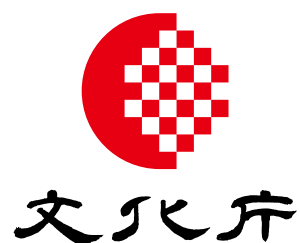


令和7年度文化芸術振興費補助金「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業
「琉球・沖縄の伝統的な食文化」調査研究と保存継承・発信事業
—祖霊祭祀の行事食と「医食同源」の食思想が根付いた食文化—
調査報告書



令和8年3月
一般財団法人 沖縄美ら島財団

はじめに

沖縄県は大小約 160 の島々からなる島嶼県です。これらの島々は南北約 400km、東西約 1,000km の広範囲に散在していて、島ごとに異なった地史や特徴をもっており、歴史的に独自の道を歩んできた背景があります。15 世紀初期には琉球王国が成立するなか、日本をはじめ、中国や朝鮮、東南アジア諸国と交易活動をおこない、さまざまな文物がもたらされ、経済的・文化的な中継地点にもなっていました。

沖縄の伝統的食文化は、こうした地理的位置、亜熱帯の気候風土、風俗習慣、歴史的背景など多くの要因を包含しながら形成されてきました。特に琉球王国時代に、中国や日本をはじめ東南アジア諸国との交流をとおして多様な文化に接し、受容し融合・発展させてきた歴史が特色ある食文化を創り出しているといえます。顕著な事例として豚肉を多用する肉食文化と油脂文化が一般庶民の生活に定着し、琉球の料理文化の基盤になっています。一方では、沖縄で伝統的に使われてきた言葉である「クスイムン（薬になるもの）」、「ヌチグスイ（命の薬）」は「薬食同源」「薬食一如」という「医食同源」の食思想に繋がるもので、このような考え方が深く浸透して今日まで養生食や地元の食材を生かした慣行が広く人びとの生活に根付いています。特に祖霊祭祀（十六日祭・清明祭・盆・葬礼）の行事食は仏事においても、供物や料理には豚肉や鶏肉・魚介類が用いられ、各シマ（島・地域）には、シマごとに多種多様な行事食があります。

沖縄美ら島財団では、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保存継承に取り組んでいることから、通常は単年度事業のところ、昨年度に引き続き今年度も継続して文化庁の補助事業「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業に採択されました。琉球・沖縄の伝統的食文化について、文化財としての価値を明らかにするため、島ヤサイ、クスイムン（薬になるもの）、行事食に関するアンケート調査を県内団体に協力いただき実施いたしました。また、王国時代の史料の調査、清明祭や旧盆行事に関するの現地調査を行い、本調査報告書に成果をまとめました。本書はこうした琉球・沖縄の伝統的食文化の調査を通して、沖縄の伝統的食文化が日本本土の一般的な食文化とは異質で、大きく異なる特色あることを示し、登録無形民俗文化財を目指すことも目的としています。

この調査報告書により、本県に伝わる伝統的な食文化について、あらためて県民や本県を訪れる方々の理解が進むことを期待しております。

結びに、本調査の実施に御尽力をいただいた食文化ストーリー事業の専門委員会の皆様、御協力をいただいた関係機関や各団体、ならびに調査協力員の方々、御指導や御意見をいただいた文化庁を始め関係行政機関の皆様には厚く御礼を申し上げます。

令和 8 年 3 月

一般財団法人 沖縄美ら島財団
理事長 湧川盛順

目 次

はじめに	1
目次	2
例言	4
第1章 調査の趣旨及び経過	6
第1節 調査の趣旨	
第2節 調査体制	
第3節 調査経過	
第2章 食文化の歴史	13
第1節 大和（薩摩藩石原家）の料理と琉球の料理	
第2節 上使在番（国王使）接待料理と在番奉行接待料理の一側面	
第3節 食文化形成の歴史とその変遷	
第3章 「医食同源」の思想と食文化	25
第1節 『御膳本草』にみる「医食同源」思想の庶民への伝播	
第2節 「医食同源」を体現した「クスイムン」の特徴	
第3節 「クスイムン」のアンケート調査結果の概要と分析	
第4章 伝統的農産物 28 品目（島ヤサイ）の活用状況の把握と普及に向けて	44
第1節 アンケート調査結果の概要	
第2節 沖縄県における在来野菜の現状と課題	
第5章 祖霊祭祀と供物	62
第1節 祖霊祭祀の行事食アンケート結果の概要と考察	
第2節 清明祭の行事食—ジューバクとウサンミー—	
1 ジューバク	
2 久米村のウサンミ	
3 ウサンミとジューバクの関係性など	
第3節 行事食の諸相	
1 平安座島の盆行事供物「スーシカー」	
2 多良間島の盆と行事食	
3 石垣島の行事食—霊供盆をめぐって—	
第6章 行事食の継承及び島野菜・伝統文化に関するアンケート調査結果及び概要	89
第1節 行事食（島野菜・クスイムン含む）の継承に関するアンケート調査結果と概要	
第2節 島野菜及び伝統文化継承に関する意見・感想	

【巻末資料】

1 アンケート調査（島野菜・「クスイムン」・行事食）データ	
（1）沖縄の伝統的農産物（島野菜）	102
（2）沖縄で使用される主な海藻類一覧	103
（3）「クスイムン」関係統計グラフ	104
（4）行事食（十六日祭・清明祭・盆行事）関係統計グラフ	116
2 史料紹介	126
3 琉球・沖縄の食文化史略年表	135
4 調査協力機関・協力者一覧	148

例 言

- 1 本書は、令和7年度文化庁文化芸術振興費補助金（「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業）の交付を受け実施した「琉球・沖縄の伝統的な食文化調査事業」の調査報告書である。事業名称は琉球・沖縄の伝統的な食文化—祖霊祭祀の行事食と「医食同源」の食思想が根付いた食文化—調査研究と保存継承・発信事業である。
- 2 本事業の事務局は一般財団法人沖縄美ら島財団が担当し、関係機関として沖縄県教育庁文化財課ならびに沖縄県文化観光スポーツ部文化振興課の担当者にもオブザーバーとして会議に出席していただいた。
- 3 調査事業の実施にあたっては、有識者会議である専門委員会を設置し、調査計画や調査（アンケート調査含む）の推進について、その指導・助言を受けるとともに、委員等にも調査を依頼した（専門委員会委員については第1章第2節参照）。とくにアンケート調査の実施にあたっては、沖縄県老人クラブ連合会、沖縄県女性連合会、沖縄県PTA連合会ならびに沖縄大学・名城大学の協力をいただいた。
- 4 本調査報告書の執筆分担は次のとおりである。

第1章 調査の趣旨及び経過	久場まゆみ（事務局）
第2章 食文化の歴史	
第1節 大和（薩摩藩石原家）の料理と琉球の料理	山田浩世、金城須美子
第2節 上使（国王使）接待料理と在番奉行接待料理の一側面	豊見山和行
第3節 食文化形成の歴史とその変遷	金城須美子、田原美和
第3章 「医食同源」の思想と食文化	
第1節 『御膳本草』にみる「医食同源」思想の庶民への伝播	新垣慶子
第2節 「医食同源」を体現した「クスイムン」の特徴	新垣慶子
第3節 「クスイムン」のアンケート調査結果の概要と分析	山川房江
第4章 伝統的農産物28品目（島ヤサイ）の活用状況の把握と普及に向けて	砂川春樹
第1節 アンケート調査結果の概要	
第2節 沖縄県における在来野菜の現状と課題	
第5章 祖霊祭祀と供物	
第1節 祖霊祭祀の行事食アンケート結果の概要と考察	萩尾俊章
第2節 清明祭の行事食—ジューバクとウサンミ—	稲福政斉
1 ジューバク	
2 久米村のウサンミ	
3 ウサンミとジューバクの関係性など	
第3節 行事食の諸相	
1 平安座島の盆行事供物「スーシカー」	萩尾俊章
2 多良間島の盆と行事食	田村卓也
3 石垣島の行事食—壺供盆をめぐって	萩尾俊章
第6章 行事食の継承及び島野菜・伝統文化に関するアンケート調査結果及び概要	
第1節 行事食（島野菜・クスイムン含む）の継承に関するアンケート調査結果と概要	
第2節 島野菜及び伝統文化継承に関する意見・感想	

【巻末資料】

- 1 アンケート調査（島野菜・「クスイムン」・行事食）データ
…………… 中野夢、石垣賢一、松藤和基、山川房江、萩尾俊章、久場まゆみ
- (1) 「クスイムン」関係統計グラフ
- (2) 行事食（十六日祭・清明祭・盆行事）関係統計グラフ
- 2 史料紹介……………山田浩世、金城須美子
- 3 食文化略史……………金城須美子、田原美和
- 4 調査協力機関・協力者一覧……………石垣賢一

5 本書で使用する用語について

- 事業名称の「琉球・沖縄」について、沖縄県はかつて琉球王国の時代（＝「琉球」）があり、1879（明治12）年に沖縄県が設置され、戦後のアメリカ統治下時代を経ながら現在に至る時代（＝「沖縄」）の歴史の変遷を示すために表記した。
- 沖縄で伝統的に使われてきた言葉である「クスイムン（薬になるもの）」、「ヌチグスイ（命の薬）」は「薬食同源」「薬食一如」の食思想に繋がるものであるが、本事業では近年よく使用されて馴染みがあることから、あえて日本の造語とされる「医食同源」という用語を使用した（第3章参照）。
- 「島ヤサイ」という用語に関しては、沖縄県の伝統的農産物は「戦前から食されている」「郷土料理に利用されている」「沖縄県の気候・風土に適合している」ものとされており、これらを含めて「島ヤサイ」と定義して用いた（第4章参照）。
- 本書で使われる料理名や野菜名・行事名などは、琉球王国の王都であった首里地域および那覇の言葉を主として記載している。
- 固有名詞や引用は除き、旧字体は新字体で表記した。

6 本書の編集は専門委員会の指導・助言等を受けながら、事務局と株式会社東洋企画印刷が担当した。なお、アンケート調査回答資料の整理・編集及び統計グラフ等の作成にあたっては、専門委員の指導・教示のもと、石垣賢一・中野夢・松藤和基（以上、沖縄美ら島財団アルバイト）・事務局が担当した。

7 本事業の実施にあたっては、文化庁参事官（生活文化連携担当）付の指導・助言をいただいた。

第1章 調査の趣旨及び経過

第1節 調査の趣旨

1 食文化の概要

沖縄の伝統的食文化は、地理的位置、亜熱帯の気候風土、風俗習慣、歴史的背景など多くの要因を内包（包含）しながら形成されてきた。（注）特に琉球王国時代に、中国や日本をはじめ東南アジア諸国との交流をとおして多様な文化に接し、それを受け容れ、融合・発展させてきた歴史が、特色のある食文化を創り出している。中でも中国の影響を色濃く受けており、その顕著な事例が豚肉を多用する肉食文化と油脂文化が一般庶民の生活に定着し、琉球の料理文化の基盤になっている。また「医食同源」「薬食一如」の食思想が深く浸透して今日まで養生食として広く人びとの生活に根付いている。食文化の基盤である琉球料理には、二つの系譜がある。一つは首里王府を中心とした饗応料理を基に、外来の食材や調理技術を採り入れ醸成されたおもてなし料理（宮廷料理）があり、時代と共に士族や富裕層に伝わり、変容しながら継承されてきた。いま一つは、亜熱帯地域の特有の食材を活用した土産土法の生活から生みだされた各シマ（地域）で日常的に食する家庭料理（養生食）である。琉球の料理文化はこうした二つの系譜の組み合わせをもって成り立っている。また、各シマ（地域）には、シマごとに多種多様な行事食がある。例えば、かつて沖縄では、年末に各家庭で豚をつぶし、大晦日、正月と豚のあらゆる部位を利用した豚肉料理を食した。和食にみられるようなおせち料理や雑煮の風習はなく、豚肉を中心とした正月料理であった。特に祖霊祭祀（十六日祭・清明祭・盆・葬礼）の行事食は仏事においても、供物や料理には豚肉や鶏肉・魚介類（生ぐさ物）が用いられてきた。

しかし、こうした豚肉料理等は、非日常の行祭事に祭品・供物として供されるもので、庶民の日常食はきわめて質素なものであった。庶民の日常の家庭料理（養生食）には、中国の「医食同源」「薬食一如」の食思想が根付いている。食事は生命を養い健康を保つだけでなく、病気を治す役割がある。また、養生食とは、健康を維持し増進する食べ物や食べ方を意味する。干ばつや台風などの自然災害にたびたび見舞われた亜熱帯・島嶼の厳しい環境下の沖縄では、古くから薬餌効果を優先した養生食が庶民の生活に根付いた。今日でも、沖縄の年輩者は食事の時に、しまことばで「クスイムン（薬になるもの）」、「ヌチグスイ（命の薬）」と言う。こうした食文化の伝統は、沖縄本島や周辺離島、ならびに宮古・八重山諸島の各シマ（地域）に広く見いだすことができるものである。登録を目指す沖縄の伝統的食文化は、日本本土の一般的な食文化とは異質で、大きく異なる特色あるものとなっている。

2 現状・課題

沖縄県教育委員会では『沖縄の行事食に関する総合調査報告書』（令和2年）として村落や家族・親族にまつわる行事全般の報告書を刊行した。しかし、年中行事等は多数ありかつ多種多様であることから、詳細調査は村落や行事対象が限定されているため、祖霊祭祀関連の行事食についてはさらなる詳細調査が必要である。伝統的な琉球料理を支える人材の高齢化や年中行事の簡略化等により行事食の衰退が進んでいる側面があり、若い世代を中心とした琉球料理離れが進み、伝統的な食文化が失われつつある。医食同源に起因した家庭料理（養生食）は、長寿県沖縄を支えた大きな要因の一つであったが、現在では長寿県の危機的な状況にある。厚生労働省「都道府県別の平均寿命」によると、沖縄県の平均寿命は男性、女性ともに全国1位の時期もあったが、徐々に下降し、2022年暮れの発表では、男性が全国43位、女性が16位となっている。かつて長寿県と言われていた沖縄県は、近年その地位は大きく揺らいでしまった。

沖縄県が実施した「県民の健康・栄養調査」（令和3年度）では20歳以上の肥満者の割合が全国平均を上回り、平均余命の調査結果では、沖縄県の場合は若い人が全体の平均寿命を下げているとの指摘もある。1日あたりの野菜摂取量は全国的に比べても低く野菜よりも肉類の料理が中心になる傾向

がある。食卓から伝統料理が少なくなり、現代的な食生活へ変容していることが要因ともされている。

そのため、沖縄県では、21世紀ビジョン基本計画で「2040年には男女とも平均寿命日本一に復帰する」という目標を掲げ、沖縄県健康増進計画「健康おきなわ21」を策定し取り組むとともに、平成28（2016）年度からは、沖縄の伝統的な食文化普及推進計画を策定し、沖縄県食文化保存・普及・継承事業として、琉球料理伝承人の育成を推進しているところである。

以上のことから、沖縄県民が琉球・沖縄の伝統的な食文化について関心を深め、その価値を再認識できる環境を整え、官民一体となって受け継いでいく気運の醸成が求められている。

3 事業目的

無形民俗文化財としての「琉球・沖縄の伝統的食文化」登録のため、その文化財的な価値を明らかにするため、前述の現状と課題をふまえつつ、下記のとおり調査研究事業と保存継承事業に取り組むことを目的としている。

本事業では調査研究事業の一環として一つの柱は、文献・史料調査に取り組み、琉球料理や「医食同源」思想の系譜につながる歴史的史料や文献の調査と研究を行い整理することで、その流れを時系列的に総括する。同じく調査研究事業のもう一つの柱として実態・実地調査に取り組む。医食同源の養生食文化に関するアンケート調査を実施し、各地域での家庭料理（養生食）における食材のあり方や実態を把握し、今後の取り組みの基礎資料とする。また、年中行事が全般的に簡素化される傾向にあるなか、祖霊祭祀関連の行事食の伝統を実地調査ならびに聞き取り調査により、現状や実態を把握することは急務である。発信等事業では「食文化ストーリー」のチラシ作成及びWEB発信に取り組む。

4 事業概要

(1) 調査研究事業

【文献・史料調査】

- ①中国使節や薩摩在番奉行の接待・饗応料理としてのおもてなし料理（宮廷料理）について、これまでの研究成果を整理し総括する。日本の食文化との関わりについては研究実績が徐々に端緒がついたところであり、沖縄美ら島財団総合研究所琉球食文化研究所においても一部取り組みはあるが、薩摩をはじめ日本の食文化の受容と展開については、未調査の史料等があることから、歴史学の研究者の協力も仰ぎつつ、史料調査と研究を行う。
- ②中国の影響がみられる接待料理等に関するこれまでの研究成果を継続して整理し総括する。また、薩摩をはじめ日本の食文化の受容と展開にかかる未調査の史料等について、鹿児島県の尚古集成館所蔵石原家文書を調査した。宮廷料理等に関するこれまでの研究成果を整理し総括するとともに、薩摩をはじめ日本の食文化の受容と展開にかかる未調査の史料等の史料調査と研究を行った。
- ③「医食同源（薬食同源）」に関する文献調査については、王国時代の『御膳本草』（1832年）に関する知識の普及過程は整理・総括はできたが、廃藩置県（1879年）以後における庶民への普及過程までは十分に調査することができなかつたため、引き続き史料調査と基礎研究を進めたい。

【アンケート調査及び実地調査】

- ①令和6年度のアンケート調査は主に中高年層を対象としていたことから、若年層（10～40代）の実態は把握できていなかった。そのため、若年層を含む全世代の実態調査を実施した。
- ②令和6年度は「医食同源（薬食同源）」の療養食文化に関するアンケート調査も実施する予定であったが、島野菜と行事食の調査項目総数は90以上（個別質問・自由記述等含む）にも及び、アンケート調査回答者には大きな負担となる懸念が生じたため、療養食文化に関する内容は調査項目からは外すことになった。今年度は島野菜と行事食、合わせて療養食文化に関するアンケート調査を実施した。アンケート調査はWEB調査にて10代以上の世代を対象とすることとし、質問項目数は令和6年度分の必須項目は残しつつ、精選した形式にて実施した。中高年層へのアンケート調

査には、昨年度と同様、紙媒体（アンケート用紙）を団体へ配付し記入式とした。

- ③アンケート項目・内容の検討：質問項目数は令和6年度分の必須項目は残しつつ、精選した形式にて実施することとする。7月開催の専門委員会にて確定〔6月：前年度内容の事前検討〕

かつてよく食べられていた食材（野菜・島野菜28品目、薬草等）が今は何がどのように食べられているのか、食べられなくなった食材は何故そうなったのか、市町村ごとにアンケート調査する。本調査を通して、これらの食材を残していくための方策検討の基礎資料とする。

- ④祖霊祭祀の行事食に関する実地調査

沖縄県教育委員会『沖縄の行事食に関する総合調査報告書』（令和2年）の基礎調査一覧表をもとに、詳細調査が実施されていない地域について、沖縄本島北部・中部・南部、宮古・八重山地域からそれぞれ主要箇所をいくつかリストアップした。そのうち、沖縄本島南部、宮古・八重山地区各1名の体制で補足調査を行った。地元の専門家へも補足調査を依頼した。

それらの地域について、沖縄の代表的な祖霊祭祀である十六日祭、清明祭（シーミー）、盆行事を中心に祭祀供物等のあり方に関して実地調査もしくは聞き取り調査を実施した。なお、十六日祭と清明祭は例年新暦2月ならびに4月あたりが祭日となるため、これまでの調査報告書等に加えて聞き取り調査等で補った。

【調査報告書の作成】

上記の調査研究をもとに調査報告書を制作するとともに、食文化の文化的価値をわかりやすく伝える「食文化ストーリー」（チラシ）を作成する。

発信等事業

- ①「食文化ストーリー」（チラシ）の作成・WEB発信

食文化の文化的価値をわかりやすく伝える「食文化ストーリー」を作成する。県内図書館、教育委員会へ配付するとともに、沖縄美ら島財団のHPに掲載し、広く発信する。

（注）事業名称の「琉球・沖縄」について、沖縄県はかつて琉球王国の時代（＝「琉球」）があり、明治12年に沖縄県が発足し、戦後のアメリカ統治下時代を経ながら現在に至る時代（＝「沖縄」）の歴史の変遷を示すために表記した。沖縄美ら島財団は当財団の研究組織である総合研究所の「琉球文化財研究室（分室）」と「琉球食文化研究所」（「琉球料理美榮」）の複合施設である「琉球食文化研究所」を平成28年に設立した。以来、分室では琉球・沖縄の食文化調査研究業務を開始し、琉球王国・王朝文化の食文化の保存・復元等の調査研究を行っている。また琉球食文化研究所の母体である「琉球料理美榮」は、昭和33年（創業）より継承される琉球料理を提供しており、そこで提供される料理について分室は、研究対象として調査を実施し、レシピや調理法について記録保存を行っている。

第2節 調査体制

1 申請団体内の実施体制

沖縄美ら島財団内において、総合研究所琉球文化財研究室にて事業を実施した。事業の応募手続きは本部総務課総務係と琉球文化財研究室、印刷業務等の契約については首里城業務課庶務係、支払処理は財務課経理係が行った。

2 関係機関、有識者等との連携体制

(1) 関係機関

- ①文化庁

文化財保護法に基づく無形民俗文化財としての「琉球・沖縄の伝統的食文化」登録にあたっては、外部有識者等で構成される専門委員会の会議において、指導・助言を仰ぐため、文化庁の担当調査官等の出席を依頼する。

- ②沖縄県教育庁文化財課

文化財保護法に基づく無形民俗文化財としての「琉球・沖縄の伝統的食文化」登録に向けては、

外部有識者等で構成される専門委員会の会議において、地方公共団体の直接の所管機関であることから、連携しつつ本事業に取り組む必要があり、オブザーバーとして担当者等の出席を依頼する。

③ 沖縄県文化観光スポーツ部文化振興課

沖縄県では琉球料理を基本とする「沖縄の伝統的食文化」の保存・普及・継承を推進するために、沖縄の伝統的食文化普及推進計画を策定して取り組んでいることから、連携しつつ本事業に取り組むことが重要であるため、オブザーバーとして担当者等の出席を依頼する。

④ その他関連機関

アンケート調査や現地調査にあたっては沖縄県関連機関や関係する市町村の協力を依頼する。

3 専門委員会の設置（※五十音順、敬称略）

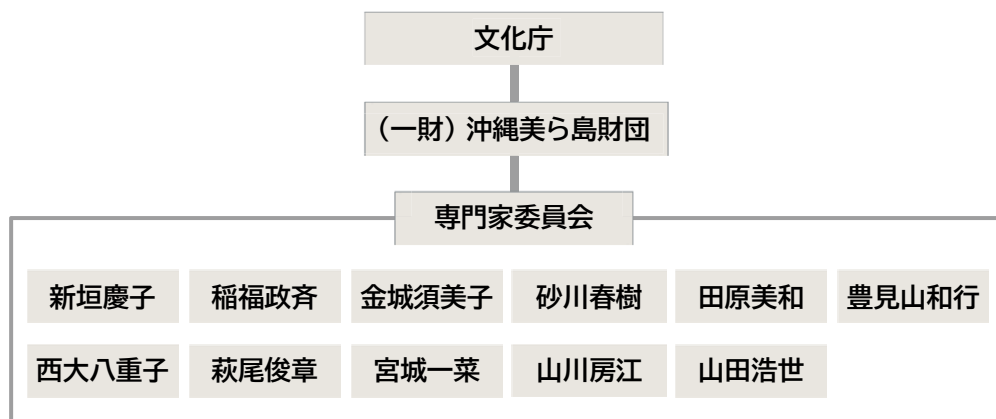
- 新垣 慶子 沖縄大学地域研究所特別研究員〔管理栄養士〕
- 稲福 政斉 沖縄県文化財保護審議会専門委員〔民俗学〕
- 金城須美子 琉球大学名誉教授〔調理学・食文化研究〕
- 砂川 春樹 一般財団法人沖縄美ら島財団総合研究所植物研究室係長〔園芸学、作物生理学〕
- 田原 美和 琉球大学教育学部生活科学教育専修准教授〔調理学〕
- 豊見山和行 琉球大学名誉教授〔琉球史〕
- 西大八重子 西大学院生活文化研究所学院長〔琉球料理研究家、管理栄養士〕
- 萩尾 俊章 沖縄民俗学会会長〔民俗学〕
- 宮城 一菜 琉球大学農学部亜熱帯生物資源科学科健康栄養科学コース准教授〔栄養科学〕
- 山川 房江 沖縄大学健康栄養学部管理栄養学科准教授〔臨床栄養学、調理〕
- 山田 浩世 沖縄県立芸術大学全学教育センター准教授〔琉球史〕

4 調査研究事業

〔取組み項目〕

- (1) 専門委員会（委員 11 名予定、文化庁調査官、県文化財課及び文化振興課担当者オブザーバー参加）の設置と開催
- (2) 文献・史料調査
- (3) アンケート調査
- (4) 現地調査（聞き取り調査含む）
- (5) 調査報告書の作成

調査については、専門委員会の 11 名の有識者をはじめ、調査協力員を下図のとおり配置した。



・【文献・史料調査】

- ① (鹿児島県史料調査) 豊見山和行、山田浩世
- ② (『御膳本草』) 新垣慶子、山川房江

・【アンケート調査及び実地調査】

- ③ (島野菜・クスイムン・行事食アンケート調査) 砂川春樹、宮城一菜、新垣慶子、山川房江、萩尾俊章、西大八重子
- ④ (旧盆行事調査) 稲福政斉、萩尾俊章、調査協力員〔田村卓也、大濱憲二〕

第3節 調査経過

[実施時期・期間]

(1) 専門委員会の開催

■開催日時：

第1回有識者検討会 2025年7月16日(水) 15:00～17:00

出席者：新垣慶子、金城須美子、砂川春樹、豊見山和行、西大八重子、萩尾俊章、山川房江、山田浩世、田原美和(web) (計9名) ※五十音順、敬称略(以下同)

オブザーバー：文化庁参事官(生活文化連携担当) 付調査係 富山・大石・佐藤(web)
沖縄県教育庁文化財課 具志堅(web)
沖縄県文化振興課 大城・山城
名桜大学生 宮國

事務局：久場まゆみ・石垣賢一、幸喜淳・宮城奈々(web)

概要：事務局が資料を基に事業概要説明を行い、専門委員会の委員長に新垣慶子委員、副委員長を萩尾俊章委員を選出し、出席者全員より承諾を得た。また副委員長より委員会スケジュール、各調査(文献史料・アンケート・現地)、「食文化ストーリー」・調査報告書について、昨年度を振り返りながら説明が行われた。「食文化ストーリー」(発信用チラシ)は、今年度の調査を基に今年度版を作成することとなり、次回以降の会議でイメージを固めていくことが確認された。

西大委員よりアンケート調査費用と会議運営について質問があった。萩尾副委員長より、アンケート費用については、業者への発注は1,000件200万かかり予算的に厳しいため、別方法を検討する旨、WGで確認したとの報告あり。会議や事務局運営については、今年度は財団のみで実施との報告を事務局から行った。

第2回有識者検討会 2025年11月14日(金) 13:30～15:30 (出席者：13名)

出席者：新垣慶子、稲福政斉、砂川春樹、田原美和、豊見山和行、萩尾俊章

オブザーバー：文化庁参事官(生活文化連携担当) 付調査係 富山・佐藤・沢辺(web)
沖縄県文化観光スポーツ部文化振興課 大城・親富祖(web)

事務局：宮城奈々、久場まゆみ

概要：アンケート調査・文献史料調査・現地調査の各チームより、作業進捗状況についての報告あった。アンケート調査の紙媒体の回収状況は137件、web版では119件。報告書の構成やページ配分、スケジュールの確認が行なわれた。また「食文化ストーリー発信用チラシ」の方針と配付計画についても話し合われた。予算配分についても確認がなされた。

第3回有識者検討会 2025年12月23日(火) 11:00～12:00 (計10名)

出席者：新垣慶子・砂川春樹・豊見山和行・萩尾俊章・宮城一菜・山川房江・山田浩世(web)

オブザーバー：沖縄県文化観光スポーツ部文化振興課 大城・親富祖（web）

事務局：久場まゆみ

概要：今回、調査報告書の構成案の最終確認のため、WEBでの開催となった。報告書執筆及び「食文化ストーリー普及版」（A4判チラシ）のスケジュール確認を行った。また各分野より、現状報告が行なわれた。アンケート調査チームにおいては、集計したデータが確定し、データの分析と執筆が始まることとなる。オブザーバーの方々へ有識者検討会の開催期日の連絡が遅くなり、文化庁と県文化財課の出席がかなわなかった。

第4回有識者検討会 2026年2月16日（月）10:00～12:00（計16名）

出席者：新垣慶子、稲福政斉、金城須美子、砂川春樹、豊見山和行、萩尾俊章、宮城一菜、山川房江、山田浩世（web）

オブザーバー：文化庁参事官（生活文化連携担当）付調査係 富山、佐藤、沢辺

事務局：久場まゆみ、石垣賢一、幸喜淳・宮城奈々（web）

概要：事務局より会議次第に沿って、今年度の調査報告書原稿取りまとめ状況と作業工程スケジュールについて説明が行なわれた。次に「食文化ストーリー広報普及版」（A4判チラシ）各分野の担当者を決め、文案と候補写真の提出日を確認した。また、報告書の発送先について、県内市町村立図書館への発送の再確認があり、発送リストを事務局宛てに送るよう依頼した。図書館が無い箇所については、教育委員会へ送付する旨、稲福委員より提言があった。調査協力者や協力団体名についても事務局へ連絡することとなった。調査報告書やチラシへ掲載する資料について、所蔵館への資料等掲載許可が必要な旨、再度事務局より確認があり、歴史チームより尚古集成館へ担当者へ連絡するよう依頼があった。事務局からは、事業完了に伴う支払書類等についての事務連絡もあった。

（2）文献・史料調査

①食文化の歴史調査WG検討会の開催

■開催日時：

第1回 2025年9月3日（水）13:00～15:00（出席者：4名）

出席者：金城須美子、田原美和、豊見山和行、山田浩世

第2回 2025年12月4日（木）14:00～16:00（出席者：4名）

出席者：金城須美子、田原美和、豊見山和行、山田浩世

第3回 2025年12月16日（火）10:00～12:00（出席者：3名）

出席者：金城須美子、豊見山和行、山田浩世

第4回 2026年2月19日（木）13:00～18:00（出席者：4名）

出席者：金城須美子、田原美和、豊見山和行、山田浩世

■調査対象史料等の検討：昨年度未調査史料の調査について7月開催の専門委員会にて確定。

■調査期間：令和7年8月～令和8年2月（12月までに資料とりまとめ／1月～2月原稿執筆）

（3）アンケート調査：「2025年度琉球・沖縄の伝統的食文化島野菜・「クスイムン」と行事食の実態調査」

①島野菜・クスイムン・行事食アンケート調査WGの開催

■開催日時：

第1回 2025年6月17日（火）10:00～12:00（出席者：7名）

出席者：新垣慶子、砂川春樹、西大八重子、萩尾俊章、宮城一菜

事務局：久場まゆみ・石垣賢一

第2回 2025年7月30日（水）10:00～12:00（出席者：6名）

出席者：新垣慶子、西大八重子、萩尾俊章、宮城一菜、山川房江

事務局：久場まゆみ

第3回 2025年11月18日（火）10:00～12:00（出席者：9名）

出席者：新垣慶子、砂川春樹、西大八重子、萩尾俊章、宮城一菜、山川房江

事務局：久場まゆみ、石垣賢一、中野夢

- アンケート項目・内容の検討は、6月17日の第1回WG（新垣委員・萩尾委員参加）において各委員が前年度の調査を踏まえて持ち寄り項目立ての検討を行った。7月16日開催の第1回有識者検討会にて確定した。
- アンケート調査は一般社団法人沖縄県女性連合会、一般社団法人沖縄県PTA連合会、沖縄大学、公益財団法人沖縄県老人クラブ連合会、公立大学法人名桜大学地域連携機構、南城市女性会へ協力を依頼し、実施した。
- 調査期間：当初、昨年と同時期の8月～10月に設定していたが、質問事項の絞り込み作業、アンケート用紙の作成・web版作成、web版修正作業に時間を要し、調査の開始が大幅に遅れた。調査期間は8月28日から10月28日となった。アンケート用紙については回収後、Excelへ入力作業やweb版データの集計やグラフ化が12月となり、それから内容分析・原稿化を行った。

(4) 現地調査（聞き取り調査含む）

- 調査地の選定及び調査項目・内容の検討については、昨年度の調査結果を踏まえ、萩尾委員と稲福委員を中心に行われ、7月開催の第1回有識者検討会にて検討・詳細確定を確定した。
- 現地調査は専門委員とともに、若手研究者等、市町村担当者の協力を得て、実施した。
- 現地調査実施：沖縄本島北部・中部・南部、周辺離島、宮古・八重山地区の6地区に分けて、各地区2地域（村落）ほどを選定し、調査員4名が調査入りした。沖縄本島内の日帰りできる地区を調査したほか、宮古・八重山地区は、旧盆行事に日程を合わせて2泊3日程度の調査を実施した。調査対象は盆行事・十六日祭・清明祭であるが、清明祭については4月頃のため、アンケート調査において供え物などについて聞き取り調査を実施した。



第4回有識者検討会（2026年2月16日）



第3回アンケート調査WG(2025年11月18日)

第2章 食文化の歴史

第1節 大和（薩摩藩石原家）の料理と琉球の料理

1 琉球料理と大和料理

近世の琉球国は、中国（明・清）との朝貢関係を維持しつつ、薩摩藩を通じて日本にも従属するという複雑な秩序下に置かれていた。こうした重層的な従属関係は、琉球の食文化にも色濃く反映されている。国内には、中国からの冊封使を歓待するための「冠船料理」に代表される中国式の形式や技法が存在する一方で、那覇に滞在する薩摩藩の在番奉行らへの接待、さらには国内の儀礼や供宴のために大和風（日本風）の料理や技術も取り入れられた。例えば、琉球料理は豚肉を多用するという中国的な影響を受けつつ、中琉日貿易を通じて流通していた昆布などの日本産食材を多用するといった重層性を持ち、独自の発展を遂げていったのである。

こうした琉球料理の歴史において、首里王府の料理職である「庖丁役」とその任に当たった庖丁人たちは、極めて重要な役割を果たした。彼らは技術習得のため、中国へ渡るだけでなく、薩摩藩の料理頭を世襲していた石原家などへも修業に赴き、格式を重んじる日本（武家）の式正料理の技法や献立を学んだ。例えば、19世紀半ばに活躍し、国王付きの「御庖丁役」も務めた宮城筑登之親雲上は、石原加右衛門に師事して諸技術の免状を授かり、国王の元服や婚礼の料理を担当したことで知られる。石原家は大草流の式正料理を司る家柄として薩摩藩内で重用されており、琉球と薩摩の政治的関係が、求められる料理のあり方にも影響を及ぼしていたのである。

現在、石原家に伝わった数々の史料は「石原家文書」として鹿児島尚古集成館に所蔵されている。その中には後段において紹介する「琉球国王婚礼初御成之時御膳部」のように、琉球で供された具体的な献立を記録したものや、修業の過程を記した史料が含まれる。これらは、琉球の人々がいかにして石原家から大和料理を受容していったのか、その過程を解明する上で極めて貴重な史料である。本事業において筆者らは、尚古集成館の協力のもと、これらの史料を実地調査する機会を得た。以下では、その調査概要および成果の一端を紹介したい。

2 石原家文書調査の概要と『式正料理献立他』の成立

尚古集成館所蔵「石原家文書」の調査は、同館の協力を得て、2025年12月19日（金）に豊見山和行および山田浩世の2名によって実施した。石原家文書の伝来過程は非常に複雑である。石原家自身が作成したことが明らかな文書がある一方で、料理に関連して島津家側に伝わり残された文書も存在する。また、2024年度に調査した都城島津家に伝来した史料なども石原家に関連する文書であり、その全体像を正確に把握することは容易ではない。

本調査では、土田美緒子（1989年）が発表した「規式・料理関係文書一覧」に基づき、琉球に関連、あるいは密接に関わると考えられる以下の10点の文書について調査を行った⁽¹⁾。

① 目録 53 『御料理方日記』（正徳5年～享保6年まで）1冊、② 目録 55 『元禄五年申二月佐敷王子上国之節献立留』1冊、③ 目録 62 『式正料理献立他』（仮題）1冊、④ 目録 63 『料理之書 石原次郎右衛門藤原周春』1冊、⑤ 目録 76 『中城王子江五々三被下候留』



『式正料理献立他』（仮題）表紙
（尚古集成館所蔵）

⁽¹⁾ 土田美緒子 1989 「尚古集成館所蔵 規式・料理文書の概要について」『尚古集成館紀要』3号

1冊、⑥目録 84『一中城王子磯御屋敷江被召使候次第他』1冊、⑦目録 117『年中御規式三献』1巻、⑧目録 120『大草 御式三献次第 (内題)』1巻、⑨目録 129『写 来ル 中城王子其外琉人江御料理被下候次第』1巻、⑩目録 130『延宝三年卯十二月廿六日中城王子御振舞之次第 (内題)』1巻である。

調査対象の中でも、特に注目すべき史料は、③目録 62『式正料理献立他』(仮題、名称は土田論文に依拠)である。本史料の装丁は近年に施されたものと推測され、献立や免状の写しといった多様な文書が綴られている。内容を精査すると、1840年代以降に琉球側の庖丁人と石原家との間で行われた料理修行や献立伝授の過程で成立したものと考えられる。

なお、表題の「式正料理献立」は巻頭の記事名であり、史料全体の性格を規定するものではない。冒頭の記事名が便宜的にタイトルとして援用したものと考えられる。史料内には、琉球側が特定の調理法や器物の寸法を習得(再習得・確認を含む)しようと試みた状況を示す文書や免状の写しに加え、琉球側が石原家に持ち込んだ献立なども収録されている。これらは当時の琉球王府において、公式に採用されていた献立を伝える貴重な記録となる。収録されている主な献立は以下の通りである。

献立①「琉球国王婚礼初御成之時御膳部」(1850年)は、国王の婚礼に際し、家臣が主君を私邸等に招く「御成(おなり)」の席で供された献立である。献立②「御奉行初而御招請之時献立」(1778年)および献立③「年頭為御祝儀御奉行様始御役々衆御招請之時献立」(1778年)は、国王が在番奉行(薩摩からの派遣役人)およびその随員を招待(招請)した際の献立で、②は着任直後の祝宴、③は新年の年頭の祝宴に関するものとなる。

『式正料理献立他』内に史料成立の背景を直接的に明記した記述は見当たらないが、記事の構成から、主にA～Cの3つの時期にわたる交渉や交流が記録されていると整理できる。

【『式正料理献立他』所収文書の構成と主な記事】

A：1843年(宮城筑登之親雲上の上国修行)

- ・宮城が学んだ式正料理献立と提供方法に関する免状

B：1849～1850年：(1858年実施の尚泰の婚礼儀礼準備にからむ宮城親雲上の上国修行)

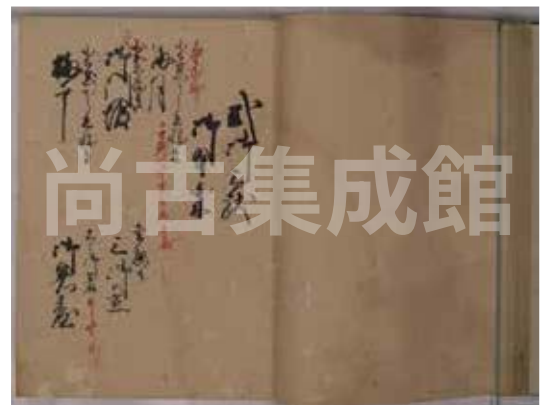
- ・宮城親雲上持参の国王婚礼の際の御成に関する献立
- ・琉球側からの問い合わせに関する過去の資料や免状(1801年の比嘉筑登之親雲上への免状、1778年の金城筑登之への免状および同人が持参した2種の献立含む)

C：1861年(真栄城筑登之・濱里親雲上の上国修行)

- ・真栄城および濱里への免状

本史料の年代を特定する上で、那覇市歴史博物館蔵の尚家文書『御庖丁人江新家譜被下候僉議抜』(以下『僉議抜』)にある「宮城筑登之親雲上」の記事との比較が手がかかりとなる。史料11丁目の献立①の見出しには「玉川王子相付上国国王庖丁宮城親雲上持参」との記載があり、12丁目からその内容が始まっている。

玉川王子は1850年に尚泰王即位の謝恩使として派遣された正使であるため、この献立も1850年の派遣時に提供されたものと分かる。一方で、持参者とされる宮城



『式正料理献立他』(仮題) 11・12丁目
(尚古集成館所蔵)

は当時「宮城筑登之親雲上」を名乗っており、記述に若干のズレが生じている。彼が「宮城親雲上」を名乗るのは『僉議抜』によれば1857年以降のことである。したがって、本史料は後年、石原家が琉球の庖丁人たちとのやり取りを一冊にまとめた際に整理されたものと考えられる。献立直前の見出しも、その整理・合綴の過程で書き加えられたものであろう。

3 「琉球国王婚礼初御成之時御膳部」の料理

琉球国王の婚礼において、主君が家臣の邸宅を訪問する「御成」の祝宴で供された献立が、「琉球国王婚礼初御成之時御膳部」である（巻末に本膳部の翻刻・注釈を掲載）。献立全体は、日本の「御成式正献立」の形式に則りつつ、琉球産の食材なども取り入れた極めて格式高い内容である。献立は、「式三献」に始まり、それが終わると「本膳料理」となる。式三献は日本の中世以降の武家社会で始まった酒宴の礼法で肴や雑煮を添えて大中小の盃で一杯づつ献酬し、三度繰り返して九杯の酒をすすめる儀式である。さまざまな規式があり、膳具は懸流し（一度限りの使い捨て）の土器かわらけと白木の三方（膳）が用いられている。初献の引渡し膳（三方）に、三つ重ねの盃を置き、肴は海月と梅干しである。二献目の肴は、小土器に盛った塩と生姜、小角に鯛の刺身である。三献の肴は、鱧立鯛の姿焼き（大土器に檜葉を敷いて盛る）、御雑煮（餅、いりこ、干し鮑、里芋）、数の子、みる（海藻）を配している。なお三献の後に酒の肴に鯛の鱧メンク椀、暖鍋を供している。式三献による主君と家臣の紐帯を固める儀式が、御成の宴席で取り入れられていたことが分かる。

次に「本膳料理」の献立を概観してみると、御本（膳）から御二、御三、御四ツ目、御五ツ目まで供されており、揃い膳組の最高位の格式を備えている。御本膳は、御飯、御鶴の汁（松茸・小蕪・芹）、御膾（一塩鯛・さより・からすみ・きぶし・きんかん）、御糸目椀に御和物（縮海月・てんぐさ・水前寺のり・黄大根）、小角に香の物（地漬大根・みそ漬蓮根・砂糖梅・はなしお）である。御二は、結び鯛の御汁、御杉焼（薄魚・松露・くわい）、御海鼠桶（田にしの青あえ）、御牡蠣のとろろ汁の二汁三菜である。御三は、小巻鳥・漬筍の御汁、鶺鴒の御羽盛、伊勢海老の舟盛。御四ツ目は、御扇子形器の刺身（鯛子付・きんき・シャコ貝の貝桂・海粉）にいり酒を添えている。御五ツ目は、御大平に煮物（二色蒲鉾・車海老・屋久貝・かやいもの焚き合わせ）を盛り、味噌酢を添えて出している。引物（引肴とも言い土産にしてもよい物）として、白木の片折敷に鳩・鯰の味噌漬を、白木の重箱に小エビの串差しもある。酒の肴に壺焼きさざえや川苔、御数の子、御鯛など贅を尽くした本膳料理である。さらに座を飾る高砂台もみられる。食事に添える御茶菓子として住吉餅・水くり・染川茸が出され、御後菓子（玉すだれ・黄ふかん・鶴千代糕・紅梅・青糖）も出され一通りの食事が終わる。しかしその後も、座を替えて二次の宴席が続く。その後段の合間にも間之御菓子、間之吸物など、数多くの料理や菓子が供されている。後段の宴席には、御大根の酢和え、御摺物、御平目の塩焼、けいらん、かすてらなどがある。

このように献立の内容を見てみると、日本における「御成式正献立」の形式に準じた構成になっていたことが分かる。琉球の食材（例えばあさかい柱・夜光貝・きぶし・もずく・柑橘類など）が散見され、料理としては暖鍋、香の物として沖縄特産の地漬けが採り入れられているが、形式そのものは日本のそれに準じている。菓子についても、沖縄独特の住吉餅・黄ふかん・桑の実があり、南蛮菓子のかすてらやけさちいなども採り入れ多彩ではあるが、形式的には日本料理に準じた献立内容であり、琉球らしい色彩はそう多くはない。

また、料理は魚介類を主材料とし刺身、膾、和え物など生ものが多い。特に祝宴に相応しい縁起物の鯛や鯰、海老や貝類を用いた汁物、煮物、焼き物が主流であり、揚げ物や炒め物はない。鶴や鶺鴒、家鴨の料理も散見されるが、獣肉料理は見られない。これは肉食禁令のある大和では当然のことであるが、豚肉食文化・油脂文化を特色とし肉食禁忌もない琉球の食文化環境の中で、なぜこれほど日本

の式正料理に準ずる献立が用いられたのかは、より多角的な検討を要する。王府内における公的な儀礼において、日本的な料理文化や様式がどのように位置づけられ取り入れられていたのか。島津家において規式料理を司った石原家等での修行や献立の確認がどのような意味をもっていたのかとも関わり興味深い。石原家で料理技術や形式を学んだ琉球の庖丁人たちがどのように料理文化を受容したのか、どのような必要性から選択され、現在へと続く琉球料理に影響を与えていったのか引き続き考えていく必要がある。いずれにせよ、当時の琉球の庖丁人たちが、日本（薩摩）の料理に関する深い見識と調理技能を備えていたことは確かである。

なお、獣肉料理は無いとしたが、唯一豚肉を用いたと見られる暖鍋が取り入れられている。これは中国伝来の鍋料理の一種で、豚肉と大根、揚げ豆腐、田芋などを豚出汁で煮る沖縄の伝統的な料理である。しかしながら、なぜこの料理だけ材料の記載がないのか、他の献立などとの比較なども進めながら、今後その意味を探っていく必要がある。

〔山田 浩世・金城 須美子〕

第2節 上使（国王使）接待料理と在番奉行接待料理の一側面

1 毛有増（奥間里之子親雲上、後に垣花親方）による上使接待料理

久米系士の毛有増（奥間里之子親雲上、後に垣花親方）は、道光30年（1850）6月1日付けで、清国への進貢使および新帝（咸豊帝）即位の慶賀大夫（副使）に任命された。以下において、「毛有増日記」（と略称）の中から料理関係の記事について紹介する。

なお、同日記は山形大学小白川図書館の所蔵にかかり、「言上書写」の表題で分類されている〔勝連晶子「〔史料紹介〕山形大学小白川図書館所蔵・旧林泉文庫「言上書写」について」『蔡大鼎『伊計村遊草』等調査研究事業研究成果報告書』2015年、うるま市教育委員会、参照〕。本節は2025年に同日記の所蔵先の山形大学での原本調査に基づく。

「毛有増日記」に着目するのは、同人が久米村系士であることによる。那覇系士の福地家文書での料理関係と比較することで、久米村系、那覇系で異同の有無を検討したい。

毛有増は、6月1日に「言上写」で任命されると同日、国王へ拝命を感謝する「美拝（みはい：ミフェー）」を行う。その後、6月19日に国王から「進貢使を兼て慶賀大夫に任命された御祝詞」を伝える使者（上使）が毛有増宅へ派遣された。その上使への「御膳部」（接待料理）は次のようなものであった。

