

ローカルなニュースを届ける島情報誌

2020.09

〔Vol.1〕

# あららがま



発行所 まるとし産業

〒906-0012 沖縄県宮古島市平良西里 299

TEL0980-75-5546(代) FAX0980-72-0820

この島には

残したい景色がある。

繋いでいきたい思いがある。

▶ 与那覇前浜ビーチ

9月から発行する島情報誌「あららがま」

あららがまとは、宮古島の方言で「不屈の精神」の意味する。

宮古島の先人は台風や津波などの災害に見舞われ、人頭税に苦しみ、

幾多の困難に遭遇した時に「あららがま」そう鼓舞し、乗り越えてきたと思う。

本紙では「あららがま」をテーマに島に住む人や企業、島に密着した情報をお届けします。

## 未来を担う子どもは宝



▶ 元気な表情を見せる子どもたち＝下地児童館

# 佐良浜で愛される昔ながらの豆腐

## 「ちゅら島屋」 となお 仲間稱さん



仲間稱さん（67）は伊良部島の佐良浜地域で豆腐作りを行う。支えるのは妻の人美さん。夫婦で早朝から作り、島の住民らに美味しい豆腐を届ける。佐良浜印刷や佐良浜漁港内で営業するジョイフルショップ「田舎家」も経営する。



▲伊良部島の佐良浜地域で早朝から愛情込め豆腐作りを行う仲間稱さん



▲出来立ての島豆腐



▲揚げ出し豆腐を作る人美さん

### 佐良浜の豆腐

豆腐を製造する「ちゅら島屋」は、伊良部池間添の佐良浜印刷建物に隣接した場所にある。鍋やボイラーなど機械と作業するスペースは夫婦で作るには十分で、そこで作られるのは豆腐、ゆし豆腐、揚げ出し豆腐の商品。時間をかけて愛情たっぷり作る豆腐は伊良部島内のスーパーや個人宅、平良市街地のスーパーに卸している。始めてから15年になるなかで地域に浸透、今では「佐良浜の豆腐」（愛称）として親しまれ購入する人も増えた。仲間さんの豆腐作りへ掛けた思いを知るに

は、まったく異なる印刷会社で勤務していた頃の経験が欠かせない。

### 佐良浜印刷での経験

伊良部島小中学校（愛称・結の橋学園）の近くにある佐良浜印刷は、1981（昭和56）年に始めた。印刷会社で働いていた経験があったことから、会社の立ち上げのために東京の印刷会社に勉強しに行ったという。印刷技術を学んだあと機械を購入して伊良部島に戻った。年齢は27歳。スタートしたのは合併前の伊良部村から伊良部町に移行し、下地島空港が開港した頃で、当時は印刷がすべて活字で組み合わせ

する活版時代だった。

立ち上げた頃から数年は学校関係などからの注文があったが、次第に減っていったという。その中で活路を見出したのがタオル印刷やTシャツ印刷。

「自分がやると決めてしたのではなく、お客さんからやってくれないかという話があった。最初は断っていたが、（間くなかで）印刷業でタオル印刷をやってもいいのではないかと思って始めた」と振り返る。

新しく挑んだタオル印刷は、紙印刷の注文が減り厳しさが増す経営を支えた。現在でも紙印刷のほかタオル印刷とTシャツ印刷をしており、「それが

あるから今がある」と話した。

それでも印刷業は先細りで将来が見通せない。そこで目を付けたのが豆腐作りだ。

「印刷では飯が食えない。大儲けはできないが少々の生活は成り立つのではないかと考え、豆腐作りをやる」と決め、2005（平成17）年に豆腐を製造する場所を造った。建物や製造に必要な鍋やボイラーなど機械の購入資金は借り入れて始めたという。「女房には相談しなかった。豆腐作りの経験はなかったので家のガス釜に海水を入れ、やりながら研究した。当時は必ずだった」と振り返った。

### 豆腐作りは早朝が勝負

この日も午前4時頃に起床し、いつもの豆腐作りが行われた。取材に訪れたのは3回炊きが始まる午前9時半頃だった。仲間さんは大豆を計り、洗うことから作業を始めた。水につけた大豆を水ひきし、熱を加えて炊く。絞りながら豆乳とおからに分ける。豆乳には、海水（にがり）を入れて固めた「絹ごし豆腐」と「ゆし豆腐」の製品が出来た。その後、型箱にゆし豆腐を入れ、重石を乗せ圧をかけて水分を切りながら固めて完成させた。製品の豆腐が出来上がると包丁で900g、450gの大きさに切り、袋



▲出来上がった豆腐を均等にカットして丁寧に一つ一つ袋詰めする仲間さん

に詰めた。午前11時頃になると伊良部島内の配達に出ている人美さんが帰り、ゆし豆腐の袋詰めと揚げ出し豆腐作りを行った。作業も終盤に入り、時計を見ると午前11時半になっていた。仲間さんは鍋などを洗ったあと午後からは平良市街地のスーパーに豆腐の卸に出かけた。

