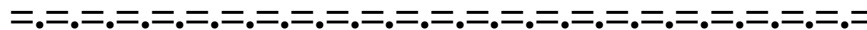
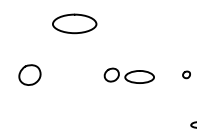
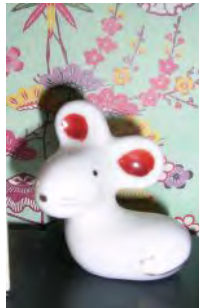


Deigo Shinpo is the newsletter of the Okinawa Kai of Washington, D.C. Issues are published every three months.
STAFF: Dennis Asato, Itsuko Asato, Mieko Maeshiro, Tamiko Suzuki

Inside

| | | | |
|---------------------------------------|-----|--------------------------------------|-----|
| Greetings from the President | 1-2 | Member News..... | 5 |
| SSK/25 th Celebration..... | 2-3 | Champurur Corner (Recipe)..... | 5 |
| Cookbook, "Yui ma-ru | 4 | Champurur Corner(Bettelheim II)..... | 5-6 |
| Education Fund | 4 | Bulletin Board | 7 |

Happy New Year!!!!



会員の皆様へ - Greetings from the President

会員の皆様、
Dear Kai Members,

あけましておめでとうございます。心晴れやかに新年を迎えられたことと存じます。新年、2008年（平成20年）は、子（ね、ねずみ）年です。12年に一度めぐってくる生まれ年を格別な思いで迎えられた方々も多くいらっしゃると思います。子年（1900、1912、1924、1936、1948、1960、1972、1984、1996年）生まれの皆さんへ、天の恵み深い、偉大なる方からあふれるばかりの祝福がありますよう、お祈りいたします。

さて、今年の沖繩会の大きなイベント、新春会／25周年記念祝賀会が3月29日（土）に開催されます。昨年から、準備を進めてまいりましたが、残すところ開催まで後2ヵ月、昨年から献身的に奉仕して下さっている準備委員会の皆さん、沖繩会の柱になり、会を支えてくださり、誠にありがとうございます。

新春会／祝賀会は昨年と同じ進行の形をとります。伝統芸能や空手、三線の演奏などを鑑賞した後、カフェテリアへ移動して食事会／懇親会を開きます。

例年のように、ポットラック（一品もちより式）ですので、腕によりをかけて得意料理を持参してくださいね。なにとぞ、賑やかにご家族やお友達をお誘いしてお集まりください。

DCの桜祭りの開催日と同じ日に催す私たちの祝賀会へ、他州の県人会の方々がお見えになります。美味しい手作りのお料理と笑顔でゲストの皆さんをお迎えしましょう。尚、祝賀会の時間と内容
は別紙をお読みください。

昨年役員の方々の皆さんや会員の皆さんの惜しみないご支援のおかげで沖繩会は楽しい活動を展開することができ、願ひ申し上げますとともに、皆様のご健康とご多幸を心から



you all welcomed in the New Year in high Rat! For those born in the Year of the new cycle that comes every 12th year, and special. I pray that those who were born 1960, 1972, 1984 and 1996 receive special

Happy New Year!! I hope that spirits. It is the Year of the Rat, 2008 is the beginning of the the year may signify something in 1900, 1912, 1924, 1936, 1948, blessings.

you all welcomed in the New Year in high Rat! For those born in the Year of the new cycle that comes every 12th year, and special. I pray that those who were born 1960, 1972, 1984 and 1996 receive special

The biggest event of this year is the 25th Shinshun Kai/Celebration scheduled for Saturday, March 29. We have been working hard with preparations for this memorable event. We only have two more months left. The 25th Celebration Committee members have been the pillars of the Okinawa Kai planning for the Shinshun Kai, and I would like to thank them for their dedication. The Shinshun Kai/Celebration will follow the same format as last year; Okinawan dance, Karate, San-shin music and other performances will be first in the auditorium followed by an early dinner and a time of fellowship in the cafeteria. As always, we expect varieties of potluck dishes prepared by members. I hope you and your family as well as your friends will participate in this event.

March 29th is the first day of National Cherry Blossom Festival, and many Uchinanchu friends from other states will be also coming to our Shinshun Kai. Let's welcome them with delicious potluck dishes and friendly smiles. Details of the Celebration are provided in the flyer that has been sent to you already.