「御献立」の冒頭は、「一、御茶上げ。一、御多葉粉盆」と御茶と多葉粉の一品から始まる。そして「一、御盃。一、御肴 するめ。一、御塩煮〔鯛／へり／柚〕。一、御差味鯛除 白酢。一、御小茶碗〔いのもとち／仙本〕と続く。御盃は焼酎入りで、酒の肴はスルメである。小茶碗は「いのもとち」（イナムドゥチ）と「仙本」（ネギ）とあることから琉球料理である。次に「一、御菓子 色付き高麗餅五かけ（切れ）。一、御茶」と御菓子と茶が出る。他の史料（「御在番所御取合記」1687年、尚家文書380号、など）では「間之御菓子」とも表記される。

次に「一、花いか（イカ）。一、焼しし（豚肉）。一、かすてら焼（カステラカマボコ）。一、二色かまふく（カマボコ）。一、いり子（干し海鼠）」の「御肴鉢」が出る。「間之御吸物」として「一、屋久（ヤコウ）貝・三ツ葉しり（セリ）。一、大かい（貝）・氷昆若（氷りコンニャク）・きくらき（木耳）・へん豆（篇豆：フジマメの種子）」と二種類のお吸い物が出る。

そして、「御本」（本膳）が次のように出された。「御皿」に「山吹鯛、きんかん（金柑）、一しふ（塩）鯛、若茸、海粉（ウミゾーメン）、三島のり」が盛り付けられ、「積入（つみれ）、壺口大根、木之子、赤蓑、牛房」の入った「御汁」が出る。「地漬大根、漬菜、砂糖煮梅」が「御小皿」で出る。「むしふた（蒸し豚）」の入った「御小茶碗」、そして「御飯」（米飯）となる。

次に「大平」（ウーフィラ、大平椀）には「巻かまふく（巻きカマボコ）、二色かまふく（カマボコ）、緑豆粉、漬菜、川茸」を食材とした「御手引」が出された。

なお、ここでの「御手引」（ウティビチ）は、「お祝い時の料理。肉・豆腐・大根・昆布などを醤油味で煮込んだもの」〔国立国語研究所編『沖縄語辞典』大蔵省印刷局、1983年〕との用語を参照した。

そして、「一、御茶。一、御菓子」が出て料理は終了となる。最後の御菓子は「後御菓子」とも記される。以上の「御献立」に続けて、上使を接遇する段取りや料理の出る順番が「御座次第、左記」として記載されている。

- 一、遠目を付け置く（上使の来訪を遠望する役目の者を用意する）。
- 一、上使の御近習川平里之子親雲上が（屋敷に）御入りの際には、亭主（毛有増）が門内で御迎えをする。
- 一、中門に御案内して御宮仕（給仕）役となる。
- 一、上使が御着座し、亭主は御一礼し、御前（上使）へ差し寄ってつくばい（蹲踞）し、上意（国

- 王の祝詞)の趣き(御言葉)を拝承し、御礼(グリー、お辞儀)、手を合せる(拝礼する)。
- 一、御相伴役の者が室内に入り、御一礼して着座する。亭主は勝手へ戻る。
 - 一、高台に乗せた御茶をさし上げる。一、御茶を下げる。
 - 一、御多葉粉盆をさし上げる。一、御盃を立てる。
 - 一、御肴を立てる。一、御吸物を上げる。
 - 一、御銚子を出す。一、亭主が室内に入り、(上使の側に)伺公する。
 - 一、御盃を(亭主が)上使へ上げる。御肴を上げる。(上使より)御盃を頂く。御返盃を上げる。御盃を亭主へ下し納める(終える)。
 - 一、御相伴役には添付け(台)を上げる。
 - 一、御差味(刺身)、御吸物に引き替えて上げる。
 - 一、御添え付け台を上げ、御相伴には居付け。
 - 一、御銚子出る。一、御吸物、御差味に引き替え上げる。
 - 一、御銚子上げる。一、御添え付け台、下げる。
 - 一、御肴下げる。一、御菓子、御吸物御引き替え上げる。一、御菓子。
 - 一、御茶上げる。一、御菓子、下げる。一、御茶碗、下げる。
 - 一、亭主が出てきて、有り難き次第と御返詞を申し上げて、(首里からは)遠方の事であるので、恐れながら軽き御休ミ(御食事)を差し上げたいと御挨拶を申し上げると、御座より少し(上使は)御下りする。

附り、御供の者は二番座へ入って、吸物一つ、硯蓋(の料理)一つ、焼酎、二汁一菜之の料理で馳走する。

- 一、御茶を上げる。一、御肴を立てる。一、御吸物を上げ、盃を居付る。
- 一、亭主が出てきて御盃(を上げる)。
- 一、御肴立て、御吸物、盃居付け、御相伴役と一門の両三人が出てきて御盃(を上げる)。
- 一、御料理を上げ、亭主が出てきて御挨拶をする。
- 一、御菓子上げる。一、御茶を上げる。一、亭主が出てきて御礼をする。
- 一、御帰りの際、御礼儀は最初の通り。

以上のように、「御献立」の最初の御茶・多葉粉から「間之御吸物」までが式三献に当たると思われる。「御座次第」において、それ以後の料理について、亭主の毛有増は「軽き御休ミ(御食事)を差し上げたい」としており、これが御本(簡略化された本膳料理)に相当すると思われる。

那覇士の「福地親雲上唯紀日記」の道光29年(1849)12月9日条「申口座御位頂戴、御祝詞之上使御出付、御座次第」とある。この「御献立」は上記の「毛有増日記」に較べるとやや簡略化されているが、ほぼ同様の形式・内容となっている[『那覇市史 資料篇第1巻9 近世那覇関係資料(古文書編)』1998年、那覇市役所]。

以上のことから、上使(国王の使者)の接待料理は定型化されていたと思われる。

2 御仮屋守屋嘉部里之子親雲上による在番奉行接遇料理

那覇士の蔡氏屋嘉部里之子親雲上政綱は、嘉慶12年(1807)に薩摩者の在番奉行小笠原彦六郎の御仮屋守(ウカイヤムイ)に任命され、嘉慶15年(1810)まで就任した。御仮屋守は在番奉行との連絡・接遇役を担う役職であった。屋嘉部が残した「屋嘉部里之子親雲上御仮屋守日記」(以下「屋嘉部日記」と略)は、嘉慶12年(1807)10月29日から同15年(1810)6月9日までの約3年弱の記録である[『那覇市史資料篇第1巻12 近世資料補遺・雑纂』所収、2004年、那覇市役所]。

「屋嘉部日記」の中から薩摩藩の在番奉行等への接遇料理を以下、主要な記事を抜き出し検討を加

える。嘉慶11年(1808)3月19日に新在番奉行の小笠原彦六郎が那覇へ着任した。この年は冊封使(冠船)の来琉が予定されていた。そのため在番奉行一行は、同年5月10日、浦添間切城間村へ引越し、冊封使の滞在中は身を隠していた。

その7日後の5月17日に、冊封正使斉鯤、副使費錫章らが琉球に到着した。8月1日、尚灝は首里城において琉球国中山王に冊封された。

屋嘉部は、在番奉行らの城間村滞在中のできごとを「城間日記抜書」として残している。

同年7月3日条に、在番奉行・御書役・御用達の薩摩役人らが旅宿(城間村内かは不明)に出むいたため、御茶を御茶台に上げ、御多葉粉、御吸物三つを上げ、硯蓋を三つ、そして御料理は本膳五つ組で、手引き・笋寒を上げ、御茶・菓子・間之吸物を四つ上げ、硯蓋を一つ、井を三つ差し上げて、夜の九つ時分(午前零時ころ)、城間村へ戻った。

9月13日条では、月見の会が仮那覇里主の主催で開かれた。御奉行様・御役々に対して、御兵具当(那覇役人)は高麗餅二甌を、御仮屋守は饅頭を、詰医者は餡餅を用意した。

9月17日条では、在番奉行らは普天間宮へ参詣していた。その際、仮那覇里主は八寸重を一組、御仮屋守は七寸重を一組、医者は六寸重を一組持参して同行した。

冊封使一行は10月20日に琉球を發ち、清国へ帰国した。その5日後の10月25日に在番奉行一行は城間村から那覇に戻った。

冊封の翌年(1809年)3月3日条には、在番奉行らは小禄間切垣の花馬場での競馬の見物に出かけた。その際、那覇役人らは「七寸重一組を持参し、御取り替え(トゥイケー)を行っている。私(屋嘉部)と別当は事前に在番奉行へ(品を)差し上げていたとして、御取替えは済ませていた」とある。

4月25日には、冊封の無事完了を祝う宴会が在番奉行所で予定されていた。首里城の御書院奉行や御書院当らが那覇へ出向き、御膳部と御座の配置などの下見にやって来た。屋嘉部は首里城へ上り、在番奉行所の「有り合わせの品書き」を提出していた。事前の打ち合せのため、同16日に御書院奉行2名、御書院当2名、御茶道2名、御庖丁1名らが御膳部を持参して那覇へ出向いてきた。御書院奉行らは御座で在番奉行が相伴役となり三献を済ませ、御吸物を下げ、(薩摩藩の)附役く兩人と書役が出てきて御吸物を四つばかり、御取肴五つを出し、五つ組で手引き1つのご馳走が振る舞われた。そして御茶・菓子が出て、夜の五つ時分(午後8時頃)に一行は首里へ戻った。ここでも式三献が行われた。

国王の那覇への下向は5月13日に延期となった。そのことを伝える役目として読谷山王子が5月10日に御在番所へ出向いた。その際の接遇は4月14日に同じであった(屋嘉部日記には記載は欠)。

日付けは不明だが(翌11日か)、再度、御書院奉行と同当2名ずつ、御小姓6名、その他の面々が在番奉行所へ赴いた。国王の那覇下向の直前での挨拶と思われる。御書院奉行らには、在番奉行様や横目らが御相伴を勤めた。その際の料理は御吸物一つ、御取肴三つばかり、御酒が出され、四つ組の手引きが一つずつであった。当日の晩、御書院奉行らが首里城に戻ってから、残った人員へ御吸物四つ、御取肴五つばかり、御酒などがいろいろと出され、本膳四つ組、二膳三組の御料理、菓子まで出された。御茶道役とその他の役々らは次の御座で御取肴二つばかり、御酒が出され、四つ組の御馳走が出された。琉球料理の四つ組(ユチグン)が出されていた。

なお、5月13日に国王は在番奉行所を訪れている(御光駕)が、その際の料理に関しては屋嘉部日記には記載が見られないため詳細は不明である。

同年の6月2日条では、那覇の綱引き見物に在番奉行らは出向いていた。その際の料理は「里主と御物城は八寸重を一組ずつ、大和横目・御兵具当・私(屋嘉部)は七寸重を一組ずつ、別当は八寸重を二次、持参した。御盃を済ませ、里主・御物城・私・別当は、菓子とメ物(煮染め物)の盛り合せを最初に差し上げ、その後、大和横目と御兵具当から赤飯とメ物の盛り合せが頃合いを見て差し上げ

た」とある。

6月25日条には、「かしき（カシチー、強飯）を在番奉行様へ八寸重、一次、御横目兩人と御附役兩人、足輕兩人らへは七寸、一次ずつつゝ、小姓たちへは一尺一重、中間たち 7月14日条には、「湯子、御奉行様、御書役、御用達へ大碗一つずつ、他の役人らへは筍寒を一つ、小姓中飯鉢一つ、中間中小飯鉢一つ差し上げた」とある。附けたり、として「御奉行様へは散砂糖、役人以下には黒砂糖」を添えたとある。「湯子」（湯之粉、ユヌク、麦焦し）と散砂糖、黒砂糖はそれぞれセットで進呈されている。

9月17日条には、屋嘉部が在番奉行、御役々衆を始て招請（招待）した様子が詳しく記録されている。その料理は、「御前菓子（ハナボウロ、御薄茶、御本、御皿、御汁、御小皿、御飯、御二御小平、御汁、御糸目、御三、御大平、御引物、御引肴、御吸物、御盃、御肴、御茶、菓子丁子餅、御薄茶、御後菓〔松風／かすていら／おへ老（ウイロウ）餅／やうかん（羊羹）〕、御薄茶、間之菓子二つ〔二色むしかう／江戸高麗〕、同吸物八つ、同御肴十、御後段、御中皿、温（饅）飩（ウドン）、御引汁」というものであった（／は割書きの表示）。「足輕役人へも右と同じとし、取肴五つを差し出した。御仮屋小姓4名、別当・若衆・脇仮屋小姓らは一座で、始は皿・汁・小皿・めし・小平・手引き筍寒・茶菓子葛餅、盛合せ菓子高麗餅五切れ、間之吸物五つ、取肴・硯蓋二つ、井三つを差し出した。御仮屋中間3名・馬佐事1名・親見世佐事兩人には、皿・汁・めし（飯）・筍寒・硯蓋一つ、焼酎を差し出した。加籠かき・諸道具持ちの琉夫（琉球人人夫）13人には、汁・皿・めし（飯）とした。脇仮屋の草履取りには汁・皿・飯・筍寒を出し、琉役々の供の者には汁・皿・めし（飯）を出した」とある。

在番奉行一行から御仮屋（在番奉行所）に関係する者たち全員への饗応料理を御仮屋守の屋嘉部ひとりで購入したものかは不明である。御仮屋守の役職は2名であるが、共同での負担であったとしても出費は大分かさんだであろうことを推測させる饗応料理である。

「屋嘉部日記」からは、式三献・本膳料理とともに、琉球料理による饗応が随所に見られる点に特徴があると言えよう。

〔豊見山 和行〕

第3節 食文化形成の歴史とその変遷

はじめに

琉球・沖縄の食文化は、肉食文化や油脂文化が定着し、食は命の源といった意識、薬食同源の食思想が浸透した食生活、祖霊祭祀や供物には中国的要素が色濃くみられるなど、世界遺産に登録された「和の食」とは異なる特徴がある。食文化は、地理的位置や自然環境・気候風土、宗教、政治体制や交易など歴史的な要因が重なり合い、融合しながら形成されるが、それも一定不変ではない。ときには侵略や戦争といった外圧によって大きく変容する。琉球・沖縄の食文化も歴史との関わりが大きく外来文化の受容と変容を経ながら独自性のある食文化を創りあげてきたものと言える。

14世紀後半から明治初頭まで約500年続いた琉球王国時代は、中国の冊封・朝貢（進貢）体制に入り、中国・日本・朝鮮と東南アジアとの中継貿易を通して異文化と出会い様々な文物が導入されてきた。中国の鉄鍋や陶磁器、日本の漆器や昆布、東南アジアの香辛料や蘇木なども伝来した。

武寧が冊封を受けて以来、国王即位の度に来琉する冊封使への対応、閩人三十六姓の帰化（久米村に在住）、官生（中国への留学生）の派遣などは、中国文化を受け入れる基因となった。

17世紀初頭、島津の侵攻を受け、琉球は薩摩藩の「附庸」国として幕藩体制に組み込まれた。1631年、薩摩藩は進貢貿易の拡張のため、那覇に琉球在番を設置し在番奉行を在駐させた。また、徳川将軍の世替わりに際しては「慶賀使」を、国王の即位には「謝恩使」を江戸へ派遣している。「江戸立ち」と称された琉球使節は、正使（王子）と100人前後の従者が同行し、庖丁人も随行していた。琉球王府は、薩摩藩や江戸幕府との外交儀礼および接待のため、士族の男性に大和芸能等を奨励した。庖丁の事（料理）もその一つで「江戸立ち」に随行した庖丁人は、薩摩に滞在中、島津氏に仕える石原家の料理人に師事し日本文化を積極的に取り入れた。また、冊封使来琉に備えて属官（庖丁人）を中国へ派遣し「御冠船料理」の調理技術や規式を学ばせるなど、中国と日本の食文化を同時に習得させていた。それに応えて王府の庖丁人たちは、日中双方の技能と見識を備えていた。このように外来の文化を巧みに取り込み、古来の琉球文化と混合あるいは融合させながら独自の食文化を創りあげてきた。

1879（明治12）年、琉球処分（廃藩置県）によって琉球王国は終わりを告げ、日本の一県と位置づけられた。1945（昭和20）年、戦争により焦土と化した沖縄県はその後、27年間の米国統治下におかれた。食糧難の時期に配給された米国からの食糧は、沖縄の食生活、食嗜好に大きな影響を与えた。琉球政府時代を経て、1972（昭和47）年、日本へ復帰し沖縄県となったが、こうした世替わり一歴史の変節が食文化の形成にどのような影響をもたらしたのか、外来文化をいつ（時代）どのように受け容れて来たのか、政治体制の変化あるいは外圧による食文化の変容はあったのか等を識る手がかりになればと思い、琉球・沖縄の食文化略年表を提示した（巻末資料参照／引用文献・参考文献含む）。

1 グスク時代から明国との外交関係樹立前（11世紀後半－1370年代）

グスクの遺跡からシイの実やイタジイの他、炭化した米・麦・粟、魚介類が出土する。各地で大量のイノシシ、ジュゴンの骨も出土するので、重要な食料であったことがわかる。ジュゴンは後に国王への献上物となり、島民が食べるのは禁じられた。

2 察度から第一尚氏王統成立前（1372－1469年）

14～15世紀にかけて、中国の冊封体制下で東南アジア諸国・地域との交易が最も盛んだった時代。中国の陶磁器・日本の漆器・朝鮮人参など・東南アジアの香辛料・蘇木を結ぶ中継貿易によって琉球は莫大な利益を得たとされている。その陶磁器、漆器、香辛料（鬱金・茴香・丁香・華撥など）を取り入れている。近世琉球の基幹作物となった甘蔗、農産物・果樹・食材・薬種、鉄鍋、東道盆も年

代は詳らかではないが、中国から伝来したものである。

朝鮮人の漂琉者の見聞録『朝鮮王朝実録』から15世紀頃の先島や久米島の生活様態を概観することができる。先島や久米島では、豚の飼育はしていない。与那国では鉄鍋・陶磁器・匙もなく、パナリ焼きで煮炊きしているが、本島の首里・那覇では鉄鍋があり飯は漆木椀に羹は磁器に盛る。家畜は牛・馬・豚・山羊・鶏・犬を飼い、牛肉を市で売るなど、当時の離島と本島では生活文化の差があった。

3 第二尚氏王統時代(1470 - 1879年)

1534年冊封使陳侃が来琉し、『使琉球録』を著す。以来、歴代の冊封使も同様に「冊封使録」を著している。その「冊封使録」によって、当時の琉球の生活様相を垣間見ることができる。陳侃は、琉球国王主催の七宴を受けており、山海の珍味と牛・豚・羊の羹など多彩な料理で品数も多い。しかし宴席料理を作ったのは冊封使帯同の中国の料理人に依るもので、琉球は宴席料理をよく知らないようだ。だが、王府の女官達で作った料理は品数は少ないが清潔で味はよいと記している。冊封使の宴席料理のために、燕の巢や多種の食材がとり入れられている。

先王の諭祭(葬儀)には、祭品に大牢(牛・豚・羊)を供えて祀るなど、中国の三牲の風習がストレートに導入された。その後来琉する冊封使の饗応や諭祭の儀式も同様に執り行われている。この祭品の三牲は、王陵や三十六姓による孔子廟の祭品、清明祭や祖霊祭祀に取り入れられ、次第に変容しながら一般庶民の祖霊祭祀にも伝わっている。

17世紀初頭、僧喜安蕃元が来琉し、王府の茶道宗職になり茶道が盛んになる。また、袋中上人が桂林寺を建て浄土宗を広め、寺で喫茶がおこなわれていた。

「江戸立ち」に随行した庖丁人たちは、島津家の料理人に師事し、式正料理や規式、和菓子の製法、調理技術を学び免状を授与されている。薩摩藩邸や江戸藩邸では「唐風・琉球料理」「唐風御菓子」を献上するなど、中国・日本料理に精通していた。薩摩藩では、江戸立ちの使者である王子には、五々三の本膳料理で供応し、その返礼に琉球側から藩主へ「本膳料理」を、時には要望に応じて「唐風料理または琉球料理」「唐菓子」を献上するなど、中国・琉球・大和の食文化の交流があり、薩摩と琉球は相互に影響し合う関係にあった。

一方で、王府は牛馬の屠殺の禁止措置や儉約令を發布し、庶民の祝言や葬礼の献立まで規制している。この頃、王府は冊封使の食料調達のため豚、鶏の飼育を命じており、以後、養豚が盛んになり、庶民生活にも豚肉を基調とした肉食文化が定着する。

18世紀初頭、士族階級では、日本伝来の漆塗の提げ重や重箱も使用されている。庶民は素塗の重箱を用いているとあるので重箱料理の起源もこの前後かと思われる。『中山傳信録』に絵図がある。

1741年頃、首里王府の庖丁人、玉城筑登之親雲上は中国の福州で「唐風之料理」の修業をして帰国後、十六碗の「唐風之料理」を作り国王に献上している。1800年冊封使、李鼎元が来琉する。冊封使の慰労に国王は、エラブウミヘビを届けている。貴重な薬餌であるが、青島の蛇料理と変わらない、とその効果は記していない。海馬・鯉節の料理を珍味として試食している。1808年冊封使齊鯤が来琉した時の記録『琉球冊封使一件』に「冊封之時勅使献立並卓之図」とあり、初めて献立の内容がみられた。琉球の庖丁人による献立記録と推察されることから、この頃には王府の庖丁人主体の「御冠船料理」が成立したと考えられる。1830年に宮城筑登之親雲上は、2度中国に渡り、唐料理・菓子製法・れんこんの澱粉製法を学んでいる。中国で食物本草を学んだ渡嘉敷通寛の著書『御膳本草』は薬食同源の思想を普及させるのに貢献した。

1879年、琉球処分(廃藩置県)によって約500年続いた「琉球王国」は、終焉を迎え沖縄県になった。

4 沖縄県（1880-1945年戦時中）

明治以降、寄留商人の進出による商店が増え、他府県の食材や調味料、鍋釜・食器具等が移入され自由に購入出来るようになった。多種多様な商品が出回り那覇近郊は賑わった。豆腐の製造業・泡盛の酒造業、牛乳販売業など、自給自足の生活から消費経済へと移る。鮓・そば・鰻丼などの和食、支那そば等多様な外食産業が増え庶民の食生活も多様化した。料亭や辻の接客料理に宮廷料理の流れをくむ東道盆や「五段の御取持ち」など和・琉・中の混在・融合された接客料理が普及する。庶民の行事食には地域の食材を取り入れた重箱料理（乾肴・餅）が定着する。

昭和になると戦争の影響で食料不足になり、甘藷の澱粉や芋糟、蘇鉄の澱粉など救荒食品の活用を余儀なくされたが、はからずも先人の食体験や知識（野生植物の毒性の有無など）が活かされ飢えをしのごことが出来た。

5 終戦直後から米国統治期（1945 - 1972年）

終戦直後の深刻な食糧難の時期に配給された米国からの食糧は、沖縄の食生活、食嗜好に大きな影響を与えたとされる。配給物資として米国から輸入された牛肉、コンビーフ、ランチョンミートなどは食糧に困窮していた時代でもあり、選択の余地などなかった事もあるが、もともと肉食文化の歴史をもつ沖縄はこうした肉製品を受け入れる素地があったこともあり、抵抗なく受け入れられた。ランチョンミートは、豚肉の代替として、琉球料理のチャンプルーやンブシーなどに取入れられ、沖縄の食生活に浸透していった。

1950年代に入ると米（輸入米および沖縄産の島米）の流通量も増え、人々の主食は次第に甘藷から米に移行したとされる。1951～1952年頃には、米国民政府渉外報道局が直轄する文化機関の琉米文化会館が設立された。その中でも元那覇琉米文化会館館長の城間朝教は伝統ある琉球料理が廃れるのを遺憾に思い、文化会館を中心として琉球料理研究会を立ち上げ、講師に田島清郷らを迎えて講習会が開催された〔田島、1966、pp. 11～12〕。1959年には新島正子が新島料理学院を開校、その後は古波蔵登美と共に琉球料理研究会を主宰し、琉球料理の再興に向けて尽力された。

1963年には外資系のファストフード店のA&Wがオープンし、この時期よりドライブインレストランやファストフード店が増加した。また、この頃にはアメリカンスタイルのバーベキュー文化も定着していたとされる。1960年代の後半には、農村にもプロパンガスが普及し始め、主食だけではなく食生活全般について戦前とは様相が一変した〔平敷、1972、p. 193〕。

6 日本復帰以降（1972 - 2024年現在）

1972年、施政権が日本に返還され、沖縄県が誕生した。復帰後は、本土から大規模小売店舗の設立・営業が始まり、様々な食品が流通するようになった。復帰にともない、日本の食品衛生法に基づき、沖縄豆腐（島豆腐）の販売方法や、「沖縄そば」の名称（蕎麦粉を使用せず、小麦粉でつくる沖縄そばは「そば」と表示することはできない等）の名称変更の危機があり、事業者を主体とした粘り強い交渉で特例として承認されてきた経緯もある。

1980年代には、農政審議会「'80年代の農政基本方針」で日本型食生活を提唱、その当時、長寿県沖縄の食生活が注目され始める。流通革命といわれるスーパー、コンビニエンスストアにより食品が入手しやすくなり、様々な加工食品の開発、便利な半調理品、調理済食品が手軽に食べられるようになり食の外部化が急速に進んだ。戦後の昭和期は、戦前と比較すると食生活を取り巻く環境が劇的に変化した時代である。

平成期に入ると食品の入手方法は更に多様化し、コンビニエンスストアの増加、大型ショッピングセンターの建設、かつて庶民の台所といわれてきた公設市場も、現在では観光地の一つとなっている。

1995年、当時、日本一の長寿県であった沖縄は、太平洋戦争・沖縄戦終結50周年記念事業において「世界長寿地域宣言」を行い、その要因の一つに「先人の英知の結晶である伝統的な食生活や文化」が挙げられた。しかし、その後の調査・報告では、沖縄県は男女共に平均寿命の順位が急激に下降している状況にある。それらを是正するために、伝統的な食生活や食文化の特徴やよさを認識させる等、沖縄県をあげて取り組まれている。

2019年には沖縄の伝統的な「琉球料理」と「泡盛」、「芸能」が日本遺産（文化庁）として認定され、2024年には「泡盛」が「伝統的酒造り」（日本酒、本格焼酎、泡盛、本みりん）ユネスコ無形文化遺産へ登録された。かつての琉球王国時代の宮廷料理や士族階級の供応料理に関する古文書の翻刻や解説等、歴史学および食文化研究者など多彩な分野の総合的研究が勧められている。産学官の連携等を通して、琉球・沖縄の伝統的な食文化の保存・継承に向けての取り組みが推進されている。

〔金城 須美子・田原 美和〕

【第2章第3節 引用文献・参考文献】

- 石毛直道・小松左京・豊川裕之 1990『昭和の食』ドメス出版
- 一般財団法人沖縄美ら島財団 2025 令和6年度文化芸術振興費補助金「食文化ストーリー創出・発信モデル事業「琉球・沖縄の伝統的な食文化」調査研究と保存継承・発信事業—祖霊祭祀の行事食と「医食同源」の食思想が根付いた食文化—調査報告書」
- 沖縄県教育庁文化財課史料編集班 2020『沖縄県史 各論 第九巻 民俗』沖縄県教育委員会
- 金城須美子 1990「戦後沖縄の食文化—アメリカ統治と食の受容」、大田昌秀教授退官記念論文集『沖縄を考える』
- 田島清郷 1966『琉球料理』沖縄社
- 平敷令治 1972「第二節 食制」『沖縄縣史第22巻各論編10 民俗1』琉球政府
- 山田浩世 2018「近世琉球における庖丁人について—宣姓大宗 新垣(筑登之)親雲上淑規口上書」『沖縄史料編集紀要第41号』
- 山田浩世 2017「近世琉球社会の中の身分変更—庖丁人・医師・海運業者などを中心として—」『アジア民衆史研究第22集』

第3章 「医食同源」の思想と食文化

第1節 『御膳本草』にみる「医食同源」思想の庶民への伝播

1 『御膳本草』が編纂された時代背景

(1) 尚灝王と医師渡嘉敷通寛

『御膳本草』は、琉球に現存する唯一の食物本草書で、時の国王尚灝の命により医師渡嘉敷通寛が1832（道光12、尚灝29）年に編纂した⁽¹⁾。尚灝王は前国王尚成が1802年3歳で即位し、わずか1年足らずで死去した後、急遽1804年18歳で王位に就いた。在位中、外政では1816（尚灝13）年にバジル・ホールの来琉をはじめ頻繁な異国船の来航があり、内政では前代に引き続き王府財政ひっ迫化、農村の疲弊、崩壊が進んでいた。1824（尚灝21）年より3年連続で台風や大干ばつに見舞われ多くの餓死者が出た〔稲福、1995、p.19〕。尚灝王はこうした内外の状況に有効な対応ができないまま、次第に病（一種の精神疾患と言われている）に侵され、1828（尚灝25）年に隠居し代理として世子の尚育が政務を執った〔田名、1983、p.417〕。このような激動の時代にあっては、国王の病気治癒は喫緊の重要課題であったと考えられる。

一方『御膳本草』の著者渡嘉敷通寛（1794-1846）は、1817（尚灝14）年24歳の時、清国に赴き内科・外科・眼科等の研修を受け3年後に帰国した。帰国後、医師の出世コース（下庫理御番医者、御医者相附⁽²⁾）を歩む。再び1824（尚灝21）年、清国に渡り内科・外科・（積痴・水腫・中風・隔症⁽³⁾）やその他の難病に関する医術を修得し、1827（尚灝24）年に帰国した。2度目の留学は、国王の精神疾患の具体的な治療法を修得するためであったと考えられる。また留学中にもかかわらず、1826（尚灝23）年に琉球最高位の御医者に任命された。帰国の前に役職を準備したことにより、いかに王府が医師としての渡嘉敷に期待していたかがうかがえる。帰国後は、国王をはじめ王族の病気治癒等、数々の功績が認められ、その都度金品を下賜されている。「元来、琉球には王の食を準備する台所（寄満ユインチ）において、食物の性質や禁止事項・取り合わせを解釈した書物がなく、食を誤ることが心配である」とし、名医渡嘉敷へ食を担当する包丁人のための食療養マニュアル本『御膳本草』の作成を依頼したとある〔那覇市歴史博物館所蔵、1976年：渡嘉敷親雲上通寛経歴〕。

(2) 『御膳本草』著者渡嘉敷通寛と『琉球百問』

琉球人医師の呂鳳儀は清国留学中、名医曹存信（1767-1833）の技術の高さに感銘し弟子となった。呂鳳儀は琉球で診断が難しい病例について、曹存信へ2度手紙（尚灝21・24）を送り質問をしている。その内容をまとめたのが曹存信著書『琉球百問』（1824年著、現存するのは1859年刻本）で、その本文巻頭に2度同じ患者についての質問がある。よほど呂鳳儀にとって重要な人物だったであろう。「患者は41歳の男性。物事を思いつめ躁鬱の傾向がある。酒色を嗜み喜怒哀楽が激しく、いったん怒り出すと誰彼構わず罵倒し、刀を突きつけてくることもある。過度な飲酒の後で必ず症状が現れ、もう十数年も続いている」と綴られ、「琉球の医師達はその原因を解明できず、治療方針も異なるため治療効果がみられなかった」とある。そこで曹存信は「41歳にもなれば悩み事も多く酒色で悩みを紛らわすが、長く続くと精神を病み狂ったような行動を起こす」と述べ、禁欲、節酒を勧めた。また琉球という土地柄、節酒できない場合の薬処方も提示している〔（清）曹仁伯、1983〕。高津孝は留学の時期や経緯からみて呂鳳儀は渡嘉敷通寛であり、患者は尚灝王であろうと推定している〔高津、

⁽¹⁾『御膳本草編纂年』：〔沖縄大百科事典上巻、1983、沖縄タイムス社、P905〕には1823年（尚灝20）とあるが、那覇市歴史博物館所蔵「呂姓渡嘉敷親雲上通寛経歴1976」に1832年（道光12）とあり、それを基に記した

⁽²⁾下庫理（シチャグイ）御番医者：主に城内外の救急診療担当勤務医。御医者相附（アイツキ）：御医者不在時の代役

⁽³⁾積痴：なかなか治らない病、長患い。水腫：浮腫み。中風：脳血管障害の一種で、脳梗塞や脳出血等が含まれる
隔症：身体のバランスが崩れた状態を指す。生活習慣や環境とも関連しており、全体的な健康状態に影響を与える

2017、p.61-64]。

その「琉球百問」最後の問いは「ソテツ」に関するものであった。「我が国は海中の貧しい国で、凶作飢饉の年には百姓は食べるものがなくソテツを食料とする。毒に当たると突然死するが、毒に当たらなければ一年中食料にできる。これは何の毒で、どのように解毒すればよいのか」という質問に、曹存信は本草書には「ソテツ」の項目がないため、よくわからないと答えている〔高津、2017：p.65-66〕。三司官蔡温らは1734年『農務帳』交付によって「ソテツ」を救荒作物として増植政策を推し進めた。その約100年後の『琉球百問』に、ソテツが庶民の食料として普及していたことなど、その当時の琉球の食事情をうかがい知ることができ興味深い。

2 『御膳本草』にみる「医食同源」思想の庶民への伝播過程（近世・戦前・戦後）

現在、『御膳本草』の写本は、県内外で11冊（書名のみ含む）確認されているが〔横山、2022、p.69-75〕、原本は呂氏渡嘉敷家の子孫の元に存在しないことがわかっている〔仲村、2013、琉球新報〕。これら写本は『御膳本草』の原本を直接的あるいは間接的に書き写したとされ、全く同一ではないことも知られている〔横山、2015、P53〕。確認された『御膳本草』写本を基に「医食同源」思想が庶民へ伝播していった時代的経緯をみていきたい。

(1) 近世末期～明治期

久米島與世永家の『御膳本草』1859（咸豊9・尚泰12）年

久米島で代々地頭代を務めた與世永家から400点近くの家文書が発見された。その中に医学書を取めた木箱「医方書入箱」が見出され、木箱蓋に1859（咸豊9）年の記載があり近世末期（尚泰12）のものと判明した。その蓋裏面に19点の医学書名が列記され、『御膳本草』も記されていたが書名のみで、その存在は確認できなかった。列記内容から医学関連の書物が一通り揃っており、極めて系統的に収集がなされたと考えられている〔高津、2010、74-78〕。また、この「医方書入箱」の中には、王府の命により各間切に派遣された検者が用いたとされる『普救類方』（1737年以降交付）も保管されていた。久米島には医師が常駐していなかったにもかかわらず、なぜ系統的に医学書等が収集されていたのか。それについて與世永家文書の復元研究に関わった上江洲均によると、近世琉球では與世永家の子弟も世の通例に従い、将来地頭代を目指して行政、農業等に関する知識を身につけるため首里の地頭家へ奉公（通常3-10年）に上ったようだ。そこでは書籍を写本する機会も多かったと考えられ、真面目に勤め地頭家の信頼を得ると書籍を貸与、譲与してもらうこともあったとある。ただ、書籍の多くは相当な財力と努力が払われ購入したようである。地頭代になれば身分は百姓ではあるが、間切の実質的な最高行政官となり多くの富を得ることができた。また、地頭代退任後はほとんどが漢方医学や易学・風水に進み、そのために関連史料を集めたとされる〔上江洲、1998、P508〕。近世琉球の間切は、村（古琉球ではシマと呼称）が10～20余が集合した行政単位で、その間切役人の長である地頭代にとって干ばつや疫病等によって働き手の百姓等を失うことは大きな痛手であった。與世永家の事例のように、医師がいない間切にあっても、村人の病への対応、体調管理のために『御膳本草』や医療関連書籍が、地頭代宅に置かれていた可能性が示唆された。

この間切・村制度は、旧慣温存策⁽⁴⁾により廃藩置県後の1907（明治40）年まで存続したとされる〔高良、1983、p.638〕。近世末期から明治期、宮古、八重山の離島も含め琉球全域に編成された間切・村を単位として『御膳本草』の「医食同源」思想は、検者や地頭代等の役人を通して口伝で次第に伝播していったと推察される。

⁽⁴⁾ 旧慣温存策：廃藩置県後、沖縄県に対し明治政府の当面の方針として、琉球の古い制度を残し急激な改革は避けたとした制策である

(2) 昭和初期～戦前

浦添為宗編纂 『家庭医書御膳本草綱要』 1931 (昭和6) 年

浦添為宗は西表島の開発に尽力した人物として知られている。浦添の著書『西表開発論』1930(昭和5)年に、西表産業振興にはインフラ・衛生施設の整備が最も重要かつ緊急な課題であり、そのために交通整備とマラリア撲滅が重要であると述べている。大正前期の西表史に「八重山諸島で一番大きい島なれども人口わずか1200人足らず(竹富島より人口が少ない)。これマラリアの巣窟なるをもってなり」とあるように、マラリア蔓延は西表島産業開発の大きな妨げとなった。マラリア浸淫地の西表島に毎年(明治29-42年の14年間)特効薬のキニーネが無料配布された。しかし、服用後の副作用を恐れて飲まずに重症化する者も多かった。そのため「西表に国費を投じて病院を建設すべき」と提言している〔浦添、1930、p. 35-36〕。島民、県民の健康を憂いたのであろう、その翌年の1931(昭和6)年に『御膳本草』の改訂版である『家庭医書御膳本草綱要』(写真3-1参照)(以下『家庭医書』と略)を編纂した〔医師 金城清松蔵書 沖縄県立図書館所蔵〕。

『家庭医書』の巻頭趣旨に、「医道の極意は食療法にあるとした渡嘉敷通寛の『御膳本草』は、民を病気より救い健康長寿に導く優れた医書と確信し、渡嘉敷家の諒解を得て編纂した」と述べている〔浦添、1931年、p 2-3〕。

『家庭医書』の主な特徴を下記に示す。

- ①これまでの『御膳本草』は、書体が近世古文書の草書くずし字で解読が難しかったが、可能な限り現在使用されている文字を用い、読点(、)句点(。)も用いて読みやすい工夫が見受けられる。
- ②目次の各品目名の下に和名と琉名が併記されている。(写真3-2) その頃、多くの県民が方言を話していたことを配慮してのことであろう。
- ③項目の説明文に『御膳本草』には見られない食品説明の追記がある。例えば「萱(くわんさう)」の効用に「不眠症を治す」とある。
- ④巻末の付録に、ビタミンと病気に関する最新情報、滋養ある臓物(肝・肺・腎・腸・足等)料理の紹介及び「五・七・五・七・七」とリズムよく家庭療治妙薬いろは歌を掲載している。この巻末付録は多岐にわたる専門的な分野を網羅しており、どのような文献、協力者を得て編纂されたのか不明である。

沖縄植物・考古学者として著名な多和田真淳は、『家庭医書』が出版された同じ年に『沖縄薬用植物薬効』第1版を発行しており〔多和田、1951、自序〕、浦添、多和田共に教職を歴任、西表を深く愛したという共通点より二人に何らかの接点があったのではないかと推察される。

また、千葉大学所蔵『御膳本草』は、村野時哉(植物研究・本草書収集家)蔵書の物であり、村野本には、多和田に依頼した方言名解釈等のメモがある〔照屋、2021、p. 106-111〕。多和田、村野の関係性も今後の研究が待たれる。浦添編纂の『家庭医書』巻頭に、実費で出版し賛同を得た協力者へ分け与えたと記されており、一部の専門家の手元に置かれ、巷への広がりは限られていたであろう。



写真3-1
『家庭医書御膳本草綱要』表紙
(沖縄県立図書館所蔵)



写真3-2 目録
(沖縄県立図書館所蔵)

(3) 戦後

①田島清郷と『御膳本草』1954（昭和29）年の琉球料理研究会 著書『琉球料理』1966年

先の大戦後、伝統的な琉球料理が衰退する事を遺憾に思った元那覇琉米会館長の城間朝教は、琉球料理研究会を作り1954（昭和29）年より料理講習会を実施した。講師は戦前に尚順男爵⁽⁵⁾と交流があり、琉球料理に造詣が深い田島清郷⁽⁶⁾を招聘し那覇琉米会館にて行われた。この研究会は1954～58（昭和29～33）年の間に40名余りが参加し50回以上開催された〔田島、1966、巻頭〕。田島氏は琉球王府に伝わる首里・那覇の琉球料理を中心に調理実習を行った。その中には『御膳本草』を引用した薬餌料理の解説及び作り方も紹介している。

「沖縄は昔から豚料理、ことに内臓料理が盛んに研究され、薬餌療法に優れていた。尚泰王の御膳医、渡嘉敷親雲上のあらわした『御膳本草』には、肝臓、肺臓、心臓、脾臓、腎臓の五臓の療法として、食餌療法が沖縄で昔から伝わっている、ティグスイ（手薬）がこれである。進んでいる現代医学にも、この食餌療法を適応したらどんなものであろうか」と著書『琉球料理』に記されている〔田島、1966、p.148〕。この田島の『琉球料理』本は、戦後初めて琉球料理の基本レシピを載せた総合的な料理本と言われており、その中には饗応料理、家庭料理だけではなく、「精力料理」の食材解説や『御膳本草』を引用した「クスイムン」料理の紹介、さらには、多和田真淳の薬用植物についても病状別に掲載している。戦後初の『御膳本草』に基づく「クスイムン」料理を掲載した料理本の出版は「医食同源」思想の普及につながったと考えられる。

②當間清弘と『御膳本草』1961（昭和36）年

1961（昭和36）年に當間清弘が編纂した『御膳本草』は、巻頭趣旨の若干の変更及び本文目次、品目名の下にある和名と琉名併記が無い点を除けば、内容、順番、付録等、浦添為宗編纂『家庭医書御膳本草綱要』をほとんど踏襲している。戦後初期から1960年代までの時期、主に教育現場で強力に推し進められた方言禁止・標準語励行時代を反映して和名と琉名を敢えて掲載しなかったであろう。當間は1926（昭和元）年に沖縄初の石版印刷業を始め、後に琉球政府立博物館（首里城竜潭池近く）に三ツ星印刷所店を構え興隆を極めたようだ〔新城、2003、沖縄タイムス10.11〕。この石版印刷の新技术によって、當間編纂復刻版『御膳本草』は増産が可能となった。當間の復刻版『御膳本草』が発行された当時（1961年）、沖縄戦で灰燼化した首里城跡地に琉球大学（創設1950年）があり、三ツ星印刷所はその眼前に位置したことから、琉球大学の家政学部の学生も定価3ドルで買い求めたと言われている。また、那覇の有名な書店、薬局、医院等の協力（広告）を得て幅広く販売している。3年後の1964年に第2版を自らの印刷所で増刷、発行しており『御膳本草』の知識が一般へ広く普及していったと考えられる。

3 小 括

『御膳本草』にみる「医食同源」思想が廃藩置県後、どのように庶民へ伝播していったのか史料調査を行った。近世末期に、医師のいない間切の地頭代宅より『御膳本草』が確認された。この間切・村組織は、旧慣温存策により明治末期まで存続したことより、明治期まで医師がいない間切も含め地頭代等の間切役人を介して琉球全域に写本や口承により伝播していったものと思われる。昭和初期には、浦添為宗によって庶民が理解しやすい表現を用いた『家庭医書御膳本草綱要』が編纂され、巻末付録に、ビタミンや臓物料理紹介等、最新の食情報を掲載し、『御膳本草』の認知を高める契機となっ

⁽⁵⁾ 尚順男爵：琉球最後の国王尚泰の四男。実業家であり、漢詩、琉歌、書に長けた教養人。戦前美食家として知られ著名人を自宅でもてなした

⁽⁶⁾ 田島清郷：戦前実業家として尚順男爵（松山御殿）邸の宴席に呼ばれ琉球料理に精通。又、戦後琉球古典踊りを志田房子、比嘉清子に指導

たであろう。戦後は、田島清郷による琉球料理研究会での『御膳本草』にある薬餌料理の紹介及びその内容をまとめた著書「琉球料理」本を発刊したことや、同時期に當間清弘による石版印刷技術による復刻版を増刷したことなどが『御膳本草』の知識を一般へ広く普及していった要因と考えられる。

第2節 「医食同源」を体現した「クスイムン」の特徴

1 「クスイムン」と「長寿食」

古来より古今東西、人々は健康長寿、不老不死を願い、病を防ぐための知恵や工夫を積み重ねてきた歴史がある。小さな島々が点在する亜熱帯海洋性気候の沖縄においても、台風や干ばつ、原因の不明の疫病にたびたび見舞われた。一般庶民は、文字を読めずとも、医薬品は手に入らずとも、身近な自然の恵み中から永い間の観察と経験の積み重ね、クンチ（元気）になる食べ物を見出し、先人の知恵として何世代も伝承してきた。「物も喰で、身がんにじうさし（食べ物を食べて元気になって）」と病人を力づける言葉〔東恩納、1981、p. 52〕として使われたように、昔から、食事療法（ティグスイ＝手薬）が重要視されてきた。滋養のある豚、牛、馬、山羊等の肉類は、特に貴重な「クスイムン」と認識しており、近世期（1679年）、農耕・運搬の役畜として「牛馬屠殺禁止令」〔高良、1983、p. 880〕が出され時でも、病人が出た場合は特別に願い出て屠殺を許可してもらったようだ。『御膳本草』は、国王の日常食療養書として、名医渡嘉敷通寛によって近世琉球後期（1832年）に著された。琉球唯一の食物本草書とされる『御膳本草』は、中医学の幅広い知識を琉球の現状に合わせて著されており、その学問に裏付けされた「医食同源」の知識は、王城から地方に拡がり、時代を経て一般庶民に浸透し定着していったと考えられる。貴重な「クスイムン」とされる獣肉について、明治末期には、「正月と産婦のクスイユ（薬用）として豚を屠る以外には豚肉は見られなかった」（勝連村）〔武井、2023、p. 199〕、大正から昭和の初め「豚肉は折目節日（ウイミシチビ）の行事の時に食した」〔尚、2008、p. 44〕、さらに「庶民が日常的に獣肉や米を食べるようになったのは、戦後になってからのことである」との記録がある〔島袋、1989、p. 13〕。これらの記録から、戦前まで豚肉等の肉料理は行事等の折目節日に食されるものであり、日常的にはほとんど口にすることができなかったと考えられる。しかし、例外として病気や身体が衰弱した場合、特に妊婦や子供には、たとえ高価でも「クスイムン」なる食品を買い求め、食べさせていたようだ。昭和の初め、那覇の女たちは料理が「おいしいかどうか」ということ以上に「滋養があるかどうか」ということに関心があり、両者がそなわっていれば申し分ない食品、料理であると考えており、このような滋養のある食品、料理を日常生活のおりに意識的に食べていたと記されている〔尚、1988、p. 59〕。

時々「クスイムン」と「長寿食」は同じですか、と尋ねられることがある。「クスイムン」とは、中国古来の伝統医学に基づいて、病気の快復や身体の不調を整えるための養生食、滋養食のことであり、一方「長寿食」とは、養生食、滋養食も含めた生活習慣病改善のための広い意味での「栄養バランスのとれた食事、健康によい食事」と考えられている〔尚、1988、p. 25-26〕。

今回、病気快復等に用いた養生食の特徴と日常の食にみる養生食の特徴をまとめてみた。

2 病気快復等に用いた養生食の特徴

沖縄の養生食には、下記(1)～(4)の4つの特徴がある〔尚弘子、2008、P28-34〕。

- (1) 漢方の生薬（漢方薬）は使用せず、身近な材料を組み合わせる食事として摂取している。
- (2) 養生食「クスイムン」の代表的な料理法に「シンジムン（煎じ物）」がある。

食材自体に含まれる成分を十分に抽出させるために、ゆっくりコトコトと長時間かけて煮込み、濃縮した抽出液を「シンジムン（煎じ物）」と言い、味付けせずに飲む。シンジを取った後の残っ

