

【News Release】

報道関係各位

平成 28 年 11 月 4 日
一般財団法人 沖縄美ら島財団

琉球の食文化の保存継承に取り組みます 「琉球食文化研究所」10/1 設立！

一般財団法人 沖縄美ら島財団は、伝統的な琉球料理に関する調査研究を行い、無形文化財である琉球料理の発展・継承を図るため、那覇市内に、「琉球食文化研究所」を10月1日に設立しました。

琉球食文化研究所は、財団の研究組織（分室）と、新たに設立した財団の関連会社「(株)琉球食文化研究所」が複合した施設です。

- 財団は、琉球王国・王朝文化の食文化の保存・復元などの調査研究、普及啓発を行います。
- 新会社は、琉球料理「美榮」の経営、琉球料理に関する調査研究、コンサルティング等の事業を行います。

【経緯】

琉球王国時代の王族や士族階級が食した料理・味が消えつつあります。那覇市の琉球料理「美榮」は、最後の琉球国王・尚泰王の四男で美食家であった尚順男爵の料理を再現した老舗（1958年創業）ですが、後継者不足や施設老朽化などにより、存続が課題となっていました。

一方、沖縄の食文化を世界無形文化遺産へ登録を目指す動きなど、琉球料理の記録と継承が求められていますが、学術的な調査機関がないのが実情です。

このため、財団では、新会社を設立して琉球料理「美榮」の経営存続を図るとともに、新たな調査研究拠点として位置づけ、独特な食文化を培ってきた琉球料理、中でも首里地域周辺の王家の食文化に関する調査研究を行い、その保存継承、普及啓発に取り組むこととしました。

【調査研究の内容】

琉球料理の記録について、かつて中国皇帝の使者である冊封使を歓待した料理メニューの記録等はあるものの、レシピや味付け、料理手順の詳細については情報が失われかけている状況です。

「琉球食文化研究所」では、1) 琉球料理 美榮に残る料理レシピや手順の記録保存、2) 琉球王国時代の文献史料や古文書の調査、3) 県内各地域および県外の料理との比較研究、4) 食空間を彩った食器や調度品の復元に関する調査研究を行います。

実施に当たっては、財団が新会社と連携（調査の委託など）により進めていきます。

【今後の取り組み】

財団はこれまでも首里城の歴史文化に関する調査研究を行い、琉球王国時代に形成され失われた文化財の復元・展示等を通して、有形・無形の文化財の保存と継承に努めてきました。

これまでの研究のノウハウを活かし、新たに琉球料理に関する調査研究を行うことで、料理の復元や後継者の人材育成を図ります。

さらに、観光客に琉球料理の素晴らしさを伝えるとともに、普及啓発、県産食材の消費促進をとおした産業振興に寄与し、料理文化の体験、MICEでの活用など沖縄観光の新しい魅力づくりに取り組みます。

【施設概要】

- 名 称 : 琉球食文化研究所
- 住所、面積 : 那覇市久茂地一丁目8番地8（琉球料理 美榮）、約 300 m²
- 施設所有者 : (一財) 沖縄美ら島財団
- 施設利用者 : (一財) 沖縄美ら島財団 琉球文化財研究室、(株)琉球食文化研究所

I 財団の調査研究体制と調査研究テーマ

1) 研究体制

研究顧問	安次富 順子 あしとみ じ ゆんこ	安次富順子食文化研究所 所長 (琉球料理、琉球菓子、沖縄の食文化) 著書『琉球王朝の料理と食文化』、『おきなわブクブク一茶物語』他 ※冊封使の歓待料理の研究・再現。『琉球冊封使一件 勅使以下江献立丙并卓之図』『御三代伊江親方日々記』『与那城御殿御菓子并万例帳』等の史料を調査・研究し、琉球王国時代の161種のお菓子を特定した。
	西大 八重子 にしおお や えこ	フィニシングスクール西大学院 学院長 (琉球料理、沖縄の食材) 著書『沖縄の薬草・野菜料理ウチナーヌチグスイ料理』『おじいおばあが食べてきた沖縄の元気料理』他 ※琉球王国最後の国王尚泰の第4王子尚順男爵(松山御殿)の娘より聞き取り調査し、「松山御殿の料理レシピ」を作成した。これにより尚順の日常の食事の他、来客用・祝宴用を再現することができた。(知名茂子著『松山御殿の日々』所収)
総合研究センター 琉球文化財研究室	上江州 安亨 久場 まゆみ	室長 係長(琉球料理担当)

2) 調査研究テーマ

- ①琉球料理 美栄に残る料理レシピや手順の記録保存
 - ・現在の提供メニューのうち、16種類について、レシピの聞き取り調査、作業工程を文字、画像、映像記録した。さらに18種類のメニューについて、調査・記録を継続中。
- ②県内各地域および県外の料理との比較研究、新たな琉球料理の試作
 - ・琉球料理の研究には、比較研究が必須である。文献資料の収集を進めながら、内容を整理、分類し、体系化を図る。
- ③食空間を彩った食器や調度品の復元に関する調査研究
 - ・美栄で琉球料理を提供している漆器は、創業者の古波蔵登美が収集したもので、東道盆(とんだーぼん)、洗練されたデザインで名を馳せた「紅房」がある。また、戦後の工芸品についても研究素材がある。
 - ・王府が発注した琉球漆器等について、調査研究を行う。
 - ・財団が収集した王国時代の東道盆や食籠、御供飯等の食器等、祭祀道具として使われた漆器について、復元事業を行う。
- ④琉球王国時代の文献史料や古文書の調査
 - ・『御膳本草』『御仮屋守日記』『御三代伊江親方日々記』等の古文書から、王家の包丁係であった家系の資料の調査、薩摩役人をもてなす食事、士族の食事等の調査研究を行う。

【News Release】

【調査研究（①料理レシピや手順の記録）の状況】



①昆布イリチ（クーブイリチ）：豚出汁と醤油を煮含めるように炒める。完成。



①花イカ：クブシミに切込みを入れ、茹でると花イカの完成。美榮では着色しない。

II (株)琉球食文化研究所の体制と事業活動

1) 体制

代表取締役（所長）	花城良廣	財団 理事長
取締役（上席研究員）	古波藏徳子	
取締役	新里隆一	財団 常勤参与
監査役	福地敬	財団 総務部長
調理（主任研究員）	矢島由加里	

2) 事業活動

- ① 琉球料理に関する調査研究、コンサルティング事業
- ② 琉球料理店の経営に関する事業
- ③ 人材研修・人材派遣等事業
- ④ 写真、刊行物等の販売事業



琉球食文化研究所の外観



調査風景



料理（東道盆）

<お問い合わせ> 一般財団法人 沖縄美ら島財団 広報 IT 課 上間・又吉

TEL 0980-48-3649 / FAX 0980-48-2200

内容・詳細につきましては、（琉球文化財研究室／上江洲、久場）にてお答えいたします。