以前は少年野球大会も行っており、子どもたちのスポーツを通じた伊良部島の地域活性化に貢献している。

**伊良部島への思い**

「佐良浜地域」の活性化に向けても日々考えているという。

伊良部大橋の開通後、観光客らの流れは伊良部地域の南区になっている。それについて「南は南でいい。観光客は海、夕日を眺めて楽しい時間を過ごす。佐良浜地域は『食のまち』にした」と思っている。人を集めるためには



▲①大豆を洗い、豆腐作りを始める

どうすればいいのか、どうすれば集まるのかを考える。佐良浜には沖縄県1位の漁港があり、それを網羅した市場をつくりたい」と話した。

仲間さんは以前、下地敏彦市長に佐良浜漁港内に店を構える田舎家前で釣り堀と海水浴をつくる計画を提案している。今回は県内でも屈指の漁港を持つ佐良浜地域の良さを生かした「食のまち」の提案を考えている。

漁師が獲った新鮮な魚や肉、野菜、果物などを販売する市場をつくれれば地元住民や観光客が多く訪れると強調した。

佐良浜地域の活性化への考えは、「佐良浜」という名前が消えていくことへの危機感もあるようだ。佐良浜小学校、佐良浜中学校、伊良部小学校、伊良部中学校の4校が統合した伊良部島小学校が開校した。それにより小中学校から「佐良浜」が無くなった。そこで考えているのが池間添、前里添の自治会を一つにして「佐良浜自治会」とするという案だ。以前は、年配者らは難色を示していたが、今では話をすると「いいのではないか」と喜び、若い人も歓迎しているという。

「来年には佐良浜自治会を発足させたい。地域の要請でも池間添、前里添がそれぞれ要請するのではなく、佐良浜という地域が一つになり、自治会として市、県、国に要請することが大事。佐良浜地域の活性化に向けて市場も要請していきたい」と目を輝かせた。



▲②水につけた大豆を水ひきし熱を加えて炊く



▲③絞りながら豆乳（右側）とおからに分ける



▲型箱から取り出した出来たての豆腐



▲⑥液体をすくったら、固まってきた豆乳を型箱に入れ重石をのせて水分を切りながら固める



▲⑤海水を入れたあとかき混ぜ、透明な液体はすくい取る



▲④豆乳にパヤオ付近で汲んできた海水を入れる

# 伊良部島の名産品 かつおのなまり節

## 「友利かつお加工場」 友利真海さん まさうみ

宮古島市伊良部池間添、佐良浜地域で「友利かつお加工場」を担うのは友利真海さん（45）。祖父の浩さん、父の浩一さんから引き継いだかつおのなまり節は島に伝わる伝統的な製法で生み出される。「かつお漁が始まり、技術をつないでくれたことで今の仕事がある」と話す。漁師や加工業者、かつおの旨みを引き出した料理を観光客らに提供している飲食店主ら関わるすべての人に感謝する。



▲伝統的な製法でかつおのなまり節を作り、販売している友利真海さん

### 24歳の覚悟

友利かつお加工場を引き継いだのは1999年の24歳だった。祖父が立ち上げ、父は合併前の伊良部町議会議員をしながら加工場を手伝っていた。本学の大学を卒業して会社に就職していたが、なまり節を作っていた祖父が体調を崩し、家族から呼び戻された。祖父や父がしていた工場の作業は子どもの頃から見ていた。それでも自分が実際に仕事として関わり、加工場でかつおをさばく作業は練習から始まったという。頭を落としたかつおを

茹でる、骨抜き、いぶすなど作業の工程を学んだ。年齢を重ねるとともに祖父から父、息子（孫）に継承された技術は確かなものとなった。

かつおのさばきから、なまり節が出来上がるまでの作業はすべて友利さん一人で行う。かつおを炙るための薪は知人から譲り受けた伊良部島に自生するモクモオウを使っている。薪を使った直火でかつおを焙燥するのは島の伝統的な製法。火の加減を調整しながら、より香ばしく、しっとりしたなまり節に仕上げている。

### 工場直売店で商品販売

友利かつお加工場は、佐良浜漁港から坂道を上った途中にある。隣接した工場直売店「海跨（かいまた）」は2015年の伊良部大橋が開通した日にオープンした。直営売店では母の聖子さんがお客さんに接し、午後からは友利さんも対応する。商品はなまり節、つくだ煮などが販売。みやこ下地島空港ターミナル内の店舗では「なまり節のかつおのサンドイッチ」の商品が提供されている。