た具は、汁物や炒め物にして無駄なく家族で食した。

(3) 「シンジムン」には独特の食品の「トゥヤーシムン（取り合わせ物）」がある。

・「チムシンジ（豚レバーの煎じ物）」は、豚レバーと豚赤肉、島人参等を取り合わせる。

沖縄のスーパーでは、豚レバーと豚赤肉をセットにしてパックで販売している。

体に何よりもよく効くので、チュラグワッチー（素敵なお馳走）より勝ると話す。〔沖縄タイムス編、1979、p. 5 / 那覇〕

・「ヒージャー汁（山羊汁）」は、フーチバーと取り合わせる。

農繁期後のドーブニノーシ（疲労回復）として大勢で食したり、喘息、冷え性の「クスイムン」としても知られている。戦後、どの家庭でも山羊を飼っており、換金を主目的とする他の家畜とは違い、自家用たんぱく源としての利用が主であった。山羊は「ヒージャグスイ（山羊薬）」と言い、庶民の薬食としての地位が高い。〔島袋、1989、p. 115-155〕

(4) 以類補類（類を以て類を補う）の中医学思想がある。体と同じ豚の部位を食して治療する。

・「アシティビチ（豚足）の汁」の豚足は、コラーゲンを豊富に含み、昆布、大根、しいたけ等とじっくり煮込んだ汁物で、足、膝の悪い人に効くと言われ、高齢者は好んで食べる。コラーゲンを吸収するにはゼラチン状になるまで80℃以上で長時間加熱が必須とされる。



チムヌ汁とシンジ（右）/トゥヤーシムン
写真：新垣慶子



ヒージャー汁 / 疲労回復
写真提供：西大八重子



アシティビチ汁 / 以類補類
写真提供：西大八重子

(5) 「クスイムン」には下記①～③の効用の分類がある〔前田光康、1989、p. 7-11〕

①「サギグスイ（下げ薬）」とは、中医学の気の上げ下げの概念だと理解しやすい。ノボセ（気の滞り）を下げる、または身体に蓄積した病気の原因となるものを取り除く（解毒作用）。

・イカスミ汁はサゲグスイと言われ、頭痛やノボセの改善や産後回復に良いとされる。

②「ハッサングスイ（発散薬）」汗を出して熱を発散させ（解熱）して治す、または何か体の汚れを発散させて治す食べ物と言われている。

・ターイユ（鮎）シンジは風邪や内熱を発散（熱さまし）させる効用がある。

③「チーシマシグスイ（血を澄ます薬）」は、血の流れが滞りを改善し、血が体内でスムーズに流れるようにする、または汚れた血をきれいにする食べ物を意味する。

・イラブー（エラブウミヘビ）は、子供のかゆみを治す、ヤナチー（汚れた血）、フルチー（古血）を改善する。王国時代から、不老長寿の名薬、琉球最高級の滋養強壮薬である。



イカスミ汁 / サギグスイ
写真：新垣慶子



ターイユシンジ / ハッサングスイ
写真提供：西大八重子



イラブー汁 / チーシマシグスイ
写真提供：西大八重子

3 日常の食にみる養生食の特徴

戦前、多くの人が日常的に食べていたのは、甘藷（シム）を主食とし、副食は、畑や屋敷内（アタイグッ）で作る季節の野菜、自生する野草、近くの海岸で採れる海藻、そして主なたんぱく源は島豆腐であった。毎食シムと野菜たっぷりの汁物あるいは野菜と島豆腐を使った料理を沖縄の気候風土にあった調理法（脂を用いた炒め物、煮物、汁物、揚げ物が多く、生食は少ない）で食していた。日常の食には、何世代もの体現により裏付けされた効用の知恵や工夫が伝承されている。食べ物は「クスイムン」「ウジニー（補益）」と言ひ、食そのものが健康につながるということを強く意識して食べていたようだ。

大正、昭和初期の記録『おばあさんが伝える味』（以降A書と記す）及び『聞き書 沖縄の食事』（以降B書と記す）に記されている養生食の特徴を紹介する。

(1) 身近な野菜や野草の効用を知っており、上手に利用した。

- ・ニンブトゥカー（すべりひゆ）は、血圧や貧血、脚気等に効くと言われている。大阪の紡績工場から帰ってきた中に脚気の人があると、家族や知人が勧めて食べさせた。普段のおかずとしてニンブトゥカーのスーネー（和え物）をよく食べた（A書：P169/ 恩納）。

- ・ハンダマ（すいぜんじな）は、血の道の薬（貧血予防、血行不良の改善）として那覇遊郭の女達が好んで食べた。（B書：p. 30/ 那覇）。

ハンダマは、さっとタシヤー（豆腐の入らない炒め物）にして食した。



ニンブトカーズーネー / 脚気予防
写真提供：西大八重子



ハンダマタシヤー / 貧血予防
写真提供：西大八重子

(2) 島豆腐を、沖縄独特の調理法（チャンプルー、ンブシー、イリチー等）で食していた。

- ・ゴーヤーは、夏負け防止としてチャンプルー（島豆腐とにがうりの炒め物）にして食べていた。（B書：p. 96/ 糸満）
- ・ナーベラーは、のどの渇きを止め、体の熱を除く夏野菜であり、ナーベラーンブシー（豆腐とヘチマの汁気の多い煮物）にして、毎日食べても飽きないと言う。

(3) ミネラル、食物繊維を含む様々な海藻類を多量に食していた。

- ・アーサ汁（ひとえぐさの澄まし汁）は、すっと喉に落ち、夏負けの時に食欲を取り戻す。（B書：p. 52/ 那覇）
- ・ナチョーラ（海人草）は、回虫駆除のために煎じて飲んだ。私達が子供の時は学校で毎年夏の初めのころに、黒砂糖とナチョーラを入れたシンジものを全生徒が飲まされた（A書：p. 51/ 那覇）。現在では、市場でもほとんど見かけない。



ゴーヤーチャンプルー / 夏負け予防
写真：新垣慶子



ナーベラーンブシー / 喉の渇き止め
写真：新垣慶子



アーサ汁 / 食欲増進
写真：新垣慶子

県の長寿村の食生活調査（昭和 63 ～ 64）で、毎日の食事にビタミン、ミネラルの多い緑黄色野菜、海藻や植物性タンパク質豊富な島豆腐を多く摂取していた。加えて、豚肉等の動物性のタンパク質を上手に脂抜きして食べており、栄養的にバランスが取れていることが、わかった。また、だしや旨味を活かした塩分の少ない食事であったことも、長寿の要因になったと考えられている〔宮城、1993、p. 50-64〕。

長寿者は、伝統的な「クスイムン」養生食が、病気を予防し健康の源であるとする「医食同源」の考えを、ごく自然に日常の食事の中に取り入れ習慣化していることがうかがえる。

〔新垣 慶子〕

第3節 アンケート調査結果の概要と分析

1 アンケート調査全体の概要

昨年度の本事業のアンケート調査は、主に中高年層を対象に島野菜及び行事食について実施した。今年度は、島野菜、行事食の2分野に加えて「クスイムン」養生食に関するアンケート調査も実施した。また、対象年齢については若年層(10～30代)の実態把握を目的に年代層の枠を広げた。はじめに、「クスイムン」養生食、島野菜、行事食3分野に関連する調査方法、調査地区、基本属性について記す。

(1) 対象者及び調査方法

県内居住の10代以上を対象にアンケート調査を行った。10～20代は沖縄大学管理栄養学科学生と名桜大学公開講座受講者(24名)を対象にWeb(スマートフォン・パソコン)にて調査を実施し、30～70代は一般社団法人沖縄県女性連合会、70代以上は公益財団法人沖縄県老人クラブ連合会を中心に調査用紙に自記式での回答を依頼した。

(2) 回答者の基本属性(居住地、年代、性別)の回答者の居住地は、昨年同様、北部地区、中部地区、南部地区、宮古・八重山地区の4地区に分類した。回答した各地区の市町村については巻末資料に記す。

今回の調査では250人から回答が得られ、回答者の居住地は、図3-1に示した。北部地区14%(33人)、中部地区33%(82人)、南部地区43%(106人)、宮古・八重山地区10%(25人)であり、南部地区が最も多かった。年代については、図3-2に示した。20代80人、70代54人、10代32人で、10代と20代を合わせると112人と全体の46%を占め、若年層の割合が高かった。男女の内訳については、女性201人、男性44人であり大半を女性が占めた。

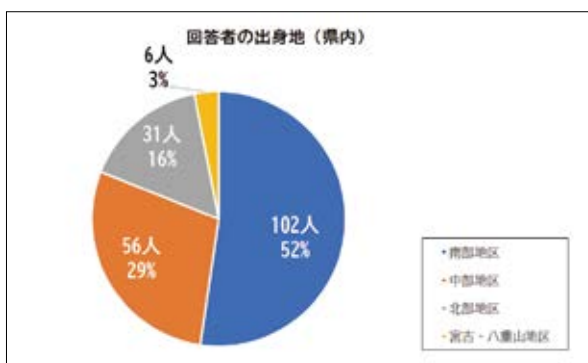


図3-1 回答者の出身地(県内)

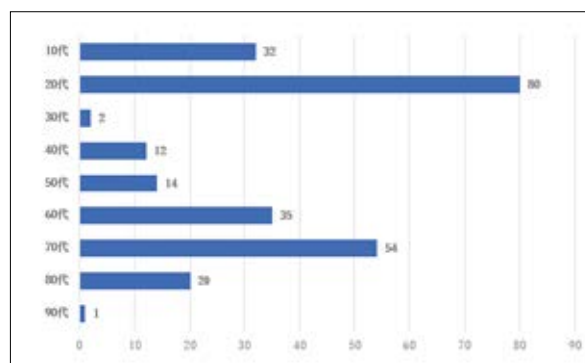


図3-2 回答者の年代

2 「クスイムン」についてのアンケート結果と考察

体力をつけたり、病気の予防に役立つ滋養のある食材や料理は「クスイムン(薬になるもの)、ヌチグスイ(命の薬)」と言われている。現在でもよく知られている代表的な「クスイムン」である足ティビチ、チムヌ汁、ヒージャー汁、イラブー汁(肉類・他)、イカスミ汁、カチューユー(魚介類)について「知っている(以降、認知度)」、「食べたことがあるか(以降、喫食経験)」、「作ったことはあるか(以降、調理経験)」について尋ねた。

尚、回答者数については各質問項目ごとの回答に抜けがあったことから若干の差が生じた。

また、本文中の図(棒グラフ)の単位は人数を示す。

(1) 足ティビチ

足ティビチ（豚足を大根や昆布等と柔らかく煮た汁物）について認知度の結果（図3-3）は、回答者数 256 人に対して 88%の方が知っていると答えた。さらに、喫食経験（図3-4）は 70%（184 人）が「あり」と回答し、喫食の時期は最近 1 年以内であった（図3-5）。調理経験（図3-6）は、「なし」が 70%（103 人）、調理経験「あり」は 30%（77 人）であった。調理経験「あり」と回答した方の調理経験の時期（図3-7）は 83%が直近 1 年以内であった。喫食経験に対し、調理経験が 30%と低値であったのは、豚足の下処理（豚足は毛を焼きとり、湯をかけて汚れを包丁できれいにこそぎとったら湯洗いする）〔渡口、1975、p 13〕に手間がかかることや調理に時間がかかることが考えられる。

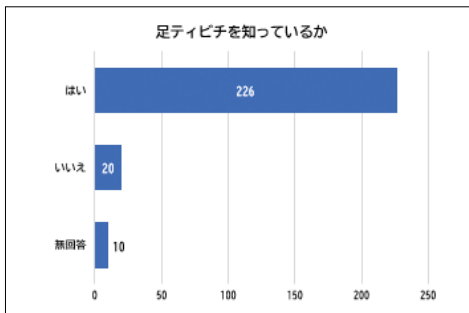


図3-3 足ティビチの認知度

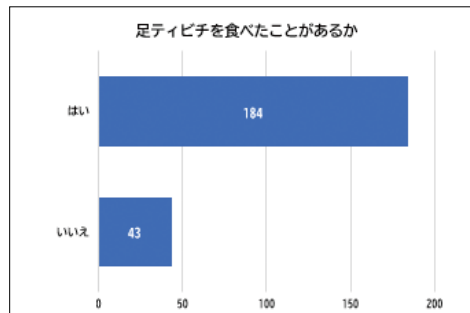


図3-4 足ティビチの喫食経験

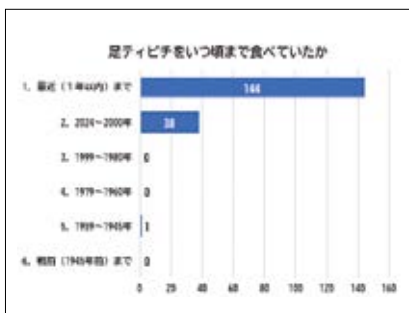


図3-5 足ティビチの喫食時期

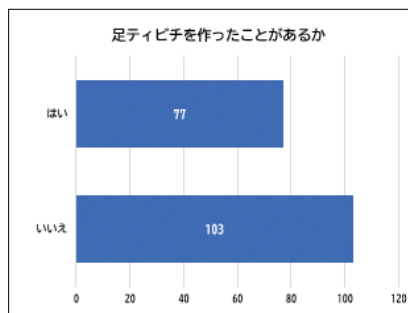


図3-6 足ティビチの調理経験



図3-7 足ティビチの調理時期

(2) チムヌ汁

チムヌ汁（豚の肝臓：レバーを島人参等で煮込んだ汁物）についての認知度の結果は図3-8に示した。全体の 64%（158 人）の方が知っているとの回答し、特に 80 代以上は 93%と認知度は高かった（巻末資料参照）。喫食経験「ある」との回答は 58%（143 人）で（図3-9）、喫食時期（図3-10）は最近 1 年以内が半数を占めた。調理経験「あり」の回答は 33%（82 人）（図3-11）、調理経験の時期（図3-12）は回答者の 65%が 1 年以内であった。10 代では全く調理経験無く、「あり」と回答した 60 代 85%、70 代 68%、80 代以上 85%であり、現在でも 60 代以上の方は自分で作って

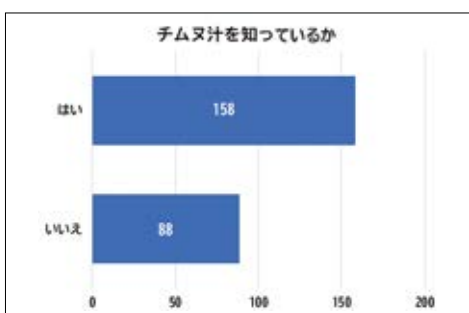


図3-8 チムヌ汁の認知度

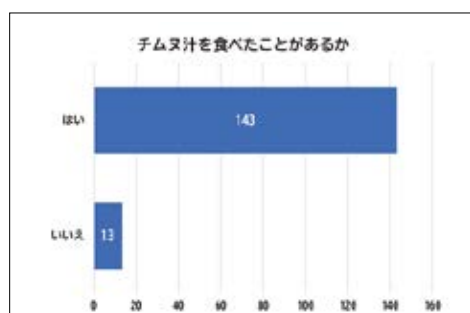


図3-9 チムヌ汁の喫食経験



図3-10 チムヌ汁の喫食時期

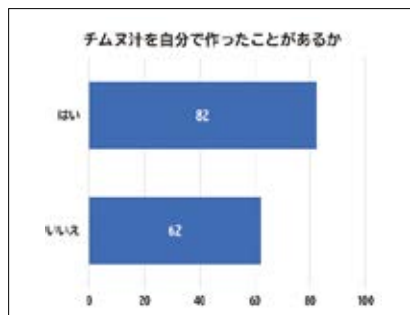


図3-11 チムヌ汁の調理経験

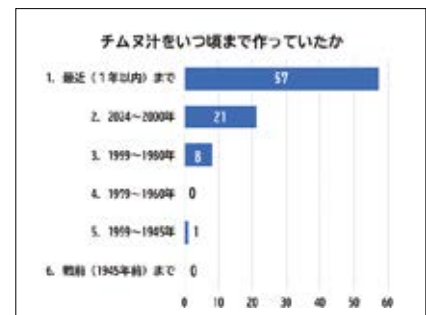


図3-12 チムヌ汁の調理時期

いる方が多いことが分かった。なお、20代の26%の調理経験「あり」と回答しているのは、沖縄大学の学生で調理実習でレバー汁を体験している結果と考えられる（巻末資料参照）。

(3) ヒージャー汁

ヒージャー汁（山羊の肉・骨に泡盛を加えて柔らかく煮込み、薬味にフーチバー等を加えた汁物）についての認知度の結果は92%であった（図3-13）。喫食経験については50%（図3-14）であり、喫食時期（図3-15）は最近1年以内が21%、2024年～2000年が20%であった。しかし、調理経験について、「ある」と回答したのは、13%（31人）であり、（図3-16）。これは、つくる際、山羊一頭をシンメナービで泡盛を加えて煮込む〔渡口、1975、p 16〕のが、一般的で、新築祝い、結婚式、出産祝いなど特別な日や祝い事などにふるまわれる料理として食される。また、山羊汁は独特な匂いがあり、好き嫌いがはっきり分かれる〔新島、2020、p47〕とあり、喫食はしても、自分では作らない傾向があると考えられる。

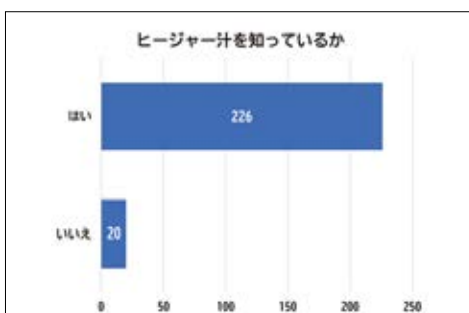


図3-13 ヒージャー汁の認知度

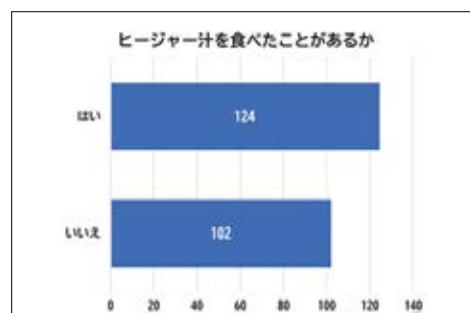


図3-14 ヒージャー汁の喫食経験

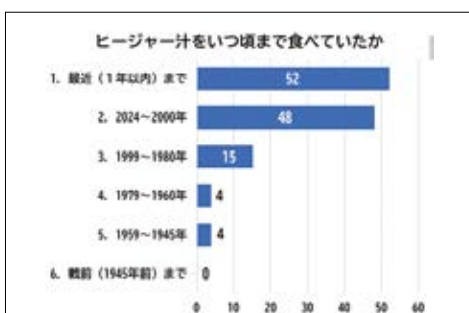


図3-15 ヒージャー汁の喫食時期

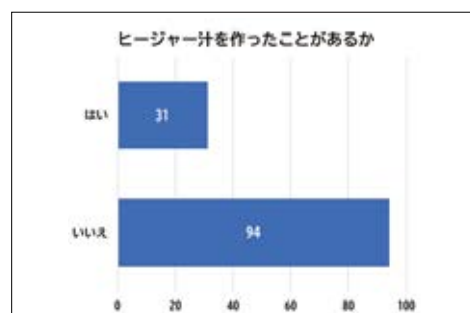


図3-16 ヒージャー汁の調理経験

(4) イラブー汁

イラブー汁（エラブウミヘビに豚足や昆布等を加えて煮込んだ汁物：イラブーは、永良部鰻とも言われ、久高島、宮古、八重山が主な産地で燻製にしたものを用いる）について認知度の結果は図3-

17に示した。75%（184人）が知っていると回答し、喫食経験（図3-18）は、46%（112人）が食べておりその時期（図3-19）は1年以内であった。また、調理経験（図3-20）については「あり」との回答は、全体の31%（75人）であり、効用があることや重宝されていることがうかがえる。一方、約7割の方が調理経験が無いことは、高価であること、下処理が難しいこと、煮込むのに時間がかかる〔渡口、1979、p 25〕、等が実際の調理経験につながっていないと考えられる。

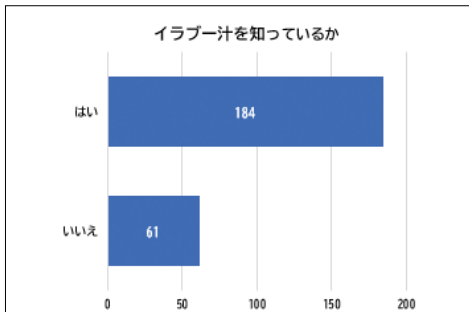


図3-17 イラブー汁の認知度

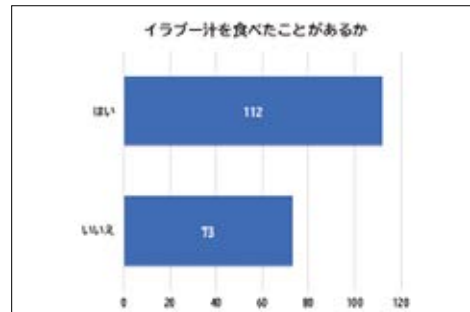


図3-18 イラブー汁の喫食経験



図3-19 イラブー汁の喫食時期

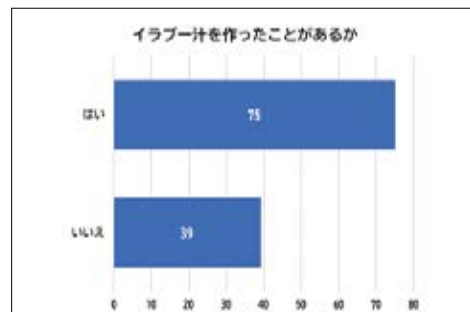


図3-20 イラブー汁の調理経験

(5) イカスミ汁

イカスミ汁（アオリイカと豚肉、ニガナ等で煮込み、烏賊墨を加えた汁物）についての認知度の結果は図3-21に示した。知っているとの回答は94%であり、さらに、喫食経験（図3-22）も88%で高値であった。喫食時期（図3-23）は1年以内が62%であった。調理経験「あり」と回答は62%であった（図3-24）。喫食経験、調理経験ともに高値を示した。

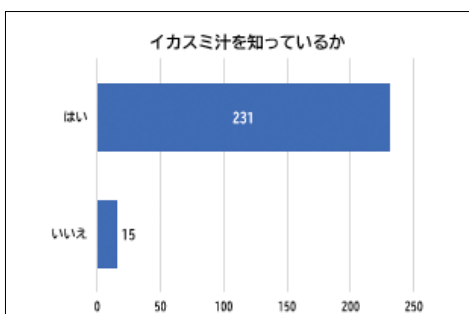


図3-21 イカスミ汁の認知度

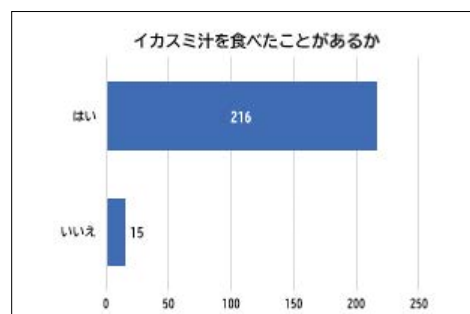


図3-22 イカスミ汁の喫食経験

イカスミ汁は、調理しやすいように材料がカットされており、材料の下処理が省かれたり、入手しやすいこと、作り方もあく抜きをしながら材料が柔らかくなるまで煮込む。若年層においても調理しやすいことが調理経験につながっていると考えられる。

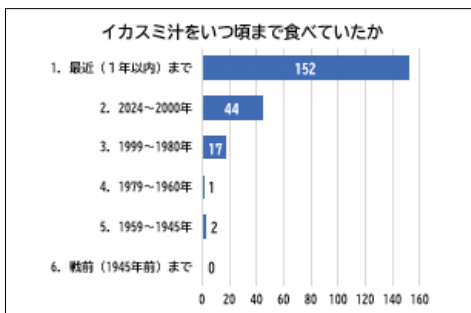


図3-23 イカスミ汁の喫食時期

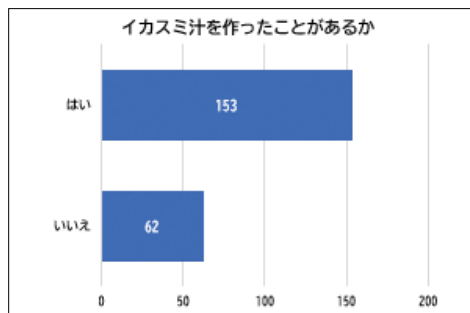


図3-24 イカスミ汁の調理経験

(6) カチューユー

カチューユー（削った鰹節に味噌を合わせて熱湯を注いで作る即席味噌汁）の認知度の結果を図3-25に示した。92%の方が知っているとして回答した。喫食経験は89%「ある」と回答し（図3-26）。その時期（図3-27）は最近1年以内が70%であった。調理経験についても83%が「あり」との回答であった（図3-28）。大学生のほとんどが実習で学び、どの家庭でも常備している食材であることが、全ての年齢層においても調理経験の高さにつながっており、今日でも身近な「クスイムン」として利用されていることが推察される。

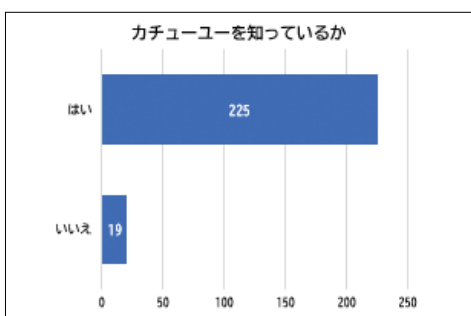


図3-25 カチューユーの認知度

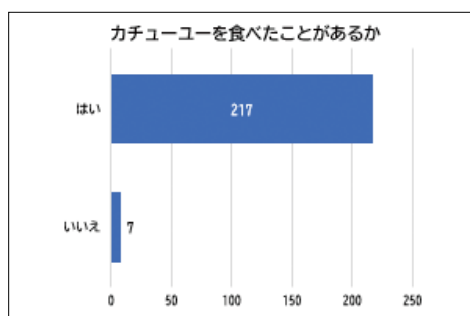


図3-26 カチューユーの喫食経験



図3-27 カチューユーの喫食時期

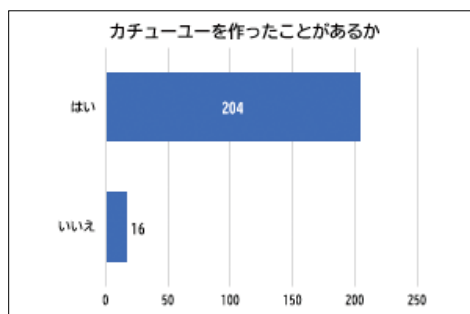


図3-28 カチューユーの調理経験

3 「シンジムン」についてのアンケート結果と考察

薬のない時代、病気の治療や回復等に数種の食材を組み合わせる長時間煮込み、その抽出した煎じ汁（エキス）を少量飲ませていた。代表的な「シンジムン（煎じ汁）」であるチムシンジ、イラブーシンジ（肉類）、クーイユシンジ、ターイユシンジ（魚類）について認知度、喫食経験、調理経験について尋ねた。

(1) チムシンジ

チムシンジ（豚レバーと島人参等を長時間煮込んだエキス）についての認知度の結果を図3-29

に示し、61%が知っていると回答した。喫食経験（図3-30）は「あり」が50%であった。その時期（図3-31）は1年以内が20%、2024～2000年の間の喫食が18%、両方を合わせて38%であった。さらに、調理経験（図3-32）「あり」は全体の31%であった。調理経験「なし」の割合は10代67%、20代56%、30～40代75%、及び80代以上は83%と、これらの年代は「なし」が50%以上と高くなっている。若年層においてはレバー独特の臭いや食感が好まれず、80代以上の高齢者においては長時間の調理は敬遠されていると考えられる。

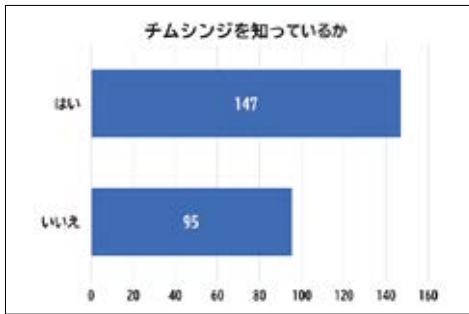


図3-29 チムシンジの認知度

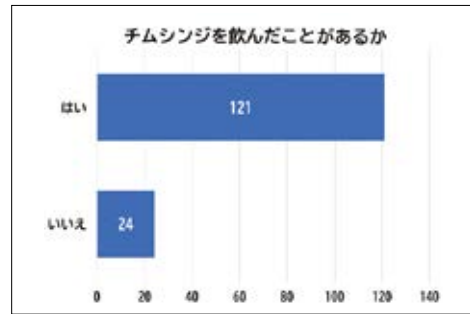


図3-30 チムシンジの喫食経験

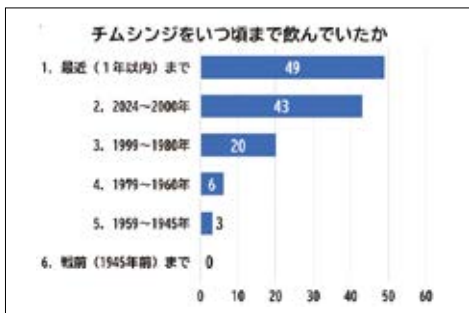


図3-31 チムシンジの喫食時期

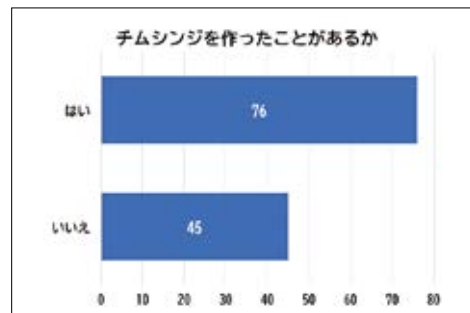


図3-32 チムシンジの調理経験

(2) イラブーシンジ

イラブーシンジ（エラブウミヘビを昆布等と一緒に長時間煮込んだエキス）についての認知度（図3-33）は、39%と低値であった。特に、10代は6%、20代は21%と認知度は低かった。喫食経験（図3-34）「あり」は全体の14%（32人）であった。さらに、調理経験「あり」と回答したのは図3-35の通り、わずか7%（17人）であった。イラブーシンジは4～5時間煮て、汁が最初の約3分の一になるまでゆっくり煎じ漉す。〔渡口、1979、p 24〕また、別の書籍では8～10時間ゆっくり煎じる〔新島、2020、p 45〕とある。時短料理が好まれる現在、下処理や調理（煮込み）に時間を要することが喫食経験や調理経験に繋がっていないと考えられる。

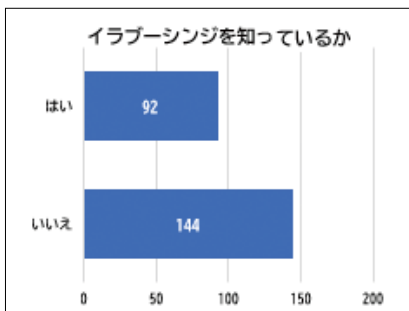


図3-33 イラブーシンジの認知度

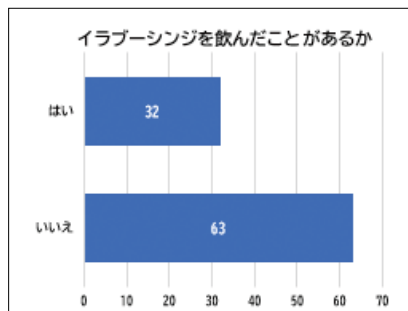


図3-34 イラブーシンジの喫食経験

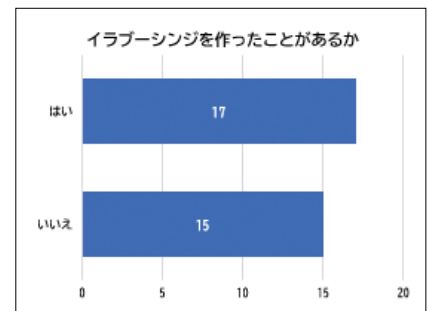


図3-35 イラブーシンジの調理経験

(3) クーイユシンジ

クーイユシンジ（鯉とニガナ等を長時間煮込んだエキス）についての認知度（図3-36）は、「あり」と回答した人が26%（64人）でシンジムンの中でも最も低値であった。喫食経験（図3-37）「あり」との回答は15%（37人）で、さらに調理経験（図3-38）が「あり」との回答は11%（27人）であった。そもそも認知度が低値であることから、喫食機会や調理機会につながっていないと考えられる。

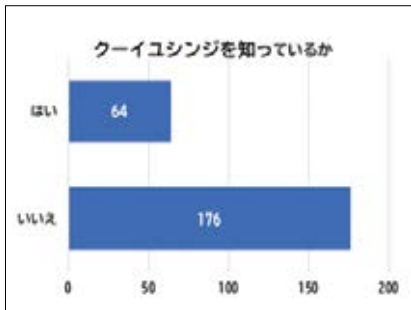


図3-36 クーイユシンジの認知度

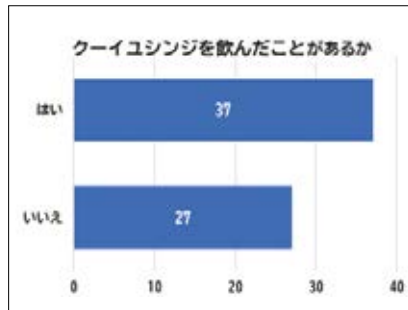


図3-37 クーイユシンジの喫食経験

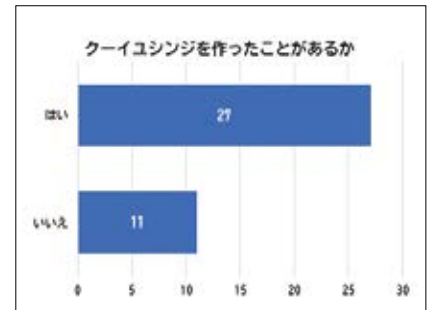


図3-38 クーイユシンジの調理経験

(4) ターイユシンジ

ターイユシンジ（鮎とニガナ等を長時間煮込んだエキス）についての認知度（図3-39）「あり」と回答した人は28%であり、喫食経験（図3-40）についての回答は「あり」が19%でしかなかった。さらに、調理経験（図3-41）は13%（29人）であった。渡口らは「ターイユはよごれた水に住むもので寄生虫を持つことがあり、生食はしない方がよい。一晩真水にいれてターイユ特有の泥くささをとるとよい〔渡口、1975、p 28〕、また、現代医学の発達とともにこれらのシンジもあまり作られなくなった〔新島、2020、p47〕とある。認知度の低値が「シンジムン」離れを表している。

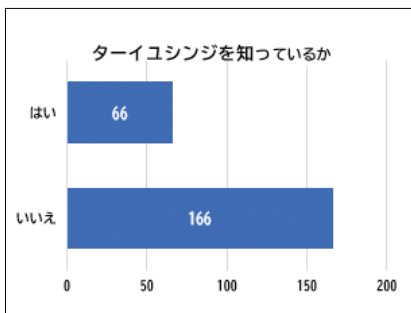


図3-39 ターイユシンジの認知度

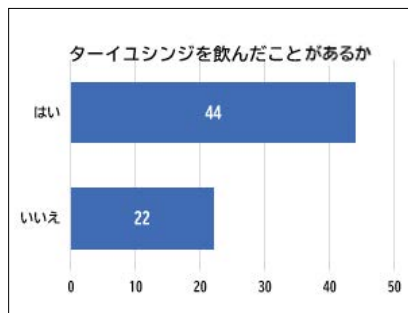


図3-40 ターイユシンジの喫食経験

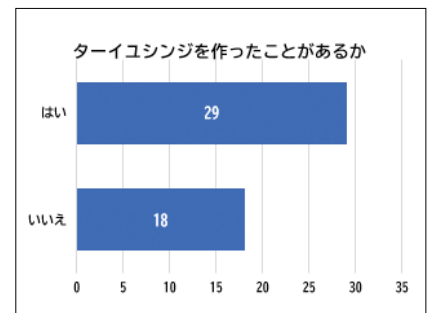


図3-41 ターイユシンジの調理経験

4 「クスイムン」・「シンジムン」の効用の認知度

「クスイムン」の効用について、足ティビチ（図3-42）、チムヌ汁（図3-43）、ヒージャー汁（図3-44）、イラブルー汁（図3-45）、イカスミ汁（図3-46）、カチューユー（図3-47）の回答数（複数回答）を棒グラフで示した。足ティビチは「コラーゲンが多い」との回答が第1位であった。「コラーゲン」という言葉は、西洋医・栄養学の知識であり、琉球王国以降に庶民に普及したと考えられる。また、今回質問した代表的な6種類の「クスイムン」料理は、その効用を理解して摂っていることが分かる結果であった上記以外で「喫食、調理経験のあるクスイムン」の質問に対しては、ニラレバ炒め（103人）、魚汁（97人）、肉汁（鶏汁67人・牛汁59人）が上位であり、自由記載では、ナチョーラシンジ、鰻のきも、アヒル汁等の回答があった。

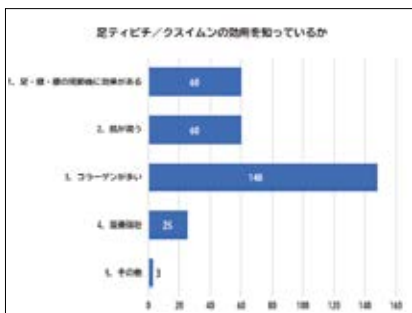


図3-42 足ティビチの効用

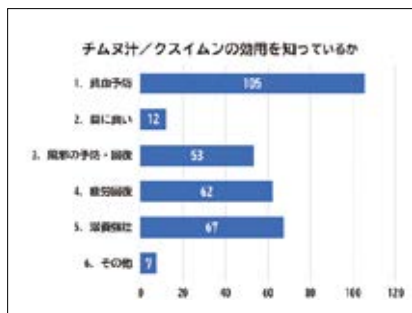


図3-43 チムヌ汁の効用

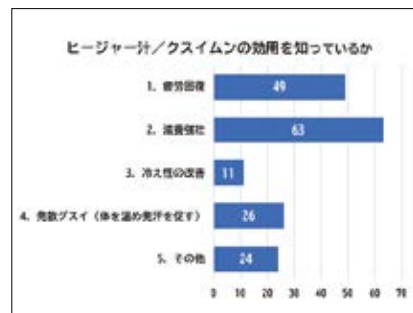


図3-44 ヒージャー汁の効用

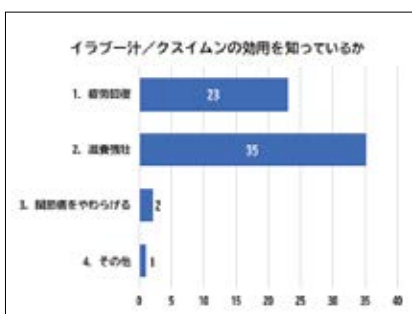


図3-45 イラブー汁の効用

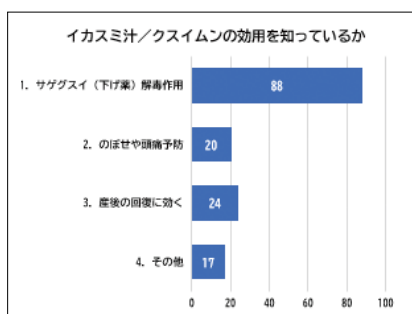


図3-46 イカスミ汁の効用

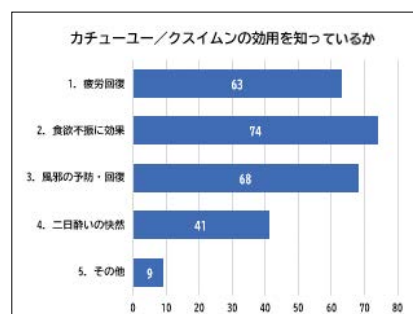


図3-47 カチューユーの効用

「シンジムン」の効用について、チムシンジ（図3-48）、イラブーシンジ（図3-49）、クワイユシンジ（図3-50）、ターイユシンジ（図3-51）の結果を示した。「クスイムン」と比べ「シンジムン」は「チムシンジ」を除き、認知度が低かった。しかし、「シンジムン」を知っている、作ったことがあると回答した方はその効用を理解して撰んでいることがうかがえた。

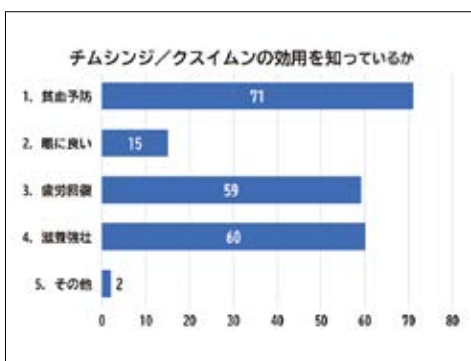


図3-48 チムシンジの効用

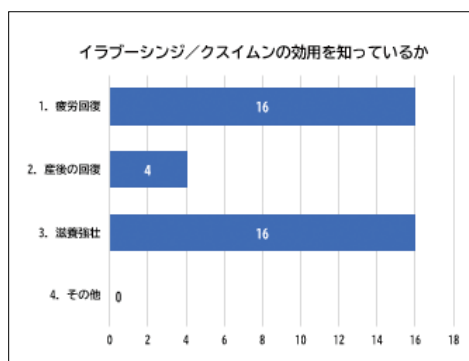


図3-49 イラブーシンジの効用

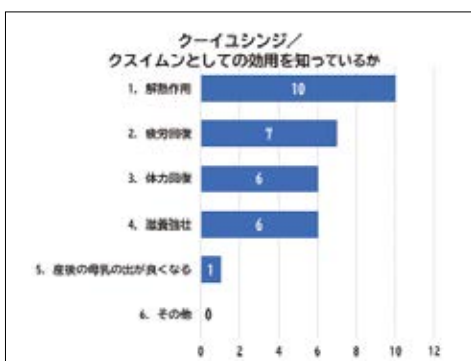


図3-50 クワイユシンジの効用

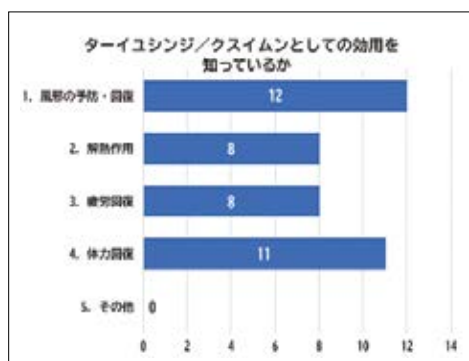


図3-51 ターイユシンジの効用

5 「クスイムン」、「シンジムン」の認知度・喫食経験・調理経験の年代別比較

「クスイムン」、「シンジムン」の年代別比較の図は巻末資料に掲載した。なお、年代別の回答数に差があったため、回答者の割合(%)で表記した。「クスイムン」の認知度について、足ティビチ、ヒージャー汁、イカスミ汁、カチューユーは、どの年代でも高かった。一方、唯一、チムヌ汁の10代で「知っている」との回答は30%と低く、おそらく、方言での表現が認知度の低値になった要因と考えられる。イラブルー汁については60代及び80～90代は「知らない」と回答したのが皆無(0%)であったのに対し、それ以外の世代10～50代(平均29%)が「知らない」と回答した。イラブルー汁は40～50代の親世代が知らないことが、10～20代の若い世代へ継承されず「知らない」の回答になったと考えられる。喫食経験についての質問で、ヒージャー汁は「なし」の回答が10代59%、20代70%と、他の年代(平均26%)に比べ特に高かった。イラブルー汁の喫食経験は30代以上の年代で「なし」が50%以上であった。「シンジムン」についての質問では、認知度に関してチムシンジ81%、イラブルーシンジ94%が「知らない」と答えている。また、クーイユシンジ、ターイユシンジ10～60代の年代では、70%以上が「知らない」と回答し、喫食経験は、全ての年代において「なし」の回答が見られた。

調理経験については、自宅で作れる「クスイムン」の足ティビチ、チムヌ汁、イカスミ汁、カチューユーは年代が高くなるにしたがって「あり」の回答が多くなる傾向にある。一方、一頭を屠って調理するヒージャー汁や高価なイラブルー汁の調理経験は大半が「なし」と回答している。また、「シンジムン」の調理経験は各年代ともに喫食経験に比べ「あり」の割合が減少している。このことから、「クスイムン」「シンジムン」は、大量で作る料理や長時間煮込む料理について調理経験の機会が減少していることがうかがえる。

6 「クスイムン」、「シンジムン」の認知度・喫食経験・調理経験の地区別比較

巻末の資料の図に示した。なお、地区別の回答者数に差があったため、回答者に対し、割合(%)で表記した。調査した全ての「クスイムン」及び「シンジムン」について認知度、喫食経験、調理経験について各地区には大きな差はみられなかった。「クスイムン」「シンジムン」が全地域で共通の認識で喫食、調理されていると考えられる。

7 海藻・藻類についてのアンケート結果と考察

沖縄県で伝統的に使用されている海藻・藻類について認知度(図3-52)、喫食経験(図3-53)、普段の食事での喫食(図3-54)、行事での喫食(図3-55)、クスイムンとして利用(図3-56)について、巻末資料に掲載した10種類の海藻・藻類について調査(複数回答)した。認知度の上位5品目は海ブドウ、アーサ、スヌイ、ヒジキ、クープであった。また、喫食経験があるものはアーサ、海ブドウ、クープ、スヌイ、ヒジキであった。市販され利用しやすいものを選択していることが分かる。これらの海藻・藻類について、どのような時に利用するか質問したところ、普段の食事ではアーサ、ヒジキ、スヌイ、クープが上位4品目であった。行事での利用についてはクープ、アーサ、スヌイ、海ブドウが上位4品目であった。「クスイムン」としての利用についての質問では、クープ、スヌイ、ヒジキ、アーサ、が上位4品目であった。しかしながら、「クスイムン」として「利用したことがない」と回答した方が62人と最も多く、海藻・藻類の効能以前に情報不足が考えられ、残念な結果であった。

海藻を使用した「クスイムン」を検索すると必ず出てくるのが、「ナチョーラ(海人草)」であるが、普段の食事、行事、クスイムンとしての利用がどれも低値であった。ナチョーラの効用である「虫下し」の目的で摂る機会も以前と比べると激減していることから必要とされていないと考えられる。また、他の海藻類・藻類と比べ、目にする機会が少ないことが喫食機会につながっていないと考えられる。

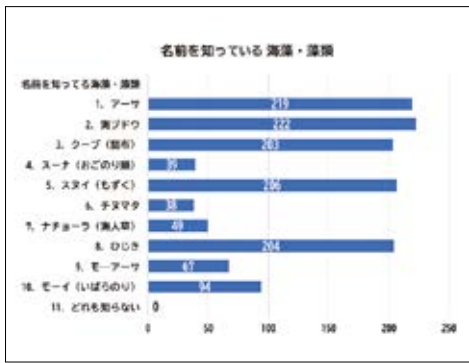


図3-52 知っている海藻・藻類

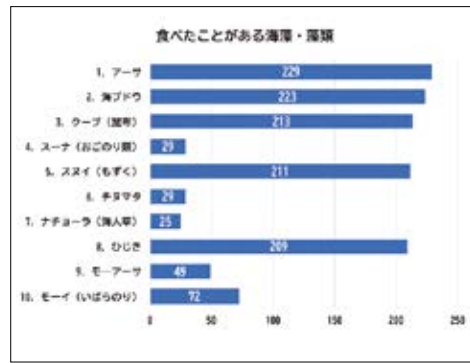


図3-53 海藻・藻類の喫食経験

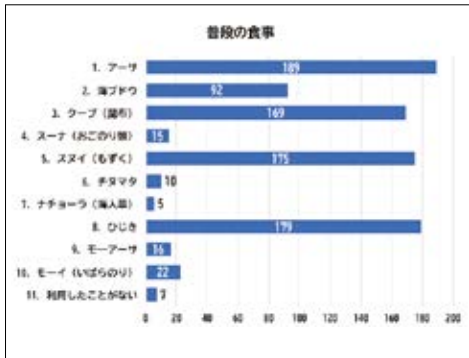


図3-54 海藻・藻類の喫食 (普段の食事)

