

沖縄の旬な情報と人をご紹介するラジオ番組のフリーペーパー

paperRADIO

Free

ハイサイ! ウチナータイム!

No.33

12月
2018



下地
イサム

アー
ティ
スト



GAFU 下地イサム

6年ぶりのオリジナルアルバム

2018.10.10. Release. ¥2,500 (税込)

下地イサム しもじいさむ

1969年生まれ 沖縄県宮古島市平良出身

オリジナル曲のほとんどを、自身の出身地宮古島の言葉（ミャークフツ）で歌うオンリーワン・アーティスト。

沖縄県立宮古高校を卒業し18歳で上京。音楽とはまったく無縁の7年間の東京生活を終え、25歳で沖縄本島に戻る。サラリーマンをしながら30歳の時に父親を喜ばせようと『サンフランシスコベイブルース』を宮古方言で替え歌にして送ったカセット『サバぬにやーん』が話題になり、これをきっかけに歌手活動を始める。

2002年8月にインディーズでシングル『我達が生まれ島』をリリース。

同年12月にアルバム『天～tin～』をリリース。

2005年にはインペリアルレコード（ティチクエンタテインメント）からメジャーデビューを果たす。

これまでに韓国、台湾、香港、イギリス、アメリカ、スペインでソロライブや「SAKISHIMA meeting」（新良幸人×下地勇）として出演。「シモブクレコード」（BEGINのギタリスト島袋優とのユニット）でも活動。また、企業CMソングの制作・出演や数々のアーティストへの楽曲提供も行っている。

【第344回】12月5日(水) 再放送8日(土)

ラジオの聞き方

スマートフォンで聴く場合、アプリは不要!!

パソコンと同じURLをスマホからアクセスするだけで聴けます。

<https://fm-odawara.com>

毎週水曜 19:00～20:00 再放送 毎週土曜 18:00～19:00



ハイサイ!
ウチナータイム!

FM おだわら

で検索!

FM 78.7MHz
おだわら
<http://fm-odawara.com/>

RPCエンタメ通信

RPC=琉球パフォーマンスコネクション vol.21



バスケットボールを2つ使う独自のスタイル「ダブルボール」また、ボールを1つ〜3つまで操る事が出来る日本でも数少ないパフォーマー。日本フリースタイル界よりレジェンド表彰を受け、生きるレジェンドとして活動中。那覇オーバのオリジナルユニットとして結成された「008」メンバーの一人。CMやテレビ、イベントなどに出演中。

今年もいよいよ12月に入りましたね！本当に早いですよね。でもそれは日々を一生懸命に生きている証拠！僕は今年も周りの方々に生かされました。2年前の公務員時代には味わえないサバイバル感。笑

毎月ドキドキな生活ですが公務員を退職して本当にいろいろな勉強をさせて頂き、生かされていることに感謝しています。そして、前回書かせて頂いた那覇OPAのCM出演から本当に様々な仕事に繋がり、初のTV番組食レポから沖縄キー局ラジオ番組でパーソナリティもやらせて頂きました！昨年が良い年だったとSNSで書きました、今年は昨年をすでに超えました。笑。本当に周りの方々に感謝です。ありがとうございます！

そして、沖縄の観光業界も着々と実績を伸ばしており、観光誘致目標も観光業の皆様、行政、OCV、県民の力でほぼほぼ達成できる見込みだと思っています。県内ではMICEも多く開催されるようになり、先日はフレアワールドの大会「エキストリームワールドフlea」が沖縄で初開催されました。我々琉球パフォーマンスコネクションはそこでもショーをさせて頂きました、その際の映像も撮っていますので是非ご覧頂けたらと思います。(QRコード参照)



そして、動画絶対見てね！

ただ単に自己満足で終えるのではなく誰かの役に立つことで、パフォーマンスが生きていける世界を作るべく、これからも頑張ります！

「肝心」と書いてあなたは何と読むだろうか？本土の方の大半は「かんじん」と読むだろう。もし沖縄の方ならこう読むはずだ。「ちむくくる」と。

実は本土にも肝心を訓読みした「きもころ」という古語があった、14世紀鎌倉時代に書かれた「徒然草」に、その「きもころ」が出てくる。意味は「正気」とな精神つまり「まともな心」。何故か今では使われていない。