なまり節用に取り扱っているかつおは夏場のシーズンでは大漁したときに



▲薪を使った直火による焙燥の作業

### 地域の支えで続けられる

加工場では、友利さん一人で作っているのに数に限りがある。販売は直売店とスーパー、平良市街地の飲食店に配達していると説明。「うちのなまり節の売りは出来立てが買えること。幸い伊良部大橋が開通し、橋を渡り工場まで買いに来てくれるのでとても助かっている」と話した。

新型コロナウイルス感染症の影響について聞くと、「4、5、6月が大変だった。沖縄県が6月18日まで県外からの観光客を受け入れないとしていたので、（非常事態宣言解除の）6月19日から飛行機の本土便が復活し、回復してきた」と振り返った。自粛期間中は「生産量を減らし、なんとかかないできた。宮古島からも車で来て買っていた。地元のみなさんに支えられて営業を続け（ける）ことができた」と感謝した。



▲かつおのさばきから作業が始まる

島の伝統的な製法でなまり節を作る友利さん。かつお漁を続けてきた先人や現役で頑張っている先輩たちへの感謝の気持ちも忘れない。

「かつお漁が始まり、技術をつないできたお陰で僕らの仕事が出来ている。かつお漁をつないできた先人、今でも現役で頑張っているかつお漁だけでなくエサを捕る漁師やアギヤ、一本釣りの漁師、工場を稼働させているかつお節やなまり節を製造している業者、加工業者、原料を使って観光客に料理を提供している飲食店のみなさん、すべてが地域のブランド力を作っている」と話した。



▲工場直売店「海跨」で販売されている「なまり節」、「しっとり鯉フレーク」

作っているなまり節に付加価値がつくと強調。工場直売店ではかつお漁の歴史、漁師のかつおに対する思いや地域に対する思いもなまり節の付加価値として話しているという。

これには「お客さんも喜んでくれる。伝統的な追い込み漁や一本釣り、なまり節の作り方も話すと納得して商品を食べ、お土産に買っていたらいいので、漁

師あってこそそのなまり節」と話した。

なまり節を食べるだけでなく、加工場見学も出来るPR。こういう所で、こういうふうに使っていると話し価値を高める。昔の写真を見せながら説明すると喜んでくれる。なまり節は伊良部島でもポピュラーな食べ物ではないと思うが、観光客もほとんど知らない。かつお節は知っているが、なまり節は知っている人が少ない。こういう食べ方をすると美味しいとか、この食材と合わせるのも素晴らしい」と説明している。

### 新しい商品開発を

今後の展開については「かつおのなまり節を使って新しい商品や新しい食べ方を提案し、みなさんに楽しんでもらえるようにしていきたい。アイデアを提案し、一つでも多く地元の商品を開発してくれる人、人材が育ってくればいいと思っている。チャンスはいっぱいある。(伊良部大橋の伊良部島側に)海の駅も出来たばかりで、拠点も一つ増えたので地元の食材を使って新しい加工品、土産品を開発してくれる人が一人でも多く増えれば伊良部島のかつお、漁師にもスポットが当たる。そのことで伊良部島らしさが出て横の幅が広がる」と話した。

友利かつお加工場 直売店 海跨(かいたた)  
 住所／宮古島市伊良部字池間添249-1  
 電話番号／0980-78-5778  
 営業時間／9:00～17:00  
 定休日／不定休

# 島城

☎0980-74-3733

住所／宮古島市平良字西里275-1F東  
 営業／17:00～24:00 休日／不定休




おまかせコース(2時間半)お1人様 3,000円

完全個室 (記念日やプライベート・商談等に最適)






充実のメニュー

海邦銀行 ● 菊之露酒造



# 農家が愛情と情熱育てた 宮古島産マンゴー

太陽からの贈り物

甘く美味しい



今年も宮古島産のマンゴーが大人気だった。太陽の光とミネラルたっぷりの土壌から生まれたマンゴーは甘く、美味しさが食べた人を笑顔にさせる。観光地として全国的に注目されるようになった島内を、車で走ると農家が栽培しているハウスに隣接された直売店を目にする。夏場、暑さにより疲れた身体で食べるマンゴーは格別に美味しいと言われている。取材「島の駅みやこ（パラダイスプラン）」

## 濃厚な香りと甘さが人気

農家が生産しているのは「アーウィン」と「キーツ」の2品種が主。早くて6月中旬から収穫が始まる「アーウィン」の皮は赤紫色、果肉は目に眩しい黄色で果実の重さは300g〜600g、糖度は13度ほどで贈答用としての購入が多い。7月中旬から店頭には並ぶキーツはアーウィンより糖度が高く、濃厚な香りと甘さが観光客らに喜ばれた。

宮古島産が生産量、甘く美味しさで全国的に注目されるようになったのは自然の恵みだ。サンゴ礁が隆起してきた島ならではのミネラル豊富な土壌がマンゴー作りを支え、自然の太陽の

