

沖縄の旬な情報と人をご紹介しますラジオ番組のフリーペーパー

paperRADIO

Free

ウチナータイム!



No.34

1月

2019



知名定男

唄者

登川誠仁

唄者

【第349回】1月9日(水) 再放送 12日(土)

CD「ライブ! ~ゆんたくと唄遊び~」より

©金子亜矢子

知名定男 ちなさだお 1945年大阪生まれ。

父は琉球民謡界に多大な功績を残した故・知名定繁。

小さい頃から音楽的才能を発揮し、1957年、米軍統治下にあった沖縄へ密航、登川誠仁に師事することになる。同年「スーキカンナー」で華々しくデビュー。72年沖縄音楽史上空前の大ヒット曲「うんじゅが情どう頼まりる」を作詞/作曲。78年にはアルバム「赤花」で本土デビュー。収録曲「バイバイ沖縄」は島唄にレゲエをミックスさせた曲として注目される。

その後91年からネーネーズのプロデュースを始め、多数のアーティストのプロデュースも手がけている。

現在琉球音楽協会会長を務め、那覇の国際通りでライブハウス島唄を運営している。

登川誠仁 のぼりかわせいじん 1932年兵庫県尼崎市生まれ、

本島石川市東恩納に育つ。

少年時代から音楽・芸能の才に長け、親に隠れながら歌や三線を独学した。16歳で当時の主要劇団の一つであった松劇団へ地謡の見習いとして加わり、その後珊瑚座などの人気劇団で修業に励んだ。1957年、小浜守栄、喜納昌永と共に琉球民謡協会を設立する。同年、神童と謳われた12歳の少年、知名定男が登川に弟子入りする。1970年声楽譜付の楽譜＝工四四である民謡端節舞踊曲工四四を発表する。1998年、琉球民謡協会名誉会長となる。

1999年、準主役として登場した映画「ナビの恋」が沖縄映画史上ダントツの人気をさらった。2013年3月に死去。

主な受賞歴：琉球民謡協会第一回功労賞。沖縄県指定無形文化財に認定。

番組では、登川誠仁さんと親交の深かったソウル・フラワー・ユニオン中川敬さんにインタビュー。思い出話を語っていただきます。

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/>



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。

平成最後の年が終わりを告げ、日本国民全員が2019年からは新しい門出を迎えますね！皆さんにとって素晴らしい門出になりますよう、心よりお祈りいたします。

毎年1月になると思いですが、僕が出演しているミックスウキウのオーディションです。今回は沖縄のエンタメ情報ではなく、せっかくなのでミックスウキウも紹介させて頂きます。

自分は2017年1月に行われたミックスウキウ公開オーディションで選ばれ、出演することになりました。

オーディションはモノマネタレントの他、パフォーマーや芸人など様々なジャンルの演者がエントリーしては異様な緊張感が漂っていました。自分では予選を勝ち上がりメディアの前で披露する本戦へ進みました。そこでも自分の色を出すことが出来てコロッケさんに認められ、ミックスウキウのタレントとして現在も活動しています。

ミックスウキウはモノマネショーだけではなく、パフォーマンやダンスなど様々なジャンルを1つのショーにしたトータルエンターテインメントです。毎日演者が変わりますが恐らく1度として同じ演者の組み合わせでショーをやることは無いんじゃないでしょうか。それぐらい多くのタレントが所属しています。

毎日パフォーマーは1組のみ出演し、モ



ノマネタレントの方々に混ざってショーを行います。今まで本当に多くのことを学ばせて頂きました。前座としての盛り上げ方、お客さんとの絡み方、ステージに立つ際の気持ちの作り方、など、今でもステージに立つ度に多くの刺激と学びを頂いています。

ミックスウキウに出れるようになり、演者として相当成長させて頂いた自分でも実感しています。

そして、多くのタレントの方々と仲良くなれたご縁も自分の財産となりました。ここがいなければ一緒にステージに立つことが出来なかったテレビの中のタレントの方々、これからも一緒にステージに立てよう、精進していきたいと思っています。

