

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

# ウチナータイム!



No.36

3月  
2019



## Ryuty

### 沖縄に来たら、会いたいミュージシャン NO.1!

**【第 357 回】 3月6日(水) 再放送 9日(土)**

**Ryuty リュウティー 照喜名 竹美さんにインタビュー**

唄者、三線の「照喜名竹美」と、ギターの「比嘉諭史」からなる2人組の沖縄 POPS ユニット。お休み中の照喜名の代わり、二代目として「あらかきみなみ」がステージを盛り上げて。特別に3人でステージに立つこともある。

沖縄の音や旋律・歌詞が癖になる!「琉球テイスト」な楽曲から、Ryuty(りゅうてぃー)と名付けられた。楽しくて人懐っこい二人の音楽はCMソングとしても大人気!

2018年「新唄大賞」で「グランプリ」を受賞したボー

カルの竹美は独特なトークと、ギャップのある癒しの歌声で人々を魅了し、おしゃれで優しい比嘉のギターと相性抜群!

一度ライブを観れば虜になる!老若男女問わずファミリー層にも大人気!

**3月16日(土)**

**琉球新報ホールにてワンマンライブ開催!**

詳細は <https://ryuty.com/7338/>

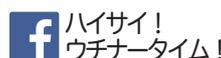


#### ラジオの聞き方

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



**FM おだわら**

で検索!

**FM おだわら**  
87.9MHz  
<http://fm-odawara.com/>



## JJ

元国家公務員という異色の経歴を持ち、過去にフリースタイルバスケットボールの日本大会で優勝しレジェンド表彰を受賞する。モノマネタレントコロッケにその実力を認められ「MIMIC TOKYO」に出演。那覇 OPA やオリオンビールスペシャルエックスのCMに出演するなど、パフォーマーの枠を超えた活動をを行っている。

自分のSNSをご覧いただいている方はご存知かと思いますが、自分が出演している「ミミックトウキョウ」は1月31日をもって一時間店となりました。

ファイナルステージとなった1月31日、多くのタレントが所属する中で最後のステージに立つタレントとして私を選んで頂いた事、本当に嬉しいし誇りに思います。最後のステージには多くのミミックタレントも応援に来てくれて、最高の空間でパフォーマンスさせて頂きました。

今から2年前、ミミックトウキョウのメディアア公開オーディションを勝ち抜いてコロッケさんに認められ、ミミックのタレント活動がスタートしました。当時は自分らしく出来ないパフォーマンスを模索しながら演出し、パフォーマンスで悩むことも多々ありました。でも、まったく慣れない環境でも温かく受け入れてくれたスタッフやタレントの皆さんのおかげでフィット出来ました。

今だから話すと、僕は公開オーディションに行くことを躊躇っていました。自分のパフォーマンスがショービジネスの世界で通用するのかわからない。費用をかけて行くだけ無駄じゃ無いか？でも、僕は目の前の知らない世界のドアを開くことを躊躇っていません。そこから新しい世界が広がりました。努力し挑戦する。これからも続く僕のストーリーの永遠のテーマです。

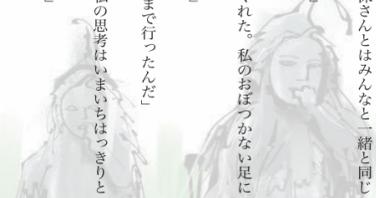


### 第17話 パーントウ

おおしろひそか  
那覇市出身、東京都在住。スマボ小説大賞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員』シリーズが角川文庫より刊行されている。

月並まない方が、青い空と青い海が広がる景色が美しい。私は生まれ故郷である宮古島へ休みを利用して帰ってきた。

「目的は助けてくれたお礼をするためだ。」  
「友利さんだよ、大丈夫？」  
「後ろから聞き覚えのある男の声がした。」  
「このマンション？へえ俺の家から割と近いね。」  
「久保さんこの辺りに住んでいるんですか？」  
「ああ、さっきは少しコンビニへ寄りたくて、駅まで行っただけ。」  
「さだつたんですね。」  
「久保さんは私の様子心配そうに見ている。私の思考はいまははっきりとしない。本当に随分酔った。」  
「本当に具合が悪そうだね。部屋まで送ろうか？」  
「私の領くのを待たずにエレベーターに乗る。」  
「あれ？」  
「外は雨でもないのに、エレベーターの中に土、いや泥が落ちていた。」  
「しかし、そんなことは今の私にはどうでもよかった。」  
「三階。私の部屋の前へ到着。バツから鍵を取り出す。」  
「……あ」  
「ドアノブにもエレベーターの中で見たような黒くて粘つこい泥が付いていた。」  
「なんだ、これ……気持ち悪いな。もしかして友利さんストーカーでもある？」  
「そんなわけないです。引越してきたばかりだし、それに前の部屋でもこんなことはなかった。」  
「そっか……じゃ、誰かが部屋を開通してドアノブを掴んだとか？隣か上下の階の住人？」



「……あ」  
「ドアノブにもエレベーターの中で見たような黒くて粘つこい泥が付いていた。」  
「なんだ、これ……気持ち悪いな。もしかして友利さんストーカーでもある？」  
「そんなわけないです。引越してきたばかりだし、それに前の部屋でもこんなことはなかった。」  
「そっか……じゃ、誰かが部屋を開通してドアノブを掴んだとか？隣か上下の階の住人？」