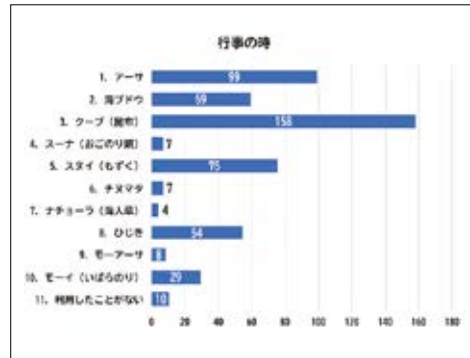


図3-55 海藻・藻類の喫食 (行事)

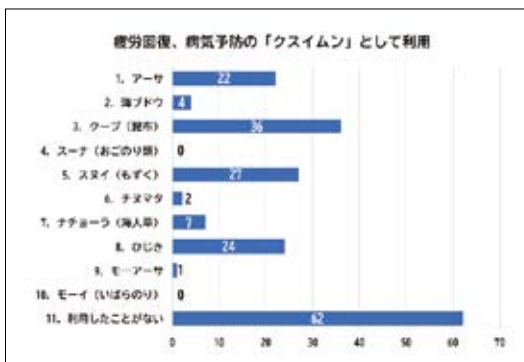


図3-56 海藻・藻類を「クスイムン」として利用

8 小括

今年、昨年度からの課題であった「クスイムン」養生食に関する調査を実施した。10～20代については、沖縄大学管理栄養学科の学生にアンケートをお願いした。管理栄養学科の学生は琉球料理については講義や実習においても経験していることから、関心ある学生が回答していると考えられる。そのため「クスイムン」についての認知度、喫食経験ともに若年者においても高かった。しかし、「シンジムン」の認知度については50代以上において高く、若年者において、特にクーイユシンジやターイユシンジは喫食機会も減り、うまく継承されていないことがうかがえた。

海藻類・藻類については身近なものや使いやすい物の使用頻度が高く、海藻・藻類を使った「クスイムン」について使用したことがないとの回答があり、認知度が低かった。特に今回の調査において、低値であったスーナ、チヌマタ、モーアサ、ナチョーラなどを使用した料理や効用などについて学ぶ機会を提供し、認識向上、摂取向上につなげることが大事である。

〔山川 房江〕

第3章 医食同源の参考文献

- 稲福盛輝 1995 『沖縄疾病史』 第一書房
- 上江洲均 1998 「与世永家文書の周辺」 岩崎宏之編 『沖縄の歴史情報研究』 総括班研究成果報告書』 文部科学研究費補助金重点課題領域
- 浦添為宗 1930 『西表島開発論』 沖縄済世社
- 浦添為宗 1931 『家庭醫書御膳本草綱要』 沖縄済世社
- 沖縄タイムス編 1979 『おばあさんが伝える味』 沖縄タイムス社
- 島袋正敏 1989 『沖縄の豚と山羊』 ひるぎ社
- 尚弘子 1988 「日本の食生活全集沖縄」 編集代表 『日本の食生活全集 47 聞き書 沖縄の食事』（社） 農山漁村文化協会
- 尚弘子 2008 『暮らしの中の栄養学 沖縄型食生活と長寿』 ボーダーインク
- 新城栄徳 2003 「うちなー書の森 人の網③ 當間清弘」 『沖縄タイムス 琉球芸能散歩史③』
- (清) 曹仁伯著 顾泳源, 江一平点注 1983 『琉球百問』 中醫古籍小叢書 江苏科学技术出版社
- 高津孝 2010 『博物学と書物の東アジア』 榕樹書林
- 高津孝 2017 『江戸の植物学 島津重豪と南西諸島の本草学』 平凡社
- 高良倉吉 1983 『沖縄大百科事典上巻、下巻』 沖縄タイムス社
- 武井基晃 2023 「沖縄の日本本土復帰前・後における琉球料理の記録と分析」 国立歴史民俗博物館 研究報告第 241 集
- 田島清郷 1966 『琉球料理』 沖縄社
- 田名真之 1983 『沖縄大百科事典中巻』 沖縄タイムス社
- 多和田真淳 1981 『沖縄薬用植物薬効 改訂』 新光社
- 照屋理 2021 「千葉大学所蔵本『御膳本草』の予備的考察—「村野本」の発見とその位置づけ—」 『琉球沖縄史第 3 号』
- 渡口初美 1975 『実用琉球料理 でいごシリーズ No. 1』 月刊沖縄社
- 渡口初美 1979 『沖縄の食養生料理 健康料理・民間療法』 第日本印刷会社
- 仲村顕 2013 「眠れる先人たち 墓所にたずねる琉球・沖縄史」 琉球新報
- 新島正子 安次富順子 2020 『母と娘が伝える琉球料理と食文化』 琉球新報社
- 東恩納寛惇 1981 『東恩納寛惇全集 9』 第一書房
- 前田光康・野瀬弘美編 1989 『沖縄民俗薬用動植物誌』 ニライ社
- 宮城重二 1993 『日本一の長寿県沖縄に学ぶ』 女子栄養大学出版部
- 横山學 2015 『増補琉球国食療養書『御膳本草』 琉球国中城御殿本・宝玲文庫』 書肆玄工房
- 横山學 2022 「御膳本草の周辺」 『書物学 = BIBLIOLOGY 第 19 巻』 勉誠出版

第4章 伝統的農産物 28 品目（島ヤサイ）の活用状況の把握と普及に向けて

第1節 アンケート調査結果の概要

1 はじめに

沖縄県は平成 17 年度伝統的農産物推進戦略策定調査事業により、①戦前から食されている、②郷土料理に利用されている、③沖縄の気候・風土に適合している、という定義に基づき数ある沖縄県の在来野菜から伝統的農産物 28 品目を島ヤサイとして紹介した〔沖縄県農林水産部園芸振興課 2021〕。本章では、昨年度に引き続き島ヤサイの活用状況を把握するためアンケート調査を実施した。今回は対象を 20 代から 90 代まで拡大し、島ヤサイ継承に向けた方策検討の基礎資料とすることを目的とした。さらに沖縄県の在来野菜をめぐる諸課題を提示し、普及に向けた提案を試みる。

2 研究方法

沖縄県内の市町村における島ヤサイの実際の活用状況を把握するため、県内各地区に居住する 10 代から 90 代までの男女を対象にアンケート調査を実施した。昨年度の調査では、60 代以上を対象とされていたが、今年度は調査対象を全世代に拡大した。またすべての設問を選択式とすることで、回答処理の簡素化を図った。

(1) 調査地区及びアンケート回答者

調査地区は昨年度と同様に沖縄県全域とし、沖縄本島南部・中部・北部、宮古諸島および八重山地域を対象とした。調査期間は 2025 年 8 月 28 日から 10 月 28 日までとした。主な調査項目は、基本属性および日常の食事に関する事項である。基本属性の詳細については、第 3 章に記載したとおりである。本調査で対象とした在来野菜は多数存在するが、本アンケートでは沖縄県が紹介する伝統的農産物 28 品目に限定して実施した。なお、アンケートの選択肢として用いた島ヤサイを図 4-1 に示す。学名については、原則として「植物和名—学名インデックス YList」〔米倉・梶田、2003-〕に準拠した。

1. パパヤー(ばばいや、*Carica papaya* L.)
2. ヒル(葉にんにく、*Allium sativum* L.)
3. ラッチョー(らつきょう、*Allium chinense* G. Don)
4. フーチパー(にしよもぎ、*Artemisia indica* Wild.)
5. 紅イモ(かんしょ、*Ipomoea batatas* (L.) Lam.)
6. 島ニンジン(在来にんじん、*Daucus carota* L. subsp. *sativus* (Hoffm.) Arcang.)
7. ゴーヤー(にがうり、*Momordica charantia* L.)
8. シマナー(からしな、*Brassica juncea* (L.) Czern.)
9. シブイ(とうがん、*Benincasa pruriens* (Parkins.) W. J. de Wilde et Duyfjes f. *hispida* (Thunb.) W. J. de Wilde et Duyfjes)
10. ターンム(みずいも、*Colocasia esculenta* (L.) Schott)
11. ナーベラー(へちま、*Luffa aegyptiaca* Mill.)
12. ニガナ(ホソバワダン、*Crepidiastrum lanceolatum* (Houtt.) Nakai)
13. モーウイ(アカゲウリ、*Cucumis sativus* L.)
14. 島ダイコン(在来だいこん、*Raphanus sativus* L. var. *hortensis* Backer)
15. 島カボチャ(にほんかぼちゃ、*Cucurbita moschata* Duchesne)
16. ウンチェー(ようさい、*Ipomoea aquatica* Forssk.)
17. ハンダマ(すいぜんじな、*Gynura bicolor* (Roxb. ex Willd.) DC.)
18. カンダパー(いもの葉、*Ipomoea batatas* (L.) Lam.)
19. ウリズンマメ(しかくまめ、*Psophocarpus tetragonolobus* (L.) DC.)
20. ヤマン(だいじょ、*Dioscorea alata* L.)
21. ンスナバー(ふだんそう、*Beta vulgaris* L. var. *cicla* L.)
22. オオタニワタリ(おおたにわたり、*Asplenium antiquum* Makino)
23. イーチョーバー(ういきょう、*Foeniculum vulgare* Mill.)
24. チンヤナバー(かきちしや、*Lactucasativa* L. var. *angustana* Irish)
25. フローマーマミ(じゅうろくささげ、*Vigna unguiculata* (L.) Walp. var. *sesquipedalis* (L.) H. Ohashi)
26. クワンソウ(あきのわすれぐさ、*Hemerocallis fulva* L. var. *sempervirens* (Araki) M. Hotta)
27. サクナ(ぼたんぼうふう、*Peucedanum japonicum* Thunb.)
28. ヌービル(のびる、*Allium macrostemon* Bunge)

図 4-1 アンケートに使用した島ヤサイ 28 品目

3 結果および考察

世代別の料理の頻度

表4-1は、年代別（10代～90代）の料理頻度の差異を示している。料理頻度は「ほぼ毎日」から「ほとんどしない」までの8区分で構成されており、年代による明確な傾向が確認できる。

表4-1 年代別にみた料理を行う頻度

年代	回答総数	調査項目							
		ほぼ毎日	週に3～5日程度	週に1～2日程度	月に2～3回程度	月に1日程度	2～3ヶ月に1回程度	ごくたまにする	ほとんどしない
10代	32	3 ² (9.4) ²	4(12.5)	10(31.3)	7(21.9)	1(3.1)	0	3(9.4)	4(12.5)
20代	80	8(10.0)	10(12.5)	15(18.8)	23(28.8)	3(3.8)	3(3.8)	11(13.8)	7(8.8)
30・40代	14	8(57.1)	1(7.1)	1(7.1)	1(7.1)	1(7.1)	1(7.1)	0	1(7.1)
50代	14	9(64.3)	2(14.3)	2(14.3)	0	1(7.1)	0	0	0
60代	35	25(71.4)	4(11.4)	3(8.6)	1(2.9)	0	0	2(5.7)	0
70代	54	36(66.7)	3(5.6)	4(7.4)	1(1.9)	0	0	3(5.6)	6(11.1)
80代・90代	21	19(61.9)	2(9.5)	1(4.8)	0	0	0	1(4.8)	4(19.0)

²回答数、%

10代では「週に1～2日程度」(31.3%)が最多で、「月に2～3回程度」(21.9%)が続いた。一方、「ほぼ毎日」は9.4%に留まり、「ほとんどしない」も12.5%を占めることから、料理が日常行動として定着している層は少ない。これは、家族同居による食事提供や、学業・部活動による時間制約が影響していると考えられる。

20代では「月に2～3回程度」(28.8%)が最も多く、「週に1～2日程度」(18.8%)が続く。「ほぼ毎日」は10.0%と低水準であるが、「ごくたまにする」や「ほとんどしない」も一定割合存在し、料理頻度は10代より多様化している。

これに対し、30～40代では「ほぼ毎日」が57.1%と過半数を占め、50代(64.3%)、60代(71.4%)と年代が上がるにつれて高頻度層が増加する。家庭形成や子育て、健康・家計管理への関心の高まりが、料理の習慣化を促していると考えられる。特に60代では「ほとんどしない」が0%であり、料理が生活に深く根付いていることが示唆される。

一方、70代以降では「ほぼ毎日」は高水準を維持するものの、「ほとんどしない」が増加し、80～90代では19.0%に達する。高齢期には、料理を継続する層と、身体的・生活環境の変化により料理から離脱する層との二極化が進む可能性が示された。

料理に関する情報源

表4-2は、10代から80・90代までの各年代において、料理をする際にどのような情報源を利用しているかを示した。

10代では、親・家族およびインターネットのレシピサイトがともに68.8%と最も高く、家庭内の影響とオンライン情報の併用が特徴的である。一方、友人・知人は5人(15.6%)に留まる。20代では、インターネットのレシピサイトが88.7%と突出しており、親・家族は50.0%で半数を占めるが、テレビ番組は3.8%と低い。30・40代でもインターネットのレシピサイトが92.9%と最も高く、料理本・雑誌は28.6%で補助的な情報源となっている。50代では、インターネットのレシピサイトが85.7%と高水準を維持する一方、友人・知人が57.1%、テレビ番組や料理本・雑誌が各42.9%と多様な媒体が併存している。60代では、親・家族68.6%、テレビ番組(65.7%)、友人・知人(62.9%)の割合が高く、インターネットのレシピサイトは40.0%に低下する。70代では、親・家族が66.7%で最

多となり、インターネットの利用は0人である。80代・90代でも親・家族52.4%が中心で、インターネットは0人となっている。

表 4-2 年代別にみた料理をする際の情報源

年代	回答総数	調査項目							
		親、家族	友人、知人	テレビ番組	料理本、雑誌	インターネットのレシピサイト	スーパーの店頭ポップなど	飲食店などのメニュー	その他
10代	32	22 ² (68.8) ²	5(15.6)	8(25.0)	5(15.6)	22(68.8)	1(3.2)	2(6.3)	2(6.3)
20代	80	40(50.0)	3(3.8)	18(22.5)	13(16.3)	71(88.7)	1(1.3)	6(7.5)	5(6.23)
30・40代	14	7(50.0)	2(14.3)	3(21.4)	4(28.6)	13(92.9)	0	1(7.1)	0
50代	14	7(50.0)	8(57.1)	6(42.9)	6(42.9)	12(85.7)	0	2(14.3)	2(14.3)
60代	35	24(68.6)	22(62.9)	23(65.7)	18(51.4)	14(40.0)	4(11.4)	3(8.6)	0
70代	54	36(66.7)	3(5.6)	4(7.4)	1(1.9)	0	0	3(5.6)	6(11.1)
80代・90代	21	11(52.4)	6(28.6)	7(33.3)	4(19.0)	0	0	0	3(14.3)

²回答数、%

以上より、若年層ほどインターネット依存が高く、高齢層ほど家族や従来型メディアへの依存が強いという明確な年代差が確認できる。

島ヤサイの認知度

島ヤサイ 28 品目について「その名称を知っている（認知している）」人の割合を、10代から80代・90代の世代別にヒートマップで示した（図4-2）。縦軸に品目名、横軸に世代が並び、各マスにはその世代における認知割合（%）が数字で記載されている。色は緑系から赤系へ変化し、0%に近いほど緑、100%に近いほど赤となる。つまり、数字が高い品目ほど、その世代で広く知られている島ヤサイという意味になる。

「どれも知らない」を回答した方は10～70代でいずれも0%となっており、少なくとも10代から70代までの回答者は「島ヤサイを1つも知らない」という人がいない（あるいは極めて少ない）ことを示す。一方で80代・90代の回答者のみ4.8%で、最も高齢の世代では「どれも知らない」という層がわずかに存在していることが分かる。高齢層は島ヤサイへの接触が多いと想像されがちだが、このデータでは例外的に“全く知らない”層が最上位世代にだけ現れる点が興味深い。「島ヤサイ」という呼び名は2005年に沖縄県が紹介した在来野菜28品目に対してつけた造語であり、それ以前には「島ヤサイ」という語は存在しないため、80代・90代の年代の方が「島ヤサイ」という言葉をしらない可能性がある点は興味深い。

次に、世代差が強く表れる品目群を見ると、グラフ上部には全体的に緑色が多く、若年層で認知が低く高年層で高い（またはその逆）という“世代ギャップ型”が集まっている。代表例が「ヌービル（のびる）」で、10代は6.3%、20代は1.3%と低いが、40代では50.0%、50代では45.7%、70代で59.3%、80代・90代では76.2%まで上がる。若い世代ではほとんど知られていない一方、高齢になるほど認知が急激に増加しており、生活文化・方言・家庭料理等の経験差がそのまま反映されると考えられる。同様に「サクナ（ぼたんぼうふう）」も10代の3.1%から始まり、30代で35.7%、50代で62.9%、70代で64.8%となり、高齢層に偏って広く知られている。「クワンソウ（あきのわすれぐさ）」は10代9.4%、20代20.0%に対し、40代57.1%、60代65.7%、70代74.1%へ上昇し、世代上昇とともに認知が伸びる典型である。

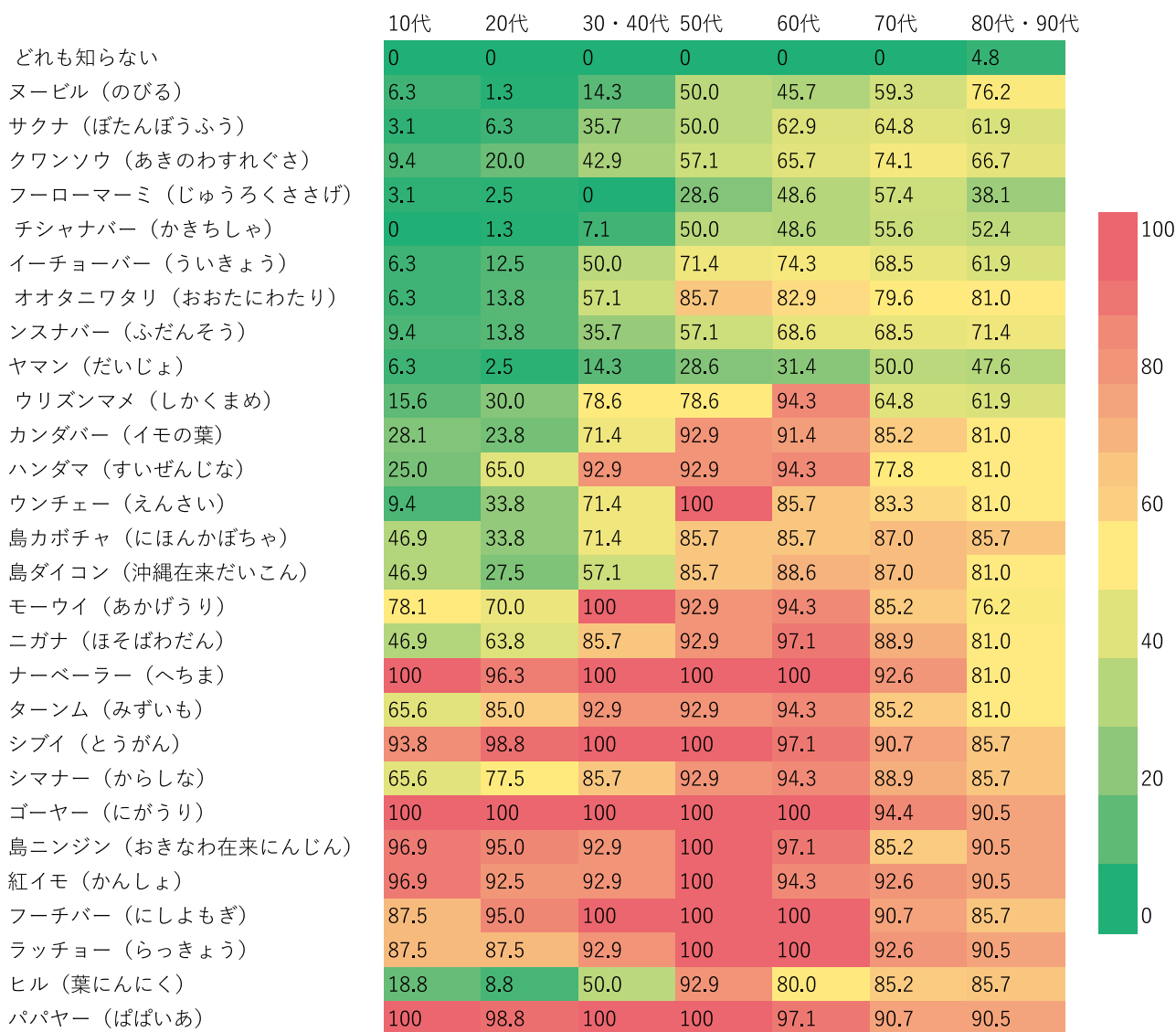


図 4-2 年代別に認知されている島ヤサイ 28 品目の割合 (%)

一方で、若年層ではほぼ認知されず、ある世代から急に伸びる“断絶型”も確認できる。例えば「フーローマーミ (じゅうろくささげ)」は10代3.1%、20代2.5%、30代0%とほぼゼロに近いが、40代で28.6%、50代で48.6%、70代で57.4%と中高年で認知が高くなった。「チシャナバー (かきちしゃ)」も10代0%、20代1.3%、30代7.1%と低いが、40代50.0%、50代48.6%、80・90代52.4%と、ある程度年齢が上がって初めて半数となった。

逆に、特定世代だけが突出して高いケースも存在する。例として「ウリズンマメ (しかくまめ)」は10代で15.6%、20代で30.0%に対し、30代と40代が共に78.6%と高水準で、さらに50代は94.3%でピークに達する。しかし70代では64.8%に下がり、80・90代も61.9%で、80代以降では下がる傾向がみられた。つまり「ウリズンマメ」は“中年層で特に強い認知”を持つ品目であり、世代ごとに接触の多い食材が違うことを示している。シカクマメの一品種である「ウリズン」は今日では沖縄県の貴重な夏野菜であるが本品種は1986年に国際農業研究センター石垣支場で選抜されたアフリカ由来の系統である〔熱帯農研集報、1989、pp15-17〕。沖縄県在来種も存在するが70代以降の年代の方にはこのような経緯もあり馴染みが少ない品目であることが推察された。

中段から下段にかけては、赤色が増え、ほぼ全世代で認知率が高い“共通知識型”が現れる。例

例えば「ゴーヤー（にがうり）」は10～60代まで100%と完全に認知され、70代も94.4%、80代・90代も90.5%と非常に高い。島ヤサイを代表する存在として、世代を問わず共有されていることが明確である。「ナーベラー（へちま）」も10代100%、20代96.3%、30代100%、40代～60代も100%と圧倒的で、70代でも92.6%、80代・90代で81.0%と認知度が高い。さらに「パパヤー（ぱぱいあ）」も10代100%、20代98.8%、30代100%、40代100%、50代97.1%であり、80代・90代も90.5%と、ほぼ全世代で認知されている。

「紅イモ（かんしょ）」も10代96.9%、20代92.5%、30代92.9%で高く、40代は100%、50代94.3%、80代・90代90.5%と安定した認知を示す。また「島ニンジン（沖縄在来にんじん）」は10代96.9%、20代95.0%、30代92.9%、40代100%、50代97.1%と非常に高い。これらは観光・メディア・学校教育・商品流通等、複数経路で名前が普及している可能性が高い。

さらに、世代差が中程度で、若年層では半数前後に留まるが中高年で高い品目もある。「島カボチャ（にほんかぼちゃ）」は10代46.9%、20代33.8%に対して、30代71.4%、40代85.7%、70代87.0%と高くなる。「島ダイコン（沖縄在来だいこん）」も10代46.9%、20代27.5%から、50代88.6%、60代87.0%と認知度が非常に高い。

総じてこの図4-2は、島ヤサイの認知が（1）ゴーヤーやナーベラーのように全世代で90～100%に達する普遍型、（2）島カボチャや島ダイコンのように若年層で30～50%台だが中高年で80%台へ伸びる生活型、（3）ヌービルやサクナ、チシャナバーのように若年層で0～10%台、高齢層で50～70%台になる継承型に分かれることを、数値として明確に示している。

島ヤサイの食経験

図4-3は、島ヤサイ28品目について「食経験の有無」を年代別に集計し、各品目の食経験率（%）をヒートマップとして可視化したものである。図の見方は図4-2と同じである。

本図から明確に読み取れるのは、島ヤサイの食経験率が年代とともに系統的に上昇するという強い世代差である。特に若年層（10代・20代）では、多くの品目が低率にとどまり、セル内数値として0%、2.5%、3.1%、6.3%、9.4%などの低い割合が散見される。これに対し、中年層から高齢層にかけては、同一品目で食経験率が急増するパターンが広範に確認される。例えば、複数品目において30～40代で71.4%、78.6%、85.7%などの高値が現れ、若年層との差が数十ポイント規模で拡大する。これは島ヤサイの食経験が青年期で一般化しておらず、生活環境や食行動が変化する年代以降に経験が蓄積することを示唆する。

さらに高齢層（50～70代）では、食経験率が一段と上昇し、複数品目で92.9%が確認されるほか、70代を中心に100%へ到達する品目が多数存在する。ヒートマップでもこの年代帯では濃赤が卓越し、島ヤサイの食経験がほぼ飽和水準に達していることが視覚的に示される。

一方、80・90代では高率が維持される傾向がみられるものの、品目によっては81.0%程度に留まる場合もあり、最高齢層が必ずしも一律に100%ではない点を確認される。したがって、「高齢であるほど経験が高い」という単純な直線関係ではなく、品目固有の入手性・嗜好性・調理習慣の影響が残存している可能性がある。

本図における年代上昇は、少なくとも2つの類型として整理できる。第1に、若年層ではほぼ未経験（0%～数%）であるが、中年～高齢層で急激に増加する「遅れて普及する型」である。この類型では、例えば10代で0%を示す品目が、30～40代で中程度（例：31.3%）に達したのち、50代以降で高率化し、70代で57.4%、61.1%などへ上昇するような段階的増加が観察される。第2に、10代から一定割合の経験（例：6.3%）が存在し、以後年代とともに漸増して高齢層で高止まりする「継続的普及型」である。この型では、年代移行に伴い20代→30～40代→50代で一貫した上昇が認め

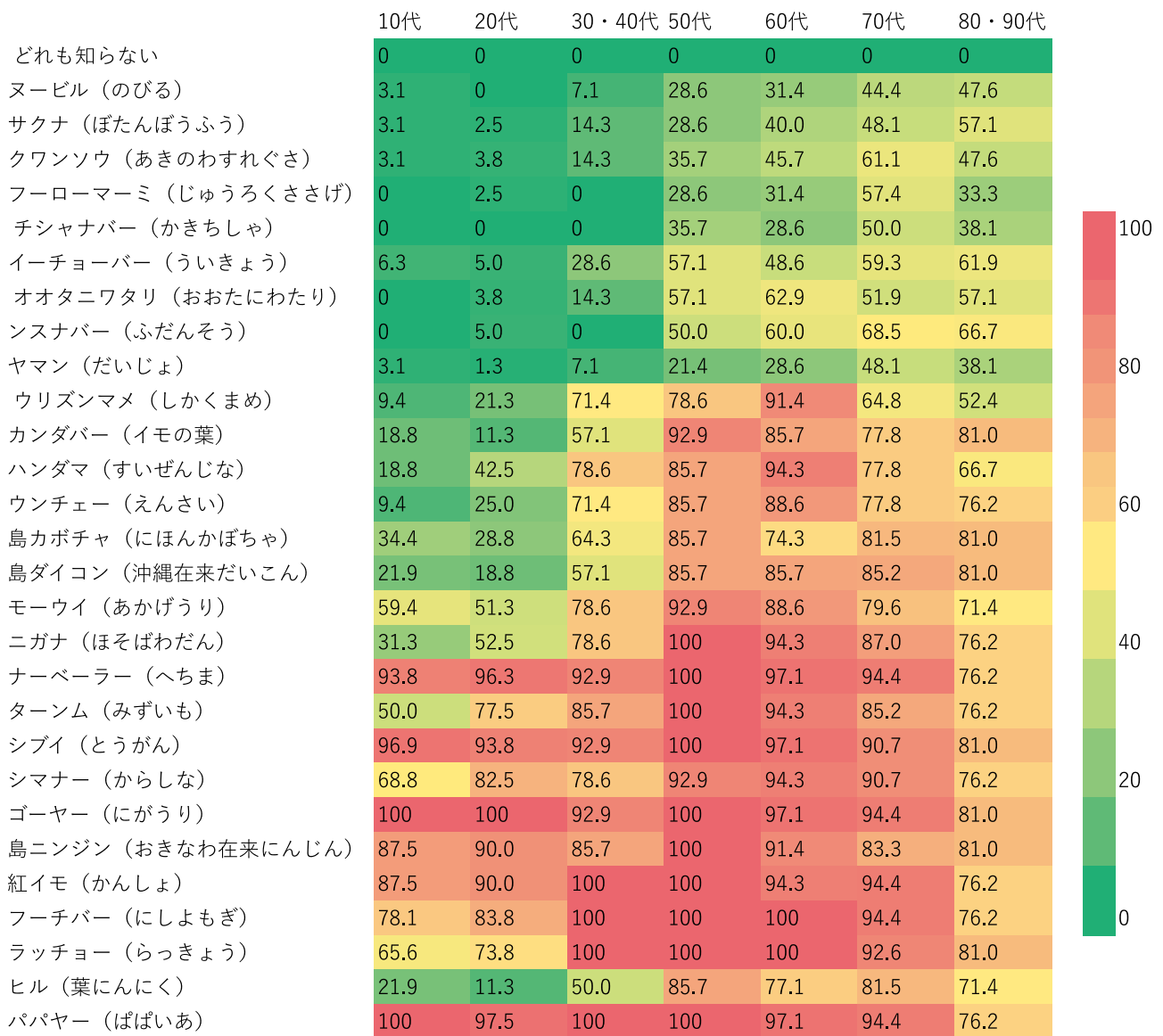


図 4-3 年代別にみた島ヤサイの食経験の割合 (%)

られ、最終的に 80%台 (例：81.0%) に到達することが特徴となる。

島ヤサイの調理経験

図 4-4 は、沖縄の伝統的な島ヤサイについて、各年代が「実際に調理した経験があるか」を割合 (%) で示したものであり、世代間の食経験の差異を明確に可視化している。全体として、若年層ほど経験率が低く、高齢層ほど高い傾向が一貫して見られる点が大きな特徴である。

まず 10 代を見ると、「どれも知らない」が 15.6% と比較的高く、島ヤサイ文化そのものへの接触が限定的であることがうかがえる。一方で、ゴーヤーは 65.6%、パパヤーは 62.5%、ナーベラーは 40.6% と、全国的にも知名度の高い島ヤサイに限っては一定の調理経験が確認できる。しかし、ヌービル 3.1%、クワンソウ 3.1%、カンダバー 6.3% など、多くの在来野菜では 1 桁台に留まっている。

20 代になると、「どれも知らない」は 2.5% まで低下し、基本的な認知は進んでいることが分かる。ゴーヤーは 93.8%、パパヤー 82.5%、ナーベラー 68.8% と急激に上昇するが、ヌービルやチシャナバーは 0% であり、調理経験は特定の代表的野菜に偏っていることが明らかになった。

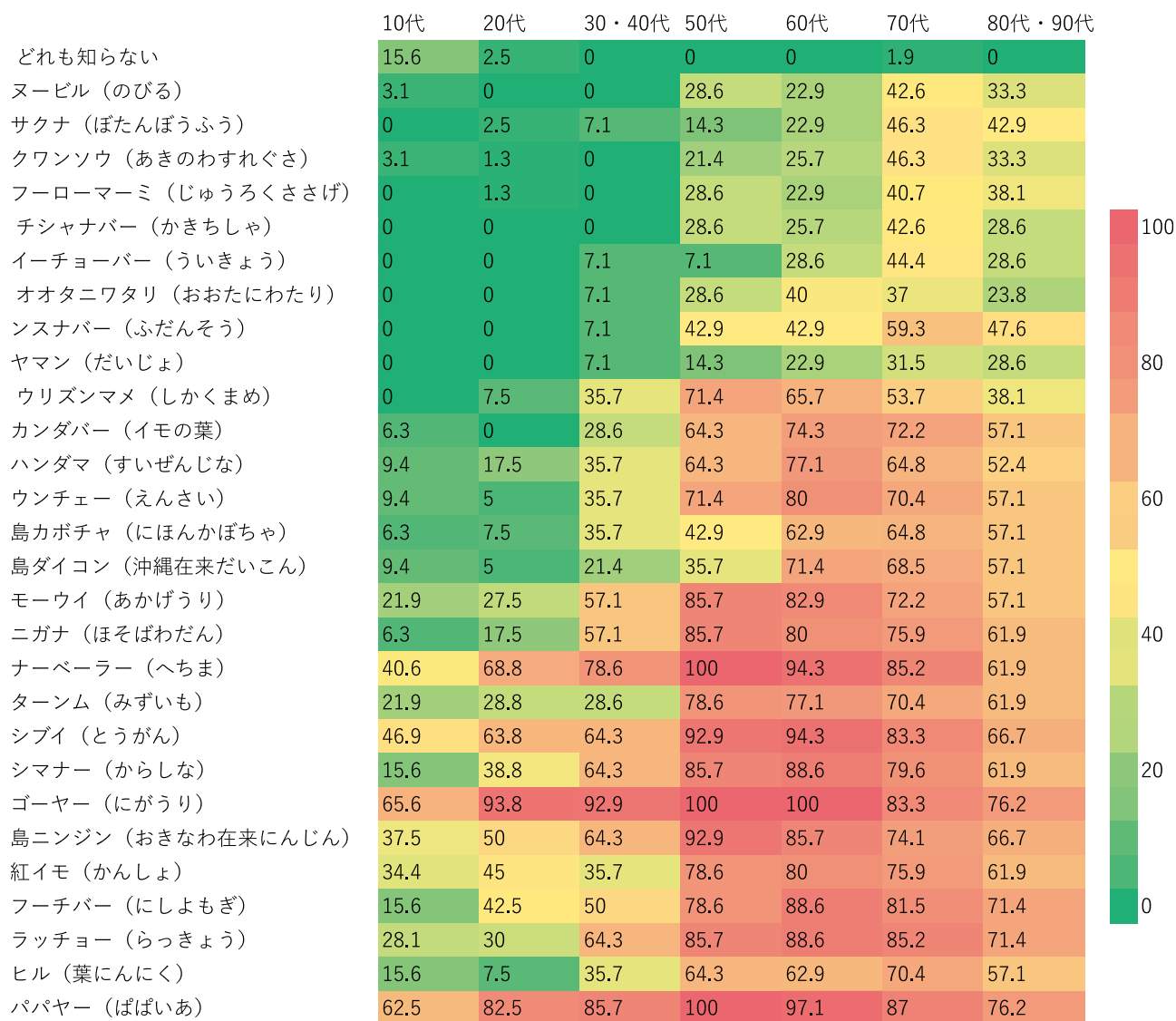


図 4-4 年代別にみた調理経験のある島ヤサイの割合 (%)

30・40代ではさらに顕著な変化が見られる。ゴーヤー 92.9%、ナーベラー 78.6%、シブイ 64.3%、島ニンジン 64.3%と、多くの島ヤサイの調理経験は過半数を超える。加えて、モーウイ 57.1%、ニガナ 57.1%、ハンダマ 35.7%など、伝統的食材の調理経験が広がり始めている点特徴的である。

50代では、複数の島ヤサイで80%を超える高い数値が並ぶ。ナーベラーとゴーヤーはいずれも100%、パパヤーも100%に達しており、家庭料理としての定着度が極めて高い。モーウイ 85.7%、ニガナ 85.7%、シマナー 85.7%と、島ヤサイ全般への関与が深い世代であることが明確である。

60代ではこの傾向がさらに強まり、ゴーヤー 100%、パパヤー 97.1%、ナーベラー 94.3%、シブイ 94.3%と非常に高水準である。また、カンダバー 74.3%、ハンダマ 77.1%、ウンチェー 80%など、若年層では低かった島ヤサイも高率で調理経験がある。

70代になると、ほぼ全ての主要島ヤサイで70%以上となり、ゴーヤー 83.3%、ナーベラー 85.2%、ラッチョー 85.2%、フーチバー 81.5%と、伝統食文化の担い手であることが数値から読み取れる。

80・90代でも高い割合は維持され、ゴーヤー 76.2%、パパヤー 76.2%、フーチバー 71.4%、ラッチョー 71.4%と、長年の生活経験に根ざした食文化の継続性が示されている。一方で、「どれも知ら

ない」は0%であり、島ヤサイが日常的な存在であった世代であることが裏付けられる。

以上より、本図は島ヤサイの調理経験が年齢とともに増加する明確な世代差を示しており、特に50代以上で経験率が急上昇することが特徴である。この結果は、食文化の継承が家庭環境や生活様式の変化と密接に関係していることを示唆しており、若年層への島ヤサイ教育や調理体験の機会創出が今後の課題であることを数値的に裏付けている。

使用頻度の高い島ヤサイ

図4-5は、島ヤサイの使用頻度を年代別（10代～80・90代）に割合（%）で示したものである。全体的に見ると、ゴーヤー、ナーベラー、シブイ、パパヤーは多くの年代で高い使用頻度を示しており、沖縄の食生活に深く根付いた野菜であることが分かる。

ゴーヤーはすべての年代で使用頻度が高く、特に20代では92.5%と最も高い値を示す。10代でも75.0%、30・40代で85.7%、60代で82.9%、80・90代でも71.4%と高水準であり、世代を超えて日常的に利用されている代表的な島ヤサイである。ナーベラーも30・40代で78.6%、50代で71.4%、20代で62.5%と高く、若年層から中高年層まで幅広く使用されている。

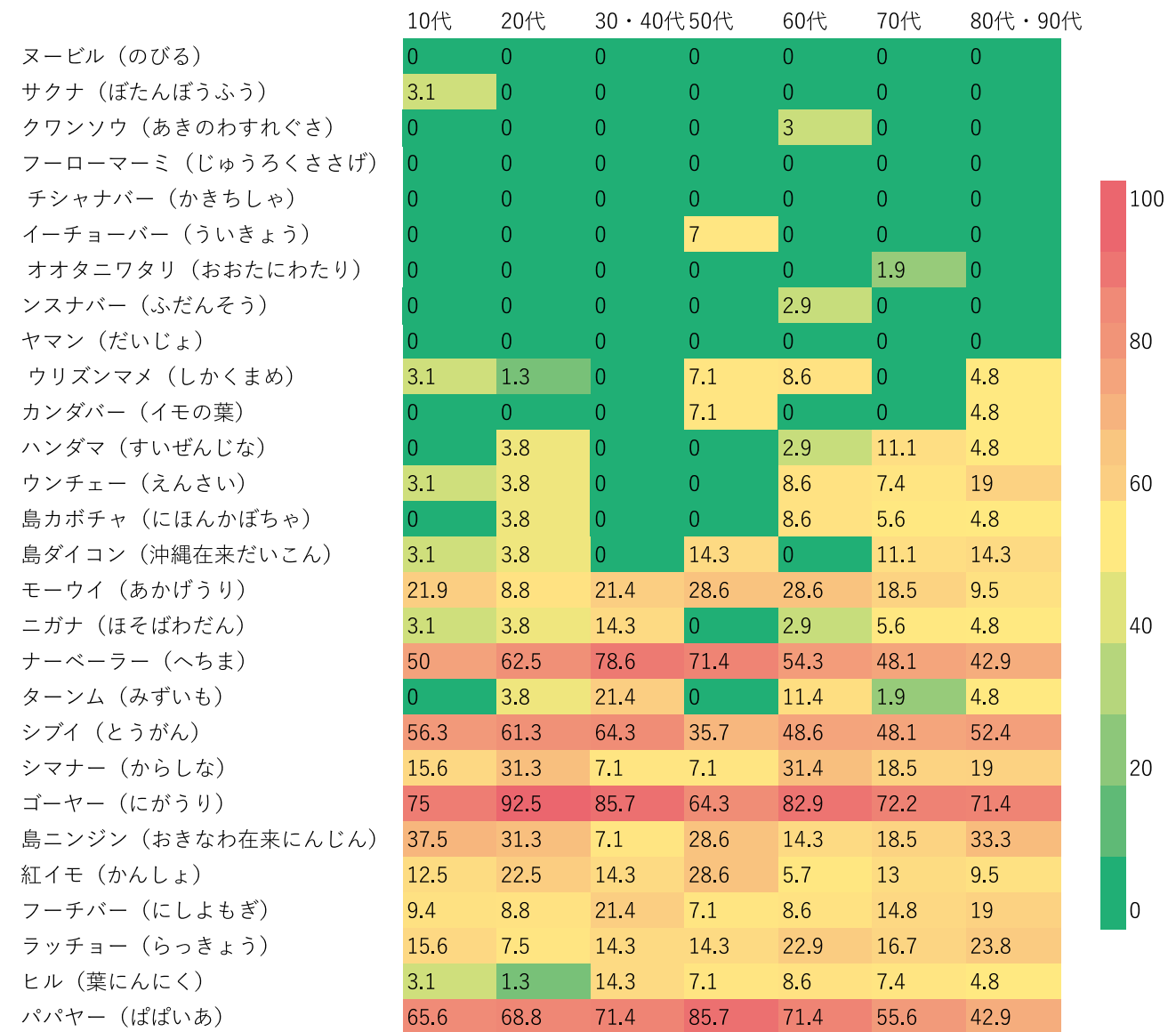


図4-5 年代別に見た使用頻度の高い島ヤサイの割合（%）

シブイは10代56.3%、20代61.3%、30・40代64.3%と若年～中年層で特に高い一方、50代では35.7%と一時的に低下するが、80・90代では52.4%と再び高くなる。パパヤーは50代で85.7%と最も高く、20代68.8%、30・40代71.4%と中年層での使用頻度が顕著である。

一方、モーウイは10代21.9%、30・40代21.4%、50代28.6%と中年層で比較的高いが、80・90代では9.5%と低下する。島ダイコンは50代および80・90代で14.3%と高齢層にやや特徴的である。ハンダマは70代で11.1%と最も高く、高齢層での利用が目立つ。

さらに、サクナは10代で3.1%のみ、クワンソウは60代で3.0%のみと、特定の年代に限って使用される島ヤサイも存在する。これらの結果から、島ヤサイの使用頻度には世代差が明確に見られ、家庭料理として定着している野菜ほど全年代で高く、伝統色の強い野菜は高齢層に偏る傾向があることが読み取れる。

島ヤサイの使用頻度が高い理由

表4-3は、島ヤサイが日常的に使用されている理由について、10代から80・90代までの各年代を対象に複数回答で整理したものである。この表からは、単に「伝統野菜だから使われている」という一面的な理解では捉えきれない、味覚、生活習慣、流通形態、健康意識、地域文化といった複数の要因が、世代ごとに異なる重なり方をしながら島ヤサイの使用を支えている実態が浮かび上がった(表4-3)。

表 4-3 年代別にみた島ヤサイの利用頻度が高い理由

年代	回答総数	調査項目									
		入手しやすい	自家栽培している	調理しやすい	他からいただく	美味しいから	食べ慣れている	好きだから	地産地消	栄養バランス、効用	クセがない
10代	32	9 ² (28.1 ²)	3(9.4)	2(6.3)	15(46.9)	16(50.0)	8(25.0)	7(21.9)	3(9.4)	3(9.4)	0
20代	80	26(32.5)	8(10.0)	9(11.3)	19(23.8)	31(38.8)	34(42.5)	19(23.8)	17(21.3)	4(5.0)	0
30・40代	14	4(28.6)	0	5(35.7)	6(42.9)	7(50.0)	5(35.7)	5(35.7)	3(21.3)	1(7.1)	0
50代	14	13(92.9)	2(14.3)	3(21.4)	6(42.9)	5(35.7)	7(50.0)	7(50.0)	4(28.6)	5(35.7)	1(7.1)
60代	35	23(65.7)	10(28.6)	15(42.9)	21(60.0)	21(60.0)	25(71.4)	13(37.1)	11(31.4)	8(22.9)	0
70代	54	34(65.7)	18(33.3)	21(38.9)	22(40.7)	24(44.4)	27(50.0)	26(48.1)	10(18.5)	21(38.9)	3(5.6)
80代・90代	21	15(63.0)	12(57.1)	10(47.6)	7(33.3)	12(57.1)	12(57.1)	12(57.1)	5(23.8)	9(42.9)	3(14.3)

²回答数、%

20代になると、「食べ慣れている」が42.5%で最も高い割合を示す。「美味しいから」も38.8%と引き続き高く、10代で形成された味覚経験が、この世代では「慣れ」として定着していることが読み取れる。また「入手しやすい」が32.5%に達している点は重要であり、進学や就職を通じて生活の自立が進む中でも、島ヤサイが身近な場所で手に入る食材であることが、利用継続を後押ししていると考えられる。

30・40代では、「美味しいから」が50.0%と半数を占め、「他からいただく」が42.9%、「調理しやすい」が35.7%と続く。この世代は家庭を持ち、調理を担う立場になることが多い。そのため、味の良さに加え、調理のしやすさという実用的な評価軸が表面化している点が特徴である。島ヤサイは伝統性だけでなく、日常の献立に組み込みやすい食材として再評価されていると考えられる。

50代では、島ヤサイ利用の安定性がより明確になる。「入手しやすい」が92.9%と突出して高く、「食べ慣れている」「好きだから」がそれぞれ50.0%となっている。この数値は、島ヤサイが特別な行事食や郷土食ではなく、ごく日常的な食材として生活に深く定着している世代であることを示している。流通面での利便性と長年の食経験が重なり、利用頻度を強固に支えていると考えられる。

60代に入ると、島ヤサイの利用理由はさらに多面的になる。「食べ慣れている」は71.4%、「入手しやすい」は65.7%、「美味しいから」と「他からいただく」はいずれも60.0%である。また「自家栽培している」が28.6%と増加している点も注目される。この世代では、購入や贈与に加えて、自ら育てた島ヤサイを食べるといった循環が生活の中に存在しており、生産と消費が密接につながっていることが分かる。

70代ではその傾向がさらに顕著になる。「入手しやすい」は65.7%、「食べ慣れている」は50.0%、「好きだから」は48.1%である。特に注目すべきは「栄養バランス・効用」が38.9%に達している点であり、島ヤサイが健康維持や体調管理に役立つ食材として意識的に選ばれていることが読み取れる。長年の経験に基づき、島ヤサイの効能が生活知として内面化されている世代である。

80・90代では、島ヤサイはまさに生き方そのものと結びついている。「自家栽培している」が57.1%、「調理しやすい」が47.6%、「栄養バランス・効用」が42.9%と高い割合を示す。高齢期においても無理なく調理でき、身体に良いと実感できる食材であることが、島ヤサイ利用を支えている。これは、戦前・戦後を通じて島ヤサイと共に生きてきた世代ならではの特徴と言える。

島ヤサイの年代別使用頻度

表4-4は、年代別にみた島ヤサイの使用頻度を示したものであり、世代間での使用傾向の違いが明確に表れている。まず全体的な傾向として、若年層ほど使用頻度が低く、高齢層ほど使用頻度が高いという逆U字型ではなく、明確な年齢上昇に伴う頻度増加が確認できる。