是非、皆さん1度はミックスウキウへ足をお運びください。絶対に損はさせません。1月中に是非。

たるーの島唄コラム

第二十二回 シマウタと「別れ」

「人生は出会いと別れ」だとか「出会いと別れの始まり」などと言うように、別れはいつでもやって来る。「え？年が明けたばかりなのにこんなテーマかい！」と言われるのだが、シマウタには多く使われる重要なテーマなのだ。

「別れ」と言えばまずは男女のそれが思い浮かぶ。

別れてや行ちゆいぬ ぬ志情さびが
歌に声かけていうりどう情

今日はお別れ、どんな愛情をくれるの？ウタを歌うからさ、その声をあなたにあげる、こんな愛のこもったプレゼンテーション。

モアアシビ（野外でのウタ遊び）やデザートなどで、少しの間の軽い別れ。ウタに想いを乗せる、これ以上の愛情表現はないだろうって唄者は思うのだね。シマウタにはこんな軽い別ればかりではない。

島別れであられ村別れであられ
うばたんがどうけなり野底に別ぎられ

八重山地方の言葉で歌われる「ついんだ節」。故郷の村を分けられて恋人と別れ、あなた一人が海を渡り石垣島の野底村に分けられた、と嘆くウタだ。

薩摩藩に從属を強いられ琉球王朝には薩摩藩への年貢のため米の生産効率を上げなくてはならなかった。それで先島諸島の村の人々を適当に分けてほかの島へ強制移住させたのだ。それを「島分け」（すいまばき）と言った。

石垣島に移住させられた娘は近くの山に登って彼が住む黒島を眺めようとしたが見えなくて毎日泣いているうちにとうとう岩になった、という伝説がモチーフだという。愛が強ければ強いほどそれを引き裂いた者の恨みは増幅する。

その強制移住をした側の琉球王朝の役人たちは薩摩藩や江戸に旅をしなければ

ヒトミは特に答えず、俺達の会話はそのまま実際にBGMに負けて途絶えた。

車は読谷村を過ぎ、北谷町、宜野湾市で着く。海が見える場所で休憩をとった。

九月の朝方はまだまだ生暖かく湿気が多い風が漂っていた。ヒトミはそこでもスマホの方ばかりを向いていて、俺は少し不機嫌になつてしまった。

また車を走らせた。そして浦添市を通り、那覇市へ入った。途切れ途切れだった会話の流れの中、このドライブで初めてヒトミが行きたい場所を俺へ告げた。

「首里城公園へ行きたい」
「首里城？この時間に入れないだろ」
「大丈夫。公園の外側に良いスポットがあるんだ。そこで朝日でも見ない？」
「そっか、うん。いいよ」

首里城は那覇の高台にあった。中には入ったことはないが、付近を通ったことは何度かあった。

ヒトミはそこにスマホの方ばかりを向いていて、俺は少し不機嫌になつてしまった。

ならなかった。琉球を出れば1年や2年は戻れない。途中で船が遭難したり病気で亡くなることもあるから命がけだっただろう。古典舞踊でもある「花風」というウタがある。

三重城にのぼて手巾持上げれば
速船のならひや一目と見ゆる

港の近くの高台、三重城に登って貴方をお見送りしようと思ふが、一瞬のうちに

明治時代になり沖縄県となった。しかし貧しい暮らしのために外国への移民が相次いだ。家族の別れを歌ったウタや芝居が多く作られた。知名定繁さんが作った「別れの煙」は内地に移住に行く子どもと親の別れを歌ったものである。

