

ルビオが行く

#30

【花ブロック】

コンビニで販売されているコーヒーマシンの先っぽを機械に入れて、抽出して、できあがってからレジで後払いすることが、どうやら「沖縄のみ」だ！とネット動画で拝見して、びっくりしました。本土では前払いは当たり前ですが、沖縄に移動しては前払いが当たり前で、知らぬ間に自分の常識がすり替わってきた頃です。

数週間前の話ですが、観光客を案内していたころ、糸満市役所の建物を拝見したら「なんと壁はこの四角い穴の模様のデザインになっている？」と聞かれました。私はその正解は知らなかったのですが、同行していた方が「沖縄によく見かける花ブロックをイメージしているかな」と教えてくれました。ウチナンチュには当たり前の風景ですが、コンビニのコーヒーマシンの後払いにすると同じく、沖縄独自のものです。

確かに、県では伝統的なフクギの並木や石垣の塀以外に、現代の家のバルコニー、塀や手すりなどにその鮮やかな空の模様ブロックをよく見かけます。建築家の話では、爽やかな風も通しながら強い光を遮る、開放感を保ちながらプライバシーを確保する、デザイン性に優れて、お洒落な空間を作る優れた建築材だそうです。また、シロアリと無縁、台風にも強い、亜熱帯地域の気候風土に適していて、沖縄で広く使われているそうです。

沖縄のみに広く普及しました。その理由は気候だけではなく、米国統治下の歴史も関係しています。戦前、沖縄の家と言えば木造のヤギ主流でしたが、戦後の復興期に米軍の工兵がコンクリートブロック製造機を導入したことによって、街の風景が急速にコンクリートの建物に変わっていった。そこで沖縄の建築家（仲座久雄）がその技術を利用して、花ブロックを考案し、汎用品になったそうです。復帰後、本土からたくさん建材が入って、花ブロックが一旦低減しかけていたが、最近はその機能性と魅力が再発見されている動きがあります。やはり、昔からの知恵が生んだデザインは消えませんがね。

デザインには意匠権が付いているものが多く、沖縄のトップ製造者だけでも100種類以上あるそうです。世界の他の地域には別名「風ブロック」、換気ブロックなどで知られていますが、沖縄はロマンのある「花ブロック」と名付けられました。研究者の仮説によると、その名前は花の形をしているからではなく、伝統芸の「花織（はなおり）」は文様、いわゆる柄を指して、花ブロックは多様な模様があることからその名前になったのではないかと説があります。伝統工芸と現代が繋がっているこの説が好きです。

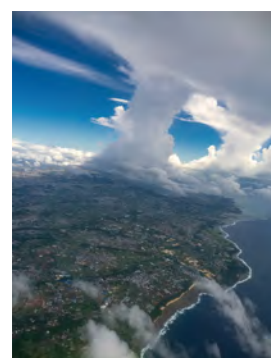
サステイナビリティ問題とエネルギー価格上昇を抱えている現代社会は遠い昔に限らず、エコロンが普及していなかった戦後時代の暮らしの知恵からも学ぶことがたくさんありますね。糸満でもそれを活躍されている風景は頼もしい！

ルビオ

沖縄のルビオバルコニーにも、すてきな花ブロック！



#糸満PR大使



@moribioさん

「#糸満PR大使」をつけて投稿してくれた写真を紹介します。糸満の魅力を「#糸満PR大使」をつけてシェアしてみてください！

糸満市公式
アカウント



今月の題字

大石 孝光さん

今月号の題字は大石孝光さんです。大石さんは「よくビーチで清掃活動をしていて、そのときにサンゴの死骸があったので、それを組み合わせていとまんの文字を考えてみました。この文字を見て、きれいな海をこれからも大事にしたいと思ってもらえるとうれしいです」と話しました。



沖縄県糸満市 ItoMan City

■人口

	10月	前月比
人口	62,444	38
男	31,634	10
女	30,810	28
世帯数	28,426	79

■火災・救急

	10月	前年比
火災	1件 (29件)	1 (21件)
救急	315件 (3160件)	27 (32件)

※()内は令和5年の累計

- 面積 46.60Km² (2021年10月1日現在)
- 市の花木 ブーゲンビリア ■市の木 ガジュマル
- 市の花 日草 ■市の魚 タマン

(人口、世帯数、火災・救急件数は2023年10月末現在)

広報 ITO MAN

「声の広報」届けます

目の不自由な人に糸満市の情報を届けるため、広報いとまんとCDに吹き込み配布しています。「声の広報」を希望する人は、秘書防災課(☎840-8118)まで問い合わせください。

ラジオ広報・市役所便り (FM たまん)

- 月～金
- ① 7時45分～7時50分
- ② 12時55分～13時
- ③ 17時55分～18時
- 土～日
- ④ 12時55分～13時

親子で作ってみよう！ 手打ち年越しそば



【作り方】

① かん水をつくる

ボウルに重曹、塩、卵を入れて溶き、水を2～3回に分けて混ぜ入れる。

② 生地をこねる

大きなボウルに小麦粉を入れ、かん水を少しずつ入れ、周りから混ぜて10分ほどこねる。

③ 生地を踏む

表面がなめらかになったら生地をビニールで挟み、さらさらの砂に沈む感じまで5分ほど踏んでみる。

④ 生地をまとめて寝かせる

踏んだ生地を丸くまとめてラップをして30分寝かす。

⑤ 生地をのばす

生地を2等分にし、打ち粉をしながら麺棒で1～2ミリ厚さの長方形にのばす。

⑥ 折りたたんで切る

生地を4～8つ折りに畳んで5～8ミリ幅に切り、軽く麺をキュッと抑える。

⑦ 麺をゆでる

お鍋にお水を入れ沸騰したお湯の中に麺をほぐしながら5分ゆでます。

⑧ 冷ます

麺が浮き上がってきたら湯を切ります。油をかけて冷ましてみましょう。

【監修】
食農体験シニアソムリエ
西 智子さん

【材料・4人分】

- かん水
- 重曹 …………… 5g
- 塩 …………… 15g
- 卵 …………… 2個
- 水 …………… 180g
- 小麦粉 …………… 500g
- 打ち粉(片栗粉) …… 適量
- 油 …………… 適量



こねる！



踏む！



寝かす！



ゆでる！



切る！



のばす！