この「ちむくくる」という言葉は辞書では「心。心を強めていう語」とある。「ちむ」も「心、心情、情」で、さらに「心」がつくから「心の中の心」、つまり真心だと言える。

シマウタにはこの「ちむ」がよく使われる。

里がする愛(かなさ)肌愛さ愛さ年重ひ重ひ肝(ちむ)の愛さ

沖縄で人気が高い「肝がなさ節」(作詞とりみとり作曲普久原恒男)。「あなたの愛は肌の温もりを求める愛、歳を重ね重ねて真心の愛になっていく」と愛情のあり方をうたう。肉体は老いて肌の若さが失われても二人の愛はさらに輝いていく。

忘れていやしが肝に染染みてい思切りならん我肝痛むさ

「石くぶり」(作詞大浜方叶 作曲石原節子)では恋心の切なさを「肝(ちむ)」というキーワードで切り結ぶ。

たるーの島唄コラム

第二十二回シマウタと「肝心」

「あなたの事を忘れたいが心は想いで満ち溢れ諦められない、胸が苦しいよ」となるが標準語に直してしまうとなんとなく薄っぺらな感じがしないだろうか。

毛遊びの夜や嬉(いそー)さ肝(いそ)と

前川守賢さんが作りエイサーなどにも使われる曲「遊び庭」(あしびな)の「ちむとんどん」とは胸が高鳴り胸躍するような気分だろう。

仕事を終えて夜の広場に三線や太鼓を持って若者たちが集まる。これから神様に歌や踊りで感謝し若い男女が芸能を披露し合う、その時の気持だ。しかし「心臓ドキドキ」や「心ワクワク」と訳すとちよつと違う。

「ちむとんどん」はやはりそのままだいい。これが標準語にならないか、とまで思ってしまう。

ちむぐくる、ちむがなさ、わちむやむ、ちむとんどん、いろいろな「ちむ」がつく言葉がウタに使われている。どれも沖縄の人々が長年の間に島の暮らしの中で培ってきた言葉である。その言葉の味わい、深い意味を知るにはどうしたらいいだろう。

やはり沖縄に住む、それが無理なら何度でも通ったり、ウタや三線を習ったり、そして何より沖縄の人々と飲み語り合うしかないのだ。



たるー(関洋)宮崎県生まれ広島在住。琉球民謡協会教師。ネットでおなじみの「たるーの島唄まじめな研究」の著者。島唄の訳と解説をして10年！広島で三線教室や「成果報告会」を主宰。

空飛ぶあつちゃんの

自由発想沖縄料理

食は笑顔運び心を紡ぐ

旨味たっぷりのクープイリチーはイチヤリパチョウデーマインドだよ

沖縄の伝統料理には、昆布、豆腐、豚肉と季節の野菜が使用されます。豚肉に昆布を合わせることで栄養のバランスを取っているのです。

家庭料理で人気の高いのが、クープイリチー。昆布を細かく千切りにして炒めたもので、昆布は、沖縄で採れるの？いえ、いえ、モズクは取れるけど、昆布は北の海、北海道からくるのさ。な〜んで、あんな遠い所から？

江戸時代、昆布は、北前船で大阪や富山、薩摩などの昆布ロードを経て沖縄に運ばれ、黒砂糖と交換されていたのよ。その昆布はね、当時の中国(清国)では薬膳として貴重品だったの。琉球王国時代、当時の日本は中国と直接交易ができなかったのに、琉球を通して納めていたの。その見返りに、漢方薬の原料を中国からもらひ、薩摩や大阪や富山商人の手により広まったそうだよ。当時の沖縄には、昆布を扱う昆布座という役所が賑わっていたそう。

でもね、当時の中国で珍重された昆布は、真昆布とか利尻昆布など、日本料理ではダシとして使われた優良昆布なのさ。劣等種と言われていた長昆布、三石昆布(今でいう早煮昆布)が沖縄に残されたのね。ところが残った早煮昆布を沖縄の人は、豚肉などと炒めたりと美味しいということが分かった。台風の多い沖縄では、保存がきく乾物で、貴重品。昆布の栄養のことなど考えてもいなかっただけに、沖縄の健康長寿食の食材としても人気になったのね。