Because of your support and hard work of the officers, the Okinawa Kai of Washington, D.C. enjoyed a lot of fun activities in 2007. I ask that you give your full support this year again. Best wishes for a happy and healthy 2008!

Itsuko Asato/逸子アサト

Okinawa Kai 25th Anniversary/Shin Shun Kai celebration

沖縄会の設立 25 周年を祝う新春会

Please come and help celebrate the 25th Anniversary of our Okinawa Kai of Washington D.C.
ワシントン DC 沖縄会 25 周年祝賀会をみんなでこぞってお祝いしましょう。

- ❖ **Date (期日): March 29, 2008 (Saturday-土曜日)**
- ❖ **Location (場所) : Annandale High School , 4700 Medford Drive, Annandale, Virginia 22003**
- ❖ **Schedule:**
 - **12:00 Noon – Auditorium Doors Open (Please be seated by 12:45 pm)**
正午 12:00 – 講堂のドアがあきます。12:45 分までに席についてください。
 - **1:00 pm – Performance Starts (公演開始)**
 - **4:00 pm – Potluck Dinner & Fellowship (ポットラック Dinner/懇親会)**
- ❖ **Cost (会費) :**
 - **Members – Free (会員—無料)**
 - **Non-members – Suggested donation \$10 (会員以外の方寄附と言う形で 10 ドル)**
 - **Children 18 years and under- FREE (18 歳以下は無料)**

Please bring your favorite dish to the potluck dinner to share with others (*okazu sidedish onegai!*). Please note that the donation from non-members is used to help offset the cost of this event and DOES NOT cover the cost food for your guests. So, **if you bring guests to the potluck dinner, PLEASE bring additional servings of food !!!** ONEGAI SHIMASU!

皆様の得意の料理をお持ちよりください。(とくに おかず類大歓迎。非会員よりの 10 ドルは祝賀会経費の足しで食費代ではありません。よろしくご了承願います。もしゲストを招待した場合は余分に食べ物をお持ち下さい。

お願いします!!!

To help celebrate this special occasion, we are honored to have Aharen Honryu Keisenkai with Kazuko Chibana-sensei, Tamagusuku Ryu-Hirae Kinjo Ryubu Dojo with dancers and musicians from Okinawa, Tamagusuku Ryu Senjyu Kai from Brazil, Okinawa Sanshin of Washington, Isshin Ryu Karate, Uechi Ryu Karate, Busenkai Karate Eisaa Paranku, Kanryu Daiko and many more wonderful performers. We will have a finale paranku performance by the children of our members.

We encourage parents to let their children participate. Please contact Mayumi Folta for more information at phone number is (571) 217-8080.

私達の 25 周年祝賀会を祝福するために阿波本流啓扇会の知花和子先生、玉城流金城ひらえ道場の門下生や地方、ブラジルから玉城流扇寿会、沖縄ワシントン三線会、一心流空手、上地流空手、空手エイサーパーランクー、乾流太鼓段の会、その他素晴らしい公演があります。最後は子供達のパーランクーのフィナーレで幕を閉じる計画をしています。

お子様達がたくさんパーランクーに参加しますようよろしくお祈いします。パーランクーについて質問のある方は まゆみ Folta さんに連絡してください。電話番号—571-217-8080.

We are soliciting congratulatory advertisement for space the program booklet. If you know of members, organizations and businesses that may be interested in purchasing space, please provide this message using the form provided to you in a previous mailing with the membership form.

25 周年のプログラムに広告も入れる計画をたてています。すでに皆様にお祝いの広告申し込み書もお送りしました。皆さんのお知り合いで興味のある方がいらっしゃいましたら、申込書をゆずってください。ただし、広告代は寄付として受け付けます。

No distribution or posting of any flyers, promotional, or advertisements without the prior approval of the Okinawa Kai Executive Board will be permitted.
会場での広告用のチラシなど執行委員会の許可なしに配布するのはご遠慮ください。

The 25th Anniversary Committee has been meeting regularly and working hard since last July. One thing is very clear; **we need many more volunteers** to help make this a successful event.

ONEGAI SHIMASU !!!