表4-4 年代別にみた島ヤサイの使用頻度

年代	回答 総数	調査項目						
		ほぼ 毎日	週に 3~4回	週に 1~2回	月に 2~3回	月に1回	2~3ヶ月 に1回	それ以下
10代	32	1 ² (3.1%)	2(6.3)	6(18.8)	10(31.3)	6(18.8)	3(9.4)	4(12.5)
20代	80	1(1.3)	2(3.8)	28(35.0)	29(36.3)	11(13.8)	6(7.5)	2(2.5)
30・40代	14	1(7.1)	2(14.3)	6(42.9)	3(21.4)	0	1(7.1)	1(7.1)
50代	14	3(21.4)	2(14.3)	3(21.4)	4(28.6)	0	1(7.1)	0
60代	35	5(14.3)	22(62.9)	4(11.4)	1(2.9)	0	1(2.9)	1(2.9)
70代	54	18(33.3)	16(29.6)	9(16.7)	3(5.6)	3(5.6)	1(1.9)	1(1.9)
80代・90代	21	5(23.8)	7(33.3)	3(14.3)	2(9.5)	0	1(4.8)	0

²回答数、%

10代では「月に2~3回」が31.3%と最も高く、「週に1~2回」(18.8%)、「月に1回」(18.8%)が続いている。「ほぼ毎日」は3.1%に留まり、日常的に島ヤサイを使用している層はごく少数である。一方、「それ以下」も12.5%存在しており、島ヤサイとの接点自体が限定的であることがうかがえる。20代においても傾向は大きく変わらず、「月に2~3回」(36.3%)と「週に1~2回」(35.0%)が中心である。「ほぼ毎日」は1.3%とさらに低く、若年層では島ヤサイが日常的な食材というより、時折使用される存在であることが示されている。30・40代になると、「週に1~2回」が42.9%と最も高くなり、使用頻度はやや上昇する。ただし「ほぼ毎日」は7.1%に留まり、継続的な常用には至っていない。50代では使用頻度が分散し、「ほぼ毎日」と「週に1~2回」がともに21.4%、「月に2~3回」が28.6%となっており、個人差の大きさが特徴的である。

60代では状況が大きく変化し、「週に3~4回」が62.9%と突出して高く、「ほぼ毎日」も14.3%

に達している。これは島ヤサイが日常の食生活に深く根付いていることを示しており、伝統的食文化の継承世代であることが強く反映されていると考えられる。70代でも「ほぼ毎日」(33.3%)、「週に3～4回」(29.6%)が高く、頻繁に利用されている。80・90代でも同様に高頻度使用が目立ち、「週に3～4回」が33.3%、「ほぼ毎日」が23.8%となっている。

以上より、島ヤサイの使用頻度は年齢が高くなるほど増加する傾向が明確であり、特に60代以上では日常的な食材として定着している。一方で、若年層では使用頻度が低く、島ヤサイ文化の次世代継承に課題があることが示唆される。この結果は、島ヤサイの地域食材の普及活動において、若年層へのアプローチが重要であることを示す基礎資料として位置づけられる。

島ヤサイを購入する際の判断基準

表4-5は、島ヤサイ購入時の判断基準を「健康のため」「調理のしやすさ」「効能」「旬」「味」「価格」「地元食材の使用（地産地消）」「その他」の8項目で整理し、年代別に示したものである。この結果から、島ヤサイは年齢とともに評価軸が変化しながら選択されている食材であることが読み取れる。

10代では、「味」(46.9%)が最も重視され、「旬」「価格」(各34.4%)が続く一方、「健康のため」や「調理のしやすさ」は低水準にとどまり、「効能」を挙げた者はいなかった。このことから、10代にとって島ヤサイは健康機能性よりも、味覚的魅力や季節感、手頃さといった直感的価値によって選ばれる嗜好性の高い地域食材として認識されていると考えられる。

表4-5 年代別にみた島ヤサイを購入する際の判断基準

年代	回答総数	調査項目							
		健康のため	調理のしやすさ	効能	旬	味	価格	地元食材の使用(地産地消)	その他
10代	32	5 ² (15.6%)	4(12.5)	0	11(34.4)	15(46.9)	11(34.4)	5(15.6)	3(9.4)
20代	80	14(17.5)	19(23.8)	3(3.8)	32(40.0)	34(42.5)	38(47.5)	23(28.8)	4(5.0)
30・40代	14	5(35.7)	6(42.9)	2(14.3)	8(57.1)	4(28.6)	5(35.7)	6(42.9)	1(7.1)
50代	14	4(28.6)	6(42.9)	2(14.3)	5(35.7)	2(14.3)	4(28.6)	5(35.7)	2(14.3)
60代	35	16(45.7)	20(57.1)	5(14.3)	16(45.7)	11(31.4)	9(25.7)	21(60.0)	2(5.7)
70代	54	31(57.4)	26(48.1)	14(25.9)	27(50.0)	13(24.1)	10(18.5)	33(61.1)	4(7.4)
80代・90代	21	18(85.7)	11(52.4)	3(14.3)	9(42.9)	4(19.0)	0	7(33.3)	2(9.5)

²回答数、%

20代では回答数が増え、判断基準が多様化する。「価格」(47.5%)が最も高く、「味」「旬」が続くが、「調理のしやすさ」(23.8%)や「健康のため」(17.5%)も一定の割合を占める。経済的制約の中で購買判断を行いつつ、生活の自立や料理経験の増加により、実用性や健康への関心が芽生え始めている様子がうかがえる。

30・40代では、「旬」(57.1%)を最重視し、「調理のしやすさ」「地産地消」(各42.9%)、「健康のため」(35.7%)が続く。家族の食生活を担う立場として、季節性や扱いやすさ、地域性、健康性といった複数の観点を総合的に考慮して島ヤサイを選択していることが特徴である。

50代になると、「調理のしやすさ」(42.9%)が最も高く、「旬」「地産地消」が続く一方、「味」は相対的に低下する。この世代では、新奇性よりも日常的に無理なく使える実用性が重視され、島ヤサイは生活を安定的に支える食材として位置づけられている。

60代では価値判断に大きな転換がみられる。「地産地消」(60.0%)、「調理のしやすさ」(57.1%)が高水準となり、「健康のため」「旬」も約半数を占める。また「効能」への関心も顕在化し、島ヤサイが健康維持と地域文化の双方を支える存在として認識されていることが分かる。

70代では、「地産地消」「健康のため」が6割前後と非常に高く、「価格」は低水準に留まる。さらに80・90代では、「健康のため」が85.7%と突出し、「価格」を重視する者は皆無である。島ヤサイは高齢期において、商品ではなく、身体と生活を支える不可欠な存在として選ばれているといえる。

以上より、島ヤサイの購入判断は、若年層では「味・価格・旬」、中年層では「実用性・家族・地域」、高齢層では「健康・地産地消」へと重心を移しながら展開している。島ヤサイは世代ごとに異なる意味を帯びつつ、人々の生活に寄り添い続けてきた在来作物であり、その柔軟な価値の変容こそが沖縄の食文化における本質的価値である。

調理経験のない島ヤサイに関する理由

表4-6は、島ヤサイを「調理したことがない」と回答した人々を対象に、その理由を年代別に示したものであり、世代間で調理経験が十分に継承されていない実態が具体的に表れている。

10代では、「野菜名がわからない」(46.9%)、「調理方法がわからない」(40.6%)、「購入先がわからない」(31.3%)が高く、島ヤサイに関する基礎的知識の不足が主因であることが明らかである。価格や手間といった実務的要因は小さく、島ヤサイが「知らない存在」になりつつある状況が示されている。

20代でも「調理方法がわからない」(48.8%)を中心に知識不足が目立つが、「好みではない」「日常的な食事に合わない」といった理由も増加し、生活様式との不一致が意識され始めている。

30・40代では、「調理方法がわからない」が71.4%と突出して高く、「下処理に手間がかかる」「日常的な食事に合わない」が続く。家庭で調理を担う世代であるにもかかわらず、島ヤサイに関する具体的技術が継承されておらず、「扱いにくさ」が未経験の背景となっている点が特徴的である。

50代では名称は認知されているものの、「調理方法」や「購入先」が分からないことが障壁となっており、調理経験の空白が示唆される。

表 4-6 年代別にみた島ヤサイの調理経験がない理由

年代	回答総数	調査項目							
		調理方法がわからない	購入先がわからない	下処理に手間がかかる	好みではない	日常的な食事に合わない	野菜名がわからない	価格が高い	その他
10代	32	13 ² (40.6%)	10(31.3)	2(6.3)	4(12.5)	2(6.3)	15(46.9)	1(3.1)	1(3.1)
20代	80	39(48.8)	31(38.8)	4(5.0)	18(22.5)	17(21.3)	30(37.5)	7(8.8)	2(2.5)
30・40代	14	10(71.4)	3(21.4)	4(28.6)	3(21.4)	4(28.6)	2(14.3)	0	1(7.1)
50代	14	9(64.3)	5(35.7)	1(7.1)	2(14.3)	3(21.4)	0	0	1(7.1)
60代	35	17(48.6)	13(37.1)	1(2.9)	10(28.6)	6(17.1)	7(20.0)	1(2.9)	2(5.7)
70代	54	16(29.6)	10(18.5)	5(9.3)	9(16.7)	10(18.5)	13(24.1)	2(3.7)	7(13.0)
80代・90代	21	0	1(4.8)	2(9.5)	4(19.0)	1(4.8)	1(4.8)	0	7(33.3)

²回答数、%

60代では知識不足よりも嗜好や生活習慣の変化が影響し、70代では理由が分散し、生活事情や身体的制約など個別要因が背景にあることがうかがえる。80・90代では「調理方法がわからない」は皆無であり、身体的負担など生活条件の変化が主因となっている。

以上より、若年層では知識不足、中年層では扱いにくさ、高齢層では身体的要因が調理未経験の中心であり、世代別に異なる課題が存在することが明らかである。島ヤサイの文化的継承には、知識と実践を結びつけた世代別の取り組みが不可欠である。

島ヤサイの喫食場面または喫食方法

表4-7は、島ヤサイをどのような場面、あるいはどのような方法で食べているかについて、年代別に集計した結果を示している。全体を通して最も多い喫食場面は「自宅で料理して食べる」であり、すべての年代で8割以上が該当している点が大きな特徴である。

まず10代では、78.1%が「自宅で料理して食べる」と回答しており、最多の選択肢となっている。一方で、「調理された惣菜になっているものを買って食べる」は31.3%、「行事などの際に親戚の家などで食べる」は40.6%と比較的高い割合を示している。これは、家庭内での食事に加え、地域行事や親族の集まりを通じて島ヤサイに触れる機会が一定程度あることを示唆している。飲食店で食べると回答した者は12.5%に留まり、「その他」は3.1%と少数であった。

20代では86.3%が「自宅で料理して食べる」と回答している。これは10代よりも割合が高く、若年層の中でも自炊による島ヤサイの喫食が定着していることがうかがえる。一方、「行事などの際に親戚の家などで食べる」は46.3%で、10代と同様に比較的高い数値を示している。「調理された惣菜を買って食べる」は20.0%、「飲食店で食べる」は15.0%であり、外食や中食での喫食も一定程度存在しているが、自宅調理が中心である点は明確である。

表 4-7 年代別にみた島ヤサイの喫食場面または喫食方法

年代	回答総数	調査項目				
		自宅で料理して食べる	調理された惣菜になっているものを買って食べる	行事などの際に親戚の家などで食べる	飲食店で食べる	その他
10代	32	25 ² (78.1%)	10(31.3)	13(40.6)	4(12.5)	1(3.1)
20代	80	69(86.3)	16(20.0)	37(46.3)	12(15.0)	2(2.5)
30・40代	14	14(100)	7(50.0)	10(71.4)	5(35.7)	0
50代	14	12(85.7)	4(28.6)	4(28.6)	2(14.3)	1(7.1)
60代	35	34(97.1)	12(34.3)	15(42.9)	15(42.9)	0
70代	54	49(90.7)	13(24.1)	17(31.5)	10(18.5)	0
80代・90代	21	18(85.7)	5(23.8)	5(23.8)	1(4.8)	1(4.8)

²回答数、%

30・40代では全員が「自宅で料理して食べる」と回答している点が特筆される。また、「行事などの際に親戚の家などで食べる」は71.4%と全年代の中でも最も高い割合を示しており、地域行事や親族ネットワークを通じた島ヤサイの共有が非常に盛んな年代であることが分かる。「調理された惣菜を買って食べる」も50.0%と高く、複数の喫食形態を併用している様子が読み取れる。

50代では回答者数85.7%が「自宅で料理して食べる」と回答しており、引き続き家庭調理が主流である。一方、「調理された惣菜を買って食べる」と「行事などの際に親戚の家などで食べる」はともに28.6%で、30・40代と比べると行事での喫食割合は低下している。飲食店で食べるは14.3%、「その他」は7.1%と限定的であり、日常的な家庭内消費が中心であることが示されている。

60代では回答者数35人のうち97.1%が「自宅で料理して食べる」と回答しており、ほぼ全員が家庭で島ヤサイを調理していることが分かる。また、「行事などの際に親戚の家などで食べる」と「飲

食店で食べる」はいずれも42.9%と同率で、外部の場でも比較的高頻度で島ヤサイを摂取している点が特徴的である。これは、地域活動や外食の機会が比較的多い世代である可能性を示している。

70代では回答者数54人のうち90.7%が「自宅で料理して食べる」と回答している。「行事などの際に親戚の家などで食べる」は17人(31.5%)、「調理された惣菜を買って食べる」は24.1%であり、年齢の上昇に伴い行事や惣菜の利用はやや減少する傾向がみられる。飲食店で食べるは18.5%で、60代より低い割合となっている。

80・90代では回答者数21人のうち85.7%が「自宅で料理して食べる」と回答しており、高齢層においても家庭内調理が中心である点は変わらない。「調理された惣菜を買って食べる」と「行事などの際に親戚の家などで食べる」はいずれも23.8%で、社会的な場面での喫食は限定的である。飲食店で食べるは4.8%と最も低く、外食による島ヤサイの摂取はほとんど見られない。

以上より、全世代を通じて島ヤサイは「自宅で料理して食べる」形態が圧倒的に多く、特に30・40代および60代では9割以上が該当していることが明らかである。一方で、若年層から中年層にかけては行事や親戚宅での喫食が比較的多く、島ヤサイが地域文化や人間関係の中で共有されている食品であることが数値から読み取れる。また、高齢層になるにつれて外食や行事での喫食割合が低下し、家庭内消費に収斂していく傾向も確認できる。このように、本表は島ヤサイが世代を超えて家庭を基盤としつつ、年代ごとに異なる社会的文脈の中で食べられている実態を明確に示している。

調理経験のある島ヤサイを使用した沖縄料理

図4-6は「家庭で調理経験のある島ヤサイを使用した沖縄料理」を年代別(10代~80・90代)に示したものであり、各数値は当該年代における回答割合(%)を表している。

本図からまず明らかになるのは、島ヤサイを用いた沖縄料理の調理経験は、料理の種類によって年代差が非常に大きいという点である。とくに「ゴーヤーチャンプルー」は全世代で突出して高い割合を示しており、10代で78.1%、20代で95.0%、30・40代および50代では100%と、ほぼ全員が家庭で調理経験を有している。60代でも100%、70代で90.7%、80・90代でも81.0%と高水準を維持しており、ゴーヤーが世代を超えて最も一般的な島ヤサイ料理であることが数値から明確に読み取れる。

次に高い割合を示す料理として、「パパヤイリチー」が挙げられる。10代で75.0%、20代で78.8%、30・40代で78.6%と若年層から高い値を示し、50代では92.9%と最も高くなる。その後、60代で71.4%、70代で77.8%、80・90代で61.9%とやや低下するものの、全体として高水準で推移している。このことから、パパヤーを用いた料理も日常的な家庭料理として定着しているといえる。

また、「ゴーヤー天ぷら」も年代が上がるにつれて割合が上昇する傾向がみられる。10代では40.6%、20代で27.5%と比較的低いが、30・40代で64.3%、50代で78.6%、60代で85.7%、70代で83.3%と高齢層ほど調理経験が豊富である。80・90代でも61.9%と半数以上を占めており、油調理を含む伝統的な料理が中高年層により多く受け継がれている様子がうかがえる。

一方で、「ナーベラー(へちま)料理」も特徴的である。「ナーベラーのお汁」は10代で46.9%、20代で46.3%と約半数にとどまるが、30・40代で71.4%、50代で57.1%、60代で85.7%と大きく上昇し、70代でも72.2%と高い。80・90代では57.1%とやや下がるものの、全体として中高年層での調理経験が顕著である。また、「ナーベラーンブシー」も20代で47.5%、30・40代で50.0%、50代で64.3%、60代で74.3%、70代で70.4%と年代が上がるにつれて増加しており、煮物系料理が年齢とともに定着していることが示されている。

さらに、「ターンム(田芋)料理」も世代差が明確である。「ターンムの素揚げ」は10代で15.6%、20代で7.5%と低いが、50代で50.0%、60代で40.0%、70代で48.1%、80・90代で38.1%と中高

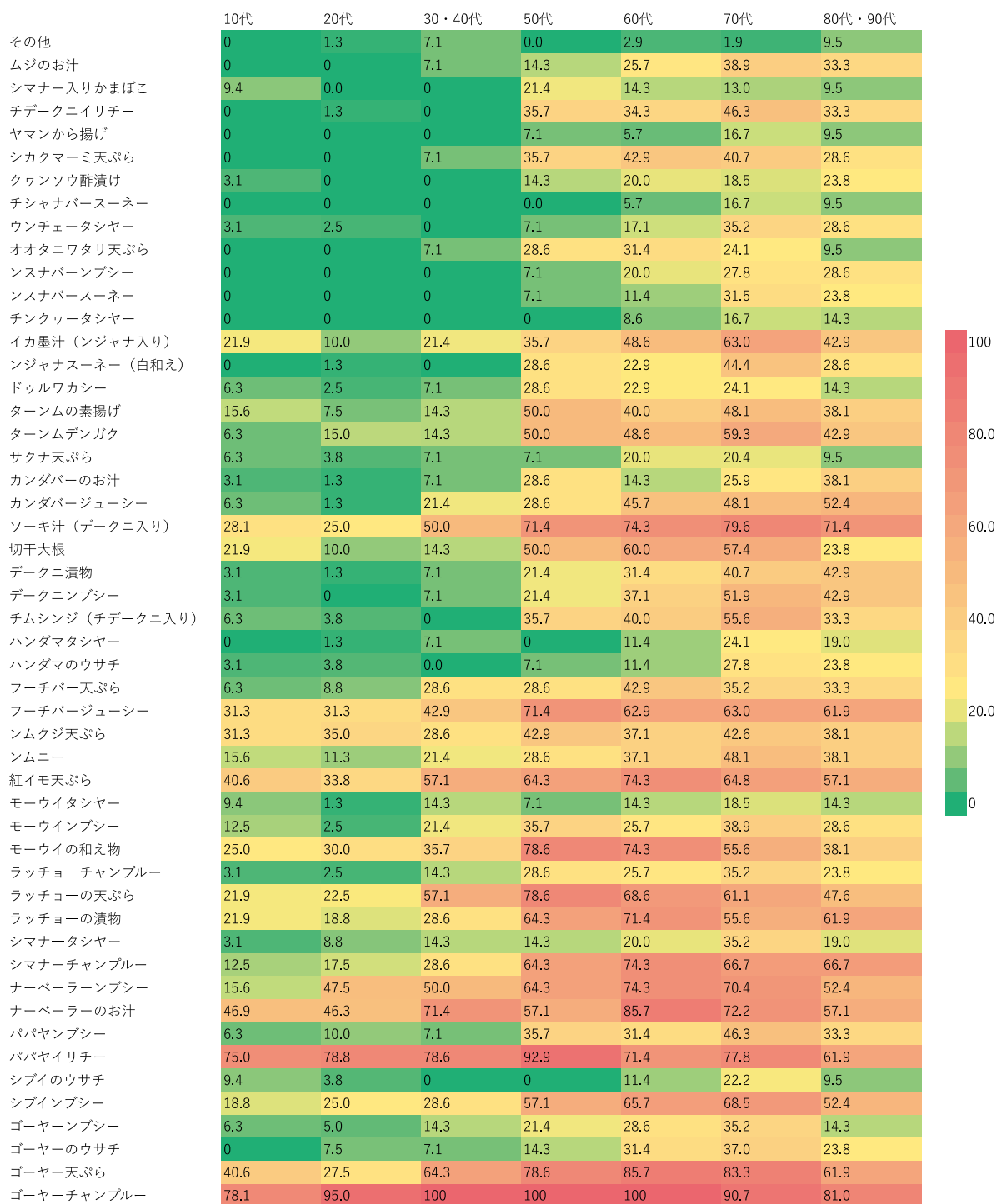


図 4-6 年代別にみた調理経験のある島ヤサイを使った沖縄料理の割合（%）（複数回答可）

年層で高い割合を示す。「ターンムデンガク」も10代6.3%、20代15.0%から、50代50.0%、60代48.6%、70代59.3%へと増加しており、手間のかかる料理ほど高齢層に受け継がれている傾向が読み取れる。

そのほか、「フーチバー（にしよもぎ）」を用いた料理では、「フーチバージューシー」が10代31.3%、20代31.3%、30・40代42.9%、50代71.4%、60代62.9%、70代63.0%、80・90代61.9%と、50代以降で特に高い値を示している。若年層では一定程度の調理経験はあるものの、主に中高年層で定着している料理であることが分かる。

一方、「チデークニイリチー」や「シカクマーミ天ぷら」など、特定の島ヤサイを用いた料理は、10代・20代ではほとんど調理経験が見られないが、50代以降になると30～40%台まで上昇する例が多い。たとえば「チデークニイリチー」は10代0%、20代1.3%に対し、50代35.7%、60代34.3%、70代46.3%、80・90代33.3%となっており、世代間で大きな差が存在している。

総合的に見ると、島ヤサイを使用した沖縄料理の調理経験が、若年層ではゴーヤーやパパヤーなど限られた代表的料理に集中し、中高年層になるにつれて多様化するという構造を明確に示している。特に煮物、和え物、汁物といった伝統的で調理工程の多い料理は、60代・70代で高い割合を示しており、家庭内の食文化継承が高齢層に依存している実態が浮き彫りになっている。図4-6は、島ヤサイ文化の将来的な継承を考えるうえで、世代間ギャップの存在とその数値的裏付けを示す重要な資料である。

年代別にみる沖縄料理の習得時期と指導者

表4-8は、図4-5で回答した沖縄料理を習った相手を年代別に割合(%)で示したものである。まず全体的に見ると、全体として最も中心的なのは母で、10代34.4%、20代47.5%、30・40代21.4%、50代35.7%、60代42.9%、70代11.1%、80・90代23.8%と、どの世代でも母からの習得が一定の比重を占める。

表4-8 年代別にみた沖縄料理習得時の指導者

年代	教わった人									
	母	祖母	祖父母	母と祖母	父	家族	両親	義母	義母と祖母	姉
10代	34.4	15.6	3.1	12.5	0	3.1	3.1	0	0	0
20代	47.5	2.5	2.5	8.8	2.5	0	0	0	0	0
30・40代	21.4	0	0	21.4	0	0	35.7	0	7.1	0
50代	35.7	0	0	0	0	0	0	14.3	0	0
60代	42.9	0	0	0	0	0	14.3	5.7	0	2.9
70代	11.1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
80・90代	23.8	0	0	0	0	9.5	0	0	0	4.8

ただし、世代により「母以外」の関与が変化する。10代では祖母15.6%、祖父母3.1%、母と祖母12.5%がみられ、家族内で複数世代が教える構図が比較的強い。一方20代は母47.5%が突出し、祖母2.5%、祖父母2.5%、母と祖母8.8%に加え、父2.5%が確認できるが、その他(家族・両親など)は0%である。30・40代は母21.4%に対し、家族35.7%が最大となり、母と祖母21.4%、両親7.1%も一定割合を占める。つまりこの世代では「特定の一人」よりも、家庭全体の関与(家族・母+祖母)が相対的に強い。50代は母35.7%が中心だが、義母14.3%が現れ、教わり手が婚姻関係を含む親族へ広がる。60代は母42.9%が高く、家族14.3%、両親5.7%、姉2.9%と分散する。70代は母11.1%のみが計上され、他は0%で、表上は限定的な伝承形態となっている。80・90代では母23.8%に加え、家族9.5%、姉4.8%がみられる点が特徴で、ここは「家族」からが9.5%である。

以上より、母中心という基本構造は保ちつつ、若年層は母への集中、30・40代は家族・複数世代化、高齢層は家族や姉などへ多様化する傾向が読み取れる。

教わった時期については回答が多岐にわたっていたため、図表として整理することが困難であったことから、図表の掲載を控えた。以下に簡潔に内容をまとめる。小学生から高校生までの幼少期に教わったとする回答は、すべての年代にみられ、全体の33.6%(44名)を占めていた。また、料理を

する際に直接教わったと記載した回答は、10代から40代にみられ、7.6%（10名）であった。次いで、お盆や正月などの行事の際に習ったとする回答が6.1%（8名）みられた。さらに、沖縄料理を習ったその他の場として、30・40代では料理教室（1名、2.6%）、50代では料理本（2名、5.1%）が挙げられた。また、インターネットを通じて学んだとする回答も、30・40代および60代に合計3名（7.7%）みられた。

4 小括

本章では、沖縄県が「島ヤサイ」として位置づける伝統的農産物28品目について、世代別アンケート調査を通じて認知度、食経験、調理経験、使用頻度および使用理由を明らかにした。その結果、島ヤサイの活用状況には明確な世代差が存在し、食文化の継承が自動的に進んでいない実態が数量的に示された。

まず、料理頻度は30～60代で高く、家庭形成や健康・家計管理への関心が料理習慣の定着を促している一方、10～20代では料理頻度が低く、島ヤサイの接点自体が限定的であることが確認された。情報源についても、若年層ではインターネット依存が顕著であるのに対し、高齢層では家族やテレビといった対面または従来型媒体への依存が強く、世代間で調理知識の獲得経路が大きく異なっている。

島ヤサイの認知度は、「ゴーヤー」「ナーベラー」「パパヤー」など全世代で高い普遍型と、「島カボチャ」「島ダイコン」のように中高年で伸びる生活型、「ヌービル」「サクナ」など高齢層に偏る継承型に大別された。特に継承型品目では、若年層の認知率が一桁台に留まり、世代間で大きな断絶が生じている。これは、島ヤサイが日常的に食卓に上らなくなった品目ほど、家庭内継承が途絶えやすいことを示唆している。

食経験および調理経験においても同様の傾向が確認され、50代以上では多くの品目で高率に達する一方、10～20代では代表的な島ヤサイに経験が集中し、それ以外の在来野菜は未経験のまま推移している。使用頻度の分析からは、島ヤサイが高齢層では日常食として定着しているのに対し、若年層では「時折使う食材」に留まっていることが明確となった。

さらに、利用理由の分析から、若年層では「美味しい」「食べ慣れている」といった感覚的要因が中心であるのに対し、高齢層では「入手しやすい」「自家栽培」「栄養・効用」といった生活実感に根ざした要因が重なり合って島ヤサイ利用を支えていることが示された。島ヤサイは単なる伝統食材ではなく、生活環境や価値観の変化とともに意味づけを変えながら利用されてきたことが分かる。

以上より、島ヤサイの継承には、単に認知を促すだけでなく、若年層の生活様式に適合した調理体験や情報提供の工夫が不可欠であることが明らかとなった。本調査結果は、島ヤサイに関する世代間の断絶を埋めるための普及施策を検討する上での基礎資料として重要な示唆を与えるものである。

第2節 沖縄県における在来野菜の現状と課題

沖縄県における在来野菜の代表として位置づけられている島ヤサイ28品目は、栽培マニュアルが十分に確立されていないという課題を抱えている（ゴーヤー、トウガンおよびナーベラーは除く）。沖縄県農林水産部により野菜栽培要領は作成されているものの〔沖縄県農林水産部、2014、pp.1-277〕、近年の気温上昇の影響により、特に冬季に栽培される島ニンジンや島ダイコンでは、従来の旧暦に基づく栽培体系が適用しにくい状況となっている。加えて、島ダイコンをはじめとするアブラナ科作物は害虫被害を受けやすく、被覆資材の利用や適正な農薬防除が不可欠である。このような背景から、現在の気候条件に即した栽培マニュアルの早急な再構築が求められている。また、各品目には複数の系統が存在するため、今後は優良系統の選抜とDNA解析による体系的な分類も重要な課

題といえる。

一方、島ヤサイ 28 品目には含まれていないものの、行事食や伝統料理に利用されてきた在来野菜は数多く存在する。一般財団法人沖縄美ら島財団では、2019 年以降、南西諸島の在来作物を対象とした遺伝資源収集事業を継続的に実施しており〔砂川ら、2022、pp. 1- 3；野原ら、2023、pp. 1- 3〕、その過程で島ヤサイに該当し得る作物が複数確認されている。例えば、八重山地域で垣根植物として広く利用されているヒハツモドキ、本部半島で「ネンジュウビラ」と呼ばれる在来ネギ、与那国島で「クシティ」として親しまれている在来コリアンダーなどは、島ヤサイの定義に合致しており、新たに島ヤサイとして位置づけることが可能であると考えられる。一方で、「うりずん」は在来野菜とは言い難く、「のびる」は経済栽培が行われていないことから、品目の再検討も必要である。しかし、他県に見られるような認証機関が存在しないため、現状では島ヤサイの選定や拡充に関する議論が十分に行えない状況にある。この課題を解決するためには、行政、研究機関、産業界、沖縄料理関係者、観光業などが参画する「島ヤサイ認証協議会（仮）」の設置が求められる。

島ヤサイ 28 品目は品種改良がほとんど行われておらず（上述のとおり、ゴーヤー、トウガン、ナーベラーは除く）、収量性が低く病害に弱いため、農家にとって生産上の制約が大きい。一方で、価格が保証される仕組みが整えば、生産拡大につながる可能性を秘めている。島ニンジンの産地である中城村では、2021 年に沖縄美ら島財団と連携協定を締結し、温暖化を踏まえた播種時期の検討など、実践的な栽培研究が進められている〔砂川・山下、2021、pp. 1- 2〕。その成果として、「中城島にんじん」は県内在来野菜として初めて地理的表示（GI）認証を取得した。今後はこの事例をモデルとして、他地域においても同様の取り組みが推進されることが望まれる。あわせて、県内研究機関においては、被覆資材などを活用した栽培技術の開発を含め、沖縄の気候条件に適した技術研究を一層進める必要がある。さらに、「島ヤサイ」を食文化資源として観光分野へ展開することで、多角的な地域振興につなげていくことが期待される。

〔砂川 春樹〕

【第 4 章 引用文献・参照文献】

- 沖縄県農林水産部 2014 沖縄県野菜栽培要領
- 沖縄県農林水産部 2005 伝統的農産物おきなわ島ヤサイガイドブック
- 砂川春樹、野原敏次、諸見里清香、山城 勝 2022 沖縄県在来作物に関する調査研究 沖縄美ら島財団事業年報 (Web)
- 砂川春樹、山下大作 2021 「中城村との島野菜生産振興に関する連携協定」に関する現在の取り組みと令和 3 年度までの成果 沖縄美ら島財団事業年報 (Web)
- 農林水産省熱帯農業研究センター 1989 シカクマメ “ウリズン” の育成とその解明『（熱研沖縄支所特集号）熱帯農研集報』農林水産省熱帯農業研究センター 編 (66)
- 野原敏次、松原智子、数馬恒平、山城 勝、諸見里清香、高山伸吾および砂川春樹 2023 沖縄の在来作物に関する調査研究 沖縄美ら島財団事業年報 (Web)
- 米倉浩司・梶田忠 (2003-) 「BG Plants 和名ー学名インデックス」(YList), <http://ylist.info>

第5章 祖霊祭祀と供物

第1節 祖霊祭祀の行事食アンケート調査結果の概要と考察

1. 行事食アンケート調査の方法と内容

本アンケート調査は行事食の中でも祖霊祭祀に関連する墓前祭祀の十六日祭（旧暦1月）と清明祭（旧暦3月）、ならびに旧暦7月の盆行事を対象にして、その実態把握と今後の継承に向けた方策検討の基礎資料とすることを目的に実施した。

アンケート調査は十六日祭・清明祭・盆行事を対象とすることは前年度と同じであるが、調査対象者は前年度は対象となっていなかった40代以下の年齢層を加え、対象を10代から90代まで拡大して集約したこと、また回答総数も前回は60人であったが、今回は256人と対象人数を増やした点が大きな違いである。さらに年齢層も考えて紙ベースでのアンケート調査も実施したが、今回はWebでの調査も行った。回答は調査用紙での回答が137人、Web調査の回答が119人であった。調査対象地域については前年度と同じく沖縄県全域である。

行事食のアンケート調査内容はほぼ前年度と同じであるが、今回は40代以下の年代も対象となったことから、行事の名称を知っているかいないかの設問を新設する一方、前年度は質問項目が多く回答に時間を要したとの話もあったこと、また調査対象人数が増えたこと（アンケート回答者総数256名）、さらにはクスイムンの質問項目が追加されて質問数も大幅に増えたこともあり、集計後の統計処理にかかる手間と時間を軽減する必要もあったことから、行事食については詳細な質問や記述式の回答となるような質問は極力少なくし、なるべく選択肢で回答する方式に改めることにした。

十六日祭と清明祭の質問内容は①認知度の有無、②実施の有無、③実施しない場合の理由、④お供え料理（供物）の内容の各々4項目、盆行事は①実施の有無、②実施しない場合の理由、③～⑥は13日から16日のお供え料理の内容、そして⑦お盆の期間中に必ずお供えする料理の7項目で、合計15項目とした。お供えする料理については全部で40の選択肢を用意し、これらは重複回答を可能とし、これらにない場合にはその他に別記する方式とした。

加えて盆行事の質問内容について補足しておきたい。14日のナカビ（中日）と15日のウークイ（お送り）のお供え料理は基本的には朝・昼・晩の3回の食事と午前と午後の間食（おやつ）がある。しかしながら、今回のアンケート調査では質問数を削減する必要があったことから、簡略化して中日とウークイ日のお供え料理として質問を設定した。したがって、回答内容には朝・昼・晩の区別はないため、この日に準備される料理として一括して提示してあることを予めお断りしておきたい。

また、質問設定として「13日から16日」としてあるのは、沖縄の旧盆は地域によって3日間（旧7月13日～15日）と4日間（旧7月13日～16日）のところがあるため、それぞれの日のお供え料理を聞く必要から15日と16日のウークイ（お送り）の場合で分けて回答欄を用意した。

なお、以下の記述にあたっては、民俗分野では地域毎の変差に留意する必要があるため、沖縄本島は行政の管轄区域に準じて北部・中部・南部の各地区、宮古・八重山諸島地域は宮古と八重山地区に分けて言及することもある。

2. 行事毎の調査結果

(1) 十六日祭

最初に十六日祭の認知度を集計したグラフが図5-1である。十六日祭を知っているかの間に対して回答者総数243人中、165人（68%）が知っているとの答えであった。これらの回答者の年代別の数字をみると、10代では16%、20代51%、30～40代86%、以下90代では100%と世代が上がるにつれ認知度は上昇した〔巻末資料の巻図1～3（以下、本節掲載以外の図は「巻図-番号」と表

記) 参照]。また、十六日祭の実施状況については60%で〔図5-2参照〕、年齢層別に見ると10代から50代まではほぼ割合は同数であるが、60代以上になると実施する割合が高くなる傾向にある。

十六日祭を実施していない回答者の理由について集計したグラフが巻末資料の巻図3である。内訳は、お供えする仏壇やお墓がないとの理由が一番多く40%、他には行事食(重箱など)を供える習慣がないが21%で続き、面倒だから、行事食以外の他の料理(オードブルなど)で代用するとの答えがあった。その他の別記欄には十六日祭の習慣がない(名護市)、シーミーがあるのでやっていない(豊見城市根差部)、初十六日祭は行う(沖縄市)、各地によって違いはありますが那覇は亡くなった時に行う(那覇市首里石嶺町)があった。20代や30代では親がおこなっている、母が実家でおこなっているとの答えもみられた。

ちなみに地域別に捉えてみると、宮古地区では13人中9人が十六日祭を行っており実施率は70%、八重山地区は12人中10人ということで実施率は84%であった。やはり宮古・八重山に限定すると、十六日祭の実施率は高いことが見てとれる。

十六日祭の供物に関しては、重箱料理や皿盛料理を家庭で作るとの回答は56人、重箱料理やオードブルを購入するとの回答は76人で、購入する割合が高い傾向がうかがえた〔巻図8参照〕。年齢層別でみると、10代自体は選択肢の回答数が各々1~2人と少ないものの、手作りとの回答はなくすべて購入との回答であった。20代~50代までは重箱料理やオードブルを購入するとの割合が高く、60~70代は双方の割合はほぼ同数であるが、80・90代になると家庭で作る3人に対して、購入するは6人と購入の割合が高くなる。年齢の世代別でもそれぞれ家庭の事情や高齢であるか否かなどにより違いがうかがえる。

(2) 清明祭

清明祭を知っているかの間に対しては、233人(96%)が知っている、10名(4%)が知らないとの答えであった〔図5-3参照〕。十六日祭に比較して、きわめて認知度が高いことがわかる。これらの回答者の年齢層別の数字をみても、10代では32人(100%)、20代75人(94%)、30~40代14人(100%)と若い世代においても認知度が非常に高いことがうかがえる〔巻図9・11・13参照〕。また、清明祭の実施状況については全体としては186人(79%)で、これも十六日祭よりも高い割合である〔図5-4参照〕。内訳を見ると、10代では29人(91%)、20代65人(87%)、30~40代11人(79%)、

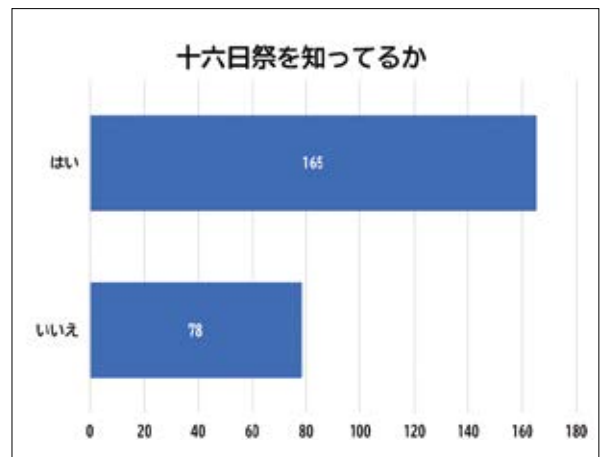


図5-1 十六日祭の認知度

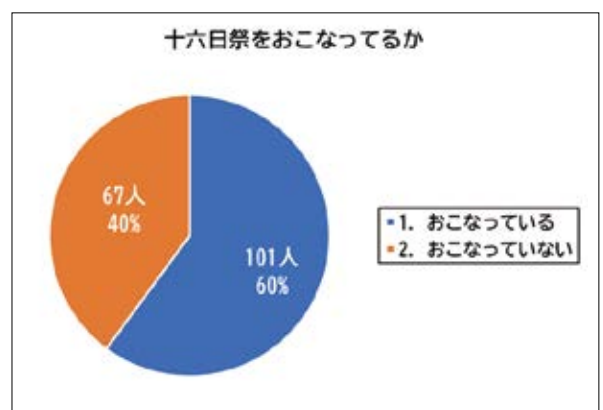


図5-2 十六日祭の実施状況



写真5-1 十六日祭〔2025年2月 石垣市〕

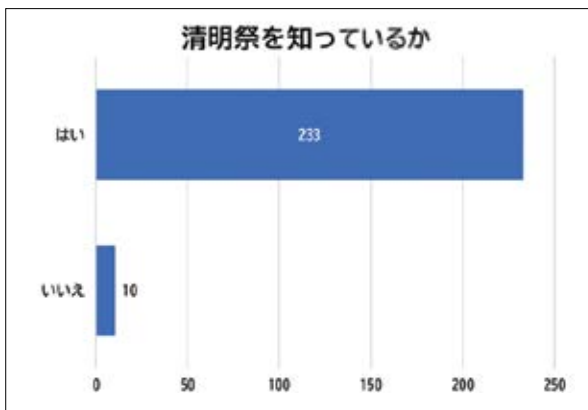


図5-3 清明祭の認知度

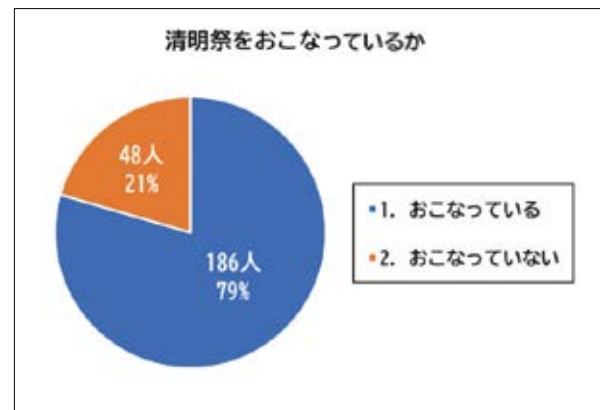


図5-4 清明祭の実施状況

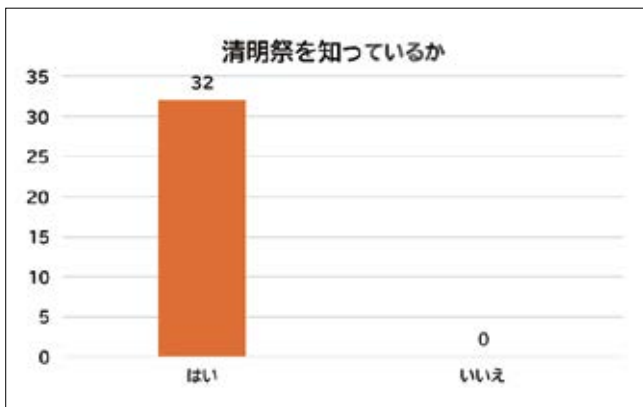


図5-5 清明祭の認知度 [10代]

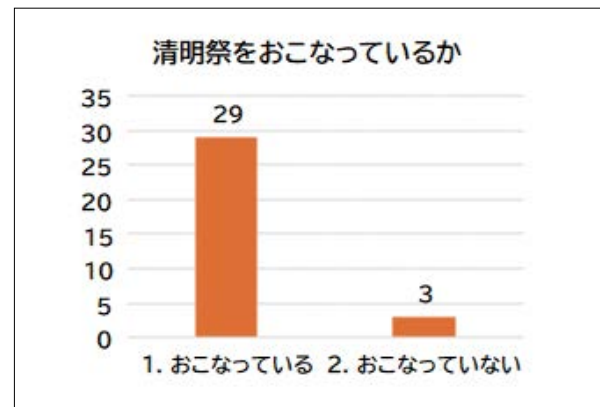


図5-6 清明祭の実施 (参加) [10代]

50代9人(64%)、60代21人(64%)、70代36人(78%)、80・90代10人(77%)というような割合である。10代の割合が高いのは、清明祭では親と一緒に若い世代が参加にする慣行によるものと思慮される〔図5-5・図5-6および巻図10・11・14参照〕。

清明祭を実施していない理由は、お供えする仏壇やお墓がないとの理由が一番多く14人(32%)、他には行事食(重箱など)を供える習慣がないが6人(14%)で続き、面倒だから5人(12%)、その他16人(37%)との答えがあった〔巻図15参照〕。

清明祭について、宮古地区と八重山地区に限った認知度と実施状況をみておきたい。宮古では13人中10人が清明祭を知っているが、清明祭を行っているのは3人(23%)、八重山では12人中11人が清明祭を知っているが、清明祭を行っているのは1人(8%)だけであった。宮古・八重山では清明祭を実施している割合は少ないことが指摘できる。

沖縄の伝統的な墓前祭祀である十六日祭と清明祭の歴史と祭祀供物の状況については、すでに前年度の調査報告書の中で詳細な解説がされている〔金城須美子、2025、p95-101及び・田原美和、2025、p102-106.〕。かつて沖縄本島でも十六日祭は広く行われていたが、近代以降は徐々に衰微していく一方、清明祭がしだいに優勢で普及してきたこと、一方宮古・八重山では古くからの十六日祭が盛んで、清明祭は旧士族層の系統を汲む人びとが行うなど限定的であることなどがこれまでの民俗学や歴史学の研究でも示されてきた。今回のアンケート調査でも、現状の十六日祭と清明祭の実態がよく表わされていることがわかる。

清明祭の供物に関しては、重箱料理や皿盛料理を家庭で作るとの回答は各々70人と30人の合計100人で、重箱料理やオードブルを購入すると回答は各々85人と103人の合計183人で、市販品の購入人数は十六日祭よりもさらに多いという結果であった〔巻図16参照〕。料理の手作りという割

合は十六日祭 62 人 (24%)、清明祭 109 人 (20%) でほぼ近似であるが、少々十六日祭の割合が高い。

年齢層別でみると、10代では重箱料理や皿盛料理を家庭で作るとの回答は16人、重箱料理やオードブルを購入すると回答37人、20代は手作り30人に対し購入79人でかなり購入の割合が高い。30～90代までは手作りよりは購入するとの人数がやや多いという状況で、全体的にみても家庭の手作りから既製品の購入というスタイルに移行しつつあるように推察される。

なお、別記欄には「以前はモーイ豆腐を名護のJAファーマまで買いに行き、清明の一品として作っていたが今は手にはありません」(豊見城市根差部)との報告もあった。モーイ豆腐は本島北部地域の行事料理に登場することから、回答者の出身地域との関連も想定されるかもしれない。

(3) 盆行事

盆行事の認知度は高いと推察されることから、名称に関する質問は設定しなかった。盆行事の実施の有無についての質問では、実施186人(80%)、実施していない48人(20%)との状況であった〔図5-7参照〕。

実施状況については、10代では30人(94%)、20代69人(86%)、30～40代13人(93%)、50代11人(79%)、60代29人(85%)、70代38人(79%)、80・90代12人(86%)というような割合である。全世代通じて約80%以上の実施(参加)率という状況である。

また、盆行事をしない理由については、お供える仏壇やお墓がないという理由が一番多く24人、他には行事食(重箱など)を供える習慣がないが5人で続き、面倒だから4人、その他5人(37%)との答えがあり〔図5-8参照〕、別記欄にはお墓が県外にあり頻繁に通えないため、また移住者なので(宮古島市在住)という理由もあった。

① 13日ウンケー(お迎え)

13日のウンケー(お迎え)のお供え料理の回答を示したのが巻図17である。供物の回答に「菓子・果物を購入する」65人とあるのは、初日仏壇にお供えて3日間常設しておくものが多いと推測されるが、なかには当日お迎えの最初にお供える茶菓子も含まれていると思われる。

ウンケーのお供え料理(夕食)ではウンケージュージー(炊き込みご飯)を選択した人は106人で、これに市販品の購入18人を合わせる合計124人と圧倒的に多い。前年度のアンケート調査でもウンケージュージーが一番多く、その点は変わらない。お迎えの日にはジュージーを供えることが一般に定着