光を浴びたマンゴーは甘く熟する。それに農家の愛情と情熱の栽培が「宮古ブランド」を生み出した。

## 追熟で美味しさが増す

平良久貝のバイパス通り沿いで営業する「島の駅みやこ」の店頭では、「おいしいマンゴーの見分け方」のチラシを手にする事が出来た。マンゴーは果実一つひとつにかけられた袋に自然に「ポトツ」と落ちたものを収穫するが、収穫直後が一番美味しいというわけではなく、追熟させることで美味しさが増していくという。

アーウィンの「収穫直後」は白い粉（ブルーム）がついている。ツヤがなく、果肉はまだ固めで、食べごろまでまだ



▲アーウィンの後に出荷を迎える「キーツ」



▲ハウス内で栽培の「アーウィン」



▲店頭で販売された贈答用「アーウィン」=島の駅みやこ



▲宮古島産マンゴーを買い求める観光客



▲糖度はあるが傷ついたマンゴーは「加工用マンゴー」として販売

「加工用マンゴー」として販売されていた。店頭には「納品基準糖度10度」に満たないものや糖度はあるが傷、汚れなどの訳ありマンゴーです。ジュース、ジャム、お菓子などお好みの甘さを加えて加工用としてお使いください」との貼り紙があった。

今年の初入荷した新聞記事や「おいしいマンゴーの見分け方」なども貼られていた。同店では契約した農家が納品しており、午前中に収穫されたマンゴーは農家自身が持ち込んで店頭に並べる。農家の中には写真付きで「マンゴー作りが何よりも大好き。味こそ幸せをモットにしています。お客様に感動を与えるようなマンゴー作りに日々汗を流しています。情熱と愛情をたっぷり」と注ぎこんだ南国宮古島産マン

「収穫から5日目ごろ」には油が出て、全体的にツヤが出てくる。触るとベタベタした感じがあり、指で押すと柔らかい感触がする。ツヤツヤやテカテカ、甘い香りがするマンゴーが今すぐに食べたい人にお勧めだ。

取材した7月上旬、「島の駅みやこ」には多くの地元住民や観光客が買い物する姿が見られた。昼食時間でもあり、弁当の購入でレジの前には列が出来ていた。

マンゴーの販売コーナーは店舗入口付近に設けられ、入店する客がすぐ目に入りやすい。2玉、3玉などの贈答用が並び箱詰めした(された)商品は高級感が漂う。リーダーの金丸知樹さんによると贈答用は1500円前後が売れ、観光客の中には宮古島観光の土産品として5000円を買い求める姿も見られるという。

糖度が低いモノや傷ついたものは「加工用マンゴー」として販売されていた。店頭には「納品基準糖度10度」に満たないものや糖度はあるが傷、汚れなどの訳ありマンゴーです。ジュース、ジャム、お菓子などお好みの甘さを加えて加工用としてお使いください」との貼り紙があった。

まだ。時間をかけて追熟したい人、土産・贈り物にしたい人に勧めている。「収穫から3日目ごろ」は赤い色が濃く見えてくる。マンゴー特有の甘い香りも漂い、果肉はやや柔らかくなる。赤く色づいたら、そろそろ食べごろとなる。

「収穫から5日目ごろ」には油が出て、全体的にツヤが出てくる。触るとベタベタした感じがあり、指で押すと柔らかい感触がする。ツヤツヤやテカテカ、甘い香りがするマンゴーが今すぐに食べたい人にお勧めだ。

取材した7月上旬、「島の駅みやこ」には多くの地元住民や観光客が買い物する姿が見られた。昼食時間でもあり、弁当の購入でレジの前には列が出来ていた。

マンゴーの販売コーナーは店舗入口付近に設けられ、入店する客がすぐ目に入りやすい。2玉、3玉などの贈答用が並び箱詰めした(された)商品は高級感が漂う。リーダーの金丸知樹さんによると贈答用は1500円前後が売れ、観光客の中には宮古島観光の土産品として5000円を買い求める姿も見られるという。

糖度が低いモノや傷ついたものは「加工用マンゴー」として販売されていた。店頭には「納品基準糖度10度」に満たないものや糖度はあるが傷、汚れなどの訳ありマンゴーです。ジュース、ジャム、お菓子などお好みの甘さを加えて加工用としてお使いください」との貼り紙があった。

「島の駅みやこ」は、今年でオープンして7年目になる。金丸さんは「宮古島のためにというコンセプトにやっているので地産地消の品を揃えている。もちろん県内の品もあるが、極力宮古島の物を揃えるようにしている」と話した。

農産物の中でもマンゴーは、6月から8月までの大人気商品の季節物。農家から持ち込まれたマンゴーは糖度を計り、品質もチェックされ、合格したものが店頭で置かれる。マンゴーをアピールするイベントとしては「マンゴー共和国」があり、今年も6月12日から8月23日まで開催された。マンゴー以外も扱っており、「地元の野菜は農家の協力で安く提供している」と強調。マンゴーのあとはドラゴンフルーツの収穫が始まっている。