25 周年祝賀会委員会は、去年の 7 月からいろいろ準備をしてまいりました。委員会が痛感していることは、この行事を成功させるには皆様のご協力が必要で多くのヴォランティヤを募っています。

お祈いします!!

For this special event, we are putting together a slide presentation to show pictures of past Okinawa Kai events. If you have pictures of Okinawa Kai members and events, particularly during the early years of the organization, that you would like to share, please contact www.okinawakai.org

祝賀会準備委員会は又過去の沖縄会の活動をスライドショー等でお見せするつもりです。初期の沖縄会活動の写真などがありましたら、www.okinawakai.org にご連絡ください。

Pre-event Dinner

We will have an informal “Pre-event Dinner” on **Friday (3/28/09) evening at 7:00 pm** to meet and socialize with guests, performers, and members. We are inviting the presidents and members from other Kenjin Kai in Michigan, Ohio, Chicago, Indiana, New York, North Carolina, and Georgia. The location of the dinner will be at the **Sea Dragon Buffet**, 6820 Commerce Street, Springfield, VA. The total cost will be \$17 per person. Please plan on attending and welcoming our guests from out of town. Contact www.okinawakai.org for more information

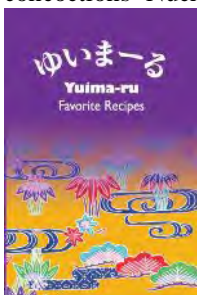
祝賀会前夜の Dinner

祝賀会前夜の 3 月 28 日金曜日午後 7 時からお客様、公演なさる皆様、をまじえて親睦の Informal な Dinner を計画しています。その目的で Michigan, Ohio, Chicago, Indiana, New York, North Carolina, and Georgia からの県人会長さんを招待しています。場所は、**Sea Dragon Buffet**, 6820 Commerce Street, Springfield, VA で会費はひとり 17 ドルです。多くの方々が親睦歓迎会に出席なさいますようお祈いします。詳しくは www.okinawakai.org に

Mark your calendars and plan to attend this special celebration! It will be one of the most memorable events for the Okinawa Kai for years to come. いますぐカレンダーに 3 月 29 日をマークしてください。きっと思い出深いイベントになることでしょう。

Introducing the Okinawa Kai English Cookbook Yuima-ru!!!

Our long awaited English cookbook is in the offing, and 500 copies will be available in March. “May I have your recipe?” was a request often made among members. The recipe exchanges evolved into the publication of a cookbook, *Yuima-ru* (it means helping each other in Okinawan dialect). This cookbook is unique to the Capitol area Okinawan organization in that it includes over 300 recipes from traditional dishes, such as Pork rib soup, Okinawa Soba, Goya champuru, to other international dishes. Our original intention was to hand down – the concoctions- Nuchigusui (secret Okinawan medicinal properties to enhance longevity ☺) to our children and have confidence that adults as well as grandchildren. For this reason it is published in English. We children and beginners will enjoy this cookbook, “Yuima-ru. fundraising, and the money will be used for the 25th activities. We hope that you will buy it for yourself, your



“Good food blesses all!” **Bon Appetite!**

お待たせしました！沖縄会のレシピ本“ゆいまーる”が出来ました。“あなたの好きな島の味から 米国首都ならではの国際色豊かなものまで300以上のユニークなレシピが集まりました。私達の友達や先輩の中には故郷から遠く離れた地で、ソーキ汁、沖縄そば、ゴーヤーチャンプル、ポーポー、納豆を日頃から自宅で作り楽しい食生活を営んでいる方々が多くいらっしゃいます。沖縄会 cookbook 委員会はその素晴らしい味を会員の皆さんと共に分かち合い生活に潤いを与えられたら、そして子や孫の世代へ継承していきたいという思いを込め、舌づつみが打てるれしぴーを1つ1つ集めていきました。

いまーる”が編集を終え今年1月、500冊注文まで漕ぎつしぴーを教えて？”から始まったこの企画ですが、懐かしい

子供も大人も楽しめるメニューがたくさん入った自信作です。作り方が丁寧に書かれているので初心者でも簡単に作れます。“甘い誘惑”もたくさん入ってます。もち菓子や簡単デザートは専門店に負けない、手作りのおいしさが楽しめます。このレシピは、一冊10ドルで、本の収益は、今年の沖縄会新春会25周年祝賀会の費用、その他、会の運営資金へあてられます。3月発売の予定です。会員の皆さん、是非家族に1冊、お友達、親戚へのプレゼントに1冊、お買い求めください。

Editor’s note: Compiling over 300 recipes was a daunting task. The Cookbook Committee worked nights and days. Okinawa Kai should give a BIG applause to the committee members for a sweet and delicious success, and those who supported their efforts in any way they could. We also thank those who contributed the recipes and those who edited English translation.