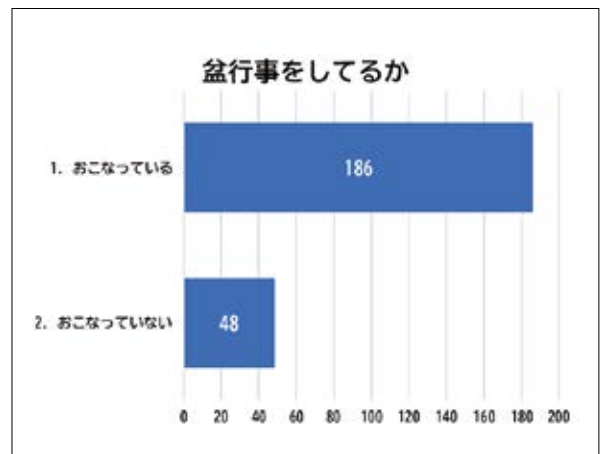


図5-7 盆行事の実施状況

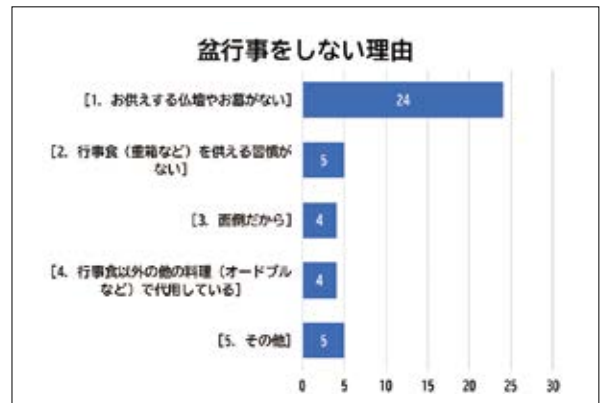


図5-8 盆行事をしない理由

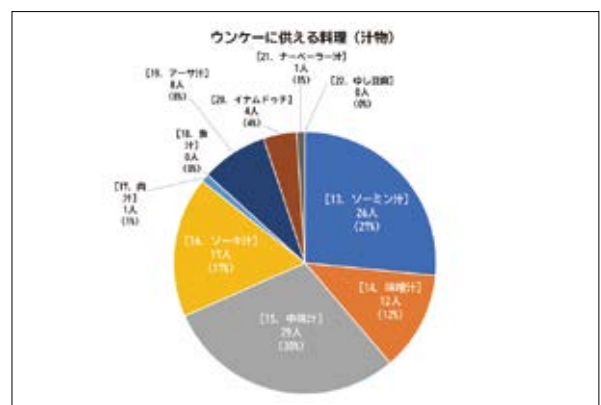


図5-9 ウンケーに供える料理(汁物)

しているといえる。その他には重箱料理や皿盛料理を家庭で作るとの回答は各々 19 人と 16 人の合計 35 人、オードブルを購入する 45 人の合わせて 80 人であった。和え物 44 人、中味（身）汁 29 人、刺身 29 人、煮物（豚肉・昆布・豆腐等）11 人などが続く。前年度の調査でもジューシーと組み合わせられるのが汁物である。

今回の汁物についてみると〔図 5－9 参照〕、中味（身）汁の次はソーミン（素麺）汁 26 人、ソーキ（豚の骨付きあばら肉）汁 19 人、味噌汁 12 人、アーサ（あおさ）汁 8 人、イナムドゥチ 4 人という具合である。ソーメンとともに豚肉を使用したお汁が多いという特徴がうかがえる。その他にもこの日の料理としては和え物や刺身などが定番であることは前年度と同様で、別記欄でも大根・人参のなます、キュウリの酢の物、切り干し大根、漬物などがあげられている。

② 14 日ナカビ（中日）

14 日のナカビ（中日）のお供え料理は、重箱料理や皿盛料理を家庭で作るとの回答は各々 7 人と 15 人の合計 22 人で、オードブルを購入するとの回答は各々 24 人の合計で 44 人であった。両方合わせても 46 人で、後述するウークイと比較しても 3 日間では一番少ないことがわかる〔巻図 18 参照〕。

お供え料理のうち汁物についてみると、一番多いのはソーミン汁 29 人（38%）、次は中味（身）汁 18 人（24%）、味噌汁 14 人（19%）、ソーキ汁 6 人（8%）、イナムドゥチ 4 人（5%）、アーサ汁 3 人（4%）の順で、あとは肉汁と魚汁各 1 人ずつという内訳である〔図 5－10 参照〕。ソーメン汁の他は豚肉の料理が多いことがうかがえる。

その他の別記欄には、日常の食事、三食（朝・昼・夜）供える、家族が食べる食事、その時お供え出来るもの、普段の生活での食事を供える、お店で適宜購入する、あるいは故人が生前好きだったもの、おじいとおばあがすきなものを供えるというように普段の生活を意識した無理のない範囲でのお供え料理、故人や先祖との関わりの中で料理内容を考える慣例が浸透している。この点は前年度のアンケート調査でも事例が多くかい間みれる。また個別具体的に料理名をあげるケースもあり、朝はおかゆで昼は白米とか、ジーマミ豆腐、豆腐にスクガラス、もずく寒天寄せ、カレーライスなどで、間食のおやつとしてさつま芋とかぜんざいがあった。さらには、無作為のアンケート調査では予想されたことではあるが、「両親が県外出身なため日にちも違うし、供えるものも違う」との報告もあった。

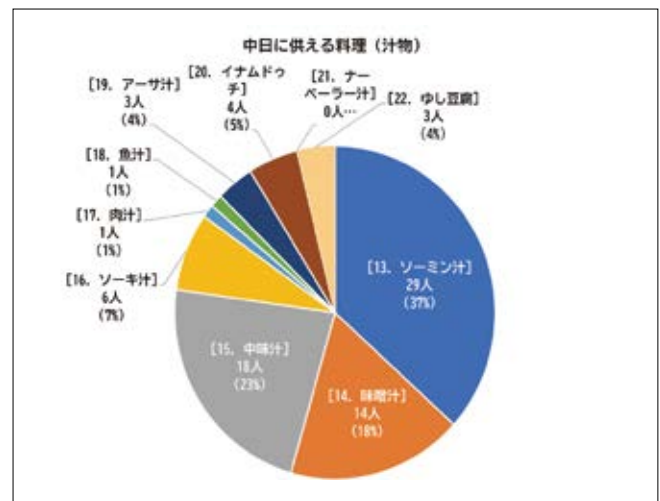


図5－10 中日に供える料理（汁物）

③ 15 日・16 日のウークイ（お送り）

今回の調査では 16 日ウークイは南風原町 2 人、八重瀬町 4 人、南城市 5 人といったように沖縄本島南部地区から比較的多く回答があがっており、このことはこれまでの民俗事例などと合致する内容である。なお、南部の糸満市は 16 日ウークイの村落もあつたり、戦後に 16 日から 15 日に変更になった村落が混在している地域である。糸満市在住の回答者 5 人は皆 20 代であり、1 人（同西崎）のみ 15 日とわかるが、それ以外は盆行事の回答欄がほとんど未記入だったため期日が不詳である。このことからすると、盆行事の内容自体への理解が十分ではなかったため反映されていない可能性が大きい。

他の地域をみると各市町村でも事例が看取され、那覇市3人、浦添市2人、宜野湾市2人、北中城村1人、北谷町3人、読谷村1人、沖縄市5人、うるま市3人、恩納村1人、名護市1人、本部町1人、大宜味村1人、伊江村1人の回答事例があり、那覇・浦添から本島中・北部、離島に広く散見されるのも興味深い。前年度の報告書において言及したように、本来は16日ウークイだったものが生活改善運動の影響により15日に短縮された経緯も多くあり〔萩尾俊章、2025、p. 107-108〕、また人びとの移動・移住のことも考慮する必要があるため、どのように解釈すべきかは個別に検証していくことが重要であろう。

15日もしくは16日のお供え料理は両日の集計グラフを見る限り、極端な差異は見出せない〔巻図19・20参照〕。そのためここでは両者を集計した形で提示しておきたい。

供物に関しては、重箱料理や皿盛料理を家庭で作るとの回答は各々58人と33人の合計91人、オードブルを購入すると回答は80人の合計171人であった。ウンケー80人や中日46人に比べると重箱料理や皿盛料理、オードブルを準備する人数が極めて高いことがわかる。また、家庭で手作りする人数は若干多いという結果であった。ウークイには重箱や皿盛りなどをお供えする慣例が継承されていること、またこの日には多くの親戚が集まる機会でもあることからオードブルを注文したり、料理を手作りする意識が表れているといえよう〔巻図19・20参照〕。

その他のお供え料理の回答が多いものを種別にみると中味汁47人、ソーキ汁23人、イナムドゥチ15人、煮物23人、刺身29人、魚のてんぷら32人、揚げ豆腐23人というような内訳である。汁物に限ると圧倒的に豚肉を使用した供え物が多いといえよう〔図5-11参照〕。また魚の刺身やてんぷらを供えるという例も比較的多い点もうかがえる。

なお、年齢層別で気づいた点をふれると、10代と20代の合計112人のうち「何を供えているのかわからない」という答えが合計14人（13%）となっている。30代以上ではそのような回答例はなく、若い世代ではお供え料理に関心を持っていない人たちが一定程度いる。また、メインのお供えとなる重箱料理や皿盛料理、オードブル（購入）などを回答したのは10代と20代の合計66人（59%）である。となると（重複回答のため細かな数値の算出が難しいため）大雑把になるが、残りのおよそ30%はお供えの実際を把握してなくてわからない、もしくははっきりわからず未記入だったとも考えられる。

お供え料理の選択肢に「りょんぐぶん（霊供盆・霊供膳・御霊供と表記）」を用意していたところ、石垣市（白保）から1例とうるま市具志川から1例の報告があった。いずれもウンケーからウークイまで3日間お供えすると回答である。石垣市については八重山地区独特のお供え料理ということできわめて明確であるが、うるま市具志川の事例をどのように解釈すべきか悩ましい。回答者は20代（男性）であるが、出身が八重山（石垣市）であるのか、その他の事情があるのかなど、個別に照会しないと判断ができない。この「りょんぐぶん（霊供盆）」については本節第3項において改めて検討する。

最後にお盆の期間中に必ず供える料理についての記入欄に記述された具体的なお供え料理としては次のようなものが記載されていた（表記はアンケート調査の記載どおりとした）。

以下列記すると、なすときゅうり（うるま市昆布）、なかみじる（沖縄市美里）、グーチビチ、

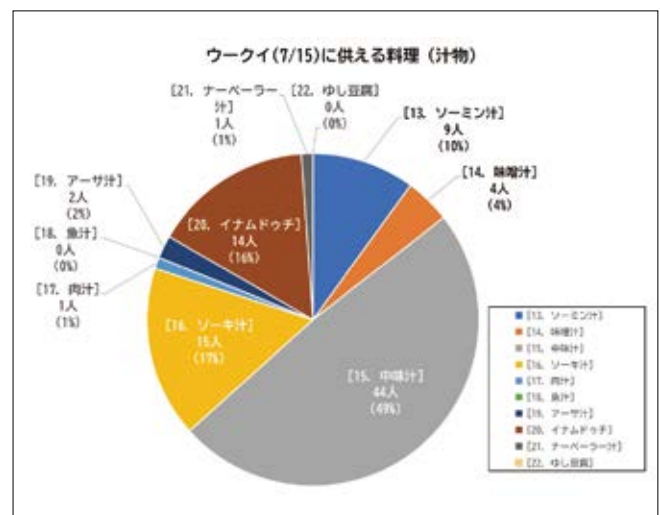


図5-11 ウークイ（7/15）に供える料理（汁物）

ニガナ葉、レバー（精進料理）も以前は姑が作っていた（沖縄市）、魚天ぷら、マーミー天ぷら（西原町）、家族のリクエスト〔エビチリ、田芋の揚げ物、大根の煮物、パパイヤの酢の物、ゴーヤ天ぷら〕（浦添市）、ジューシー、刺身（那覇市繁多川）、クーブイリチー、イナムドゥチ、ぜんざい（那覇市鏡原町）、ウンケージューシー、そうめん、精進のお汁、ごはん、重箱用9品を大皿に盛る、中身汁、餅、お菓子、果物（那覇市）、久米島では人参は葉の天ぷらを作っていたが本島では人参の葉が手に入らず作っていない（豊見城市真玉橋）、根つきショウガ（南城市大里）、そうめんのおつゆ、とうふとからす小（八重瀬町當銘）、南風原兼城でキクラゲ天プラ（南城市）などである。地域独特のお供え料理かどうか判断がつかないものもあるが、それらについては今後の課題としておきたい。

なお、「仏壇やお墓はないがウンケージューシーは作って火神にお供えしている」（浦添市）との報告もあり、沖縄における火神信仰のあり方を考えるあたり興味深いところである。

④小括

盆行事のお供え料理についてアンケート調査の集計をもとに、ウンケー、中日、ウークイの3日間の内容を個別に検討してきた。

総じて指摘できることは、ウンケーにはウンケージューシー、汁物の中味（身）汁やソーミン（素麺）汁などと和え物を組み合わせてお供えする例が多いこと、中日は重箱料理や皿盛料理、市販品のオードブル購入の割合は3日間で一番少なく、ご飯に汁物のソーミン（素麺）汁・中味（身）汁・味噌汁などの汁物と野菜炒め・煮物などの組み合わせ、ウークイはやはり重箱料理や皿盛料理、市販品のオードブル購入の事例が他の日に比べると圧倒的に多いこと、汁物では豚肉を使用した料理が顕著であることなどである。

前年度の調査では、ウンケーにはウンケージューシーを供えることも同様で、中日のお供え物で注目されたのはソーメン汁、冷やしソーメン、ソーメンタシヤーなどソーメン料理であった。ウークイの中日のお昼には汁物の具材にも豚肉などを中心とした中味（身）汁やイナムドゥチなどの肉料理が仏壇へのお供え物とされていた。ウークイ夜のお供え料理の大皿盛や重箱には豚肉の三枚肉や魚のてんぷらや唐揚げなどを必ず入れるという回答であった。

盆行事の期間中のお供え料理は、地域により家庭により多種多様であることは前年度ならびに今年度のアンケート調査の結果をみてもうかがえることである。それでもなお、盆行事には必ず使用するという具材や素材、また必ず供える料理といった事例も共通的に多く確認できた。

お盆の期間中に必ず供える料理については、回答者は1例ながら「精進のお汁」（那覇市）ともあった。また、前年度の調査では八重山（石垣市）の精進料理とされた「霊供盆（御霊供）」については先述のように2例ありながら、精進料理の事例はきわめて少ないことが指摘できる。豚肉や魚類、これに地元の野菜類を組み合わせた不精進料理が供えられる点は沖縄の盆行事の大きな特徴といえる。沖縄の伝統的な食生活には「豚肉を中心とした肉食の民俗が形成された」こと〔萩原左人、2020年、p. 157〕、また歴史的に中国との交流が活発であったこと、さらには日本本土とは異なり、歴史的に仏教の影響が少なかったことなどが理由として挙げられるだろう。

最後に、中日には普段の日常の食事や家族が食べるものを三食（朝・昼・夜）供える、あるいは故人が生前好きだったものを供えるというような点は前年度の意見でも見られたところで、故人や先祖との関わりの中で料理内容を考える慣例は広く見いだせる。また、重箱購入やお店で適宜購入といったアウトソーシング的な対応は60代や70代でも一定程度見られ、お供え物を既製品で代替する慣行は世代を問わず広がりを確認することができる。

〔萩尾 俊章〕

【参考文献】

- 金城須美子 1987 「沖縄の肉食文化に関する一考察—その変遷と背景—」『生活文化史』第11号
- 萩原左人 2020 「第2節 食と暮らし」『沖縄県史 各論編第9巻 民俗』沖縄県教育委員会
- 金城須美子 2025 「1）十六日祭」『琉球・沖縄の伝統的な食文化祖霊祭祀の行事食と「医食同源」の食思想が根付いた食文化—調査報告書』（一財）沖縄美ら島財団
- 田原美和 2025 「2）清明祭」『琉球・沖縄の伝統的な食文化祖霊祭祀の行事食と「医食同源」の食思想が根付いた食文化—調査報告書』（一財）沖縄美ら島財団

第2節 清明祭の行事食—ジューバクとウサンミ—

はじめに

本節では、二十四節気の清明の節内（旧暦3月頃）に墓前で祖霊を祀る儀礼で沖縄本島一带を中心にさかんに行われる清明祭の行事食のうち、今日も多くのご家庭で供えられるジューバクと久米村（現那覇市久米）^{クニンダ}独特のウサンミについて、それぞれの概要と現況を紹介したうえでこの2つの行事食の関係性、ジューバクの祖型などについて検討したい。

1 ジューバク

数種類の料理と餅などを組み合わせたジューバクは、清明祭、十六日祭、盆、彼岸などの年中行事はもとより、ナンカ（忌日法要）やニンチ（年忌）などの法事にも供えられ、沖縄においては祖霊祭祀の儀礼に欠くことのできない代表的な供物のひとつである〔写真5-2参照〕。これをジューバク（重箱）やウジュー（御重）と称するのは、重箱に詰めて供えることに由来している。なお、清明祭や法事には重箱、彼岸や盆には大皿と、行事により器を変える家庭もあるが、いずれの器を使おうと「重箱料理」とよぶことが多いのは今日の沖縄では「重箱」の語が器ではなくもっぱら供物の名称として通用していることをよく示している〔稲福政斉、2018、p.76〕。

ジューバクは料理を入れた器と餅を入れた器を各2ずつ、計4つが正式な一揃いで、これをチュクンやチュクミ（いずれも一組の意）と称する。一方その半量（料理と餅各1ずつ）はカタシー、カタハシ、カタカター（いずれも片方の意）、またはハンクン（半組）といい、これは略式の数量とされる。チュクンとカタシーは儀礼の軽重や供える者の立場などにより使い分けられることが通例である。

ジューバクの料理にはチャワキ、アギウチャワキ、カラザカナ、サカナ、カティムンなどの呼称があり、このうちチャワキは「茶請け」の転訛、アギウチャワキは揚物を主体としたチャワキ、カラザカナは「乾肴」で汁気のない料理、カティムンは御菜の意である。また史料などには「メ物」ともあるがこれはシミムンと読み、煮しめの類を示す語である。ただし現在では「重箱料理」や「重箱おかず」または単に「重箱」とよぶ人がほとんどで、これら方言による呼称を聞くことはきわめて珍しくなった。

ジューバクの料理は、シミムン（煮しめ）、アギムン（揚物）、カマブク（かまぼこ）などを奇数の品数（おおむね3品から9品）調べて1つの器に盛り合わせる。このうち煮しめには三枚肉（皮付きのばら肉）やボーシ（ロース肉）などの豚肉、昆布をはじめ、ごぼう、大根（四角の棒状に切って煮たもの）などがある。また、揚物には揚げ豆腐、魚のてんぷら（白身を棒状に切り整え、衣を付け揚げたもの）、さや豆のてんぷら、素揚げしたターンム（田芋）に砂糖醤油をからめたものなどがある。かまぼこは白カマブク、赤カマブク（白カマブクの上面を食紅で赤く染めたもの）、カシティラ（魚のすり身に卵を多く加えて作るもの）のほか、八重山地域では紅白に半分ずつ染め分けた紅白かまぼこも使われる。さらにこれらのほか沖縄本島北部ではモーイドーフ（海藻のイバラノリの煮ごり）や揚げ魚などを一品に加えることがあるなど、地域的な特色もみられる。なお、近年ではエビフライやフライドチキンなど現代の嗜好に合わせた洋食類も取り入れられるようになった一方、焼いたり揚



写真5-2 清明祭に供えられるジューバク一組〔糸満市〕

げたりしたサツマイモやヤマモなどの芋類、カントーフやカーカシドーフとよばれた焼豆腐などはあまりみられなくなった。

料理と対をなす餅は直径8センチ程度の円形の扁平な餅が一般的で、シルムチ（白餅。中に餡^{あん}を入れず甘みなども加えない餅）、アンムチ（餡餅）、サータームチ（砂糖で甘みを加えた餅）、トーナチン（タカキビ）を混ぜ込んだトーナチンムチなどを用いる。1つの器に入れる個数は奇数とし、15個なら1列5個、9個なら1列3個と、いずれの場合も縦3列に並べ盛り付ける。現在では米の餅を詰めることが一般的だが、かつては粟や黍の餅、芋を混ぜ込んだ餅なども多く用いられ、9月のムヌメー（物参）の儀礼には赤飯の握り飯と料理を対にして供えるなど、行事の内容や地域による特色もみられる。さらに近年では餅の代わりに巻き寿司やいなり寿司のほか、饅頭やマフィンといった菓子類を供えることも一般化している。

ジューバクは清明祭や十六日祭、盆などの年中行事、ナンカ、ニンチといった法事のいずれも基本的にほぼ変わらない内容で構成されるが、料理の色や形の整え方、盛り付け方などに変化をつけることで慶弔の別を象徴的に示す点がひとつの特徴といえる。その一例を示せば通常の年中行事ではかまぼこは赤カマブク、昆布は結んだ形とするが、弔事であるナンカやミージュールクニチ（新十六日）、ワカウスーコー（若御焼香。一周忌から十三年忌までの年忌）をはじめ、喪中の年中行事に供える際にはかまぼこは白カマブク、昆布は結ばずに形を整え、子孫繁栄の縁起物とされるターンム（田芋）は用いないといったことが挙げられる。また、餅についても弔事にはシルムチを用いるが、それ以外の場合は各家庭の好みに応じてアンムチやサータームチなどを供えて差し支えないとされる。ただし年忌のうちでもウフウスーコー（大御焼香）とよばれる二十五年忌と三十三年忌は、沖縄では故人の霊のカミアガイ（神に昇格すること）を祝う儀礼という性格を有するため、ほぼ慶事に準じたジューバクが供えられる。

2 久米村のウサンミ

首里や那覇の一部ではジューバクをウサンミ（御三味）とよぶことがあったが、これとは別にかつて中国から帰化した人々の子孫が多く居住していた久米村（現在の那覇市久米一帯）にはジューバクとはまったく異なる中国の供物の形式である三牲^{クニンダ}に由来するウサンミ^{さんせい}という名の供物が存在する。

久米村のウサンミは豚・鶏・魚の3種の材料を茹でたり蒸したりしたもので、清明祭における主要な供物とされるほか、孔子と四配を祀る至聖廟（孔子廟）における積奠^{せきてん}や天尊廟や天妃宮の祭礼にも供えられる。現在のウサンミは、豚・鶏・魚のそれぞれを姿のまま供えるものと、裂きほぐしたり切り分けたりした身を重箱に詰めて供えるものがあり、重箱に詰める場合はジューバクと同様に餅と対にすることが通例である。至聖廟の積奠^{せきてん}や毛氏の門中御清明では姿のままの鶏（竹串や細紐などで支え、首を持ち上げて座するような恰好に仕立てる）、姿のままの魚、そして豚のチラガー（頭部の表皮）と尾もしくは大きく切り分けた豚肉の塊（いずれも豚一頭とすべきところを略したもの）が供えられる〔写真5-3参照〕。ただし、ウサンミのルーツである三牲の「牲」の字義が「いけにえ」であることからすれば、豚・鶏・魚ともに姿のまま丸



写真 5-3 姿のままの鶏と魚、豚のチラガーからなる久米村のウサンミ〔久米至聖廟の積奠〕

ごとを供えるのが本来の形式であったと思われる。一方、久米村の梁氏、阮氏、蔡氏といった門中の清明祭では、豚・鶏・魚の身をほぐしたものを重箱に詰めたウサンミが供えられており、梁氏上江洲家や林氏新垣家などでは家庭単位で行う清明祭においても重箱に詰めたウサンミを供える例が確認できる（かつて久米村においては家庭単位の清明祭でもウサンミを供えたが、近年では他地域と同様にジューバクやオードブルを供える家庭が多い）。身をほぐして重箱に詰める形式のウサンミは



写真 5-4 業者の調理した久米村のウサンミ〔天尊廟の上天祭〕

沖縄におけるアレンジと考えられ、墓前に供え終わったのちのウサンデー（直会）のしやすさなどを考慮したものと思われる。なお、久米村のウサンミは豚・鶏・魚ともに薄塩をする程度で特に味付けをせず調理し、食する際にはシーグラーやソーガージーなどとよばれる醤油、酢、生姜、鰹出汁などで作ったつけだれを用いる。また、ほぐした身を重箱に詰める場合は茹卵や薄切りのキュウリを添え、彩りと味に変化を加えることが一般的である。

門中御清明のため久米村の各門中で用意されるウサンミは、墓前へ供えるものと参会者へウサンデー用に配る分まで含めると相当の量を支度しなければならないこともあり、現在門中内で調理したウサンミを供えるのは梁氏などごく一部に限られており、多くの門中では専門の業者に依頼している〔写真 5-4 参照〕。ただ、今日では県内のほとんどの仕出屋やスーパーマーケットで入手できるようになったジューバクとは異なり、久米村のウサンミを調理できる業者はごく限られているという。

ウサンミの名は豚・鶏・魚の3種を用いることに由来する沖縄で生じた呼称と考えられるが、史料における用例をみると『琉球国由来記』巻九「唐栄旧記全集」の両天妃廟や龍王殿の祭祀について記した箇所、いずれも「祭物」に「俗云三味」と注記されている〔外間守善・波照間永吉編著、1997、p. 168-173〕。このことから、少なくとも久米村では『琉球国由来記』の成立した1713（康熙52）年の頃には「三味」を「祭物」（三牲のことと思われる）の俗称と捉える考え方があったことがうかがえる。しかし、その23年後となる1736（乾隆1）年の『四本堂家礼』には清明の節の墓参について「先祖_註三味上御焼香仕候」と記され、特に注記などを付さず「三味」の語を用いている〔沖縄県教育庁文化課、1981、p. 44〕。『四本堂家礼』は蔡文溥が自家の礼式を記した私的な記録という性格を有するため敢えて俗称が採られたとも考えられるが、いずれにせよ18世紀前半には久米村でも「三味」の呼称が通用していたことを示すものといえよう。これらの史料から推測するに、ウサンミの語は久米村以外の地域（おそらく首里や那覇辺りと思われる）で使われ出したもので、久米村側では当初これを琉球的な俗称と捉えていたようである。しかし、時代が下るにつれて本来の名称は忘れられ、ウサンミの呼称が久米村にも定着したのであろう。

なお、尚穆王が毎年清明の節に玉陵を拝することを定めたとする『球陽』巻十五の1768（乾隆33）年の記事には特に注記を付さず「御三味物」とあり〔球陽研究会編、1974、p. 367〕、王府編纂の正史である『球陽』にも「御三味」の語が採用されていることから、18世紀後半にはウサンミがこの供物の琉球における正式な名称となっていたものと思われる。

3 ウサンミとジューバクの関係性など

ウサンミはもっぱら首里や那覇の士族層が用いた語で、それ以外の地域ではあまり知られていない〔平敷令治・恵原義盛、1974、p. 105〕、全県下に普遍的ではない〔窪徳忠、1981、p. 136〕などと指摘されるように、ウサンミの語は全県的な普及には至らなかったようである。実際に筆者が調査した範囲でも旧農村部では民俗語彙としてウサンミの語を聞くことはほぼなく、三牲由来の独自の供物の呼称として用いる久米村を除けば首里や那覇などのごく一部の人々に知られる程度である。ただ、首里や那覇の士族層においてもジューバクをウサンミと称することは必ずしも一般的ではなかったようで、『伊江親方日々記』には年忌の供物として重箱に詰めた餅と料理を示す「餅一對メ物一對」「餅一重メ物一重」の語がみられるほか〔沖縄県教育委員会、1999、p. 478, 479〕、他の史料にも「餅メ物」などの語がしばしば確認できることから、18世紀末から19世紀頃にはこの種の供物をムチシムンとよぶこともかなり多かったものと推測される。

なお、久米村では盆のウークイ（御送り）や春秋の彼岸などには煮しめやかまぼこなどの料理と餅からなるジューバクに類するものを供えるが、これを久米村系の諸家ではンブシーと称し（現在では他地域と同様に「重箱」とよぶことが多いようである）決してウサンミとよぶことはないといい、ウサンミとジューバクの語は厳密に使い分けられている。

ジューバクを首里や那覇でウサンミとよぶことがあったのは、久米村のウサンミ、いわゆる三牲が沖縄の人々の嗜好に合わせて変化を遂げた結果できた供物であることを示すものとされている〔窪徳忠、1981、p. 131-138〕。とはいえ、そのことはどちらもウサンミとよばれる例があり、清明祭の主要な供物である点から推測できる程度で、品数や調理法の相違、昆布や豆腐など供犠にはつながらない食材の多用、日本由来の器物である重箱に詰めることが定式とされることなど、ジューバクにはウサンミの変化とするのみでは説明のつかない要素がいくつもみられる。

金城須美子は、近世末までには十六日祭など祖霊祭祀の行事食として重詰料理が定着していたことを指摘しているが〔一般財団法人沖縄美ら島財団編、2025、p. 96-98〕、清明祭は近世末から近代初期にかけて県下各地に広まったと考えられている。この行事食としてのジューバクと清明祭の普及時期の前後関係は、ジューバクの祖型がウサンミであることにわかに断ずることのできない理由のひとつである。また、清明祭を行う地域では十六日祭が簡素である一方、十六日祭のさかんな地域では清明祭がさほど普及していないことはよく知られているが、これは清明祭が中国式の儀礼としてではなく十六日祭と同じような祖霊祭祀と捉えられ、旧来の墓前祭である十六日祭に置き換わるかたちで導入されたことを示すものといえる。県内各地で清明祭にジューバクを供えることが一般化したのは、清明祭の受容に先行してジューバクが十六日祭の行事食として定着していたためと考えられ、一部地域でジューバクがウサンミと呼称されるのも本来清明祭に供えるべきウサンミに代えてジューバクが用いられたことの名残であろう。いずれにせよ、ジューバクは久米村のウサンミ（三牲）が変化したものと考えるより、もともとウサンミとは別のルーツをもつ行事食と捉えたほうがより実相に近いように思われる。なお、平敷令治はシマクサラシの儀礼で家畜を屠ることや三十三年忌に豚の頭や内臓、尾を供える例などを挙げ、沖縄にも供犠の習俗が広く分布しているにもかかわらずウサンミが全県的に広まっていないことを指摘し〔平敷令治・恵原義盛、1974、p. 104〕、ウサンミ、いわゆる三牲が沖縄で普及しなかった要因が供犠という点ではないことを示唆している。おそらく十六日祭に代わる墓前祭としての清明祭の受容や当時の民間における祖霊祭祀の行事食としてのジューバクの浸透度の高さ、人々の食嗜好などが清明祭のウサンミをジューバクに置き換えさせたのであろう。

小括

ジューバクの料理はサカナ（肴）やカラザカナ（乾肴）などとよばれるが、これには日本の饗宴料

理との関連がうかがえ、ジューバクにはウサンミ、すなわち三牲のもつ供犠という意味合いとは異なるもうひとつのルーツが存在することを示唆するものといえる。沖縄では現在も結納の品として揚物やかまぼこなどの料理、いわゆるカラザカナを奇数の品数揃えて長方形の盆に高く積み上げたものを用いることが多い。また、村落祭祀においても膳や丸盆にカラザカナや菓子類を高く積み上げたシンムイとよばれる供物を用いる例（北谷町桑江のニングワチャー、那覇市鏡水のサングワチャーなど）がみられるほか〔写真5-5参照〕、1990年代の国頭村安田のシヌグでも神人による祈願の際に、魚や豆腐の揚物、赤かまぼこなどの料理が角型の盆に盛って供えられていた〔沖縄国際大学文学部社会学科平敷研究室、1994、p. 81〕。このように塗物の盆や膳の類に料理を盛ったものは、日本の饗宴料理において硯蓋や広蓋などに奇数の品数の肴を盛り込んで供する口取り肴の流れを汲むものと考えられる（なお、近世琉球の史料類にも「硯ふた」「御取肴」などの語をしばしばみることができる）。



写真 5-5 カラザカナと菓子を積み上げたシンムイ〔那覇市鏡水のサングワチャー〕

日本の正月料理である御節は古くは蓬菜や食積などと称されたが、これには一の重として口取り肴が組み込まれている。鎌倉芳太郎は

『沖縄文化の遺宝』の中で読谷山御殿所蔵の八角食籠について「この種の八角食籠を「クイチクン」（食摘）といい、また「春盤」と書くともいうが」〔鎌倉芳太郎、1982、p. 160〕と記しているが、クイチクンは食積、春盤とは正月に用いる道具を意味する語と考えられる。また、『伊江親方日々記』には「こひきこん一籠 松風 花ふうる」とあるが〔沖縄県教育委員会、1999、p. 397〕、この「こひきこん」はクイチクンのことと推測される。こうした日本由来の食積の口取り肴や菓子の類もジューバクという行事食の成立に影響を与えたものと思われるが、これについてはなお引き続き検討を重ねる必要がある。

〔稲福 政斉〕

【参考文献】

- 一般財団法人沖縄美ら島財団編 2025 『「琉球・沖縄の伝統的な食文化」調査研究と発信事業—祖霊祭祀の行事食と「医食同源」の食思想が根付いた食文化—』
- 稲福政斉 2015 「久米村の祭祀儀礼と門中組織—おもに現行の事例を通して—」『チーシンブー』第7号 久米崇聖会
- 稲福政斉 2018 『御願の道具と供えもの事典』ポーターインク
- 小川徹 1987 『近世沖縄の民俗史』弘文堂
- 沖縄県教育委員会 1999 『沖縄県史資料編7 伊江親方日々記 近世1』
- 沖縄県教育庁文化課編 1981 『四本堂家礼 上』
- 沖縄国際大学文学部社会学科平敷研究室 1994 『民俗研究』第22号
- 鎌倉芳太郎 1982 『沖縄文化の遺宝』岩波書店
- 球陽研究会編 1974 『沖縄文化史料集成5 球陽 読み下し編』角川書店
- 具志堅以徳 1979 「久米村の一年」『那覇市史 資料篇 第二巻中の七 那覇の民俗』那覇市企画部市史編集室
- 窪徳忠 1981 『中国文化と南島』第一書房
- 久米崇聖会 2013 「クニンダ門中の今～門中アンケートから」『久米崇聖会レポート』第17号
- 平敷令治・恵原義盛 1974 『沖縄・奄美の衣と食』明玄書房
- 外間守善・波照間永吉編著 1997 『定本 琉球国由来記』角川書店

第3節 行事食の諸相

1 平安座島の盆行事供物

(1) はじめに

本稿では沖縄本島中部のうるま市与那城に位置する平安座島の旧盆行事の行事食を取り上げた。というのも、沖縄国際大学総合文化学部社会文化学科アジア文化ゼミの平安座島の調査報告には「スーシカー」という干し魚が盆行事で供えられると記述され、写真も掲載されている〔平安座村落民俗調査報告書編集委員会編、2010、p. 68-69、p. 228-229〕。また、井口学の調査によると、勝連半島では旧盆行事には仏壇に杖の代用として供えられるサトウキビの端に日干し魚を吊すことが報告されている。平敷屋では七月魚（日干ししたチト魚）といい、平安座島や屋慶名ではタマンを塩漬けして日干ししたこと、さらには宮城島の宮城でも日干し魚を旧盆前から準備し、この時期にとれるクスクの魚は煮つけにして食べたことが紹介されている〔井口、2020、p. 123-124〕。

沖縄本島中部の東側に位置する勝連半島の一部の村落（平敷屋・屋慶名）や平安座島、宮城島では旧盆のお供え料理に魚の日干しが供えられていることから、その様相を知る手がかりとするため平安座島での盆行事における供物について報告しておきたい。

(2) 平安座島の概況と旧盆行事

平安座島は沖縄本島中部の東海岸、与勝半島の北側に位置している。現在は1971年に建設された海中道路により本島と結ばれ交通の便もよくなっている。

平安座島は今でこそ漁業者は少なくなっているが、戦前の明治・大正期には一組30人から40人の組を作って、数組によるガツン・ミズン・カツオなどの網漁業が盛んに行われた。また、もぐり漁は平安座漁民の専門で、くり舟一艘に3～4人が乗り込み、マクブ・ウナギ・タコ・クブシミなどを捕っていた。戦後も70～80名の漁業者がいたというが、現在は10名前後となっている。島の土地はお隣の宮城島や伊計島などと違って、土地が痩せているために農業に不向きであったといい、農業はもっぱら婦人と老人の仕事とされてきた。そのような事情もあり、平安座島は漁業が伝統的に盛んだった土地柄であった。

平安座ではお盆は旧暦の7月13～15日で実施されている。13日は「ウンケー」、14日は「中の日」、15日は「ウークイ」と呼んでいる。今年は新暦の9月4～6日にあたった。

13日のウンケーは祖先の霊を迎える日である。平安座では太陽が上がらない朝暗い早朝4～5時にお墓まで行き、線香を焚いて今日から盆ですので家に来て下さいと祈願することで始まる。ウンケーの日に仏壇にはサトウキビやパイン（以前はアダン）などをお供えして飾るが、とくに平安座で注目されるのは、「スーシカー」と呼ばれる干し魚をお供え点である。これは15日のウークイまで供えられた。

この「スーシカー」は、タマンやアカユ、カンパチなど地元で捕れた魚で大きめの魚がよいという。これを二枚に開き捌いてから、塩をまぶして3日ほど漬けてから天日干しにする。「スーシキーユ」ともいう。今でこそ各家庭で作ることは少なくなったが、以前は他の地域の人が平安座に来ると、「平安座はなんでこんなに魚を干しているのか」と不思議がられたほど、多くの家で軒先や石垣の上に魚を干していたとい

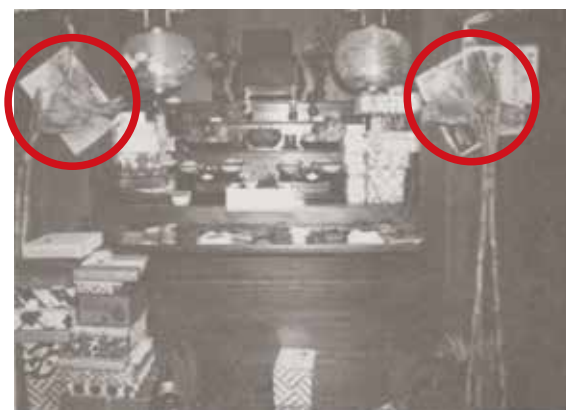


写真5-6 仏壇の両脇に供えられたスーシカー（丸印）
〔平安座今昔写真集編集委員会 1984年〕

う。どのお家でもお盆にはスーシカーを供物として供え、お盆の3日間はずっと仏壇にお供えする。伝統的な供えの仕方は、仏壇に向かって仏壇の祭壇両側に掛けるようにしてお供えした（写真5-6参照）。現在このようにしてお供えするところもあるが、お皿などに盛って供えるところもある。

(3) 仲原家のお供え



写真5-7 仲原家の仏壇のお供え（赤丸がスーシカー）



写真5-8 左端と上がスーシカー【仲原家】

仲原家の仏壇には最上段に位牌が二つある。向かって右側が仲原家の本家の位牌で、左側が分家（自家）の位牌である。

仏壇の2段目にぶどう・りんご・なし・ミカンの果物類を二盛が供えられる。また、仏壇の両側の畳間にはサトウキビを2本ずつとパイナップルを供えておく。仏壇の4段目がウークイ（旧7月15日：新9月6日）のお供え物で、左端に皿盛のスーシカー、ご飯とお汁を四方の高膳に二組ずつ、低めの四方膳に一組、その上段には皿に刺身ときゅうり、スーシカーの切り身（煮た物）を各々三組、それに故人（夫）が好きだったケンタッキーフライドチキン（皿盛）を供えた（写真5-7～9参照）。



写真5-9 調理されたスーシカー【仲原家】

さらに、その下段の引き出し式の祭壇には左端に皿に盛ったスーシカー2枚、次におかずの重箱（たまご焼き・さや豆と魚肉ソーセージのてんぷら・しそとカニカマの海苔巻き・椎茸・海老・昆布・三枚肉・かまぼこ・こんにゃく・ゴボウ）と菓子盛がそれぞれ三組を供える。重箱のしそとカニカマの海苔巻きは子どもたちが好きだから入れている。

仲原家では例年、このようにスーシカーはお皿に盛り付けして供えている。今年のスーシカーは親戚の人が平安座の當間商店から購入したものである。

(4) 新屋敷家のお供え

新屋敷家は三男系統のお家である。家の仏壇には位牌が一つあり、その前に大型の香炉が一つ、その左手にやや小ぶりの香炉が一つ安置されている。なぜ香炉が二つあるのかは詳しく伝わってない。

仏壇へのお供えは以下のようなものである。仏壇の2段目にはバナナ・みかん・リンゴ・梨の果物類が二盛り、そして仏壇の両脇には袋に入れられた「干たら」が吊り下げられている（写真5-10参照）。

例年は地元の干し魚スーシカーを供えるが、今回はご主人が自分の家の分を注文するのを忘れたということで、急遽「干たら」を3つ購入して供えたという。

仏壇下の豊間には、両サイドに1 mほどの長さサトウキビ3本、パイナップル3個、サトウキビ7本を束ねたもの3組、ソーローボーチ3つ、それにスイカ1個をお供えした。長い棒のサトウキビは先祖の杖になるもので、他はいずれも先祖のお土産である。以上の干たらを含めたお供え物は3日間そのままお供えしておく。

仏壇の4段目からがお盆の期間中に毎食のお供えをする祭壇で、位牌に祀られている関係者の分として毎年、お膳を3つ供えている。ウークイの夕食は、向かって右手の四方高膳にはご飯とナカミ汁、和え物が各々二人分、あと一つの左手の四方膳には一人分が準備する。膳の真ん中に和え物を置くようにして、これには今回はマグロの刺身ときゅうり、イカが入っていた。和え物には必ず海のものの幸を入れることになっていて、刺身とかタコなどを入れるもので、これはずっとやっているという。平安座のタコは小さいタコで、「ヌジグワ」といった。とくに旧暦の8～9月はよく捕れたという。このタコがあったらお盆の和え物に入れる。ただ近年は以前よりはタコが少なくなっているという。

仏壇の（5段目にあたる）下段の引き出し式の祭壇には、左側から順にケーキ菓子の盛皿、次に三枚肉とデークニ（大根）千切り、白餅の皿盛、そして右端には豆腐、かまぼこ、チキン唐揚げ、海老やの魚てんぷら、大根、椎茸、昆布等の煮物の皿盛をお供えした。三枚肉とデークニ（大根）千切りの炒めものは定番のお供えという。

最近はお供えものをみんな食べないため、供えるものもみんなが食べるチキンの唐揚げとかに変わってきている。餅もあまり食べない。今年は「干たら」が供えられたが、昔はスーシカーは毎日少しずつちぎって食べたりする人もいたと言われるほど、馴染みのあるお供えものであった。

現在は若い人たちは作らなくなった。平安座島では當間商店がスーシカーを作って売っているの、そこから購入する人たちも多い。シチグッチでなくても、お土産として島外の親戚などに持っていくこともある。



写真5-10 新屋敷家の仏壇のお供え(赤丸が干したら)



写真5-11 お送りのお供え〔新屋敷家〕

(5) 當間商店のスーシカー

當間商店は平安座島にある商店の一つで、昭和30年頃に開業した。食品類や雑貨を扱うほか、地元で長年親しまれているスーシカーを作り販売している（写真5-12参照）。

スーシカーは毎日販売しているわけではない。毎日必要な魚が水揚げされるわけではない。魚は毎日、漁協の市場に仕入れに行く。スーシカーにする魚は基本的に何でもよいが、一番良いのはタマンである。脂っぽい魚は1週間くらいすると黄色くなるため、美味しいがあまり向いてはいない。

塩漬けの方法は、大きな蓋付のタライに大量の塩に漬けておき、2日くらいしたら取り出していったん水洗いしてから天日干す。天候により干す期間が大きく左右されるが、3日間くらいで乾くこともあるし、1週間くらいかかることもある。天気が悪く、雨が降ったりしていると干せない。蠅などの虫がついてしまい、ダメになることが多いためである。そのような時は冷蔵庫の方で零度くらいの温度で保管しておき、また晴れたら天日干しする。以前は平安座では各家の塀の上によく干した光景がみられたが、今はそれも難しくなっているので、自宅敷地内の倉庫前に網を張っておき、その上で干している。30～40年前まではスーシカーは頭のカシラを付けていた。頭をつけてスーシカーを作るのは難しい。とくに魚の真ん中を切るのは難しかったという。真ん中から切るが、間違っただメ（目）のところを切ってしまうおそれがあったからである。そうなるとお供えには使えない。加えて、カシラを付けると干したりしている時に雑菌の発生も多くなるため、天日干しも難しかったという。その当時は各家から20kgの2箱くらいの注文があり、それをスーシカーにしておいて、お盆のお中元のお返しに利用していたという。

現在、當間家でもお盆の時はこのスーシカーをお供えする。平安座ではどこの家庭でもサトウキビやパイナップルと一緒に仏壇で飾り、「グソーのお土産」と言っている。仏壇には両サイドにそれぞれで2枚お供えする。他のお供えはしばらく経つと腐ってしまうが、スーシカーはいつまで経っても腐ることはないので重宝されている。

平安座は漁業が盛んなほうであるが、冬場は魚が多く捕れない。正月は今でも旧正月を大きく行うので、その時にも食べ物として役に立つ。冬場にはよい保存食になっていて、お土産にもしたりする。



写真5-12 販売用のスーシカー
【當間商店】



写真5-13 スーシカー

(6) まとめ

沖縄では「スーチカー」というと豚肉の塩漬けが有名で一般に知られる保存食であるが、平安座島のスーシカーは魚を塩漬けにして干した保存食としてきわめてユニークである。スーシカーは手間もかかるため、手作りする家庭は少なくなっているようであるが、お盆にスーシカーを供えるという声は多く、現在も供える家庭は多いと語られる。

そのスーシカーの伝統を支えているのが地元の商店であり、伝統的な技術を継承している点は注目される。お隣の宮城島でもイマイユ（生の魚）は煮つけやナマシ（なます、さしみ）にして食べたが、貯蔵するには塩漬けにして天日で乾燥させたといい、これを「カーカシユ」と呼んでいた〔宮城島郷土誌研究会、2020、p. 197〕。宮城島の池味でもお盆には仏壇にサトウキビやアダンの実などとともにタマンの開きを供えている〔池味村落民俗調査報告書編集委員会、2005、p. 114〕。

文献記録によると平安座島ではスーシカーは出産祝いや家葺き祝いにも供されていた。「明治の初めごろの出産祝、家ふき祝いには、豆腐二つ切り、干し魚、こんぶ、油あげの程度で、外に野アースをゆでて、それにニガナを小さきざみにしたものをまぜたあえものに、スクガラス、イカカラシを調味した料理があった」とされる〔新屋敷幸繁、1980、p. 144〕。また、「三月節句には砂糖、味付巻ポーポー、甲イカ、タコ、ほし魚、カステラ、かまぼこ」の料理が準備されたことがみえる〔同上、p. 143〕。

このように平安座島では旧盆をはじめ旧正月なども含めてスーシカーが重要な行事食としての伝統であったことがうかがえる。

〔萩尾 俊章〕

【参考文献】

- 井口学 2020 「Ⅲ 沖縄島中北部の行事食」『沖縄の行事食に関する総合調査報告書』沖縄県教育委員会
- 池味村落民俗調査報告書編集委員会 2005 『みんぞく 第18号』沖縄国際大学総合文化学部社会文化学科アジア文化ゼミ
- 新屋敷幸繁 1980 『与那城村史』与那城村役場
- 平安座今昔写真集編集委員会 1984 『ひやむぎかなもり—写真に見る平安座今昔—』那覇出版社
- 平安座村落民俗調査報告書編集委員会編 2010 『みんぞく 第22号（平安座島民俗調査報告書）』沖縄国際大学総合文化学部社会文化学科アジア文化ゼミ
- 宮城島郷土誌研究会 2020 『宮城島郷土誌—うるま市宮城島—』宮城島郷土誌研究会