「島の駅みやこ」は、今年でオープンして7年目になる。金丸さんは「宮古島のためにというコンセプトにやっている。もちろん県内の品もあるが、極力宮古島の物を揃えるようにしている」と話した。

農産物の中でもマンゴーは、6月から8月までの大人気商品の季節物。農家から持ち込まれたマンゴーは糖度を計り、品質もチェックされ、合格したものが店頭で置かれる。マンゴーをアピールするイベントとしては「マンゴー共和国」があり、今年も6月12日から8月23日まで開催された。マンゴー以外も扱っており、「地元の野菜は農家の協力で安く提供している」と強調。マンゴーのあとはドラゴンフルーツの収穫が始まっている。

宮古島産が一番

居酒屋&郷土料理

# 吉番座

☎75-4858 営業 / 17:00~24:00  
休日 / 不定休



2015年度  
2016年度  
2017年度  
S級グルメ  
最高金賞受賞

地産地消部門  
3年連続  
最高金賞受賞

今日も吉番座で乾杯!!

サントリー オールタイム

# 金麦 200円

おまかせ料理コースあり

テイクアウトもやっています!



砂川ハル子さん



城間恵美子さん

来間島の高齢者、楽しんでます！

# 生きいき教室



川満幸子さん



来間ヨシ子さん

宮古島市社会福祉協議会が行っている介護予防普及啓発事業の「生きいき教室」取材した。平良、城辺、上野、下地、伊良部の地区で実施しており、今回は下地地区の来間島で過ごす元気な高齢者が栄養改善の講座で学び、ラジオ体操で身体をほぐし、レクのスカットボールを楽しむ姿に触れた。

この事業は、65歳以上の高齢者に運動機能の向上、運動改善や閉じこもりの防止など介護予防に関する知識の普及、啓発が目的だ。地域住民一人ひとりの主体的な介護予防活動を支援していくもので、介護予防教室や専門職を講師に招いた運動教室、講座が行われている。

この日は、社協下地支所の小椋真理子さんと友利美幸さんが担当している来間地区の「生きいき教室」取材。

普段は来間島離島振興総合センターで行っているが、暑い夏場は熱中症が心配なことから空調設備のある上野老人福祉センターホールに移動して実施。

この日は6人のうち来間ヨシさん（89歳）、砂川ハル子さん（96歳）、川満幸子さん（77歳）、城間恵美子さん（82歳）の4人が参加し、洲鎌和さん（89歳）と新城道江さん（85歳）は欠席した。

栄養改善の講座は、講師を務めた濱元潤子さん（宮古島市地域包括支援センター）ひらら・みやこ管理栄養士の話に耳を傾けた。「1日に摂ってほしい食材」の中でもマグロ、カツオなど魚や柔らかいサバの缶詰、果物ではバナナやヨーグルトを勧めた。

また「高齢になると体の中の水分比率が低くなる。そのため大量に汗をかいたり、下痢をしたりすると簡単に脱水状態に陥ってしまうので、少なくとも1日にコップ5杯を飲むようにしよう」と水分補給も促し、認知症予防に良い食材は納豆、味噌、豆腐、ごま、卵、チーズ、牛乳、ヨーグルト、わかめ、こんぶ、野菜、さば、さんま、鮭、しいたけ、しめじ、じゃがいも、さつまいを挙げた。「栄養が足りない状態が続くと認知機能も衰える。認知症の予防には食事が大事。食事のスタイルは魚や野菜を中心とした和食が良いと言われている」とも話した。

スカットボールでは、専用クラブでゲーム板に向かってボールを転がし、ホール穴に入れるゲームを楽しんだ。1人2回転がし、合計得点も競った。最高齢で30年余も通っている砂川さん



▲栄養改善の講座では「1日に摂ってほしい食材」などを学んだ



▲小椋真理子さん（左）に声をかけてもらいながらスカットボールを楽しみ、上野老人福祉センター

は「毎回楽しみに待っている」と話した。来間さんは「友達と出会う、会話も出来るので楽しい。スカットボールも楽しかった」と笑顔を見せた。来間島では老人クラブ活動やゲートボールも楽しむなど行動的だ。栄養改善の講座でも講師に積極的に話しかける姿が見られた。

