



～食を通じてうるまを元気に～

マルシェレター

vol.2

INTERVIEW インタビュー

vol.2で紹介するのはうるまマルシェ開業当初からの登録生産者であり、長年うるま市議もされていた徳田政信さんです！

地域ですよ、地域の支えですよ、

期待に応えたい、

それくらい地域が好きです。

うるまマルシェ生産者番号1

マンゴー農家

徳田政信



農業も住宅も商業も、うるま市はまだまだ発展が見込める魅力ある地域



今回のインタビューアー 服部あや乃

イ) =インタビューアー 徳) 徳田さん

イ) 農業はいつから始められたんですか？初めからマンゴー栽培？

徳) もう50年近くなりますかね。オクラやインゲン、菊や胡蝶蘭を育てていた時期もありました。ナスもやりましたよ。「豊原ナス」と言って7人の若いので具志川農業青年クラブっていうの立ち上げて、沖縄一目指そう！って言って、豊原地区のナスのブランド化に取り組んでた時期もあったな～。マンゴーの栽培は35,6年前から始めました。

イ) いろんな種類を育てられてきたんですね！徳田さんはうるま市議会議員もされていたんですね？

徳) そうですね。昨年度まで24年間市議会議員をしていました。

イ) 24年も！！

徳) 20代の頃は、ここ豊原区の自治会長もしていました。豊原区は歴代の市長も輩出されることが多く、政治が身近だったんです。自分は農家だから、農業の課題もわかるし、地域のことも含め、この仕事は自分の使命なんだな～と思ってやっていました。

イ) 20代で自治会長というもお若くしてなられたんですね。地域の変遷を見守られてきたことと思いますが、昔のうるま市ってどんなところだったんですか？

徳) うるま市は平成17年に2市2町（具志川市・石川市・勝連町・与那城町）が合併してできたからまだ若い市なんです。この辺りは当時は具志川市で、私も最初は具志川市議だった。生まれ育ったここ豊原区もまだ70年あまりで、昔は高江洲校区でした。この辺りは400年ほど前に首里から降りてきた武家、當銘門中・喜久山門中がまとめた地域と言われていました。昔から人と人のつながりは強いところですね、それは今も変わらないけど、風景は相当変わった。そこから見える勝連城址までの傾斜面、今は木だけなんだけど、昔は全部サトウキビでした。部活が終わったら部活の予算作るために、あの山の上から下まで担いで運んだんですね。バスケットチームのメンバーで、一束1銭（笑）苦しくもあったけど、楽しくもありましたよ。

イ) 農業をしながら、自治会長や市議会議員をするって大変じゃなかったですか？

徳) 「農業しながらでもできるから！」って言われて最初は始めたけど、自分の性格上片手間でやるなんてできなくてね、地域に申し訳ない気持ちになってしまった。最初は一旦は農業を手放して、自治会長の仕事に専念しましたよ。議員の時も作物を変えたり工夫をしながら。地元の青年会を立ち上げ直して、エイサーを復活させたり、地域の農業の発展のためにも色々やった。生産組合を立ち上げたり、「豊原ナス」を持って行って、総合事務局に掛け合ったり。豊原は水が少ない地域だから色々課題もあってね。今でもその課題はあるけど、でもやっぱり農業は楽しいですよ。

イ) そのバイタリティってどこからくるんでしょう？

徳) 地域ですよ、地域の支えですよ、期待に応えたい、それくらい地域が好きだし、地域からもらっているし、だからまたやらんといかん。

イ) 地域への愛がとても伝わってきました。今後うるま市がどうなっていくってほしいですか？

徳) うるまはまだ土地もいっぱいあって、発展が見込める市です。農業も住宅も商業も。合併前の2市2町の特色も残っている。それぞれの地域の良さを活かしながら、手を取り合って全体で成長発展して行ける市であってほしいと思います。

イ) ありがとうございます。最後に徳田さんの今後の展望とこのレターを読んでいるみなさんにメッセージをお願いします。

徳) 個人としては、議員は離れたけれど、もう少し農業を盛り上げる活動をしたい。豊原だけでなく、うるま市全体の農業を。うるまマルシェとも手を取り合って盛り上げていきたいですね。マンゴーの送料無料キャンペーンもうるま市との連携できています。今年も実施するという事なので、ぜひ皆さんにも活用いただきたいうるまマルシェへ足を運んでいただきたいです。

地域への愛がとても伝わってきました。うるまマルシェの生産者番号1番というの、誰よりも早くうるまマルシェの取り組みに共感してくださり、農業で地域を盛り上げようと想ってくださっての事です。徳田さんありがとうございました！徳田さんのマンゴーが店頭で並ぶのをお楽しみに！

知ってた!?

野菜の裏ワザ

しなしな野菜が...

復活!!