2 多良間村の盆と行事食

はじめに

水納島と多良間島から構成される多良間村は、サトウキビ栽培を中心とする農業と畜産業が盛んな、人口 1100 人ほどの村である。人口の大部分が居住する多良間島は、塩川と仲筋というふたつの字に分かれている。本稿では 2025 年 9 月に、塩川を中心に実施した聞き取りと観察で得られた資料をもとに、多良間村の盆行事の概要とそこに登場する供物と料理について報告する。

第 1 章 盆行事の概要

沖縄では一般的に、旧暦の 7 月 13 日から 15 日にかけての 3 日間、各家庭で盆の行事がおこなわれる。多良間村でもかつては 3 日間にわたり盆の行事をおこなっていたが、生活改善運動を契機として、戦後には旧 7 月 14 日と 15 日の 2 日間に期間を短縮して行事をおこなう家庭が増えた。現在も 3 日間にわたり行事をおこなう家庭はあるものの、その数は全体的にみるとあまり多くない。

2 日間で盆行事をおこなう家庭では、14 日の夕方もしくは夜までに、仏壇の清掃と飾りつけを終え、あの世からやって来る祖先を迎える。家主は玄関を開けたまま、3 本の線香を持って外に出て、門の両脇に 1 本ずつ立てる。その後、道路側を向いて手を合わせ、火のついた残り一本の線香を手に祖先を仏壇まで案内する。線香を香炉に立てたあと、家族で仏壇に手をあわせて 14 日の行事は終了となる。



写真 5-14 ウチカビを燃やす



写真 5-15 道路脇にこぼした容器の中身

翌日はのちに述べるように、仏壇に 3 度の食事を供える。夜になり親戚が集まると、あの世へ戻る祖先を送るための準備が進められる。仏壇が置かれた部屋の床には、アルミホイルやガズマギー（ガジュマル）の葉を敷いた金属製の容器が用意され、この上でウチカビ（紙銭）を燃やす（写真 5-14）。現在、ウチカビは市販のものを用いるが、かつては盆が近づくとき各家で手作りした。ウチカビを燃やし終わると、用意してあるご馳走を少しずつ箸でとり、容器の中に入れていく。これを「パツをとる」という。これにくわえ、仏壇に飾っていたお茶やサトウキビなども容器に入れる。その後、祖先を迎えたときと同様に門の左右に 1 本ずつ線香を立ててから、門の外に出て道路の脇に容器の中身をこぼす（写真 5-15）。そこに箸と線香 1 本を供えて家族が手をあわせ、祖先をあの世へと送る。道路脇にこぼした供物はかつて、数日間そのままにしておいたが、最近は翌日に片づけることが多い。

以上で盆の行事は終了となる。かつては一番鶏が鳴く未明まで待ってから祖先を送ったが、現在は深夜 12 時ころまでに終え、早めに行事を終える家庭が多いという。

第 2 章 盆の行事食と供え物

旧暦 7 月 14 日、祖先を迎えるまでに仏壇にはお茶や酒、団子、サトウキビ、アダン、果物、たばこ、

灯籠などを飾っておく（写真5-16）。灯籠が飾られるようになったのは、比較的最近のことである。かつて果物は、バンシルー（グァバ）など島で採れるものを用意したが、現在はリンゴやバナナ、梨などが入った詰め合わせを購入することが多い。また、一部の家庭ではアダンのかわりにパイナップルを供える様子もみられる。これに加え、島を離れていた親戚や家族が持参したお菓子のほか、インスタントラーメンや缶詰といった保存食が供えられることもある。これらの保存食は、祖先があの世へ持ち帰る「お土産」である。以上の供え物や飾りは、15日の夜まで仏壇に並べられる。

盆の期間中は、朝・昼・晩に食事を供える。とくに決まった料理や食材の禁忌はなく、基本的に家族が食べるのと同じものを用意する。食事はご飯、汁物、副菜、漬物の組み合わせが多い。観察させていただいたお宅では、目玉焼きや野菜炒め、煮つけ、人参炒めなど、多様な副菜が用意された。これにくわえ、15日の日中にはソーメンなどを入れたシームヌ（汁物）やおやつを供える家もある。かつて、島の外から買うソーメンは、普段なかなか口にするのできない特別な食材のひとつであったという。なお、沖縄では祖先を迎える日にジュシーを用意することも多いが、多良間島では一般的でない。



写真 5-16 仏壇の様子



写真 5-17 15日夜のご馳走

15日の夜には、餅や重箱を用意する。重箱の中には、かまぼこや豆腐、三枚肉、昆布、魚の天ぷらなどが詰められる。これら以外にも、別の皿には揚げ物や刺身、煮物などが盛られる（写真5-17）。現在、刺身や天ぷらに用いる魚は買うことが多いものの、かつては盆が近づくとよく仲間と一緒に島の近くで追い込み漁をおこない、漁獲を分けあったという。

盆の時期は葉野菜が少ないこともあり、昔はンガナ（ジシバリ）の和え物や、マンジュア（パパイヤ）の煮物など、よく身のまわりで入手できる植物を料理して供えた。また、終戦直後の食料が少ない時期には、茹でた落花生に食紅で色をつけ、串に刺したものをかまぼこの代用とすることもあった。干ばつで食料が不足している年にも、島のなかで食材をなんとか調達し、盆の供物を減らすことはなかったという。

おわりに

多良間村では戦後、交通や流通機構の整備が進んだことで、外部からさまざまな食材が流入するようになった。これにより、島で採れる野草などを盆の料理に用いることは少なくなった。現在、島内の商店では盆にあわせて重箱料理も販売されているが、それらを買求める人はまだ多くないという。既製品のかまぼこや餅といった食品を部分的に取り入れる様子はみられるものの、現在も盆に用意される料理は家庭で手作りしたものが中心となっている。

〔田村 卓也〕

3 石垣島の行事食－霊供盆をめぐる－

(1) はじめに

前年度の食文化ストーリー事業調査では八重山の事例について深く掘り下げることはできなかったことから、本稿では今年度のフィールドワークでは石垣島において石垣市中心に位置する四箇（字石垣・字大川・字新川・字登野城）を中心に調査を実施した。

石垣市四箇では旧盆行事（旧暦7月13日～15日）のことを「ソーロン」というが、市街地からやや離れた宮良では「ソーラン」、白保では「ソーリン」と呼ばれるように、行事名称一つをとっていても地域による違いも大きい。旧盆の3日間に供えられる料理についても地域による違いが多く存在することが予想される場所であるが、注目される供物に地元で「リョングブン」「リョーングブン」「リョーングムヌ」などと呼ばれるお供え料理がある。表記する場合には「霊供盆」や「霊供膳」「霊具盆」「御霊供」などと書き表わされる。本稿では一般に表記されている「リョングブン」・「霊供盆」を採用し（以下、「霊供盆」と表記）、この霊供盆を中心に報告しておきたい。この霊供盆の名称や様式については、日本本土の精進料理との関連性が指摘されている〔金城須美子・宮良小夜子、1988、pp. 93-94〕。なお、霊供盆は供物としての名称でも使われるが、料理を盛り付ける容器・道具のセットを指しても使用される。

(2) 「霊供盆」とは

霊供盆は焼香（法事）やお盆などにお供えする精進料理のことで9品膳を基本とし、それを簡略化した5品膳がある。沖縄本島地区や宮古諸島の行事食では、精進料理そのものにほとんど馴染みが薄い、八重山（石垣島）にはこの霊供盆の料理が供物として定着している。この霊供盆については先学の調査研究報告があり、その内容を簡潔に紹介しておきたい。

霊供盆は主として焼香行事に際して供えられる。石垣島には宮良殿内や石垣殿内に祭祀記録である『膳符日記』が遺されている。これを調査研究した金城須美子によれば、焼香は前夜と正日の二日間行われ、前夜の供物は御菜・夜飯・夜中の吸物である。正日は朝・昼・卒土婆送りと、三度供物をお供えするが、正日の昼には必ず僧侶を迎えて、読経をあげて仏の供養をする。その際に霊供盆が供えられた。前夜の供物には動物性食品が用いられていて精進料理ではない。しかも七年忌以降には、久米村の習俗と同じく豚肉・鶏・魚・えびなどの三味物の供物が登場する。しかし、正日の供物は霊供盆を主体とした精進料理であり、材料なども植物性の食材や出し汁を用いるという徹底ぶりである〔金城須美子、1988、p. 438〕。

したがって、この霊供盆自体は焼香（法事）の行事と深く関係した供物形式といえる。ということは八重山への仏教の伝来とも関連して考える必要がある。石垣島には桃林寺（字石垣所在）がある。『琉球国由来記』（1713）によると、石垣島に所在する南海山桃林寺は臨済宗妙心寺派の寺院で、1614年に創建された。権現堂社殿も同時に建立されている。寺院の檀家制度がほぼみられない沖縄において、石垣島の焼香では霊供盆が供えられ、僧侶が案内され読経も行う定式化されていることから喪家との関わりの強さがうかがえる。なお、妙心寺派の寺院には「花園会」という会員制の組織があり、桃林寺にも花園会があり会員が定期的に活動しているが、霊供盆を供えるのは会員に限定されず、一般でも供物とされていることからゆるやかな関係性といえる。

(3) 「霊供盆」と盆行事

さて、この霊供盆が盆行事にも供えられる点は注目される。従来、焼香（法事）との関連が主に取り上げられてきたことから、ここでは盆行事に着目してみた。宮良殿内の『祭之時膳符日記』には「文祭（盆祭）之膳符」、すなわち盆行事の膳符が全部で15件（1870年～1890年）収録されている〔金

城須美子、1995、p. 15]。石垣殿内の『膳符日記』には残念ながら盆行事の膳符はない。

宮良殿内の『膳符日記』における盆行事を見ると、1870（同治9・明治3）年の記録では中日の昼間「霊供盆」には貝柱の膾、蒸豚、肉入の煮物などの料理があり、明らかに不精進料理である。また、1875（同治14・明治8）年のお迎えの夜飯「霊供盆」3品には魚料理が含まれ不精進料理、中日の昼間「霊供盆」も同様に不精進料理であるが、お送りの昼間「霊供」は豆腐やところてんなどの精進料理である。『膳符日記』には各お供え毎に「霊供盆」「御霊供」「霊供」として品目が記載される箇所もあるが、その多くが不精進料理である。「霊供盆」などの個別表示はないものの、品目は明らかに9品として「霊供盆」的な供物もみえる。それらもほぼ不精進料理である。盆行事に限定すると、「霊供盆」等の表示にもかかわらず多くが不精進料理の傾向が見てとれる。

以上のようなことから、本稿ではとくに盆行事における「霊供盆」が実際にはどのような状況になっているのか確認することが目的でもある。家ごとの祭式のあり方（霊供盆の有無）、地域的な相違、精進料理と不精進料理の混在の有無などに留意しつつ聞き取りと参与観察の調査を実施した。

（4）現行の盆行事と「霊供盆」

『石垣市史』によると、旧盆の行事食として「家庭によってはリョーングムヌ（霊供物：ご飯、お汁と七菜の精進料理を盛ったもの。この九品を盛る仏具を霊供盆という）を供えた」〔石垣市史編集委員会、1994、p. 327〕とあるのみで、石垣市全体でどの程度の広がりがあるのかはわからない。

ここでは2025年9月の調査で採集できた盆行事5例を紹介しておきたい。石垣市四箇では字石垣3例と字登野城1例、四箇以外では字大浜1例である。そのうち霊供盆を供える事例は字石垣の1例のみであった。

【宮良家の事例1】

字石垣の宮良家では旧盆の13日のお迎えと15日のお送りを調査した。宮良家は八重山の旧士族系統にあたる山陽姓一門会に属している。13日の夕方にお墓で線香を立てて先祖に案内をした。仏壇の最上段には位牌（イーパイ）が安置され、祖父母や両親が祀られている。

仏壇のお供えは次のようである（写真5-18・19参照）。供物はそれぞれ三方（宝）や高坏、四方膳などに盛って供えられている。最上段の位牌の両脇にはクーガーシー（落雁）製の盛餅、2段目には八重山では定式化されている蓮と鯛の落雁、両脇には各々バナナとぶどう、3段目には左からマンゴー、りんご、中央に縁起物のソーメンと昆布、みかん・りんご・キーウィ、バナナ・りんご等の果物、そして菓子類と白餅がお供えしてある。

仏壇の3段目下には引き出し式の祭壇が食事のお供えをするところである。お迎えの夕食として、



写真5-18 宮良家のお迎えの祈願



写真5-19 夕食のお供え【宮良家】

膳に5品、ジューシー（硬い雑炊）、スンシー（竹の子・鶏肉・こんにゃくの和え物）、豚の三枚肉と肉巻きごぼう、えび・紅芋のてんぷら、中味汁を準備。両脇には重箱が二つ（左：田芋と紅芋のてんぷら、スンシー、春巻、だし巻き卵／右：大根、豚の三枚肉、昆布、出し巻き卵、紅白かまぼこ、こんにゃく、厚揚げ豆腐）である。ジューシーにはかまぼこ、ひじき、人参を入れ、ピパーズの胡椒も味付けに使っている。

翌14日の中日も通常の食事に合わせた煮物や、ソーメン汁、中味汁、野菜炒めなどをお供えしたということで、霊供盆を供えてはいない。15日のお送りでも夕食にはご飯、アーサと豆腐のお汁、野菜炒めをお供えし、最後にピーマンの肉詰めや煮たまご、野菜炒めなどを入れた重箱をお供えして先祖のお送りをした。

宮良家では霊供盆のことを「トゥングー」と呼んでいて、四十九日や一年忌など法事の際には注文してお供えをしているというが、盆行事では霊供盆を供えるということはない。

【大浜家の事例2】

字石垣の大浜家では14日中日の夕食の供えを調査した。仏壇の位牌は当家の先代（父）が祀られている。中日のお昼は通常の食事をお供えしており、お盆の期間に霊供盆を供えることはないという。

夕食には赤飯と中味汁、刺身、魚や人参などのてんぷら、人参・こんにゃく・大根・キクラゲの煮物の5皿を載せた四方膳、その両脇には紅白のかまぼこ、野菜のてんぷら、海老フライ、揚げ豆腐、ごぼう、こんにゃく、きゅうりとイカの和え物、ゆで卵入り蒲鉾、巻きずしなどを盛った皿盛が供えられた（写真5-20・21参照）。

15日のお送りの夕食にはソーキ汁、コージューシー、お刺身、てんぷらなどをお供えするという。コージューシーには人参、ごぼう、かまぼこ、豚肉などを合わせて調理し、ピパーズの葉を刻んだものを加える予定とのこと。



写真5-20 中日の夕食のお供え【大浜家】



写真5-21 夕食のお供え【大浜家】

【内原家の事例3】

字石垣の内原家では慣例として、旧盆中日（お昼）に霊供盆をお供えする。仏壇のお供えは次のようである（写真5-22参照）。仏壇前の前机中央に香炉が置かれ、その左側に霊供盆、右側には花重箱とキービン（酒入れ瓶）が供えられている。内原家では毎年、旧盆中日のお昼には霊供盆を供えている。霊供盆は前日（旧7月14日）から準備した。

霊供盆は四方膳に9品を並べる。9品は仏壇に向かって基本的には図5-1に示したような配列で

ある（写真5－23参照）⁽¹⁾。右上から順に①ご飯、②クーヒラ（小平）、③ウーヒラ（大平）、④砂糖てんぷら、⑤香の物、⑥芋の田楽、⑦お汁、⑧芋てんぷら、⑨酢の物である。

①のご飯は糯米で炊き、椀に盛るときは「ムラッキリ」といって山盛りにする。②と③は材料はほぼ同じであるが、③は厚揚げ豆腐を使うのに対し、②は薄揚げの花麩を使う。他は大根、人参、こんにゃく、きくらげ、それに独特なものとしてアダンの茎とオオタニワタリの新芽を使用する。アダンの茎はなかなか手に入らないので、タケノコで代用した。オオタニワタリは知り合いからいただいた。大根、人参、アダンは切ってから茹でて、白だしと味醂で味付けをする。ごぼう、こんにゃく、きくらげは水で薄めた本つゆと味醂で煮込む。花麩と厚揚げ豆腐も白だしと味醂で味付けをする。オオタニワタリは8cmほどに切って塩をふり、さっと湯がきして少々の油で炒める。④はいわゆるサーターてんぷらの調理と同様で、⑤は今回はべったら漬け、⑥は里芋であるが今回は大学芋に切り替えた。⑦は八重山産の米味噌を使い、かぼちゃ、へちま、花麩、青物を入れる。⑧芋のてんぷらは紫芋を使用した。⑨は大根、きくらげ、茄子、きゅうり、落花生（薄皮を取り茹でる）に三杯酢をかけて仕上げた。

このように内原家では精進料理としての霊供盆のみを供えている。本家の内原家（字石垣）でも霊供盆を供えるとお話で、この点は後日の調査でも確認することができた。話者によると大川の知り合いのお家でも霊供盆を供えているという。

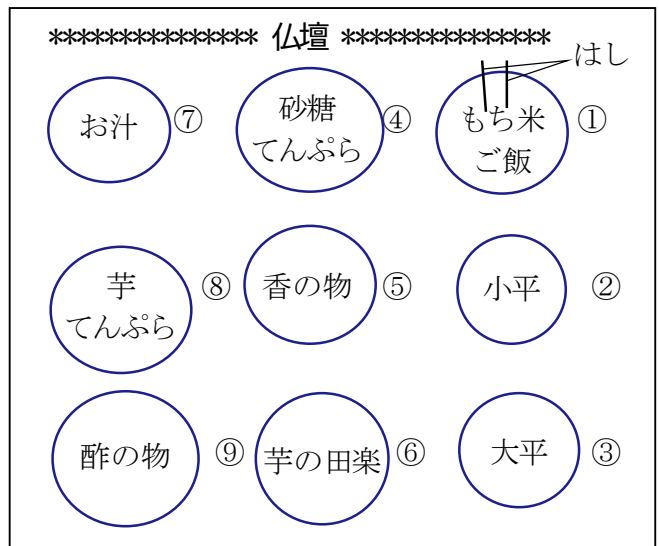


写真5－22 中日のお昼のお供え【内原家】

図5－1 霊供盆のレイアウト図【内原家】



写真5－23 霊供盆のお供え【2024年 内原家】



【大濱家の事例4】

次は字登野城の大濱家の事例である。同家ではお盆に「霊供盆」を供えることはないという。お供えの食材に精進料理の素材となっているアダンの茎を使ったり、あるいはオオタニワタリを使用する

⁽¹⁾ 今回供えられた霊供盆（写真5－22参照）では②・③と⑧・⑨が相互に入れ替わっているが、後日内原家に確認したところ、本来は図5－1が正しいことを確認した。写真5－23は前年（2024年）のお供えを撮ったものを提供していただいた。

ことはある。登野城ではオオタニワタリのことをサラムシロ、とかサラムシルと呼んでいる。もしオオタニワタリが手に入らない時はエンサイで代用するという。以下、今年のお盆のお供えである。

13日はまずお茶と茶菓子、次にお迎えの吸物（そば）、夜はコーヂューシー、ソーキ汁、刺身、漬物、そして間食（夜中）に紅茶、プリンを供える。

14日の中日は朝に茶湯としてお茶と油みそ、朝食として味噌汁（米みそ、豆腐、ゴボウ、ジーマメ、ニンジン、ヘチマ）、おかゆ、漬物、朝の間食にゼリー、お昼は焼きそばとスープ、お昼の間食に菓子、夕食にオムライスとスープ、夜中の間食に菓子を供える。

お送り日の15日は茶湯と朝食は中日と同じで、間食（朝）にゼリー、お昼はカレーライスとスープ間食に菓子、夜はアーサ汁、おかゆ、刺身、野菜いため、そして送りの吸物に茶碗蒸し、最後のお送りに鉢盛、餅、菓子、吸物（餅を四つ切にし水をたしたもの）、吸物といった具合である（写真5-24参照）。

【桃原家の事例5】

宇大浜の桃原家ではお盆に「霊供盆」を供えることはない。13日の夜はジューシー、アーサ汁、刺身、和え物、餅、揚げ豆腐を供える。14日の中日は朝、昼、晩ともに、特にしきたり等の定番料理ではなく、故人の好きだった普段の家庭料理を供えているという。例えば、カレーライス、トースト、とんかつ、チャンプルー類などである。15日の朝と昼は、中日と同じ。夜は、スーパーで販売されている重箱セットとオードブルをお供えしている。夜は、スーパーで販売されている重箱セットとオードブルをお供えしている。

仏壇には、両親だけでそれ以外のご先祖様はいない。生前、両親に質素でいいし、私達の好きだったものをお供えして欲しいと、お盆のたびに聞かされていた。ただ、迎えのジューシーと送り日の重箱は、定番でお供えしている。お供えする時の品数を奇数にすることを注意していると語られる。

(5) まとめ

今年度のアンケート調査では霊供盆は石垣市白保1例とうるま市具志川1例の報告があった⁽²⁾。石垣市に限ると12例中の1例である。前年度のアンケート調査でも石垣市宇新川と宇石垣の各1例の計2例の報告があったものの、事例としてはまだまだ少ない状況で、今後さらなる広域的な実態把握の調査が望まれる。

なお、前年度の宇石垣の事例は食文化の調査があるということで、久しぶりに再現して作ったということが今回の補足調査で判明した。同家では祖母が健在の頃は供えていたが、30年程前に亡くなって以後、しだいに作るものがなくなり今では話者の母も作っていない。現在はどこの家でも行事の簡略化が進んでいるとされ、霊供盆は9品が定番であるが、ご飯とお汁、香の物、てんぷら、煮物の5品という例も増えているという。宮良や大浜でも今では70代以上の人でも霊供盆を供えることはないともいわれ、霊供盆は材料の調達や調理の手間がかかるため以前よりは少なくなっているとも語られる。



写真5-24 お送り日の夕食のお供え【大濱家】

⁽²⁾ アンケートのうるま市具志川の事例ではなぜ当地で霊供盆が供えられるのかは追加確認ができないため、どのような事情・経緯によるものか不詳である。

ただしその一方では、次のような取り組みもある。内原節子の報告によると、1985（昭和60）年に石垣市教育委員会社会教育課主催による婦人学級が開催され、テーマは「八重山生活誌」学級で、宮城文『八重山生活誌』をテキストに購読による追体験を行う企画で、中には霊供盆も含まれていて、その精進料理のひとつひとつに違いがあったことが記述されている〔内原節子、1995〕。ちょうどその機会に受講生を対象にした金城須美子の調査によれば、行事食（精進料理）を作った経験のある93.8%、料理を作る際に自家の霊供盆（容器・道具）を使用している79.7%の回答でとても高い数値であった〔金城須美子、1988、p.142-143〕。また、2003（平成15）年には石垣婦人会（内原美江子婦人会会長）主催による「地域に伝わる精進料理講習会 霊供盆」（講師：内原スエ）が実施されている。さらには、2021（令和3）年度の「おきなわ県民カレッジ 広域学習サービス講座」においても、「郷土の良さを学ぶ～自然・食・文化～ 第3回講座 古くから伝わる祭事等の伝統料理（お盆、法事の霊供膳） 霊供膳の作り方」（講師：荻堂久子）が開催されている。このように繰り返し講座が行われていることは行事食継承への危機感の表れともいえるかもしれないが、地域で傳承されてきた行事食「霊供盆」への関心が非常に高いことも示している。

現在でも親戚が那覇で亡くなったりしたら、那覇でも霊供盆を作ってお供えするという。法事で供える霊供盆は四箇に比べると、大浜や宮良では中の料理が長くとび出すくらい大きいとも語られ、地域により盛り付けに違いもみられ、石垣市の人びとの関心はとても高い。すでに述べたように、作るには大変手間がかかるため、近年は外注するケースも多い。例えば、大浜に所在するあだなす商店や前泊商店などでは法事用に霊供盆の注文を多く受けて作っている。ただし、両店に確認したところ、お盆に供える霊供盆としての注文はないという。店の人は霊供盆を「お盆に供える習慣はない」とか「聞いたことがない」との答えで、法事と盆行事では霊供盆のありようがきわめて対照的である。店への注文がないということは、逆に考えると盆行事においては各家庭が手作りで準備して供えているということになる。店の人は「霊供盆は法事の時に供えるもので、お寺のお坊さんが願うもの」と語っており、霊供盆は寺院による法事との関係性が非常に顕著であるとの印象を受けた。

今回の調査では明らかにできなかったが、盆行事に霊供盆を供える家はその地区でトゥニムトゥ（刀禰本）と呼ばれるような宗家、あるいは一門の大宗（ヤームトゥ）や一定の系統の家筋に限定されるのか、もしくは桃林寺が関係する法要との関わりなどで盆行事のお供えとして普及してきた経緯等があるのかなども気になるところである。また、地域的な分布もまだ未解明である。石垣市四箇では事例は一定数ながら確認できる。今回のアンケートでは白保でも確認できたが、大浜や宮良ではどうなのか、石垣島市街地からは離れる川平や北部の野底や伊原間など、さらには竹富島や小浜島、西表島、波照間島など他の島々ではどうなのかという点は把握できていない。前年度、波照間島の盆行事を調査した際にはお盆に霊供盆を供える事例は聞けなかった。こうした地域的な実態の把握も今後の課題といえよう。

現在、盆行事に供えられる霊供盆は法事用の延長線上であるため、料理の内容はあくまでも精進料理としての内容である。ただし、盆行事では3日間様々な伝統料理が供えられるため、料理内容がすべて精進料理になっているわけではない。『膳符日記』の盆行事において、霊供盆に精進料理と不精進料理が混在する点⁽³⁾、近世期において霊供盆が人びとに受容される過程で、実態としては伝統的に肉や魚を使用するお盆の行事料理に影響されつつ、本来は精進料理であるはずの霊供盆の構成内容に変更が生じのではないかと、とも考えられる。『膳符日記』の盆行事の霊供盆に不精進料理が多数見

⁽³⁾ 内原英聡は『膳符日記』を考察するなかで、「精進料理」として伝来した「霊供膳」が変化した結果、「精進・不精進」の混在する形態を指摘し、加えて「弔之時の正日の昼飯」と、「文祭之時の送之日の昼飯」に限っては「精進料理」が供えられ、文祭之時仲之日の昼飯と夜半之物は「不精進料理」が献立にあがったことを抽出している〔内原、2013、p.190〕点はとても重要で興味深い。ただし、盆行事「申年文祭之時膳符之次第」（同治11・1872年）では送之日の昼飯にも不精進料理が供えられており〔金城須美子、1995、p.76〕、本稿ではこの点を詳しく検討する紙幅がないため、別稿に譲ることとした。

られるのはそうした事情を物語っている。揺れ動く受容期を経た後、精進料理としての霊供盆がその他の伝統的な行事料理と区別され、しだいに定式化されて現在のように中日を中心にそなえる慣例として変化・定着したのではないかとも推察されるが、まだまだ実地のフィールド調査や歴史的な資料調査も十分ではないため今後の課題として取り組んでいきたい。

〔萩尾 俊章〕

【参考文献】

- 石垣市史編集委員会『石垣市史 各論編 民俗上』石垣市 1994年
- 石垣市史編集委員会『石垣市史 各論編 民俗下』石垣市 1994年
- 金城須美子・宮良小夜子「沖縄の焼香（法事）の行事食の特徴と変遷－八重山の膳符日記を中心に－」日本生活史学会『琉球大学教育学部・紀要 第33集（Ⅱ）』1988年
- 金城須美子「八重山諸島における焼香（法事）の行事食に関する研究－実態ならびに主婦の意識－」『琉球大学教育学部・紀要 第33集（Ⅱ）』1988年
- 金城須美子『近世沖縄の料理研究資料 宮良殿内・石垣殿内の膳符日記』（財）九州大学出版会 1995年
- 内原節子「八重山を伝える『霊供盆（リョングブン）』」『情報やいま』1995年6月号
- 内原英聡「象徴としてのリョングブン（霊供盆）－八重山の人々の信仰と世界観－」『国際シンポジウム報告 2011年アルザスシンポジウム－日本のアイデンティティを＜象徴＞するもの－』法政大学国際日本学研究所 2011年
- 内原英聡「近世琉球弧における経世済民社会の諸相－八重山諸島の庶民の生活を事例として－」（法政大学博士論文）2013年
- 門上秀叡「コメンタールー宮良殿内『祭之時膳符日記』について」東京経済大学『人文自然科学論集』（上）第41号・（中）第42号・（下-1）第43号・（下-2）第47号、41-1975・42/43-1976・47-1977年

第6章 行事食の継承及び伝統的食文化に関するアンケート調査結果及び概要

アンケート調査は第3章～第5章にて紹介した内容以外に、最後に年中行事の行事食や伝統的食文化の継承に関連して5つの質問（自由記述含む）を用意した。問1～問3（選択式）の回答の状況については以下のように全体の回答数と年齢層別の内訳で整理した。回答を元に作成したグラフは巻末資料の行事食関連の図22～24を参照していただきたい。問4と問5の意見や感想などの自由記述についての回答内容は第2節と第3節に分けて紹介することとした。

第1節 行事食の継承に関するアンケート調査結果と概要

「問1 島野菜を使った沖縄料理やクスイムン、年中行事〔清明祭（シーミー）、正月、お盆など〕の行事食（重箱料理など）は今後も継承したほうが良いと思いますか。」という設問には、「1. 継承したほうが良い」169人（10代＝28人／20代＝73人／30・40代＝9人／50代＝7人／60代＝17人／70代＝21人／80・90代＝8人）、「2. どちらかといえば継承したほうが良い」42人（10代＝4人／20代＝7人／30・40代＝3人／50代＝1人／60代＝6人／70代＝15人／80・90代＝3人）、合計211人の91%が継承することに肯定的な回答であった。すべての世代を通じて行事食の継承には強い意識がみられることが判明した。

この回答に関連して、「問2 継承したほうが良い、どちらかといえば継承したほうが良い」理由としては、「1. 沖縄の伝統的な料理だから」132人（10代＝22人／20代＝30人／30・40代＝30人、／50代＝5人／60代＝21人／70代＝34人／80・90代＝7人）、「2. 家族や親戚が集まって食べる習慣があるから」88人（10代＝13人／20代＝18人／30・40代＝18人／50代＝4人／60代＝14人／70代＝26人／80・90代＝7人）、「3. おいしい（好きな）料理だから」46人（10代＝8人／20代＝13人／30・40代＝13人／50代＝1人／60代＝5人／70代＝12人／80・90代＝3人）との回答（複数選択可）であった。沖縄の伝統的な料理への関心が高いこともうかがえ、また行事毎に家族や親戚などが集まるという人びとの結びつきが強いことも表れているといえよう。その他の理由には「先祖の供養、伝統だから」「継承しないと忘れられてしまいそう」という意見もあった。

一方、「問3 . 継承しなくてもいい、どちらかといえば継承しなくていい」との理由（合計24人・複数選択可）のうち、「1. 用意するのが面倒だから」5人（10代＝0／20代＝3人／30・40代＝0／50代＝2人／60代＝1人／70代＝1人／80・90代＝0）、「2. 時代に合わせて変化していてもいいから」10人（10代＝0／20代＝0／30・40代＝1人／50代＝0／60代＝3人／70代＝3人／80・90代＝1人）、「3. おいしくない（好きではない）料理だから」（10代＝0／20代＝0／30・40代＝0／50代＝2人／60代＝0／70代＝0／80・90代＝0）、「4. 準備するものが多すぎて、残ってしまうから」5人（10代＝0／20代＝1人／30・40代＝0／50代＝0／60代＝2人／70代＝0／80・90代＝0）、「5. もともと習慣がないから」（10代＝0／20代＝3人／30・40代＝0／50代＝0／60代＝0／70代＝0／80・90代＝1人）という回答状況であった。時代に合わせて変化してよいとの意見が多く、その他では行事食を準備するにはそれなりに材料の調達と調理、しかも親戚が集まるため分量が多くなること、及びそれにともない余った場合のことなどに意見が集約される傾向にある。この点に関しては、次の自由記述の欄でも関連した意見が登場するのでご覧いただきたい。

第2節 島野菜・沖縄料理・クスイムン・行事食に関する意見・感想

「問4 島野菜を使った沖縄料理やクスイムン、行事食（重箱料理など）について、ご意見や感想などがあればどのようなことでも結構ですのでお聞かせください。」との質問には、自由記述として様々な意見や感想が寄せられた。回答の内容によって「伝統文化（料理）の継承」、「健康・島野菜・クスイムン」、「世代間のギャップ」、「継承のヒント・学習機会の提供等」、「嗜好による違い」、「利便性・既製品の購入等」、「SDGs 関連」、「その他」の8項目に分類し、順番は若年層から高年齢層の順に並べて提示するようにした。回答の文頭記号は年齢層別に区分けし（○＝10代、☆＝20代、◇＝30・40代、■＝50代、●＝60代、◆＝70代、★＝80・90代）、※は属性の年齢記載がなかったものである。分類にうまく適合していない可能性もある。二つの項目にまたがりそうなものについては〔再掲〕として表示したものもある。なお、文章は原文のままとし、記述について明らかな誤植と思われるものは編者にて修正したので、ご了承下さい。

【伝統文化（料理）の継承】

☆沖縄料理や行事食について次の世代に受け継いで行くべきだと思った。〔20代〕／☆沖縄の伝統的な沖縄料理はこれからも引き継いで行った方がいいと思うため、とてもいいと思う。〔20代〕／☆重箱料理のサイズをもう少し小さくしてほしい。そうしたら、核家族でも食べ切れると思うから。〔20代〕☆沖縄特有のものであって誇りを持って継承していくことが大切だと思う。〔20代〕／●貴重な文化なので、残していくべきだと思います。〔60代〕●先祖をまつることは大切ですが、生きている人の生活も重要です。無理のないように行事を継承すべき。〔60代〕／●重箱料理は日頃食べないが、重箱があると行事らしくなる。〔60代〕◆沖縄の食習慣を、文化伝統を大事にしたい。〔70代〕／★沖縄の伝統的な料理なので大事にしたい。〔80・90代〕／★昔のふうしゅうを大切にしたい。（食文化のけいしょう）〔80・90代〕／※好きなように詰められたら良いのにとおもいます。伝統文化を伝えながら。

【健康・島野菜・クスイムン】

☆美味しいと感じるものもあれば、あまり口に合わないと感じるものがある。口に合わなくても、体にいいと感じたら食べられる。〔20代〕／□あっさりしているし、健康食なので今に合っていると思う。〔50代〕／●食事がファストフードなど中心になり、伝統的な料理を家庭で作らなくなった。健康を考えて行事食を大事にしていきたい。〔60代〕／●島野菜は大人になってから好きになった。小さい子ども達もそのようです。健康に良いと感じているから大人は食べるけど、どうしても子どもたちに合わせると難しいことが多いです。〔60代〕／●沖縄の自然の中で育った野菜は、その地域の方達の身体に合うように作られていると思うから。〔60代〕／●体によいので、今後も食べていきたいと思います。〔60代〕／◆ニガナやよもぎなどだんだん島野菜が使われなくなって、食べる機会も減りました。〔70代〕◆沖縄料理、重箱料理などは健康的で良いと思うので。〔70代〕／◆体に良いクスイムンは大切だと思いますのでこれからも、自分でも作ってみたい。〔70代〕／◆体に良い品物がバランス良く取り入れられているので。トウフ 里芋 昆布 野菜の天プラ(旬の野菜)人参 三枚肉〔70代〕／◆親達の教えは大切にしないといけない。ゼンソクの子がいてアヒルを一羽せんじて2カ月に1回のましたら、1年間でしっかり直った。〔70代〕※親達の教えは大切にしないといけない。ゼンソクの子がいてアヒルを一羽せんじて2カ月あるに1回のましたら、1年間でしっかり直った。

【世代間のギャップ】

●島野菜は大人になってから好きになった。小さい子ども達もそのようです。健康に良いと感じているから大人は食べるけど、どうしても子どもたちに合わせると難しいことが多いです。〔60代〕／◆若い人達やその他の人も行事食は好まない。でも継承しないといけないのでは、と思う（仏だんのある家では特にです）〔70代〕／◆若い人が面倒がるので遠慮してしまう。〔70代〕

【継承のヒント・学習の機会提供等】

☆興味はあるものの「調理が難しそう」「味に癖がありそう」といった考えがあるため、なかなか自分から学びに行けない。〔20代〕／☆島野菜の今時の味付けなどを知りたい。〔20代〕／☆重箱料理の作り方を知らない。〔20代〕／◇島野菜を利用した食事は今後も続けたい。行事食については親まかせなので少しずつ習っていききたい。〔30・40代〕／◇だんだん作り方を知る方が少なく購入するようになっているが、物価高とうで、重箱もオードブルもフルーツも何もかも高くなって困っています。〔30・40代〕／□子どもが小さい頃から食べなれていて、実家に帰ってきたら食べたいと言ってくれる。その経験が、継承につながる。〔50代〕／◆ニガナやよもぎなどだんだん島野菜が使われなくなって、食べる機会も減りました。〔70代〕〔再掲〕／◆食の継承は日常の食生活で常に子供達と作っていかなくては食べなければ、食べれなくなる。（体調不良の時はチムシンジで元気になる）〔70代〕／★パパイヤ、ヘチマ、トウガンなど沖縄でよく作れる野菜だと思います。それを使った料理を若い方にも教えて欲しいと思います。（海でよくとれるモズクその他海鮮についても）〔80・90代〕／★学校でも子供達に伝えた方がいいと思います。〔80・90代〕／★料理教室等、地域で普及して欲しいと思います。〔80・90代〕／★今の若者はわからない。「めんどくさい」と言う。教えてないからわからないと思う。〔80・90代〕／※参加しやすい体験会などあるとよい。何も知らずにイチから作るのはハードル高い。

【嗜好による違い】

☆美味しいと感じるものもあれば、あまり口に合わないと感じるものがある。口に合わなくても、体にいいと感じたら食べられる。〔20代〕〔再掲〕☆全部美味しくてみんなが笑顔になれるので大好きな料理です。〔20代〕／●自分は食べなくても、家の者がスキだから。〔60代〕／●重箱料理は日頃食べないが、重箱があると行事らしくなる。〔60代〕〔再掲〕／◆重箱の件、家族が好きなもの（子供・孫達が食べられる物が良い）〔70代〕／◆内地からの移住者には残念ながら口に合わない。〔70代〕／◆中味をたき（家族みんなが好き）大量につくります。〔70代〕／★昔の料理があまり好きではない。〔80・90代〕

【利便性・既製品の購入等】

☆今では、購入することで用意できることが多いので、それらを使用する機会があって知ることが多いなと思った。〔20代〕／☆島野菜を手軽に購入し、安く提供すると利用頻度も上がると思う。沖縄の行事食は揚げ物や餅といったエネルギーが高い食品が多く、食べる量に気をつけなくてはならない。〔20代〕／●店で販売しているものでなく、手作りの家庭料理の行事食を食べてみたいです。〔60代〕／◆今はスーパーに行けばレトルト製品がいっぱいあって、昔のように家庭で作らなくても。でもそれぞれの家庭の味があると思うので・・・〔70代〕／※現在は若い人達は共稼ぎ、老人は昔みたいに家で料理を作るよりはスーパーで買った方がいいと言ってその日はスーパーは重箱やオードブルの数量はびっくりします。それぞれの家族の考えでいいと思います！！

【SDGs 関連】

○重箱の余り物で作れる料理のレパートリーを増やしたほうが良いとおもう。〔10代〕／☆沖縄の伝統的な沖縄料理はこれからも引き継いで行った方が良いと思うため、とても良いと思う。〔20代〕／□重箱料理について、誰も食べない、あまる、捨てる、でもやらなきゃバチが当たるかも、と思うからやるしかない、の繰り返しで気が重いなあ？〔50代〕／□島野菜がどれかわからないものがある。〔50代〕／◆島野菜を利用した料理はほとんどクスイムンとして以前から食用にしていた事と思われます（日常的に使用していた）。地産地消も含め大いに活用したほうが良い。〔70代〕◆この年齢（70代）になると島野菜は本当においしいと思う。若い時にはわからなかったよさも感じられるので是非若い人も大事にして継承してほしい。〔70代〕／◆なかなか家庭で重箱料理は作れないので購入して残りますが残ります。残ったものを野菜のためにして食しています。オードブル以外に島のやさいを使つての料理を心がけています。〔70代〕／※重箱料理を作るのは大変ですが、続けていければと思います。ただ量については少なくしてもよいかと考えています。（残ることが多い）／※沖縄の行事食は揚げ物や餅といったエネルギーが高い食品が多く、食べる量に気をつけなくてはならない。

【その他】

◆「産地が沖縄」にこだわる必要はない。〔70代〕／◆地産地消が健康に良いことをもっとアピールした方がよい。〔70代〕／★入手がむづかしい。〔80・90代〕

第3節 島野菜及び伝統的食文化継承に関する意見・感想

「問5 島野菜や沖縄の伝統的な食文化を保存、普及、継承していくことについて、ご意見などありましたらお聞かせください。」との質問には、自由記述として様々な意見が寄せられました。ここでは「伝統的食文化の継承」、「普及・情報発信の提言等」、「健康・島野菜・クスイムン」、「次世代継承の機会・提言等」の4つに分類し、順番は若年層から高齢の順に並べて提示するようにしました。二つの項目にまたがりそうなものについては〔再掲〕として表示したものもあります。文頭の記号は前節と同様に年齢層を表示し、※は属性（年齢）の記載がなかったものです。

【伝統的食文化の継承】

☆とても大切な行事だと思うのでこれからも継承していきたいです。〔20代〕／☆健康や地産地消の面もあると思うが、なにより伝統料理はその地域の文化に根付いて発展してきたものなので、継承していくことで文化が守られるし、自分自身が沖縄料理のおかげで多様性の社会でアイデンティティを持つきっかけになったから。〔20代〕／■お年寄りより聞き取り等したものをまとめて資料に残せば後世へも伝えられて良いと思う。〔50代〕／■大切な沖縄の宝、やらなければならないと気負わずに、気軽に継承して行けたらいいと思います。〔50代〕／●私は移住者なのですが、沖縄の文化は廃れて欲しくありません。〔60代〕／●世代が変わり、伝統的な料理を作らなくなった。子どもの口にあわせた料理になってしまうので、沖縄の伝統料理は是非残していきたい。〔60代〕／●豊かな食文化のある沖縄は憧れです。末永く続いてゆくことを願っています。〔60代〕／●沖縄の伝統的な食文化は大切だと思います。日頃の食事にとり入れたいと思います。〔60代〕／◆地元でとれる新鮮な食材を味わって、知って、大切にしていきたい。〔70代〕／◆（継承に関して）人によって様々。状況によって違ってよいとよい。〔70代〕／◆地元の生活を・伝統文化を・アイデンティティを楽しむ、大切にするためおおいに意義がある。経済効果が期待できればなお喜ばしい。〔70代〕／◆なくしたらもったいない。残せるように頑張りたいです。〔70代〕／★大事にしていけたらよい。〔80・90代〕

／★大いにしょうれいして欲しい。〔80・90代〕

【普及・情報発信の提言等】

☆道の駅やファーマーズなどで島野菜を実際に見ることができるので、より普及していけば普段から島野菜を使う機会が増えることに繋がるのかなと思う。〔20代〕／☆島野菜をスーパーで売ってほしい。ファーマーズとかには売ってるが、欲しい島野菜がスーパーに売ってないためもっと島野菜を手軽に栽培できるようになって欲しい。〔20代〕／◇種の保存という意味でもまず島野菜は「京都の伝統野菜」のような取り組みをし「京のブランド産品」のようなブランド化は必要だと思います。〔30・40代〕／◇スーパーなどの惣菜でも手軽に買えると普段からこういう料理があると認識出来るのでは。〔30・40代〕／◇だんだん作り方を知る方が少なく購入するようになってきているが、物価高とうで、重箱もオードブルもフルーツも何もかも高くなっていて困っています。〔30・40代〕／●子ども達が食しやすい様にアレンジとかできないでしょうか。〔60代〕／●各家庭で意識して食卓に出すようにしたら良いと思う。〔60代〕／子をきいてショックです。〔70代〕／●学校給食で食べる機会があると良い。食堂などで島野菜を使った料理の提供があると良い。〔60代〕／◆サクナやクワンソウ等、日常の食卓に取り入れたいですが、食べやすい料理等は？〔70代〕／◆最近ではスーパー等の店頭で島野菜が多くあり、手に入りやすいので大いに利用進めます。〔70代〕／◆テレビ、ユーチューブ等でもっと宣伝した方がよい。学校の家庭科の時間に調理させる。〔70代〕／◆ネット等で沖縄料理を薬膳として普及したらいいのではと思う。〔70代〕／◆家庭で一緒に作ったり、学校で授業で実習、団体等で伝統行事の前に、料理教室体験する機会をもうける。〔70代〕／◆子供達が好む料理も大事ですが、継承を最も大事であり、先祖が喜ぶ料理及び料理内容 について継承時にあっては陸の物、海の物、生物（肉）を教えるように教育を望む。〔70代〕／◆最近では料理講習などがなくなり、スマホで完結してるので、親子で台所にたったり、地域で作ったりがなくなってさびしいです。野菜も面倒くさいから冷凍にしているという〔70代〕／★料理教室等、地域で普及して欲しいと思います。〔80・90代〕／★色々工夫して、重箱料理が残った時の食べやすいアレンジ法等普及する。〔80・90代〕／★現代風に食べやすいように工夫して料理する工夫が必要だと思います。〔80・90代〕／※島野菜はまず手に入りやすいことが重要だと思います。最近のライフスタイルではスーパーに並んでいないものは食べないことになってしまう。

【健康・島野菜・クスイムン】

／☆道の駅やファーマーズなどで島野菜を実際に見ることができるので、より普及していけば普段から島野菜を使う機会が増えることに繋がるのかなと思う。〔20代〕〔再掲〕／☆島野菜をスーパーで売ってほしい。ファーマーズとかには売ってるが、欲しい島野菜がスーパーに売ってないためもっと島野菜を手軽に栽培できるようになって欲しい。〔20代〕〔再掲〕◇種の保存という意味でもまず島野菜は「京都の伝統野菜」のような取り組みをし「京のブランド産品」のようなブランド化は必要だと思います。〔30・40代〕〔再掲〕◇メジャーではない島野菜も居酒屋など外食店で食べる機会が多くなると家庭での調整のヒントにもなり普段使いが多くなると思います。〔30・40代〕／●旬に島野菜を食べると、体にもいいと思うので、島野菜を使った食文化は継承していきたいと思う。〔60代〕／●長寿県であったはずの沖縄県の食文化が変わりつつあり、危機感を感じています。食生活を見直すことが大事ですね。〔60代〕／◆昔から体に良い物はこれからも継承して行く事が大切である。〔70代〕／◆体に良い品物がバランス良く取り入れられているので。トウモロコシ 里芋 昆布 野菜の天プラ（旬の野菜）人参 三枚肉”〔70代〕／◆ネット等で沖縄料理を薬膳として普及したらいいのではと思う。〔70代〕〔再掲〕／※沖縄には薬そうが多くあると知らされているが、なかなか食べたことがありま

