

# 1) 琉球食文化に関する調査研究

久場まゆみ<sup>1</sup>

キーワード：食文化 モーアーサ 琉球菓子 琉球料理

## 1. はじめに

琉球・沖縄の伝統的な食文化の保存・継承や産業振興、首里城公園等の管理施設における展示解説等に資することを目的として、琉球・沖縄の食文化に関する調査研究を行っている。

## 2. 調査研究の概要

沖縄県教育庁文化財課史料編集班編集『沖縄県史研究叢書 19 植物標本より得られた近代沖縄の新聞Ⅱ』（2018年／沖縄県教育委員会発行）に掲載の明治末期から昭和初期の県内紙より、料理店や菓子店、行事等、沖縄の食文化関連の記事を抽出した。これらの記事より、ムーチーの季節にはサンニンの葉だけではなくクバの葉も店頭に並んでいたことがわかった。また「よく食ったり 32 万斤」の見出しで首里市の牛豚の屠殺高の記事があり、1937年の首里市において牛 214 頭（64,200 斤）、豚 2,520 頭（263,010 斤）、合計 2,734 頭（327,210 斤）の膨大な肉が消費されたことがわかった。宜野湾市では、牛 15 頭（4,200 斤）、豚 410 頭（48,980 斤）、馬 14 頭（3,000 斤）であった。（いずれも 1937 年 1 月 8 日琉球新報より。）首里市の消費量は宜野湾の約 5 倍の消費量であったようである。当時の肉の消費量についての新たな知見を得た。

伝統食材であるモーアーサの収穫、処理作業を行い、その記録画像を資料として保存した。この記録より、モーアーサの育つ季節や環境、「琉球料理 美栄」で使う食材の入手方法についての新たな知見を得た（写真-1）。



写真-1 モーアーサ（採取）



写真-1 モーアーサ（洗浄）



写真-1 モーアーサ（料理）

（※写真提供：㈱琉球食文化研究所）

## 3. 普及啓発

琉球大学への講師派遣において、沖縄の歴史と食文化について解説した。また、琉球料理保存協会の座学講習会では、「戦前・戦後の新聞からみる食文化」（R2 琉球食文化調査研究報告会「琉球・沖縄の食文化の探求」より）を報告するよう依頼を受け、今年度調べた内容も合わせて報告した。

また、首里城公園系図座・用物座にて沖縄県認証の琉球料理传承人とともに、夏休み体験イベント「くんぺん作り体験」において琉球料理传承人らと共に講師を務め、県内外の親子へ沖縄の歴史と伝統的な菓子の解説・普及を行った（4 回実施／58 名参加）（写真-2）。



写真-2 首里城公園系図座・用物座にて（焼きあがったくんぺん）

<sup>1</sup> 琉球文化財研究室

その他、沖縄県立博物館・美術館（おきみゅー）にて、当財団博物館美術館管理課および、販売推進課との連携イベント「琉球菓子と琉球古典音楽」において琉球菓子の解説を行った（2回実施、35名参加）（写真-3）。

今回、肉料理にも使われる香辛料「丁子（クローブ）」の香り高い琉球菓子「汀砂あん（ティーサアン）」（写真-4）を初めて提供したところ、好評であった。参加者のアンケートから、食べ慣れない琉球菓子を求めていることがわかった。現在、商品化されていない琉球菓子について先行研究も踏まえて、製造方法等の調査研究が必要と感じた。



写真-3 おきみゅーの赤瓦の民家にて（琉球菓子の解説）



写真-4 提供した琉球菓子（ピンク色が汀砂あん）

#### 4. その他

琉球料理ユネスコ無形文化遺産登録推進委員会シンポジウム、講座等にて情報を収集した。これにより以下の成果を得た。

沖縄の食文化の現状：食材の効能について誤った情報が流布していることに注意・確認する。

琉球料理ユネスコ無形文化遺産登録：琉球料理の保護・伝承が大切。行事食の情報集約が必要。

#### 5. 外部評価委員会コメント

モーアサの収穫から料理まで取り組んだことは料理調査として評価できるが、モーアサに限らず野草類を使う場合は採集場所の崖や水辺などの危険性、除草剤等の薬害等を十分に注意して欲しい。「お

きみゅーイベント」の琉球菓子と琉球古典音楽の催しは今後発展が期待できる事業と思うので継続して欲しい。（「琉球食文化の調査研究」の）工程表に見る令和7年・8年の王国時代の料理再現については1～2年で成果を出すのはむつかしいと思う。内容の充実とそれを支える人材の確保をお願いしたい。（西大顧問：生活文化研究所西大学院院長）

モーアサはほとんど入手できない状態で、大切な食材なので、研究後の広く利用できるようになることを期待する。また新聞を細かく調査されたその努力に感心した。我が家は毎年くばの葉にムーチーを作るが、昔は当たり前で作っていたことを知った。子供達への琉球菓子作りは、とてもいいことだと思う。琉球菓子はたくさんあるので大いに広げてもらいたいと思う。（安次富顧問：安次富順子食文化研究所所長）