのが、「自分の心に正直に」ということ。一人で静かな時間を作り、目を閉じて自分に問いかける。「これはお前の心が望んでいることか」と。そして、その選択は自己の利益ではなく市民にとって良いことかどうかと考える。どんなに正解をどうも天は答えてくれない。だから最後は自分で決めるしかない。市長のみならず、市議の皆さんも、全ての政治家が同じ立場なのだ。だからこそ、市民の皆さんにはそんなことを考えながら政治に関心を持っていただきたい。なぜなら政治の最終決定者は実は政治家ではなく、市民、そつ、あなた自身なのだから。

問い合わせ 秘書課
 ☎876-11234 (内線2563)

ウラソエ仮面の〜つ。あんな話や!そんな話!

「もっと、組踊りに馴染もう」の巻

浦添市民の皆さん、こんにちは!ウラソエ仮面です。さて、浦添市勢理客にある「国立劇場おきなわ」を知っていますか。沖縄を代表する伝統芸能「組踊」などを上演したり、伝承者の養成や調査研究を行っている施設です。組踊は、歌舞伎・日本舞踊・雅楽に並ぶ伝統芸能として、昭和47年に国の重要無形文化財に指定されました。その後さらに、平成22年11月にユネスコの無形文化遺産にも登録されています。

組踊は、琉球王国時代に玉城朝薫(たまぐすくちょうくん)が、踊念仏・能・狂言をアレンジして発展させた芸能の一つで、中国の王様の使節団を歓迎するために、首里城の宮廷で上演されていました。組踊は、独特のうちなーぐちのセリフ、優れた舞踊、琉球音楽などによって構成される歌舞劇です。

普段あまり見たり聞いたりすることが少ない組踊。そこで、「もっと、組踊りに馴染もう!」ということで、今月はなんと!毎週末に国立劇場おきなわの敷地内特設ステージで、「組踊」を中心としたイベントを行います!子どもでも楽しく見られる童話版組踊「新作組踊版・ももたろう」や伝統工イサー、地域伝統芸能、沖縄民謡ライブ、お笑いライブ、もちろん古典組踊も披露します。また、市特産品などの出展コーナーもあります。

9月の週末は、家族揃って、国立劇場へ行こう!イベント内容は日によって異なるので、詳細は「うらそえナビ」で検索してください。

てだこまつりに登場!
 会場は盛り上がりました!



問い合わせ 浦添市観光協会(商工業課内) ☎876-11234 (内線3167)