

日 Sun	月 Mon	火 Tue	水 Wed	木 Thu	金 Fri	土 Sat
29	30	1 旧3/16 赤口	2 旧3/17 先勝	3 旧3/18 友引 憲法記念日	4 旧3/19 先負 みどりの日	5 旧3/20 仏滅 こどもの日
6 旧3/21 大安	7 旧3/22 赤口	8 旧3/23 先勝	9 旧3/24 友引	10 旧3/25 先負	11 旧3/26 仏滅	12 旧3/27 大安
13 旧3/28 赤口	14 旧3/29 先勝	15 旧4/1 仏滅 沖縄本土復帰記念日	16 旧4/2 大安	17 旧4/3 赤口	18 旧4/4 先勝	19 旧4/5 友引 食育の日
20 旧4/6 先負	21 旧4/7 仏滅	22 旧4/8 大安	23 旧4/9 赤口	24 旧4/10 先勝	25 旧4/11 友引	26 旧4/12 先負
27 旧4/13 仏滅	28 旧4/14 大安	29 旧4/15 赤口 アブシバレー	30 旧4/16 先勝	31 旧4/17 友引	1	2



「グルクン」画像提供:沖縄県農林水産部水産課

- 沖縄本土復帰記念日……15日
- アブシバレー……29日(旧4/15)

2018 4

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

2018 6

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30



ポーポー鍋



楚辺ポーポー(シングワチカラマカーポーポー)は、読谷村楚辺の発祥で、親しまれているおやつです。材料には小麦粉、黒糖、ベーキングパウダー、卵、牛乳、油を使用するため、ふっくらとした分厚い生地に焼き上がるのが特徴です。また、家庭によっては生地をふっくら仕上げるために甘いソーダ水を使用するなど、工夫の施された楚辺ポーポーが家庭の味として受け継がれています。楚辺の多くの家庭には、ポーポー専用のフライパンがあり、「ポーポー鍋」という名前で親しまれ、楚辺ポーポーを焼くときの必需品となっています。今日でも、アブシバレーの日(旧4月15日)には楚辺ポーポーを仏壇にお供えする風習があります。

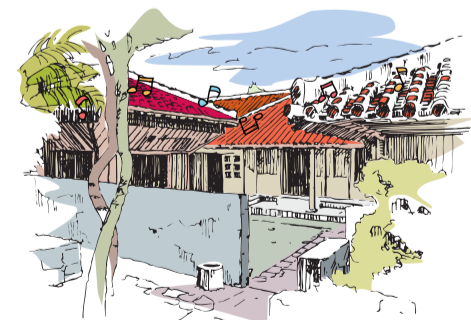


今月のウチナー行事
「アブシバレー」
旧4月15日

寂しさにまかち
知らん歌すりばち
余所ぬ物笑えん
伽になゆさ

(詠み人 脱身和尚)

ひとり居の寂しさを紛らわせるために、ほとんど口から出るままの即興歌を唄っている自分。それを垣間聞いた近所の人たちは「ホラ!和尚はまた、訳の分からない歌を唄っているヨ」と失笑している。そのしび笑いの声も、いまの自分にはいい慰めになる。



「琉歌百景」(ポーダーインク)上原直彦著より抜粋

グルクン

グルクンは、和名タカサゴと言い、沖縄料理を語る上で欠かせない県魚です。水中では鮮やかな青色の体色ですが、休息時や興奮時、死亡時などに体の側面が赤みがかかり、極端に体色が変わります。そのため、生体を見たことのない人は赤い魚として認識しているかもしれません。読谷村の都屋漁港では、2012年に渡口沖合の定置網に3トンものグルクンが水揚げされ、一度に水揚げされた漁獲量として今なお最高記録として残っています。

かたいちがな ぬかしくわっち〜
沖縄県学校栄養士会

公益財団法人 沖縄県学校給食会

〒900-0029 沖縄県那覇市旭町115番地15 TEL (098)867-1493
E-mail: okigakkyu@okigakkyu.or.jp URL://www.okigakkyu.or.jp/