## 宮古今昔物語

みやここんじゃくものがたり

宮古島の今と昔を振り返り、変わる景色、変わらない景色を見比べる



人文字で「北中」を表現



▲現在、北中学校周辺には家が立ち並ぶ

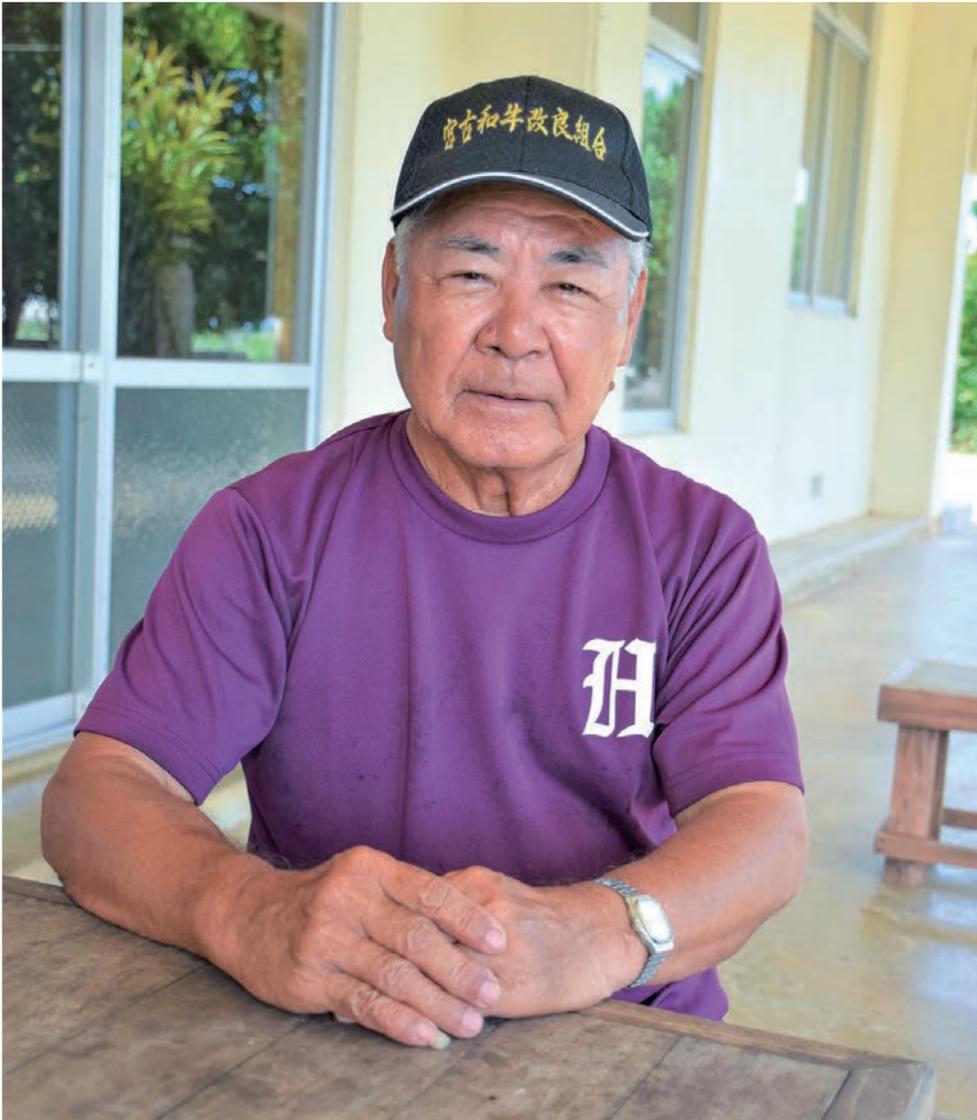
▲北中学校運動会で生徒たちが人文字「北中」を表現した。学校周辺は家も少なく、さとうきび畑が広がっていた＝1977年

1977（昭和52）年、北中学校運動会の写真。当時、同校に勤務していた平良耕次郎さん（79）＝平良東仲宗根添＝が所有しているもので、44年前の写真だ。全校生徒がグラウンドに広がり、人文字で「北中」を表現している。

同校は前年に平良中学校から分離開校した。マンモス校の平良中から生徒3分の1が北中に分離し、新たなスタートを切った。保護者や地域住民らは開校を喜び、生徒と教諭も喜びを感じながら「自分たちが新しい学校の歴史をつくる」との気構えに溢れていた。写真（左）は「第1期卒業記念」に収められていたもので、卒業時に生徒や教諭に贈られたという。

平良さんは当時、理科の科目を担当しており、部活動は陸上などで指導。「野球が強く、たしか県大会で優勝し、（全国舞台の）神奈川県横浜大会に出場した。校舎はできていたが、十分でなかったグラウンドの整備をした。学校周辺に家は少なく、静かな環境で北側に雑木林があった」と懐かしそうに振り返った。

# 比嘉住民らの要請実り、学術調査へ 「高腰城跡の復元に向けて」



▲復元に向けて取り組む砂川雅一郎さん

も宮古島出身の砂川玄龍さんが務める。番組は歌中心でリスナーのリクエスト、メッセージに応える形式で進む。その中で高腰城跡を取り上げ、復元への盛り上げのために作られたCD「あゝ高腰城」を紹介、歌が流される。5月からの新番組の反応は良いという。砂川さんは「高腰城跡の復元に関心が高まっている」と手応えを感じている様子だった。

