

## 沖縄慰霊の日について考えよう

沖縄県は日本の最西端に位置する県で、広い海に散らばった160の島からなります。1年を通じて気温が温かく、真冬でも10℃以下になることはめったにありません。温暖な気候を利用して、ゴーヤやパイナップル、砂糖の原料であるさとうきびなど特色ある農作物が栽培されています。



今から80年前の1945年6月23日、太平洋戦争末期に県民を巻き込んだ地上戦が終結しました。沖縄戦終結から16年経った1961年に、犠牲になった人々の霊を慰め、平和を祈る日として「慰霊の日」が定められました。毎年、糸満市の平和記念公園で沖縄戦犠牲者の追悼式が行われます。

平和記念公園 →



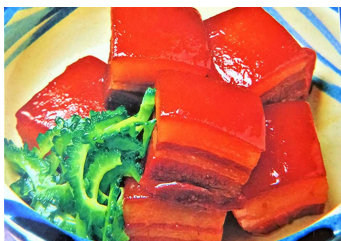
### 沖縄の郷土料理

#### 《イナムドゥチ》

イナムドゥチのイナは「猪の肉」のことです。ムドゥチは「もどき」という意味です。昔は沖縄全島に猪がいて、猪料理がよく食べられていました。猪の肉が使われていたのが次第に豚肉が使われるようになり、それがなまって、「イナムドゥチ」と言われるようになりました。豚肉やしいたけ、こんにゃくなどを短冊切りにしたみそ汁です。



他にも「ラフテー」「ゴーヤチャンプルー」「クーブイリチー」などがあります。



#### 《にんじんしりしり》

「しりしり」という言葉は、「干切り」という意味の沖縄の方言です。また、スライサーで切るときの「すりすり」という音から名前がついたとも言われています。沖縄の家庭料理として沖縄全域で食べられています。



大村市中学校給食センター