

ハイサイ こちら市長室!



浦添市長 松本 哲治

ワクチン接種は任意です!

最近、ワクチン接種に関して「浦添市は接種をおおっている」「松本市長は前のめり過ぎる」「強要されている気分になる」との声を聞きました。私としては決してそんなつもりはありませんが、そう感じる人がいるのなら反省しなくてはなりません。改めて浦添市のスタンスをこちらでも書いておきます。

あくまでも、ワクチン接種は任意であり、ご本人が決めることです。そのことを大前提に、接種を希望する人にはなるべく早く接種できる機会を、じっくりと考えたい人には熟考するための情報と時間を、そして接種を望まない人には接種しない権利と保護を提供することが浦添市の役割です。加えて、ワクチン接種を選択しない人がいたとしても、それを理由に非難されたり差別されることは絶対にあってはならない、ということもお伝えしておきます。

「コロナ対策の難しさはその認識が一人一人によってバラバラで、その違いが極端に大きい」という点です。ある人は「コロナはただの風邪だ」と主張し、ある人は恐怖のあまり外出もできない」と嘆いています。ワクチン接種に関しても「1日も早く接種を

させろ」という要望の電話に続いて、「危ないワクチンを市民に勧めるのは何事だ!」とお叱り電話にも応えなくてはなりません。「接種済証(ワクチンパスポート)を持っている人には全てを解禁すべき」という意見も多いその一方で、「接種済証が差別を生み、市民を分断する」との反対意見も根強いままです。市長として、浦添市として行政として何らかの方針や政策を決定するにあたり、多くの市民に対して理由を説明し納得してもらうために、これまで以上に時間とエネルギーが必要とされていることを改めて実感する毎日です。しかしながら、世界中の人々がコロナ禍の1日も早い終息を願い、これまでのように集い、歌い、手を取り合うことのできる日々を待ち焦がれているのも、紛れもない事実です。自分の正解を相手にも求めるのではなく、お互いの違いを尊重し合える浦添にしていきたいです。



▲ワクチンに関する情報は厚労省のサイトがおすすめです。ご参照下さい。



シェイ・ヤマグチの
出会いに Mahalo
マハロ=感謝の意味 最終回

原文・和訳
シェイ・ヤマグチ
Shea Yamaguchi

ハワイ州オアフ島出身。
2018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。

マハロ ヌイ ロア & アフィ ホウ

(ありがとう) (また会おう)

子どものころから、沖縄にルーツがあると知っていましたが、それ以上考えたことはありませんでした。沖縄は一部の家族が育てられた場所ということだけで、遠く離れたところだし、知っても知らなくても関係のない話でした。でも、私にとって沖縄は日本とは少し違う場所だと思っていましたが、なぜそう思うのかはその時はわかりませんでした。

そのうち、日本語の授業を受けました。日本語勉強は割と好きでした。その熱意が大学へ続き、日本での留学として成り立ちました。大学の後半に少し余裕ができたので、うちなーぐちの授業を何気なく受けてみました。日本に憧れはあったものの、仕事場が沖縄になると知ったときはかなりの驚きでした。

沖縄に来てから、たくさんの人に出会いましたし、色々な経験をしてきました。少しずつ自分のルーツについて同じ日系人と共に学ぶことができ、うちなーんちゅであることを分かるようになりました。3年間の短い間で私が知らなかった沖縄文化や風習、伝統などを教えてくれた人たちには感謝の気持ちばかりです。ルーツ探しはまだこれからですが、これまで出会えた皆さんに対しては「出会いにマハロ」と「いちやりばちよーでー」を伝えたいです。

今月でシェイ・ヤマグチの任用が最後となりますが、次なる浦添市国際交流員もどうぞ温かく受け入れてください!

Mahalo nui loa and a hui hou!

I had grown up in Hawaii knowing that I had roots in Okinawa, but I never gave the idea any further thought. That's all it was to me – a place that part of my family came from. Okinawa was some place far away, so it didn't matter whether I knew about it or not. But I still identified with Okinawa, distinguishing it as something different from Japan. I just didn't know the reason why I did so.

So, I started taking classes on Japanese. And I liked it. Quite a bit actually. My studies continued into university and eventually led me to studying abroad in Japan. It wasn't until I needed non-specific credits in university that I took classes on Uchinaguchi for fun. Okinawa was different from Japan in my mind, and I had always treated it as such. Imagine my surprise when I found out I would be working in Okinawa rather than mainland Japan.

Since coming to Okinawa, I have met many people and experienced many things. Little by little, I started learning about my roots alongside other nikkei and understanding about what it means to be an Uchinanchu. In the short 3 years that I have been here, I met so many people who taught me about Okinawan culture, customs, and traditions. Even though learning about my roots will continue into the future, I'm thankful for meeting everyone and believe I have experienced "Icharibachode".

Shea Yamaguchi's time at Urasoe may end this month, but I hope that you all open your arms warmly to the next CIR!



てだっ子 STUDIO

スタジオ

てだこキッズファースト
宣言大使
てだ子

次号は特大版!
たくさんのご応募
お待ちしております





前田在

にしんや ゆうご
西新屋 友護 ちゃん(9か月)
暑い日にはスイカが一番だ〜♪



伊祖在

とよしま あやと
豊嶋 綾斗 ちゃん(7か月)
早くお祭りに行きたいぞ!



西原在

さくがわ えみか
佐久川 笑香ちゃん(1歳3か月)
歩くの大好き〜♡

写真募集! 【募集対象】 市内在住の0~9歳のお子さん
【応募方法】 ①お子さんの名前②ふりがな③年齢または月齢④居住区
⑤一言コメントを入力しkouhou@city.urasoe.lg.jp
(広報広聴係)へ画像データを添付し、送信してください。



- 写真は、お子さんの顔全体が写っているもの。
- これまでに掲載されていないお子さんを優先します。
- 応募者多数の場合は、抽選の上掲載します。掲載の可否については連絡いたしませんのでご了承ください。



簡単!健康!サッと作れる!

サッとごはん

ボリューム満点!にんにく風味 スタミナ丼

47品目

材料(4人分)

- ・なす ……小2本
- ・おろしにんにく ……1/4かけ
- ・おろししょうが ……1/4かけ
- ・油 ……大さじ2
- ・豚ひき肉 ……160g
- ・絹ごし豆腐 ……1丁
- ・長ねぎ ……1/6本
- ・しめじ ……40g
- ・人参 ……1/3本
- ・トマト ……1/3個
- ・しょうゆ ……小さじ1強
- ・三温糖 ……小さじ1
- ・味噌 ……小さじ4
- ・コンソメ ……1/3個
- ・片栗粉 ……大さじ1
- ・ごま油 ……小さじ1
- ・ごはん ……2合

作り方

- ①なすは、皮を残して食べやすい大きさに切る。
- ②油を熱しておろしにんにく、おろししょうがを炒め、香りが出たらひき肉を入れてよく炒める。
- ③ひき肉に火が通ったら、なす、豆腐、長ねぎ、しめじ、人参、トマト、調味料を加えて煮込む。
- ④水溶き片栗粉でとろみをつけ、仕上げにごま油を加える。
- ⑤温かいごはんにはんに盛り付けて完成。

栄養成分表示 (1人あたり)
エネルギー527kcal / たんぱく質17.9g / 脂質17.3g / 食塩相当量1.2g

うめ〜ポイント 

にんにく風味が食欲をそそり、子どもたちもよく食べてくれる一品!暑いこの時期にもピッタリです。

レシピ提供: こども未来課管理栄養士 池原 千夏