Thank you!!!!

300種以上の Cookbook を作成するのは、簡単な仕事ではありません。Cookbook 委員会はその為に昼夜努力をしました。沖縄会は皆様に大きな拍手をおくりましょう。と同時にレシピを提出した方々並びに英語の翻訳を校正して下さった皆様へも感謝を捧げましょう。どうもありがとうございました。

Education Fund

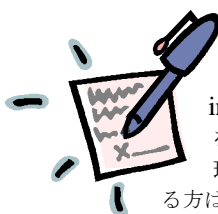
We offer two award programs:

- 1) Academic Award (学業奨学資金)
- 2) Cultural Award (文化奨励金)

沖縄会は、上記の資金を支給いたします。

Members are encouraged to take advantage of this program. メンバーの為の **FUND** ですよおおいにご利用下さい。

More detailed information is available at www.okinawakai.org : 詳しい内容は、左記のインターネットを御覧下さい。



Six members have been awarded the Academic Award; however, none for Cultural Award. If you or your child have/has started a class/training (Karate, Dance, Music, Japanese language school, or other classes related to Okinawan culture), please apply. If qualified, the applicant will receive \$50.00 of award. If you are interested in the award, please link to the above Okinawa Kai WEB site. これまでに6人のメンバーに Academic Award

を支給しましたが Cultural Award は、まだ一人もいません。Cultural Award は、初心者への(空手 琉球舞踊 琉球音楽 日本語学校 その他 のクラス や サークル) 奨励金 (\$50.00)です。子供も対象となります。興味のある方は、上記の Okinawa Kai WEB site をご覧ください。

♥ Member News ♥♥♥ メンバーニュース ♥

- ♥ Congratulations to Jay & Thatsanee Schwarzmann on the birth of their daughter on January 4, 2008. Her name is "Lindsey Jai", but her friends are calling her by her Okinawan nickname "Chura" (beautiful). Omedeto gozaimasu.
- ♥ Jay & Thatsanee Schwarzmann さんお嬢様のご出産オメデトウ!! 名前は Lindsey Jai ですが、沖縄のニックネームもあって「ちゅら」と呼んでいます。沖縄の方言では美しいという意味です。いつか ちゅらーちゃんにお目にかかりたいものです。

Champuru Corner チャンプルーコーナー

INAMUDUCHI

Submitted by: Masuko Finch

Ingredients:

- 3 dried shiitake mushrooms
- 4 oz. kamaboko (fish cake)
- 2 slices of Pork Loin boneless center cut chops
- 4 c. water
- 3 c. chicken stock (broth) or pork stock
- 3 c. katsuo dashi (bonito soup stock)
- 4 T. shiro miso (light gold color bean paste)
- ½ tsp. hondashi or kombu dashi
- 1 tsp. mirin, optional

Directions:

Soak shiitake mushrooms in water for 1 hour. Squeeze out water and cut off the stems. Slice into ¼ inch wide strips. Set aside. Cut Kamaboko thin, ½ x 1 1/2 inch strips and set aside. Wash pork well with warm water. Place pork and 4 cups of water in a sauce pan. Bring to a boil and cook about 20 minutes. Remove pork and cool off. Cut pork same size as Kamaboko. In a saucepan, put pork, chicken stock, katsuo dashi, mushrooms and half of the miso. Cook over medium heat and bring to a boil, then simmer for about 20 minutes. Add the rest of miso, kamaboko, hondashi or kombudashi and mirin. Stir and cook for an additional 5 minutes.