## たるーの島唄コラム

### 第二十四回 シマウタと「月」

たるーは何よりも「ちち」が好きだ、なんて書く別の意味にとる人がいる。「ちち」とは、乳でも父でもない「月」のことだ。

沖繩では少し前まで月を「ちち」と言った。ウタにも多い。今回は月が詠まれたウタを見てみよう。

#### 月の夜になれば我身忍でもり

（訳）月が照らす夜になれば私に会いに来てください。闇の夜になったら私があなたのところに参加します

舞踊曲「汀間と」に使われる「月の夜節」に出てくる歌詞

月が照らす夜と真つ暗な闇の夜とは二人の逢瀬の方法を変えようね、という女性からの提案だ。なかなか大胆なセリフかもしれない。

月夜は人目につくわ。あなたがくるのは構わないけど闇の夜になったら人目につかないから私が行くわ。しかし今や不夜城のように24時間明るい街中では、こんな会話は生まれまい。

渡海や隔じやみても照る月やひとつ  
あまも眺みゆら今日ぬ空や

沖繩ではとても愛されている舞踊「浜千鳥」の一節。

海で離れて暮らしているが、照らしている月は一つしかない。その同じ月をあの人と眺めているのだから今日の空は、というような意味になる。

今この時間にも、同じ月をあの人も見ているのだろうか、と考える寂しさも薄れる。浜千鳥は家族や恋人から離れて暮らす人々を癒すウタだ。

八重山の有名なウタに「月ぬ美しや」がある。しかし八重山地方では「月」を「ちち」と言わ



ない。「ついきい」（口を丸めないで横に広げたまま舌を引つ込めて「つく」と言うに似ている）と発音する。難しいよね。

月ぬ美しや十日三日 女童美しや十七つ  
月が美しいのは十三夜の月。娘が美しいのは十七歳。

十五夜の月のように明るく満ちた月より少し前の未熟さが残る方が月も人も美しいという。満ちたものは枯れていくしかない。八重山の人々の鋭い美的感性が込められている。

「月」が出てくるシマウタは無数にある。もちろん月自体も美しいし、寂しい時の慰めにもなる。そしてさらに月には人の歌心を刺激するのかもしれない。

ところでなぜ「月」を「ちち」と発音するのだろうか。難しい説明は抜きにして短く説明すれば、言葉は歴史とともに変わっている。

研究者によれば、8世紀の沖繩では月を「とうきい」と発音し、15世紀「つきい」、16世紀「つきい」、18世紀「ついつい」となったという。琉球と中国との交易に使われた辞書などを研究した結果だ。

本土でも8世紀月を「とうきい」と言った。知れば知るほど面白い言葉の歴史のロマンがある。

ちなみに沖繩語で「父」は「すー」、「乳」は「ちー」と呼ぶのです。月（ちち）を眺めながら琉歌を詠むのが大好き、と書いておきました。

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70's果報バンドを主宰。

## 空飛ぶあつちゃんの自由発想沖繩料理

### 昆布のうま味を生かしたクープイリチーのアレンジ編

昆布は江戸時代高級品。日本は琉球王朝を通して中国へ高級種の昆布を献上。残った劣等種と呼ばれた昆布を沖繩の人たちは、食べる料理に取り入れた（第3回を参考にしてください）。近年、昆布が健康に良いと「食べられる昆布」としても店頭に並んでいる。

さて、さて、沖繩のクープイリチーは味クレーター（こつてり味）だ。油で炒めるのが基本。しかも、沢山作るのが当たり前。特に、クープイリチー（昆布炒め）は、鍋一杯に作りましょ。「家族少ないからそんなにいらないって？」言わないでね。

まずは、クープイリチーの基本。

早煮昆布を軽く水に戻してから使用（つけ汁は昆布のうまみが残っているの炒める時のだしとして使用）。昆布の粘りが出ているので、包丁苦手な人はハサミで切つてもよし。

クープイリチーはね、こつてり味付けするのがベスト。油を熱した鍋に豚肉を炒め、クープや他の食材を入れて、麺つゆや醤油、泡盛（酒）、砂糖などで炒めるだけだよ。

高山流はね、豚肉、コンニャク、ニンジン、油揚げ、切り干し大根、ちくわ等、具沢山で炒めるの。大人の味にするには、隠し味に豆板醤を入れますよ。各食材が昆布と豚肉のうまみと溶け合って「美味い！」に変身するのよ。

炒めたクープイリチーは最高！そのまま食べてよし。小分けにして冷凍保存し、必要な時に他の野菜と炒めてもよし。

一寸、氣取った料理には、春巻きの皮に巻いて、揚げない健康焼き春巻きにしましょ。食材が火を通してあるので焼くだけでいいのよね。お客さんに出すには、パリッと揚げるのいいね。

## ちんだみ日和 田所ヨシキ

### ルートビア



## 高山厚子 第6回

その他に、卵や冷蔵庫の野菜を加えて「クープ井」になる時は、冷蔵庫の野菜やハムなどにとろけるチーズをのせて「クープドリア」に。ケッチャップで色付けもいいわねえ。ハンバーグにも入れてもらん。と、沢山のクープイリチーが毎日の一品に早変わりです。

お店のランチメニューなどに加えると評判になりますよ！だって、一度に沢山炒めて臨機応変メニューができますもの。その折、昆布はね、体にいいのよと伝えましょ。同じ要領でニンジンしりしりやモズクなどにも応用してね。

そろそろ沖繩の海はモズクの収穫期だ。次回、モズク料理を取り上げましょ。

高山厚子 たかやまあつこ  
1943年沖繩県白羽村（現在名護市生）  
琉球大学卒、沖繩料理研究家、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、あそび子等テレビ出演多数。  
・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



写真は著者撮影