昆布は、単にダシ取りではなく食べる料理としても広まり、しかも沢山の量を使うので。沖縄の人が買う昆布の量は半端じゃないよ。500g、1キログラム単位で買うのが普通だよ。

そういえばね、今から4年前。NHKが



和食文化を世界へ発信。昆布と鰹節のダシのうまみを紹介した時、昆布ロードを調べ、沖縄では「昆布はだしではなく食べる」ことを紹介したのさ。

そう、我が家で！私が料理したクープイリチーをね。なあと、米国人のレポーターさんが、これは美味しいといって誉めだつたのよ。

その時、クープイリチーのアレンジ編(焼き春巻き、ドリア・ピザ等々)も紹介。放送の締めは、「ヌチグスイサピタン！命の薬になりました」でしたよ。

サンシンの流れのなかでね。そして、世界120か国へ放送された後日談、沖縄のクープイリチーが人気だったそう。クープイリチー料理は、そうそう、イチヤリパチョウデーだよ(出会う人はみんな家族のように仲良しになろう)仲良くなるには、お互いの真心や愛情が通じないと仲良しになれないでしょ？

料理も一緒だって私は思うの。お互いの食材のうまみが一緒になっておいしい味を出すのよねえ〜！

さあ、今夜クープイリチー作りましょ！

高山流クープイリチーとそのアレンジ編は、来月号に紹介しましょ。お楽しみにね！

クープイリチー・・・昆布炒めイチヤリパチョウデー・・・出会う人はみんな仲良し

高山厚子 たかやまあつこ

1943年沖縄県旧羽地村 現在名護市生。琉球大学卒。沖縄料理研究家、修学旅行アドバイザー執筆、講演活動、料理教室(自宅＆出張等)で全国を飛び回る。NHKワールド、あさイチ等テレビ出演多数。琉球大学同窓会関東支部長。著作「緑のカーテンの恵みを食べよう」他



おおしるひそか那覇市出身、東京都在住。「スマホ小説大賞2014」にて『私アプリ』が角川ホラー文庫賞を受賞。「第2回ノベリスタ大賞」にて『EGGMAN』が準大賞を受賞。2017年『下町アパート』のふしぎ管理人」シリーズが角川文庫より行されている。

嫌なことを知ってしまった。いや、普通と言えば普通であるだろうし、ただの知識だ。今まで大して興味すら持たなかったのだが、知ってしまった以上気にしないことが難しい。

切っ掛けは昨日行った美容室での出来事だ。私が旅行が好きということを知っている担当の美容師は、髪を切っているときに読むように、いつも旅行雑誌や日本各地の特集が組まれた本などを用意してくれて、いつも春になったら、久しぶりに沖縄にでも行くかと考えていた私の前に現れた本の記事は、沖縄の食事に關するものだった。

以下、記事引用

『沖縄料理のチャンプルー』とは、島豆腐入りの野菜炒めを指す。豆腐以外の主な食材の種類でその名称が変わり、ゴーヤーチャンプルー、ミナー(もやし)チャンプルー、タマナー(キャベツ)チャンプルーなどがある。

語源については様々な説があるが、インドネシア語、マレー語、ポルトガル語、中国語などの説があり、どれが正解かは確定できないが、沖縄では「ごちや混ぜ」という意味でも使われる」と書かれていた。



頭痛が痛い。に代表される重複表現だ。または「豆腐以外に主な材料が入っていないチャンプルー」だろう。

しかしそれでもない。豆腐が多めのチャンプルーさ」で容易に片づけるだろう。うん、私もそれでいいと思う。そして今私は、沖縄料理店に来ている。少し前に私が沖縄に行きたいと言っていたのを覚えていた彼が、美味しいと評判の沖縄料理店に連れてきてくれたのだ。彼は何でも大学時代によく沖縄へ行っていたらしい。それなりに詳しいのだそう。私も高校時代の修学旅行を含め三回行って手に持ったメニューを眺めている彼。彼のしている面にはドリンクメニューが書かれていて、フードのメニューの面は私の方を向いている。そして私の目の前には、意図せず「ソーメンチャンプルー」の文字。これが問題だ。

沖縄をテーマとした分読める読み切り超短編小説シリーズ。次回回は「アガティイダ」お楽しみに！