いなむどうち

提供者：Masuko Finch

材料：

- 乾燥シイタケ 3枚
- かまぼこ 4oz
- 豚肉 2枚 (骨なしトンカツ用)
- 鶏だし汁 3カップ 又は、豚のだし汁
- かつおだし 3カップ
- 白ミソ 大匙4
- ほんだしまたは、こぶだし、 小さじ 1/2
- みりん (好みにより) 小さじ 1

作り方：

シイタケは水に1時間戻して、水気を絞って、石づきををとり、5ミリ厚さの細切りにする。かまぼこは薄く切って、1センチ×3センチの短冊にきる。豚肉は湯洗いで、なべに4カップの水と豚肉をいれて火にかける。煮立ってきたら、温度を少し下げて、グツグツと20分ほど、煮る。豚肉を取り出して冷まし、かまぼこのサイズに切る。別のなべに、豚肉、鶏だし汁、かつおだし汁、シイタケ、ミソ大匙2を入れて、中火で沸騰するまで煮る。沸騰させた後、温度を下げて、グツグツと20分ほど煮る。味噌大匙2をといて入れる。さらに、かまぼこ、ほんだしまたは、こぶだし、みりんを加えて混ぜ、さらに5分煮て出来上がり。



Dr. Bernard Jean Bettelheim (2)

ベッテルハイム博士 (2)

In the 07/07 issue, we presented stories about the Gokokuji Temple bell and Dr. Bettelheim. In this issue we would like to trace its background: why the Christian missionary came to Okinawa. This event took place as a result of the efforts by Herbert John Clifford, retired British Naval Officer. Lieutenant Clifford came to Okinawa in 1816 as one of the crew members of the British Naval Expedition. During their sojourn of 40 days, they received warm reception and when they left the island, the port was filled with well-wishers. The British crew was deeply impressed by the islanders' warm

2007年7月号ではベッテルハイムと護国寺の鐘について書きました。ではなぜ小島の琉球王国に宣教師が来るようになったのでしょうか。その原因をたどってみましょう。それは、ハーバート・J.クリフォードという退役英国海軍将軍の努力によるものでした。クリフォードは英国海軍大尉時代に英国海軍の調査探検隊の一員として1816年に沖縄にやってきました。40日にわたる滞在中 琉球の人の心温まるもてなしを受けました那覇を出港する時多くの人々に見送られ琉球の人達の優しさや暖かさに調査団全員は深い感銘を受けて帰途につきました。しかしクリフォードには、とても気にかかることが一つありました。

hospitality. However, Clifford had one thing that bothered him. He later recalled one fateful incident.

“One Sabbath day, while we remained among them, I was asked by the attendant chiefs who had been dismissed from Alceste, while Divine Service was going on – ‘What are they doing aboard the big ship that we are sent away?’ I replied, ‘They are *chinchinning* Joss (worshipping God) – just as you do.’ My conscience has smitten me ever since..., but I knew not the Lord at this time and sinned ignorantly.”

After he returned home, he became a devout Christian, and was haunted by a guilty feeling that he had missed a golden opportunity to spread teachings of Jesus Christ. He came to a conclusion that the best way to repay the islanders for many favors, that were more than good Samaritans could have given, was to send Christian missionaries to the kingdom of the Ryukyu Islands. In order to accomplish this he organized “Loo-choo Naval Mission” to recruit missionaries. One Christian who applied to the British Mission was Bettelheim.

Bettelheim was born in Hungary to a Jewish family in 1811. He became a physician specializing in internal medicine and surgery, converted later to Christianity. He served as a Christian missionary at a Jewish community. Later he was sent to London to do work among Jews. He met a devout Christian woman, Elizabeth Mary and married her. His motivation for applying to the the Loo-choo Mission was to spread the teachings of Jesus Christ at a place where Christianity was unknown. In 1846 he arrived on the island with his wife, a daughter not yet two, a son who was born aboard a ship to Hong Kong, and a servant. He recorded the following impressions when they were approaching the island:

“The town is in sight!!” – I just heard the report – how my heart beats! Is it zeal for God’s glory that agitates me through my whole frame? Lord forbid, that any other than those of a devoted servant of the Cross occupy my heart. The aspect of the great Loo-Choo is truly picturesque: hills crowned with trees, fine verdant slopes down to the sea; and all on which the eye can rest is like the garden of the Lord.”

