

1) 琉球食文化に関する調査研究

久場まゆみ¹

キーワード：食文化 新聞 琉球菓子 琉球料理 食文化ストーリー

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

琉球新報や地域史等より1950年代の食文化に関する記事の確認・抽出を行った。『宜野湾市史第八巻資料編七戦後資料編Ⅰ戦後初期の宜野湾（資料編）』に掲載の1954年琉球政府から文教局長、経済局長、沖縄婦人連合会々長、各教育長、各市町村長、各市町村婦人会長宛ての公文書に「盆行事の簡素化について」記載があった。その趣旨や盆の由来が初めに書かれ、実施要項として、「1. 時間尊重 (1) 期間の短縮・十四日晩から十五日晩までにすましましょう。(2) 精霊送りの時間は十二時までにすましましょう。(3) 親戚への焼香の日をお互いに申し合わせて一日ですませるようにしましょう。」などの記載があり、その趣旨徹底の方法の一つとして「盆行事献立の発表」と記載があったが献立の詳細についての記載はなかった。どのような献立が提案されたのか公文書や聞き取り調査などを行い、行事料理の変遷等についてデータを収集したい。

1957年1月31日の琉球新報「旧正におくる紙上のご馳走 冊封使接待料理の研究会から」という記事には現在あまり見られない料理名があり、興味深かった。例えば「小天ぶらは魚のマチの表皮だけを小さく天ぷらにしたもの。天ぷらは皮の衣で包まれるのでカーフクミン（皮覆面）ともいわれた。」とあり、「フクミン」は天ぷらを意味すると理解していたが、「カーフクミン」という語は今回が初見であった。また「ウチジシの御汁ーウチジシとは打ち肉の意で、ユシドーフと打ち肉の肉デンブの御汁。」も紹介されていた。この料理名も初めて見て、調べたが現時点では探せていないので引き続き調べていきたい。

また1958年3月7日の琉球新報の「旧十六日も戦後派」の写真では、上間墓地に集まる人々（ほぼスーツ姿の男性）が紹介され、「戦前は盛大に行われたが、今ではそれ程でもなくなった。昭和の初期までは那覇では供養灯籠（ミーグンドールー）が売出され墓前をかざり」とあり、現在の十六日祭との

違いを知ることができた。

琉球食文化研究所にて、田芋の唐揚げ、田芋デンガク、ジュシーメーの調理工程を記録した。

沖縄総合事務局主催の農産物「産地訪問バスツアー」に参加、南部エリアの企業の工場や農産物生産者の畑を視察した〔榎みやぎ農園・榎グリーンプラントカミヤ・榎菜縁おきなわ・金城早苗氏〕（写真-1）。有機野菜の栽培や地域との繋がりを重視する企業、また規格外野菜の流通など、各現場が抱える課題を直接聞くことができ、沖縄の食文化について、食材の時点から考えることの重要性を確認した。環境や体に優しい食材を選んで購入し、そのような生産者を応援する・循環させる仕組み等、社会全体で考え、消費者の意識も変えていく必要がある。



写真-1

伝統的農産物（島野菜）の1つハンダマー

3. 普及啓発

名護市立緑風学園5年生の総合学習「昔（宮廷料理）の食について知る」にて授業を実施、「琉球・沖縄の食文化」の解説を行った（6/21）（写真-2）。琉球大学の地域資源活用論の講座において、「琉球・沖縄の食文化」について解説した（7/4）。

また、宜野湾市教育委員会の市民講座においては琉球・沖縄の食文化の解説に加え、『宜野湾市史』を活用し、戦後の宜野湾市の行事や料理の簡素化について、記載されている公文書等資料を紹介した（11/9）。

¹ 琉球文化財研究室



写真-2 名護市立緑風学園

琉球料理保存協会の第 24 回座学講習会では、「1950 年代の新聞資料等の紹介」と題し、講座を行った。琉球新報に掲載されている「御冠船料理」にちなんだ料理の記事を紹介し、情報提供を呼びかけた（12/19）。

そのほか首里城公園内の「系図座・用物座」において、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」を実施した。会場には、琉球菓子の種類等の理解の助けとなるよう概要パネルを設置し、県内外から参加の親子へ琉球王国時代から伝わる伝統的な王朝菓子について解説を行った。（8/24・25）

11 月 23 日には沖縄県立博物館・美術館（おきみゅー）の屋外展示場の民家にて、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を楽しむ」を実施した。今回はイベントの時間帯を夕方開始に設定し、琉球菓子の解説を行った。10 代から 70 代まで幅広い年齢層の参加があり、3 分の 1 は県外の方々であった。アンケート調査より、琉球菓子の歴史について理解いただいたコメントもあったが、解説について工夫が必要な感想もあり、再検討し改善したい（2 回実施、35 名参加）。

4. その他

5 月に、文化庁令和 6 年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業に応募し採択された。12 名の専門委員を中心に、歴史・文献調査や島野菜アンケートの実施、旧盆行事（行事食）調査を 48 名の調査協力員と行った（回答者・話者数 73 名）（写真-3）。これらの成果を調査報告書と「食文化ストーリー」チラシにまとめ、県内博物館・資料館や図書館、公民館、市町村役場、保育園・学童、小中学校・高等学校等の教育機関、マスコミ、観光関係、老人会、県人会等、1,387 件へ送付し、琉球・沖縄の食文化や琉球料理の文化的価値を幅広い世代に向けて普及した。



写真-3 助成金事業：文化庁 R6「食文化ストーリー」第 4 回有識者検討会（2025 年 2 月 3 日実施）

5. 外部評価委員会コメント

助成事業の「食文化ストーリー」では私も委員として参加することで琉球文化財研究室の職員の仕事ぶりを身近で知るいい機会となった。

予算の面では自主調査・普及の執行率が 0 %なのは残念。今後は首里城で在番奉行にふるまわれた饗応料理の再現等に期待している。私も力を尽くしたいと思っている。

（西大顧問：生活文化研究所西大学院院長）

1950 年代の食文化に関する記事の確認は、琉球料理保存協会の座学講座の折に聞かせてもらいましたが、素晴らしいものでした。農産物「産地訪問バスツアー」で得た情報を今後の研究課題に加えてください。食文化ストーリーは、琉球料理のユネスコ登録への一環として行われたものですが、担当者（久場）にかけられた仕事は大変なものであり、大変だったと思います。外部への琉球料理・食文化の発信、今後も続けてください。

（安次富顧問：安次富順子食文化研究所所長）