



アメリカ合衆国 下 二つの祖国の間で苦悩

戦前、アメリカ合衆国に渡った日系人は反日感情にさらされながら暮らしていました。そして第2次世界大戦が始まると、敵性外国人として迫害されます。苦難に満ちた日系人の歩みを紹介します。



13州で独立、領土広げる

アメリカ大陸には1万5千年前ごろから先住民が住んでいました。1492年にコロンブスがアメリカ大陸に上陸し、ヨーロッパ諸国が大陸各地を植民地としました。1775年、イギリスの13の植民地が独立戦争を起こし、76年に独立を宣言。アメリカ合衆国が誕生しました。

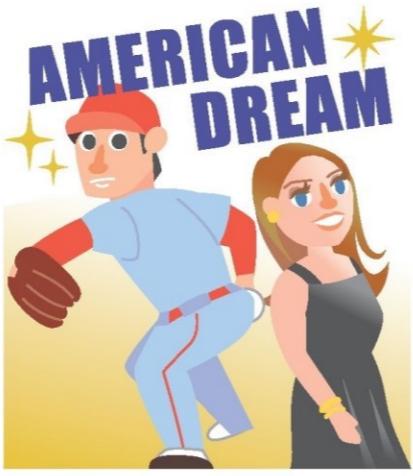
18世紀に入ると西部の開拓が進みます。その中で先住民は強制的に移住させられ、多くの人が亡くなりました。1861年には南北戦争が勃発。50年代に北部が勝利し、奴隸が解放されました。その後、海外に進出しハワイやグアムなどを獲得。50の州からなる連邦国家となりました。



軍事大国、各地の紛争に介入

アメリカ合衆国は国民総所得(GNI)が世界一位の経済大国です。地下資源が豊富で、大規模農業を行う農業大国もあります。鉄鋼業や自動車産業などの重工業から精密機械工業、航空機産業も盛んです。サンフランシスコ近郊のシリコンバレーには世界的なIT関連・半導体企業が集中し、革新的な技術を生み出しています。

アメリカの軍事費は7780億ドル(2020年)で2位の中国を大きく引き離して世界第1位。第2次世界大戦以降、ソビエト連邦を中心とする東側諸国と対立し、冷戦終結後も「超大国」として



敵性外国人として強制収容も

1939年、第2次世界大戦が始まります。41年12月8日、日本はハワイ真珠湾のアメリカ太平洋艦隊に不意打ちで攻撃し、アメリカ、イギリスに宣戦布告しました。アメリカ政府は、日系人を「敵性外国人」と見なし、日本語新聞の検閲、財産の没収、夜間の外出禁止令を出すなど弾圧を始めました。42年には県系人を含む約12万人が自宅を強制退去させられ、収容所に収容されました。政府は日系人に対し、アメリカへの忠誠を誓うかどうかを問い合わせ、忠誠を誓わなかった人はカリフォルニア州のツールレイク収容所に送られました。

日系人はスパイだという偏見の中、日系2世の中にはアメリカに忠誠を誓い軍隊に志願する人もいました。ハワイや本国の日系2世からな



1946年9月5日発行
『救援ニュース』
第1号 在米沖縄救援連盟機関誌 (県立公文書館所蔵)

米国本土出身者とハワイ出身者から
なる日系2世兵 (儀間真栄さん提供)



ウチナーグチで投降を呼び掛けるなどして、多くの命を救いました。

1946年、地上戦で荒廃した郷土・沖縄を救おうと、ロサンゼルスで沖縄戦災救援連盟が発足しました。アメリカ各地で救援連盟を立ち上げ、生活物資や学用品などを送り、沖縄復興を支えました。52年には日本人移民の市民権獲得が承認されます。65年には移民法が改正され、アジアからアメリカ永住目的の入国が許可されるようになりました。

戦前、カリフォルニア州を中心に暮らしていた県系移民も、現在ではアメリカ全土に広がり、48の県人会が活動しています。差別や偏見を乗り越え、沖縄文化の継承発展に努めています。

ステキな先輩!

留学が原点 若者の力に

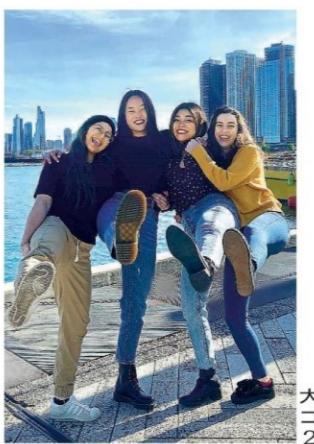
ミズーリ州・リンデンウッド 大4年 宮城杏菜さん(23)

アメリカ中西部ミズーリ州のリンデンウッドで国際ビジネスについて学ぶ宮城杏菜さん(23)=那覇市出身。中学生の頃から英語が大好きで「アメリカ留学が夢だった」と話します。

中学時代に通った英語教室で、宮城さんは英語の面白さに目覚めました。留学を目指し、高校生対象の県費留学事業での派遣実績が高い那覇国際高校に入学。勉強を

と考えていた」と振り返り、沖縄への思いに圧倒されたそうです。

20年3月、コロナ禍で大学が閉鎖され、一時帰国しました。オン



ライン授業の傍ら、ウチナーネットワークに関わり始めます。「沖縄の若者に県系人について知ってもらい、各国の県系人同士つなぐ力になりたかった」。世界各国の若い県系人をつなぐオンラインイベントを仲間と一緒に企画し、当日は通訳として活躍しました。

「県費留学が出発点」という宮城さん。今後、留学する沖縄の若者の力になりたいと考えています。「外から見て分かる沖縄の良さもある。怖がらずに、海外に出てほしい」とエールを送りました。

大学の友人と再会するためにシカゴに訪れた宮城杏菜さん(右から2人目)=2021年5月、ミシガン湖

アメリカの家庭で作る定番のおやつはクッキー。日本のクッキーに比べてしっとりとして歯ごたえがあるのが特徴です。アメリカのスーパーなどでは小分けにして焼くだけでクッキーが完成するクッキー生地も売られているほど、人気のスイーツなのです。



アメリカンクッキー

- ① ポウルにふるった薄力粉、ベーキングパウダー、ベーキングソーダ、塩を入れる。
- ② バターをクリーム状になるまで泡立て、白砂糖とブラウンシュガーを加えてよく混ぜる。
- ③ 卵を加えてよく混ぜる。
- ④ ③に①を入れてゴムべらでざっくりとこねる。
- ⑤ チョコチップを加えてざっくりと混ぜる。
- ⑥ ブラウンシュガーを加えてよく混ぜる。
- ⑦ 180度で8~10分焼く。

取材協力 比嘉千穂(ウチナーネットワークコンシェルジュ)、監修 県立図書館

紙面制作 熊谷樹、上原明子

(毎月第1週掲載)