Thus, landed on the island, the Bettelheim family with great hope and sense of dedication. What actually happened afterwards?

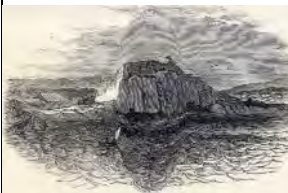
Continued

その出来事を彼は後年次の様に語っています。

「ある日曜日 主の礼拝の為軍艦アルセストを訪ねて来た琉球人たちは船から降りる様に命ぜられました。私は礼拝には出席せずに彼らと一緒にいました。その時訪問者の一人に“船から出る様に言われたけどこの大きな船で一体何があるのですか”と聞かれました。“お祈りをする為だ。皆さんが線香をあげてウートートーアトートーする様に”と答えました。まだキリスト教一主の神に目覚めていず無知の為そんな答えをして以来私の犯した罪にたいし良心の呵責に悩まされて来ました。」

帰国後、熱心なクリスチャンになった彼を悩ませたのはその時琉球の人々にキリストの教えを伝える絶好のチャンスだったのにそれを逃したと言うことでした。彼の後悔の念を癒しました「慈悲深きサマリア人にも優る琉球の民より受けた数々の恩義」へ報いるには、キリスト教の教えを琉球王国にもたらすことがいちばんだと思いました。クリフォードは運動して「英国海軍琉球伝道会」を発足しました。そしてこの団体の応募に応じた人がベッテルハイムでした。

ベッテルハイムは1811年にハンガリーでユダヤ教徒の家に生まれました。内科医であり外科医でもあるベッテルハイムは後にキリスト教に改宗しユダヤ教徒などの間で伝道をしていました。ユダヤ教徒にキリスト教の伝道をするためにロンドンにおくられそこで敬虔なキリスト教信者エリザベス・メリーと結婚しました。彼が琉球伝道に興味を持ったのは「キリスト教未開の処女地」でキリスト教を広め事にありました。そして1846年5月に夫人 2歳未満の長女 ロンドンからの船中で生まれた長男に保母を伴って琉球へやってきました。ベッテルハイムは始めて島を見た時の感想を下記のように書いています。



「街が見える！」・・・と言う声が聞こえた。・・・私は体中が燃え上がるのを感じた。それは神の栄光への賛美か。主よ、どうか私をお守り下さい。キリスト教に全身全霊を捧げる人々のほか、何

人も私をさまたげることがありませんように。大琉球島の風景が目まににあった。何という美しさだろう。まるで絵のようではないか。丘陵は樹木に覆われていた。そこから、海まで降り下がる斜面は濃緑に輝いて見えた。われわれに安らぎを与えてくれる、この風景のすべては、主の創り給うた楽園のように思われてくるのだった。」

神を称え希望に燃えて琉球へ上陸したベッテルハイム一家を待ち受けていたのは？

続く・・・

2007 Okinawa Executive Officers

President: Itsuko Asato
Vice President: Ritsuko Kinsley
Secretaries: Lisa Simmons
Junko Chinen
Treasurers: Jennifer Danis
Ray Brandenburg
Bunkabucho: Minori Kinjo
Blaine Asato

2007 年度の 沖縄会執行委員

会長： 逸子 Asato
副会長： Ritsuko Kinsley
書記： Lisa Simmons
Junko Chinen
会計： Jennifer Danis
Ray Brandenburg
文化部長： Minori Kinjo
Blaine Asato

Bulletin Board 告知板

March 29, 2008—25th Celebration Shinshun Kai 2008年3月29日—沖縄会25周年新春会

- Please renew your membership by **2/29/08 – mail the form by 2/29/08**
- Please take advantage of our **Education Fund Program** (教育基金制度を大いに活用してください)
Get information on Okinawakai Education Fund at www.okinawakai.org or contact **Blaine Asato**. 沖縄会教育基金の情報は又、上記のウェブから 又は、上記の **Blaine Asato** さんにご連絡ください。
- If you have any news you wish to share, contact the Deigo Shinpo staff members.

何かニュースがありましたら Deigo Shinpo スタッフへニュースを送ってください。

Deigo Shinpo Staff:

Dennis Asato, Itsuko Asato, Manami Hartsell,
Mieko Maeshiro, Tamiko Suzuki,