## 比嘉住民ら復元望む

沖縄県指定の史跡「高腰城跡」は比嘉集落北の丘陵、約100mの頂上部分にある。東西約70m、南北約40mの大きさで、自然の石をそのまま積んだ城壁礎石が残っている。集落や宮古島東海岸から入る道路沿いには高腰城跡への道順を示す標識が立っている。車を走らせると舗装されたアスファルトは途中から無くなり、石ころでデコボコの道となる。入口には石碑と銘板の「高腰城跡」の名称があり、「ここで車を降り徒歩で向かう。比嘉の住民によると定期的な清掃活動が行われているが、写真撮影のために訪れた日は草が伸びた状態だった。自然の石を積んだ城壁も草に隠れつつあったが高腰城跡を確認することは出来た。

比嘉自治会の住民で組織した高腰城跡復元実行委員会（砂川雅一郎会長）

が高腰城跡の保存、復元に力を入れている。宮古島市（下地敏彦市長）や市教育委員会（宮國博教育長）への要請が実り、2022（令和3）年に、県のプロジェクトチームによる学術調査が始まる。予算獲得に向けた学術調査結果によっては25年から現地調査に入るといふ。住民の間には期待が高まっており、その中心として動いた砂川さんは「復元の実現に向けて芽出しが付いた」と話した。

## 琉球王国前の遺跡

市教育委員会が発行した文化財要覧「文化財」には、「雍正旧記」（1727年）や「宮古嶋記事仕次」（1748年）等の宮古旧記類には城主が高腰按司であったことや城の大きさが明記されている。発掘調査では13世紀〜15世紀の土器、陶磁器、古銭、鉄製品などが確認されており、グスクとしての

遺構をよく残し、琉球王国の勢力が及ぶ前の宮古の様子を知るためにも重要な遺跡であると記されている。

## ラジオで県内にアピール

高腰城跡復元実行委員会は市への要請のほか、定期的に雑草の刈り取りなど清掃活動を実施。昨年12月からは沖縄本島のFMぎのわん、FMおきなわ21で復元に向けたPR活動を行ってきた。今年5月からはラジオ沖縄で毎週火曜日午後10時〜11時までの時間帯で放送が始まった「火曜日の夜は、歌謡でナイト〜この歌をあなたに〜」の番組で取り上げており、県内全域に高腰城跡の復元をアピールしている。

砂川さんは「FMぎのわん」などに出演し、高腰城跡の現状や保存、復元に向けた取り組みの話を行ってきた。「ラジオ沖縄」では以前から面識のあった宮古島出身の前川英之社長との再会で番組がスタートしたという。



▲高腰城跡には自然の石を積んだ城壁が残っている



▲入口には石碑、銘板の「高腰城跡」の名称



▲農業用貯水タンクの右側の丘陵一帯にある高腰城跡



▲海神祭のハーリー



▲安全運転を呼びかける  
宮古島まもる君



▲トライアスロンのバイク



▲池間島のマークツツでクイチャー奉納

# 宮古の魅力再発見！

宮古圏域は宮古島市と多良間村で構成、沖縄本島から南西約300kmに位置する。宮古島、伊良部島、下地島、池間島、大神島、来間島、多良間島、水納島の大小8つの有人島からなる。2015年に開通した「伊良部大橋」の長さは3540m、無料で渡れる橋としては日本1。伊良部大橋の開通後に観光客が大幅に増え、砂山ビーチ、前浜ビーチ、東平安名崎、吉野海岸などでは多くの観光客らの楽しむ姿が見られる。賑わう観光地の周辺にはさとうきび畑や野菜、果樹のハウスが広がり、島ののどかな風景を見ることが出来る。野球やゴルフ、トライアスロンなどスポーツも盛ん。各集落では子孫・集落繁栄を祈る行事があり、池間島、西原、佐良浜の池間民族ではマークツツなど祭祀が継承されている。



▲旧正月、佐良浜漁港で  
大漁旗



▲宮古馬



▲伊良部島から「伊良部大橋」を望む



▲狩俣の子年合同同窓会



▲ニガイが終わると空にかかった虹



▲海に向けて祈願を行う



▲各家々で持ち寄るお供え物



▲朝早くから準備を行う



▲家族で御嶽を訪れる

伊良部島では旧暦の6月最初のりの日に御嶽（ウタキ）と呼ばれる  
拝所でニガイ（願う）を行う。  
ニガイでは地域を代表したツカサと呼ばれる女性たちが大主神や地の  
神、海の神に1日中祈りを捧げ、健康長寿、子孫繁栄を願う。  
6月ニガイには地域から多くの人たちが集まり、ツカサたちが祈る御  
嶽の外で料理を並べ、子宝に恵まれることを願う。