「萎れた野菜を復活させる裏技」

POINT ①水分不足 ②冷水

ふと冷蔵庫を見たら、買い置きしていたお野菜が萎れてしまっていた。そんなことはありませんか? そんな時もあきらめるのはちょっと早い! 一晩お水につけて冷蔵庫に入れておくことで、シャキシャキパリッと復活するお野菜もたくさん。萎れてしまう原因は水分不足であることが多いです。野菜に水分を戻してあげることでハリがよみがえります。元気がなくなった野菜を発見したらぜひ試してみてくださいね!



オクラ・にんじん・きゅうり・アスパラ・ゴーヤーなど水分が多い野菜で活用できます! 傷んでいる場合は食べられない可能性もあるのでお気をつけください。

旬の食材レシピ

～オクラのスパニッシュオムレツ～

レシピ動画も公開中



〈材料〉8人分 (22cmフライパン1台分)

- オクラ 4本 ●玉ねぎ 大1/2個 ●ジャガイモ 1個 ●赤ピーマン 1個
- 完熟トマト 1個 ●にんにく 1かけ ●ベーコン 60g ●オリーブ油 大さじ1
- 塩コショウ 適量 ●たまご 4個
- A生クリーム 50cc ピザ用チーズ 30g 塩コショウ 少々

〈作り方〉

- ①オクラは額とヘタの部分は切り落とし軽く茹でて、薄切りにしておく。玉ねぎ、にんにくはみじん切りに。赤ピーマンは5mmの角切り、ジャガイモは薄切りにして、1.5cmの角切りにし茹でて水気を切る。ベーコンは1cm幅、完熟トマトは皮をむき、種をとりザク切りにしておく。
- ②ボールに卵を割りほぐし、Aを入れ混ぜる。
- ③フライパンにオリーブ油を入れ熱し、にんにくと玉ねぎを入れ弱火でややきつね色になるまで炒める。
- ④③にベーコン、ジャガイモ、赤ピーマン、完熟トマト、オクラの2/3を加えて中火で炒め、塩コショウ少々で調味し、②の卵液と合わせておく。
- ⑤別の小フライパンを中火で熱し、オリーブ油を少量入れ、④の卵液を流し入れ、サッとかき混ぜ、蓋をして焼く。
- ⑥卵が八分程火が通ったら、蓋を利用して卵を裏返して焼き上げる。



今月の生産者

みーやーたー農園

天願均



新しいことを始めるのは何歳からでも遅くない。

農家に転身して5年目の天願さん。マンゴ

の収穫は今年で3年目だそうです。県内の企業で長年営業マンをされており、6

8歳で会社役員を辞め農業の世界へ。新しいことを始めるのは何歳からでも遅くないと言いま

す。美味しいマンゴーを届けようと、花や実の摘果、吊り下げ、袋入れなど、一つ一つ手作業で実践を積み重ねています。今年からは受粉をミ

ツバチに切り替え、ミツバチの勉強にも熱心です。昔からの土地で育ち、自然が大好きだそう

で、畑で闘魚を飼ったり、お孫さんと虫取り蛙取りを楽しんでいるとのこと。奥様が毎日身体のために持たせてくれる「菊芋茶」を飲みながら「美味しくはないんだけどさ」と、でも嬉しそうに教えてくれました。

出荷時期...7月中旬〜随時(予定)

うるまの“謎”に迫る! この石碑は一体!?



石碑が造られたのは約300年前(推定) 高さは約1.8M。

謎の石碑「ナカンミウフシュ」

中城湾港新港地区にある、津梁公園。この公園にひっそりと佇んでいる謎の石碑。どうやら元々は海の中に建てられ、中城湾の埋立によりこの場所に移されたそう。一体この石碑は何なのか? 誰が何のために建てたのか? 調べていくと3つの説が。

- 説① 地元の富豪であり篤志家であった「タカエスエーキー」が領有権の意思表示のために建てたのでは? という説。
- 説② 航行の安全のため標識として建てられた。干潟が多い一体でこれより先は座礁の危険があるということを示していたのでは? という説。
- 説③ 「拝所」説。いつからか拝みのための香炉なども置かれている。しかし、地元のシニアからの聞き取りからは特別な信仰はなかった様子。

有力なのは説①だそうです。300年前の謎は未だ解明されないまま。ただ歴史ある石碑として、高江洲公民館では地元のパワースポットとしてこれからも大切に保存していきたいとのことでした。

身近にあるふとしたものや疑問を紐解いていくと地域の歴史が垣間みれることも。あなたの近くにも「これなんだろう?」があるかもしれません。深掘りしていくと面白い発見につながるかも知れませぬ! マルシェレーターに取り上げてほしい情報もあればお知らせください。一緒に謎解きしていきましょう。

1994年2月13日の沖縄タイムス



調査・資料提供にご協力いただいた徳田政信さん、吉里伸さん、高江洲公民館の区長・書記さん、ご協力ありがとうございました! 「ナカンミウフシュ」については、現在編纂中の高江洲字誌にも掲載されるとのこと。

「ご意見をお聞かせください」より喜んでいただける情報をお届けするため、ご意見ご感想など教えていただくと嬉しいですよ! 下記コードがアンケートフォームとなっております。ご協力どうぞよろしくお願いたします。



アンケートフォーム