糸の上ゆきゆる 船に立つ煙り
山の端に向かて我親目当て
ちやーかりゆしど

お父さんお母さん、私の乗った船の煙が見えますか？私も両親が登られた山の上を見つめています。いつまでもお友達で。必ず帰ってまいります。

シマウタに歌われた「別れ」の数々。歴史や人生には付き物だとわかっていても、どのウタも涙を誘う。大切なことはそこから私たちが何を学ぶだろう。前を向いて歩きたい。

今年もどうぞ島唄コラムにもお付き合いください。



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。島唄の歌と解説をして10年！広島で三線教室や「OCC果報バンド」を主宰。

空飛ぶあつちゃん

自由発想沖縄料理

食は笑顔運び心紡ぐ

今夜はミヌダルと泡盛で一杯いかが？

沖縄上品ごちそう肉料理

ミヌダルとは豚肉に味付けし、炒った黒ゴマをまぶして蒸し、脂身を落とすという簡単な調理法です。王家のあった首里の料理ともいわれ、賓客をもてなした宴席でのおもてなし料理や重箱料理の一品です。

すり鉢に黒胡麻を入れ、油が出るほどスリスリしてお酒、みりん、砂糖などを加えた調味料に、擦ったゴマをまぶして、蒸籠で蒸してつくりまします。

蒸すことで油が落ち、ゴマの香りと豚肉のうまみが合まって、さっぱりとした美味しいお肉料理です。沖縄の豚肉料理としては、珍しいですね。

さて、さて、高山流は、本来の沖縄の知恵を残しながらもアレンジして誰でも簡単に作れるようにしました。豚肉良し、鶏肉良し、黒ゴマ良し、白ゴマ良し、鍋で蒸してOK、炊飯器で蒸してOK、レンジで蒸してOKです。今は色々な調理器具がありますが、（各器具の利用法参考）勿論、蒸籠があればいいのですが。

次のメニューを参考に作ってみてね。そうそう、沖縄居酒屋さんにも是非メニューに加えてみてね。きつと、沖縄ビールや泡盛ファンが「あれ、沖縄にこんな上品な料理もあるの？」って、更に、杯がすすむかもねえく！！

高山流は、豚肉と鶏肉で作ります。ゴマも市販の黒と白の両方の炒りゴマと擦りゴマ、または、白の素を使用。

かんたん作り方

①豚肉ロース（スパー）では何枚か切ったものをパックにして売っているのを利用する。鶏肉はもも肉又は胸肉（皮を剥いて利用。剥いた皮は多めの脂でこんがり焼いて塩と七味を振って食べる。これがまたうまいサ）

②包丁の後ろでたたく。又はフォークで肉の両面を指す。

アレンジOK／簡単蒸し料理～豚肉・鶏肉を黒ゴマ&白ゴマで栄養満点

③塩、胡椒してしばらく寝かせ、そのあと、麵つゆに浸す。できたら30分くらい（途中で返して裏面に味をしみこませる。浸す時間がない時は、両手で何度か押して味を染み込ませると良い。（時間のある時に作っておくとよい。）

④深めの鍋に水を入れ、ざるにアルミを敷き、肉を乗せ、ふたをして約20分位蒸す（アルミはフォークで所々穴をあける）

⑤④に、炒りごまと白ごまを混ぜ、肉類にたっぷり擦りこみ、（黒と白に分けて、沸騰してから約10〜20分蒸すと出来上がり）

粒マスタードなど添えるとよい。子どもなら、ケチャップつけてよし。

そうそう、沢山残ったからね、冷凍してもよし。沖縄風天ぷらにしても、美味しいよ。沖縄の天ぷらって中にも、衣にも味がついてるのが特徴だよ。フリッターのようにね。

海の行事やお墓の行事には、冷めても美味しいもの、南国の暑さでも腐らないようにと沖縄の知恵です。

どうぞ、ミヌダルをつくってみてね。弁当のおかずにもいいですよ。



高山厚子 たかやまあつこ
1943年沖縄県旧旧地村（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。執筆活動。料理教室（自宅&出張等）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「緑のカテンの恵みを食べて」他