# 6月ニガイ



▲東平安名崎



▲漁から帰る船

▼旧西中共同製糖場煙突



宮古島歳時記で  
旬を知る



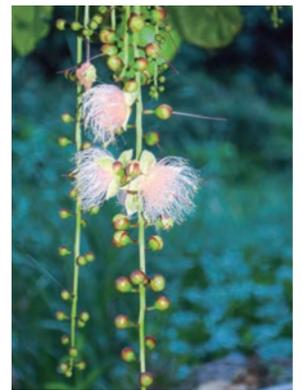
▲パイナガマビーチで泳ぐ



▲夕方のカヌー



▲葉たばこの本畑植え付け



▲サガリバナ

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
季	冬		春		初夏・梅雨		夏		秋		冬	
季節	中旬寒波	新芽萌える 桜の咲き始め／立春寒波	デイゴ咲き始め 春分の春霞／ツバメの北上	デイゴ満開 寒の戻り	梅雨のはしり 北風涼し八十八夜	熱帯日入り	小夏・酷暑 真夏入り	ツバメの南下 立秋大風／台風	熱帯日終わり 秋風（ミーニン）立つ／台風	サンバの渡り 小夏日和	季節風・衣替え	初寒波
旬の作物			カボチャ	モズク		オクラ						
			島ラッキョウ			カツオ						
						マンゴー			ドラゴンフルーツ			
平均気温	17.2℃	17.6℃	19.3℃	22.1℃	24.8℃	26.8℃	28.3℃	28.0℃	27.1℃	24.9℃	24.9℃	19.0℃
平均水温	20.1℃	20.2℃	21.2℃	23.3℃	25.9℃	27.6℃	29.0℃	28.9℃	28.3℃	26.0℃	23.6℃	21.4℃

▲宮古島市観光協会発行の「宮古島の教育旅行」冊子より



使っている端末をそのまま**格安スマホ**に!

ドコモ・au・ソフトバンク、その他  
**格安SIM 980** (税抜) 円/月

今なら**本体無料!**最短10分でお渡し!!

高速データ通信 **無制限**  
**限界突破 WiFi 3,500** (税抜) 円/月



X-mobile公式ショップエックスモバイル宮古島店  
来店予約はこちらまで↓

X-mobile.  
エックスモバイル

TEL 080-7844-1719 FAX 0980-72-0820



## 感動の景色と温もりを感じる場所が優しく迎えてくれる



選べる客室タイプでくつろぎ豊かな時間を  
客室から一步外へ出てみると、  
宮古ブルーの海と南国の風があなたを包み込む。  
眼下に広がる海は「日本渚百選」に選ばれた佐和田の浜、  
その奥に見えるのは17エンドに降り立つ飛行機。  
いつまでも楽しめる景色が広がるからこそくつろげる。

ていだ(太陽)の恵みと旬の味わい、  
飾らない本物の美味しさ

宮古島の特産品をふんだんに使用した郷土料理と、  
島の食材を活かした体に優しい薬膳料理が融合した  
レストラン龍ならではのメニューは心と体を満たしてくれる。



### ホテル ていだの郷

〒906-0012 沖縄県宮古島市伊良部字長浜1647-3

ご予約  
お問合せ

## 0980-78-5252

FAX:0980-74-5350  
(受付時間 AM 9:00 ~ PM 8:00)

メールアドレス [contact@tidanosato.com](mailto:contact@tidanosato.com)

<https://tidanosato.com/>  
公式Webサイトは  
QRコードから →  
<https://tidanosato.com/>



## コロナに負けない!



けん玉が好きな永井隆成くん  
(下地小学校4年)



フラフープが得意な垣花れなさん  
(下地小学校2年)



恐竜遊びが楽しみな奥平きみやくん  
(下地幼稚園)



大縄跳びが好きなレイズ本田ろあさん  
(下地小学校4年)

# ずみっカメラ スマイル

## 島の子どもたちは今日も元気!

下地児童館(来間優美子館長)には学校の授業を終えた放課後、休みの日に子どもたちが集まり、楽しむ。

取材したこの日は小学生らが友達と集まり、小さい子どもはお母さんと一緒に訪れた。館内では思いおもいに自分の好きなことで遊ぶ姿が見られ、大縄跳びでは元気に身体を動かした。「みんな楽しそう」。子どもたちの笑顔を撮った。



読書が好きな垣花優凜さん  
(下地小学校4年)



キッカーボールが上手な川根りゅうとくん  
(下地小学校1年)



ドッチボールが好きな川平れあさん  
(下地小学校2年)



縄跳びが一番楽しみな村吉にこりさん  
(下地小学校2年)