せん。／※島野菜はまず手に入りやすいことが重要だと思う。最近のライフスタイルではスーパーに並んでいないものは食べないことになってしまう。〔再掲〕

【次世代継承の機会・提言等】

☆今も含めて今後の若い世代は、調理手順の時短を重視しているため、下処理など早く簡単に済む方法を見つけることも必要かと思った。また、小さい頃から一緒に調理するなど慣れさせることも重要だと思う。〔20代〕／☆島野菜をもっとアピールしていくことが必要であると思う若い世代に食文化を教育すると、次の世代にも受け継がれていくと思う。学校等で沖縄の食文化に触れる機会を設けると良い。（給食や授業に取り入れる）〔20代〕／☆伝統的な料理はもちろんだが、時代にあった調理方法やレシピを考案して、沖縄の島野菜や食材を知ってもらうことも大切だと思う。〔20代〕／☆若い世代への普及が必要だと思う。例えば、留学などで海外へ渡航する学生に郷土料理を教えることで、海外でも琉球料理を伝えられるのではと考える。〔20代〕／☆伝統的な食文化を学ぶ機会が必要だと思う。〔20代〕／☆普段の食事から島野菜を使った料理を食べたり親子で伝統的な食事を準備したりすることで継承できると思う。また、学校給食でそのような料理を提供し食べることもいいと思う。〔20代〕／☆いまの若い人たちは、伝統的な文化にあまり参加しなくなっていると思うから、引き継いでいくには、若者も積極的に参加していく必要があると思う。〔20代〕／◇メジャーではない島野菜も居酒屋など外食店で食べる機会が多くなると家庭での調整のヒントにもなり普段使いが多くなると思います。〔30・40代〕〔再掲〕／◇お盆などを世代間で一緒にしていける事が今後の伝統的食文化を継承していくことに繋がると思う〔30・40代〕／◆伝統行事、伝統料理なのでとの意識で受け止めています。子供や孫たちの時代まで同じような形で引き継げるかどうか？しかし親戚が集う大事な伝統行事なので負担を軽くして出来る内容で続けられたらと思います。〔70代〕／◆若い人達に、良さを伝えていく努力・方法が必要に思っています。〔70代〕／◆子供・孫達に沖縄伝統文化をしっかりと見せながら（本などで説明）。できるなら全部食べ切る食材で重箱ができたらな。〔70代〕／◆家庭で作ることが大事。子・孫に幼少の頃から食べさせることが大事。〔70代〕／◆なるべく幼い頃から伝統的な食文化を手抜きせずにかかわることが大事！〔70代〕／◆自分も若い頃は関心がなかったけど、年をかさねてだんだん好きになった。親が作っていたから自然に覚えた。子供に作ってやっていたら子供達も自然に好きになると思う。子供も年をとると自然にそれが好きになると思う。〔70代〕／★なぜ、琉球料理を作って、長いこと続けてきたか、その意味を教えて、理解してもらうことが大事。〔80・90代〕

第7章 調査研究の総括と今後に向けて

第1節 調査研究の総括

本事業「琉球・沖縄の伝統的食文化―祖霊祭祀の行事食と「医食同源」の食思想が根付いた食文化―」では、前年度に引き続き文化財登録を目指して、その文化財的な価値を明らかにするために調査研究事業と発信事業に取り組んだ。

調査研究事業は前年度と同様に、大きくは（1）文献・史料調査、（2）アンケート調査、（3）実地調査の3つの主要調査を実施した。

（1）文献・史料調査の内容は3つあり、①歴史的資料の調査、②「医食同源」の思想と食文化に関する文献調査、③食文化の歴史的変遷や背景に関する文献調査・整理である。（2）アンケート調査は、伝統的農産物（島ヤサイ）、クスイムン（医食同源）、ならびに行事食について実施した。（3）実地調査としては、清明祭の聞き取り調査と旧盆の実地調査に取り組んだ。以下は本年度に実施した調査研究事業の成果と課題を取り組みの項目ごとに整理した。

（1）文献・史料調査

①歴史資料の調査と成果

近世の琉球国は中国（明・清）や薩摩藩を通じて日本とも交流関係を持っていたことから、琉球の食文化にも交流の影響が色濃く反映されている。首里王府の料理職である「庖丁役」とその任に当たった庖丁人たちは、極めて重要な役割を果たした。彼らは技術習得のため、中国へ渡るだけでなく、薩摩藩で料理頭を世襲していた石原家などへも修業に赴き、日本（武家）の式正料理の技法や献立を学んでいた。そうした歴史的背景があることから、琉球国内外の料理のあり方について継続して調査研究に取り組んだ。前年度には尚古集成館所蔵「石原家文書」の調査を予定していたが、同館の改修工事により実施できなかったため、今年度に繰り延べした。

山田浩世委員の論考は第2章第1節の「大和（薩摩藩石原家）の料理と琉球の料理」としてまとめられた。「石原家文書」調査を踏まえて、数多くある史料の中でもとくに注目すべき『式正料理献立他』を対象とした。内容を精査すると、1840年代以降に琉球側の庖丁人と石原家との間で行われた料理修行や献立伝授の過程で成立したもので、当時の琉球王府において、公式に採用されていた献立を伝える貴重な記録ということが判明した。

例えば、国王の婚礼に際し、家臣が主君を私邸等に招く「御成（おなり）」の席で供された献立「琉球国王婚礼初御成之時御膳部」（1850年）は、宴の幕開けを飾る儀礼的な「式三献」と、その後続く全五膳からなる料理の二つのパートによって構成されるが、これらは日本の式正料理の手法や配膳体系に倣ったもので、そこに琉球産の食材利用を見ることができる。料理としては豚肉を用いた鍋料理の一種である燗鍋（ヌンクー）を含む一方、王府の儀礼食が日本の式正料理に準じていることをいかなる料理文化の受容や選択、成立と考えるのか興味深い事例である。

また、豊見山和行委員の論考は、第2章第2節「上使（国王使）接待料理と在番奉行接待料理の一側面」としてまとめられた。19世紀半ば、清国への進貢使等に任命された久米系士の毛有増に関する史料「毛有増日記」（と略称）における接待料理の献立を分析している。「御献立」の最初の御茶・多葉粉から「間之御吸物」までが式三献に当たり、「御座次第」におけるそれ以後の料理について、亭主の毛有増は「軽き御休ミ（御食事）を差し上げたい」としており、これが御本（簡略化された本膳料理）に相当すると思われることから、上使（国王の使者）の接待料理は定型化されていたことを導き出している。なお、那覇系士の「福地親雲上唯紀日記」の「御献立」についても「毛有増日記」よりもやや簡略化されているが、ほぼ同様の形式・内容であることを指摘した。

また、那覇系士の蔡氏屋嘉部里之子親雲上政綱は薩摩の在番奉行との連絡・接遇役で、彼が記録した「屋嘉部里之子親雲上御仮屋守日記」(1807～18010)には薩摩藩の在番奉行等への接遇料理が登場する。主要な設定料理を具体的に抜き出し検討すると、料理式三献・本膳料理とともに、琉球料理による饗応が随所に見られる点に特徴があることを抽出している。

今後の課題としては、薩摩藩石原家の料理技術や儀礼食の形式と特徴を明らかにするとともに、石原家で料理技術や形式を学んだ琉球の庖丁人たちがどのように料理文化を選択・受容したのか、琉球国内で展開した饗應・儀礼料理とどのような関係があるのかなどの比較研究の必要性などが示された。

②「医食同源（薬食同源）」の文献調査と成果

「医食同源」思想と食文化については、近世琉球期に編纂された唯一の食物本草書とされる『御膳本草』(1832年)がテキストとしてあり、その普及過程については十分に明らかになっていないため、新垣慶子委員が前年度において関連史料を整理した。その結果、近世期の状況と琉球国が解体される廃藩置県(1879年)の頃までは整理して把握することができた。

本年度は、新垣委員が『御膳本草』にみる「医食同源」思想が廃藩置県(1879年)以後、どのように庶民へ普及していったのか、その普及過程について引き続き史料調査と基礎研究を進めた。

近世末期(1859年)に、医師のいない久米島間切の地頭代宅より『御膳本草』の存在が確認された。当時の通例に従い、地頭代を目指す者は首里の地頭宅へ奉公に上ったとされ、その際、『御膳本草』をはじめ医学関連書を地頭宅より譲与あるいは購入したとある。地方最高役人である地頭代とする間切・村組織は、旧慣温存策により明治末期まで存続したとされ、明治期まで医師がいない間切も含め地頭代等の役人を介して琉球全域に写本、口承により『御膳本草』の「医食同源思想」が伝播していったと考えられた。

昭和初期には、浦添為宗によって庶民が理解しやすい表現を用いた『家庭医書御膳本草綱要』(1931年)が編纂され、巻末付録に、西洋医学のビタミンや臓物料理紹介等、最新の食情報を掲載し、『御膳本草』の認知を高める契機となったことがわかった。

戦後は、田島清郷による琉球料理研究会(1954～58年)での『御膳本草』にある菓餌料理の紹介及びその内容をまとめた著書「琉球料理」本を発刊したこと、同じ頃に當間清弘による石版印刷技術による復刻版『御膳本草』(1961年)を増刷したことなどが『御膳本草』の知識を一般へ広く普及していった要因と考えられることが判明した。

③戦前・戦後の食文化史の整理と成果

前年度においては、金城須美子委員と田原美和委員が中心となって、琉球王国が解体し、沖縄県となり激動の時代を経て、戦前から戦中、戦後には米国統治下となり、沖縄の日本復帰というめまぐるしい時代変化のなか、食生活がどのように変わってきたのか、こうした食生活の変遷を整理し、概観しておくことは重要なことであるため、この機会に整理して概要を記述して示すことができた。

今年度は金城委員と田原委員が琉球・沖縄の食文化史に関する歴史年表を作成することに取り組んだ。それが巻末資料に掲載した「琉球・沖縄の食文化史略年表」である。略年表とはいえA4タテのレイアウトでも6頁の分量があり、ヨコ組みとした方が視認しやすいため実質的には12頁となった。この略年表については「第2章第3節 食文化形成の歴史とその変遷」として、各時代の時期区分にしたがって説明が添えられている。

こうした食文化に関する詳細な年表はこれまでになかったものであり、画期的で有意義な資料であることから、今後の活用が期待される。

(2) アンケート調査

① 「クスイムン」のアンケート調査結果の概要と結果

「医食同源」に関わる「クスイムン」について全世代のアンケート調査は今年度が初めてである。山川房江委員と新垣慶子委員が中心となり取り組んだ。前年度の島野菜と行事食のアンケート調査はどちらかと言えば60代以上が中心だったため、今年度の調査対象は若年層と中年層にも拡大して10～90代の県内居住者とし、調査方法はWebまたは調査用紙に自記式記入のいずれか選択とし、250人から回答が得られた。居住地は、県内4地区（本島北部・中部・南部・宮古、八重山）とした。このアンケート調査方法は次項目以下の②島野菜と③行事食についても同様である。

「クスイムン」については、代表的な足ティビチ、チムヌ汁、ヒージャー汁、イラブルー汁、イカスミ汁、カチューユーなど6種類の認知度・喫食経験・調理経験および効用について調査した。足ティビチは認知度（88%）・喫食経験（70%）と高値であるのに対し、調理経験は低値（30%）であった。その理由は下処理や調理に時間がかかることが考えられる。チムヌ汁は認知度（64%）、特に80代以上の認知度（93%）と高かった。調理経験は60代以上の世代（平均79%）に高く、現在でも60代以上の方は自分で調理している方が多いことが分かった。一方、調理経験10代（0%）に対し20代（26%）と同じ管理栄養学科の学生にもかかわらず調理経験に差があるのは、調理実習を体験する時期の差によるためと考えられる。ヒージャー汁は認知（92%）、喫食経験（50%）に対し調理経験（13%）と極端に低値となった。一般的に山羊一頭を調理し、特別な行事などにふるまわれ、また、独特な匂いが低値の理由と考えられる。イラブルー汁については、認知度（75%）、喫食経験（46%）、調理経験（31%）と漸減傾向がみられた。高価であること、処理や調理工程が複雑で調理が難しいことが調理経験の低さの要因と考えられる。イカスミ汁およびカチューユーの認知度・喫食経験・調理経験はともに高値を示した。イカスミ汁は調理しやすいように材料がカットされ入手しやすいこと、カチューユーはどの家庭でも常備している食材で作ることができ、管理栄養学科の学生のほとんどが大学の実習で経験していることが、全ての年齢層においても調理経験の高さにつながっていると推察される。「クスイムン」の効用については、6種類とも理解して摂取していることが分かった。

「シンジムン」については、代表的なチムシンジ、イラブルーシンジ、クーイユシンジ、ターイユシンジの4種類について調査した。チムシンジの認知度（61%）、喫食経験（31%）、調理経験は10～40代および80代で低値であり、その理由は10～40代は喫食経験が少ないこと、80代以上は長時間の調理は体力的に敬遠されていることが考えられる。イラブルー・クーイユ・ターイユの3種類のシンジは認知度が低く、そのことが、喫食経験、調理経験につながらなかったと思われる。効用についても、チムシンジを除き、他の3種類の認知度は低かった。

海藻類・藻類については、身近なものや使いやすい物の使用頻度が高く、海藻・藻類を使った「クスイムン」についての認知度が低かった。今回の調査において、特に低値であったスーナ、チヌマタ、モーアーサ、ナチョーラなどを使用した料理や効用などについて学ぶ機会を提供し、認知度向上、摂取向上に繋げることが大事である。

今回、10～20代については、管理栄養学科の学生が回答しており、講義や実習で体験した「クスイムン」について、認知度・喫食経験・調理経験が高い結果となった。学びや体験の機会を増やすことは、若年層においても活用状況に効果があることが明確になった。

② 島ヤサイに関するアンケート調査結果の概要と結果

前年度の調査は宮城一菜委員が中心となり、沖縄県の伝統的農産物と定めている28品目の野菜、別名島ヤサイの継承に向けた方策検討の基礎資料とすることを目的として実施した。今年度は砂川春樹委員と宮城委員が担当して取り組んだ。

世代別アンケート調査を通じて認知度、食経験、調理経験、使用頻度および利用理由を明らかにした。その結果、島ヤサイの活用状況について明確な世代差が存在し、食文化の継承が自動的に行われていない実態が数量的に示された。

まず、料理頻度は30～60代で高く、家庭形成や健康・家計管理への関心が料理習慣の定着を促している一方、10代～20代では料理頻度が低く、島ヤサイとの接点自体が限定的であることが確認された。情報源についても、若年層ではインターネット依存が顕著であるのに対し、高齢層では家族やテレビといった対面・従来型媒体への依存が高く、世代間で獲得経路が大きく異なっていた。

島ヤサイの認知度は、「ゴーヤー」「ナーベラー」「パパヤー」など全世代で高い不変型と、「島カボチャ」「島ダイコン」のように中高年で伸びる生活型、「ヌービル」「サクナ」など高齢層に偏る継承型に大別された。特に継承型品目では、若年層の認知率が一桁台にとどまり、世代間で大きな断絶が生じている。これは、島ヤサイが日常的に食卓に上らなくなった品目ほど、家庭内継承が途絶えやすいことを示唆している。

食経験や調理経験においても同様な傾向が確認され、50代以上では多くの品目で高率を達する一方、10～20代では代表的な島ヤサイに経験が集中し、それ以外の在来野菜は未経験のまま推移している。使用頻度の分析から、島ヤサイが高齢層は日常食として定着しているのに対し、若年層では「時折使う食材」ととどまっていることが明確になった。

さらに、利用理由の分析から、若年層では「美味しい」「食べ慣れている」といった感覚的要因が中心であるのに対して、高齢層では「入手しやすい」「自家栽培」「栄養・効用」といった生活実感に根ざした要因が重なり合って島ヤサイの利用を支えていることが示された。島ヤサイは単なる伝統食材ではなく、生活環境や価値観の変化とともに意味づけを変えながら利用されてきたことが分かった。

以上より、島ヤサイの継承には、単に認知を促すだけではなく、若年層の生活様式に適合した調理体験や情報提供の工夫が不可欠であることが明らかになった。本調査結果は、世代間の断絶を埋めるための普及施策を検討する上での基礎資料として重要な示唆を与えるものである。

③行事食に関するアンケート調査結果の概要と結果

本アンケート調査は、前年度に引き続き、行事食の中でも祖霊祭祀に関連する墓前祭祀の十六日祭（旧暦1月）と清明祭（旧暦3月）、ならびに旧暦7月の盆行事を対象にして、その実態把握と今後の継承に向けた方策検討の基礎資料とすることを目的に実施した。本調査は引き続き萩尾俊章委員が担当した。今年度は若年層や中年層が対象者として加わったことからその点はとくに注目された。

十六日祭の供物に関しては、重箱料理や皿盛料理を家庭で作るとの回答は56人、重箱料理やオードブルを購入すると回答は76人で、購入する割合が高い傾向（58%）があった。清明祭の供物に関しては、重箱料理や皿盛料理を家庭で作るとの回答は100人、重箱料理・オードブルの購入回答は183人で、市販品の購入割合（65%）は十六日祭よりもさらに多いという結果であった。

年齢層別でみると、10～20代では重箱料理や皿盛料理を家庭で作るより、重箱料理やオードブルを購入すると回答が70～77%の割合で非常に高い状況にあった。加えて30～90代でも手作りよりは購入すると回答の人数がやや多いという状況で、全体的にみても家庭の手作りから既製品の購入というスタイルに移行しつつあるように推察された。

盆行事のウンケー、中日、ウークイの3日間のお供え料理については、ウンケーにはウンケージュシー、汁物の中味（身）汁やソーミン（素麺）汁などと和え物を組み合わせてお供えする例が多いこと、中日は重箱料理や皿盛料理、市販品のオードブル購入の割合は3日間で一番少なく、ご飯に汁物のソーミン（素麺）汁・中味（身）汁・味噌汁などの汁物と野菜炒め・煮物などの組み合わせ、ウークイには重箱料理や皿盛料理、市販品のオードブル購入の事例が他の日に比べると圧倒的に多いこと、

汁物では豚肉を使用した料理が顕著であることなどである。なお、重箱購入やお店で適宜購入といったアウトソーシング的な対応は60代や70代でも一定程度見られ、お供え物を既製品で代替する慣行は世代を問わず広がりがあることを確認することができた。

④行事食の継承及び伝統的食文化に関するアンケート調査結果及び概要

アンケート調査は第3章～第5章にて紹介した内容以外に、最後に年中行事の行事食や伝統的食文化の継承に関連して5つの質問（自由記述含む）を用意した。島野菜を使った沖縄料理やクスイムン、年中行事〔清明祭（シーミー）、正月、お盆など〕の行事食（重箱料理など）は今後も継承したほうがいいとの回答が91%の高率であった。継承することに肯定的な回答が大多数で、すべての世代を通じて行事食の継承には強い意識がみられることが判明した。継承の理由には沖縄の伝統的な料理への関心が高いこともうかがえ、また行事毎に家族や親戚などが集まるといふ人びとの結びつきが強いことがうかがわれた。

一方、継承しなくてもよい理由には時代に合わせて変化してよいとの意見が多く、その他では行事食を準備するにはそれなりに材料の調達と調理、しかも親戚が集まるため分量が多くなること、及びそれにともない余った場合のことなどに意見が集約される傾向にあった。

その他、自由記述の意見・感想には今後の継承に向けた情報発信や教育普及、島ヤサイや伝統料理を学ぶ機会の手だてについて多数の建設的な提言もあり、沖縄の伝統的食文化への誇りと関心の高さを把握することができた。

(3) 実地調査の成果

実地調査は清明祭と盆行事について実施した。清明祭は例年4月に行われるため、事業に合わせた調査が困難なことから聞き取り調査を行い、盆行事は祭りの流れを見ながらの参与観察と聞き取りによる調査を行った。

①清明祭の行事食

清明祭の行事食に関連して、稲福政斉委員がジューバク（重箱）とウサンミ（御三味）という語彙の用法や歴史の変遷、また双方の関係性について調査報告した。ウサンミの名は豚・鶏・魚の3種を用いることに由来する沖縄で生じた呼称と考えられ、首里や那覇の一部ではジューバクをウサンミ（御三味）と呼ぶこともあったが、各地域での用法や違いなども含めて、ジューバクとウサンミの関係性についても詳しく吟味している。

那覇市の「久米村（クニンダ）」はかつて中国から帰化した人びとが居住していた地域であり、とくに久米村における「ウサンミ」という語の用法について着目している。ウサンミは久米村以外の地域の首里や那覇などで使われ出したもので、久米村側では当初これを琉球的な俗称と捉えていたが、時代が下るにつれて久米村でも本来の名称は忘れられ、ウサンミの呼称が定着したのであろう、という指摘は大変興味深い。

一方、ウサンミはもっぱら首里や那覇の士族層が用いた語で、それ以外の地域では元々はあまり知られていなかったこと、久米村では盆のウークイ（御送り）や春秋の彼岸などに供える煮しめやかまぼこなどの料理と餅からなるジューバクに類するものを、久米村系の諸家では「ンブシー」と称し、ウサンミとジューバクの語は厳密に使い分けられていることなども重要な点である。

首里や那覇でジューバクをウサンミと呼ぶことがあったのは、久米村のウサンミ、いわゆる「三牲」が沖縄の人々の嗜好に合わせて変化を遂げた結果できた供物との捉え方も示しつつ、ジューバクにはウサンミの変化とするのみでは説明のつかない要素があり、ジューバクにみられる日本の饗宴料理と

の関連性など今後の検討課題についても提示することができた。

②お盆の行事食

盆行事に関してはアンケート調査のお供え料理により一定の傾向を把握することはできたが、各地域や家庭による違いが顕著にみられるのも事実である。そこで行事食の諸相の一端を浮き彫りにするため、本年度は萩尾委員と調査協力員の田村卓也により2地域の事例報告を行った。

沖縄本島地区の事例報告として平安座島の盆行事に供物とされるスーシカーを紹介した。スーシカーは魚を塩漬けにして天日干ししたものである。本島東海岸の勝連半島に連なる平安座島とその周辺地域では、盆行事の期間中にスーシカーをお供えする事例を確認することができる。平安座島では以前は多くの家庭でスーシカーを手作りしたが、現在は地元の商店が手作りした商品を利用する家庭が増えているものの、それでもお盆にはスーシカーを供える慣習は息づいており、これは先祖へのお土産と説明される。スーシカーは地元では保存食としても重宝されてきたもので、お盆に先祖のお土産と観念されている点は次の多良間村の事例と考え合わせるととても興味深い。

田村調査協力員は前年度に引き続き宮古地区を担当した。前年度は宮古島を中心に盆行事の報告を行ったが、今年度は宮古諸島の多良間村多良間島の事例報告である。多良間島の盆行事は戦後の生活改善運動を契機として旧7月14日と15日の2日間に期間を短縮して行事をおこなう家庭が多く、調査報告も2日間の事例であった。お供えの果物はバンシルー（グアバ）など島で採れるものを用意したが、現在はリンゴやバナナ、梨などが入った詰め合わせの購入とか、アダンパイナップルで代用するなどの変化もある。また島を離れていた親戚や家族が持参したお菓子のほか、インスタントラーメンや缶詰といった保存食が供えられることもあり、これら保存食は祖先があの方へ持ち帰る「お土産」と説明される。沖縄県内では祖先を迎える日にジュシーを用意することも多いが、多良間島では一般的でない点も注目される。盆の期間中は三度の食事を供え、料理はご飯、汁物、副菜、漬物の組み合わせが多い。15日の夜には餅や重箱を用意する。重箱の中には、かまぼこや豆腐、三枚肉、昆布、魚の天ぷらなどを詰め、別皿には揚げ物や刺身、煮物などが盛られる。現在、刺身や天ぷらに用いる魚は買うことが多いものの、かつては盆が近づくとよく仲間と一緒に島の近くで追い込み漁による漁獲を分けあったという伝承は、前年度の報告書で言及したように盆行事のあり方の変遷を考える上で興味深い〔萩尾俊章、2025、p.119-120〕。

萩尾委員は石垣島の盆行事の実態調査に加え、霊供盆についての情報も調査した。霊供盆は地元で「リョングブン」と呼ばれる主に焼香（法事）にお供えする精進料理のことである。この霊供盆を盆行事でお供えをする家が散見される。前年度のアンケート調査では石垣市字石垣と字新川で各1例を確認できた。今年度のアンケート調査では字白保で1例の回答があった。

実地調査では調査協力員の大濱憲二にも手伝っていただいた。5つの家庭における盆行事を採集し、石垣市四箇では字石垣3例と字登野城1例、四箇以外では字大浜1例である。そのうち霊供盆を供える事例は字石垣の1例のみであった。このうちの山陽姓の一門であるお家（字石垣）でもとくに霊供盆は供えられていなかった。ただし、これまでの調査で得た情報を含めると、石垣市四箇などでは一定数ながら事例を確認できるところで、沖縄県内でも独特な霊供盆の実態を今後とも調査する必要がある。盆行事に霊供盆を供える家が各地区でトゥニムトゥ（刀禰本）と呼ばれるような宗家、あるいは一門の大宗（ヤームトゥ）や一定の系統の家筋に限定されるのか、必ずしもそうではないのか、また桃林寺と盆行事との関わり方などの関係性もあるのかないか、さらには地域的な分布の広がりなども課題として残されている。

第2節 今後の取り組みについて

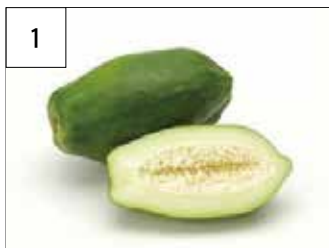







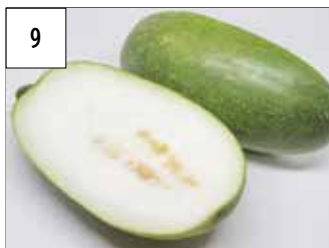















本事業は基本的には単年度事業ということであったが、幸いにも文化庁において継続事業として採択していただいたことで2カ年の調査研究事業として取り組むことができた。実際に2カ年の事業を推進するなかで、一定程度取り組めた項目と十分には精査できなかった項目も少なくなかった。本事業を終えての今後の取り組みについて述べておきたい。

2カ年間にわたる本事業の実施により、「琉球・沖縄の伝統的食文化ー祖霊祭祀の行事食と「医食同源」の食思想が根付いた食文化ー」について現状の実態を把握することができ、伝統的な食文化の意義や重要性を確認することができた。その一方では、事業の実施にあたっては、取り組み上の様々な事情もありながら、十全に展開できなかった面もあり、まだまだ今後に向けて多くの課題を残すことになったことも事実である。いずれにしても、今後とも調査研究の継続が必要なところであり、琉球・沖縄の伝統的な食文化とそのストーリーについて、知見や魅力をさらに深め、歴史的・文化財的価値とともに国内外へ発信していくことが重要であると考えます。

最後に、このたびの本事業による調査報告書の成果を踏まえて、琉球・沖縄の伝統的食文化がもつ文化財的な価値について一定程度明らかにすることができたと確信しており、今後は沖縄県教育庁文化財課など関係機関とも連携を図りながら、無形民俗文化財の登録を目指すことにしたい。

〔新垣 慶子・萩尾 俊章〕

(1) 沖縄の伝統的農産物 (島野菜)

1		2		3		4	
	パパヤー		ヒル		ラッチョー、島ラッキョウ		フーチバー
5		6		7		8	
	紅イモ、ウム		チデークニ、島ニンジン		ゴーヤー		シマナー
9		10		11		12	
	シブイ、スーブ		ターンム		ナーベラー		ニガナ、ンジャナ
13		14		15		16	
	モーウイ		デークニ、島ダイコン		チンクワー、島カボチャ		ウンチェー、ウンチェーパー
17		18		19		20	
	ハンダマ		カンダバー、エマカンダバー		シカクマーミ		ヤマン
21		22		23		24	
	ンスナバー、ソーギナ		オオタニワタリ		イーチョーパー、ウイチョー		チシャナバー、チシャ



引用：1. くわちーおきなわ！沖縄食材情報 (<https://kuwachii-okinawa.com>) 2. 天野鉄夫、琉球列島植物方言集（新星図書出版、沖縄県）

(2) 沖縄で使用される主な海藻類一覧

カタカナ表記は沖縄方言名 ひらがな表記（属名）： 沖縄県「沖縄の伝統的な食文化データベース」参考



1,2,3,5. 写真提供：新垣慶子
4,6,7,8,9,10 写真提供：（一財）沖縄美ら島財団

(3)「クスイムン」関係統計グラフ

***調査地区（市町村）**

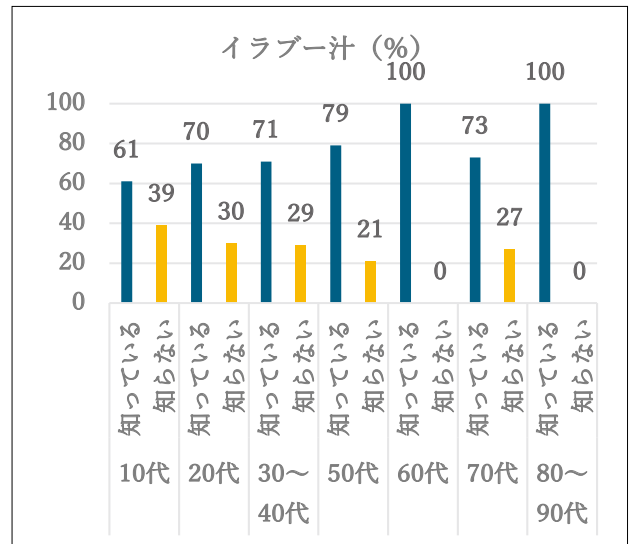
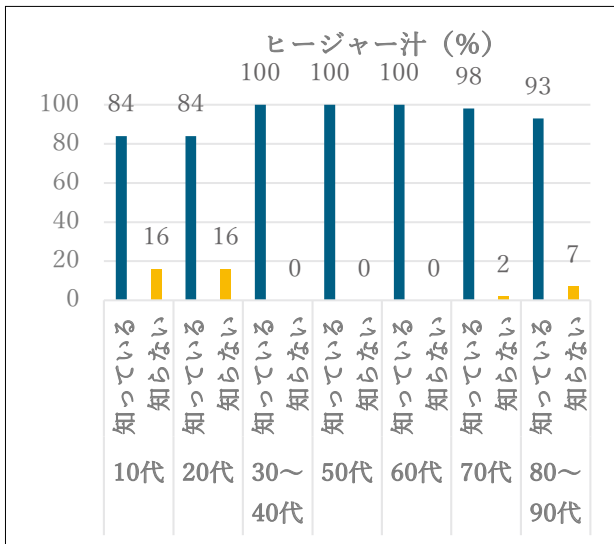
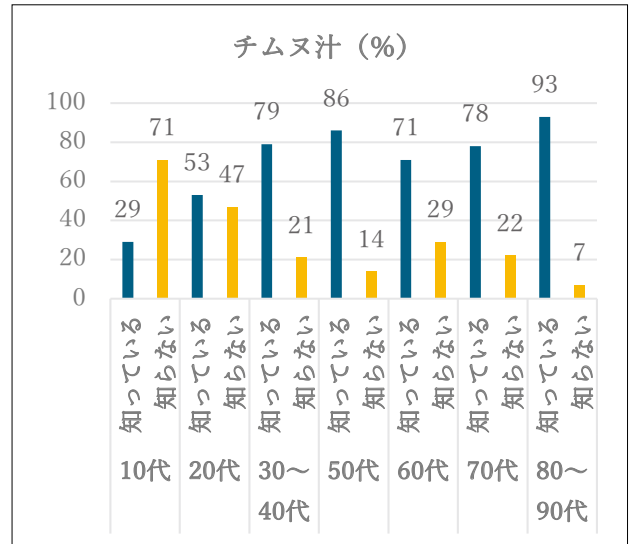
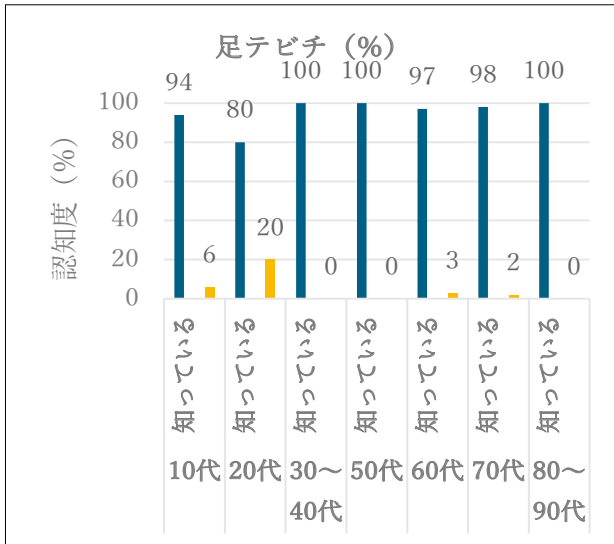
北部地区：大宜味村、名護市、本部町、今帰仁村、恩納村、金武町、伊江村

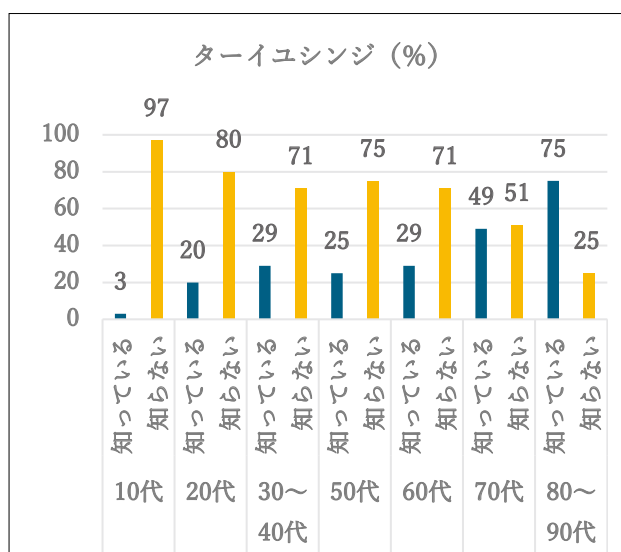
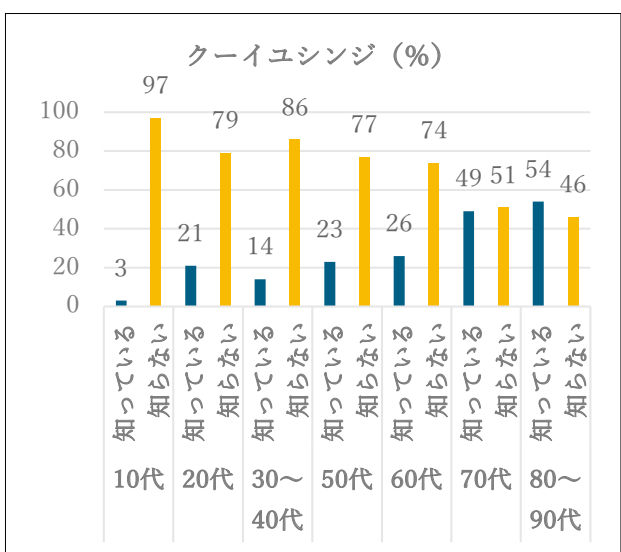
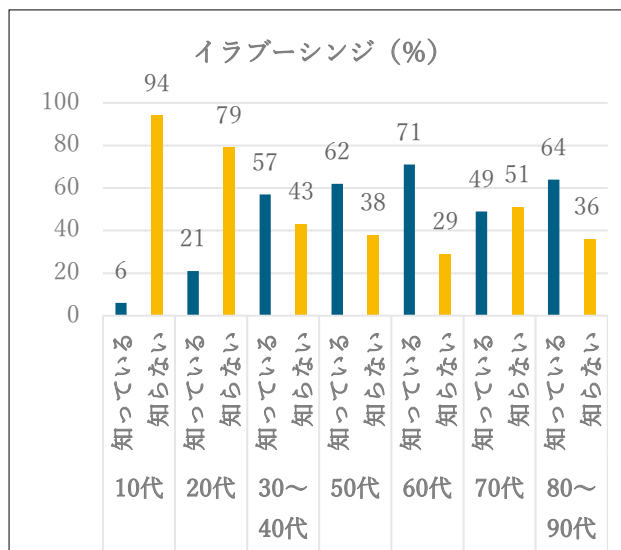
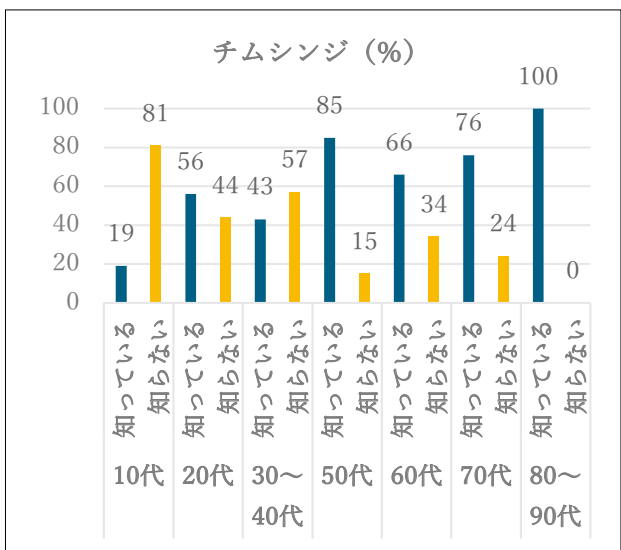
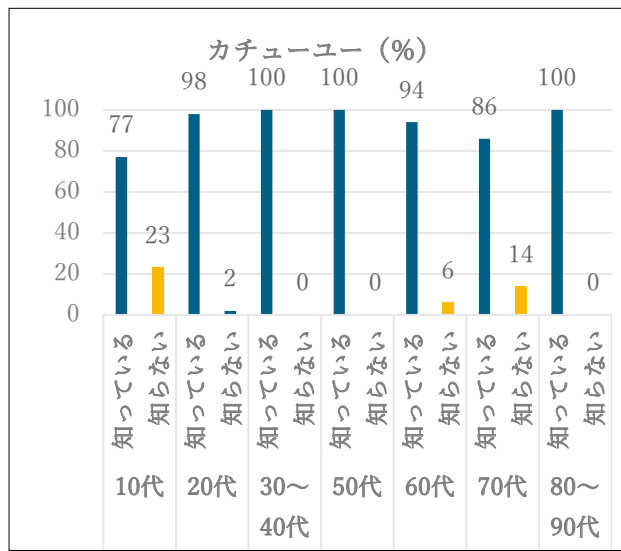
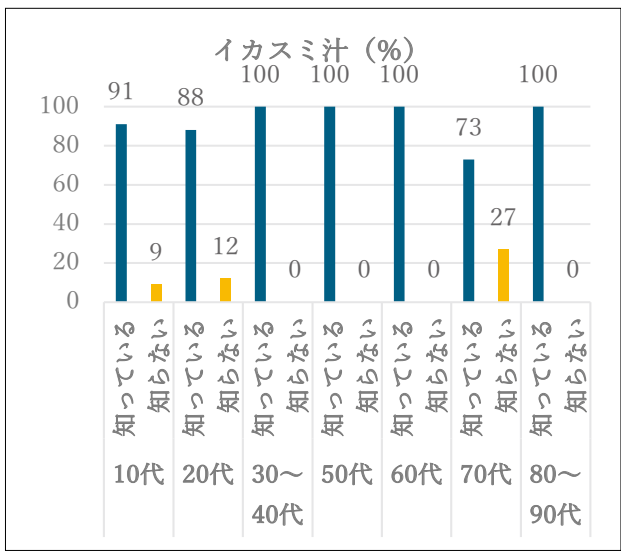
中部地区：うるま市、沖縄市、読谷村、北谷町、北中城村、中城村、宜野湾市、浦添市、西原町

南部地区：那覇市、豊見城市、糸満市、南風原町、与那原町、南城市、八重瀬町、久米島町

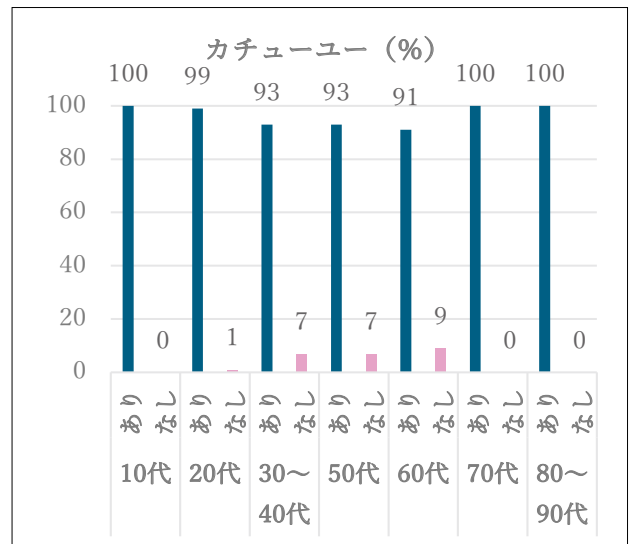
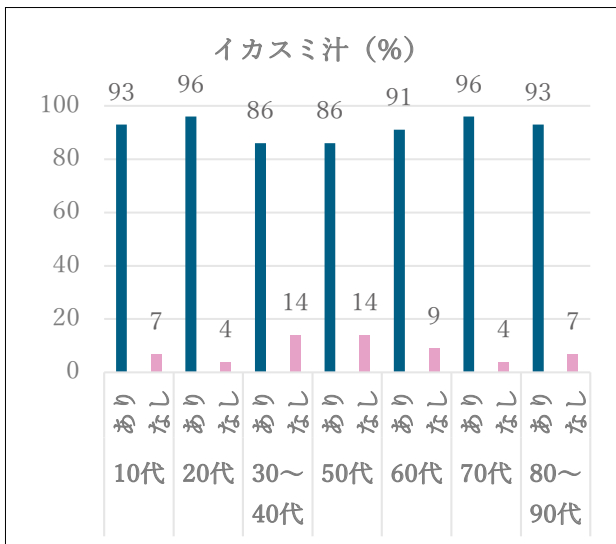
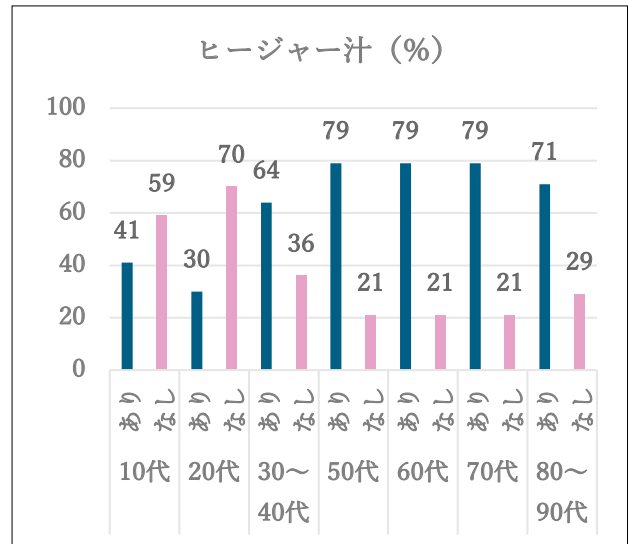
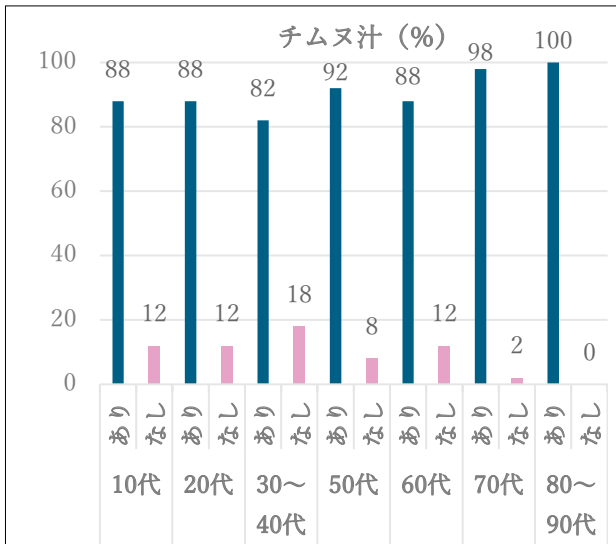
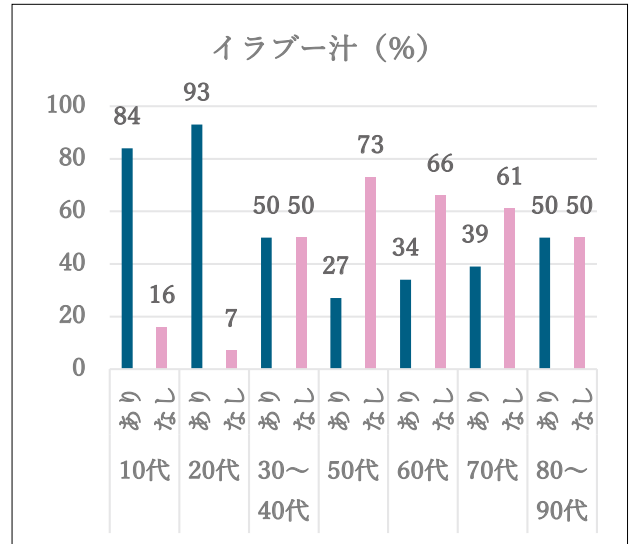
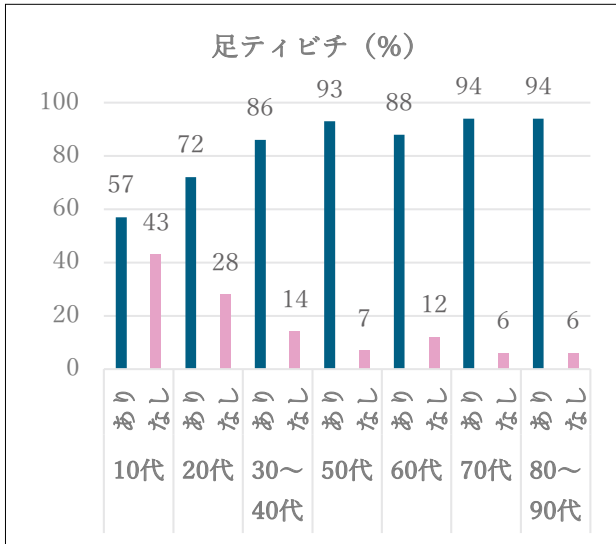
宮古・八重山地区：宮古島市、石垣市

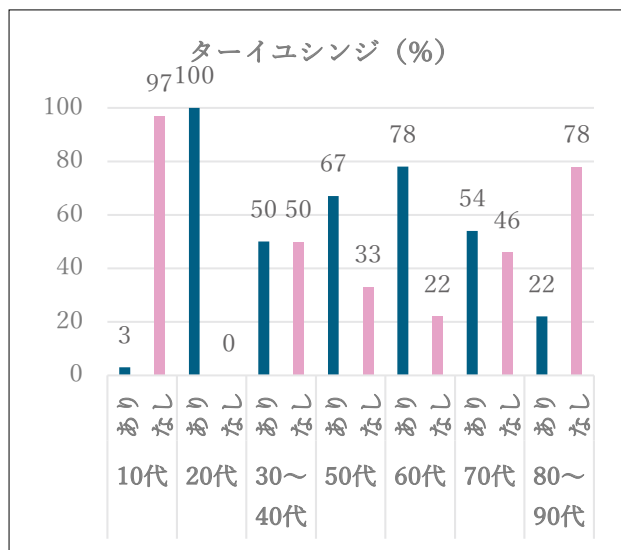
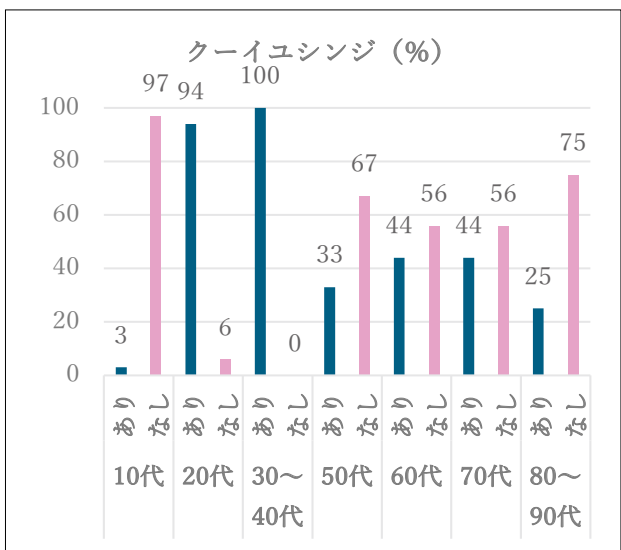
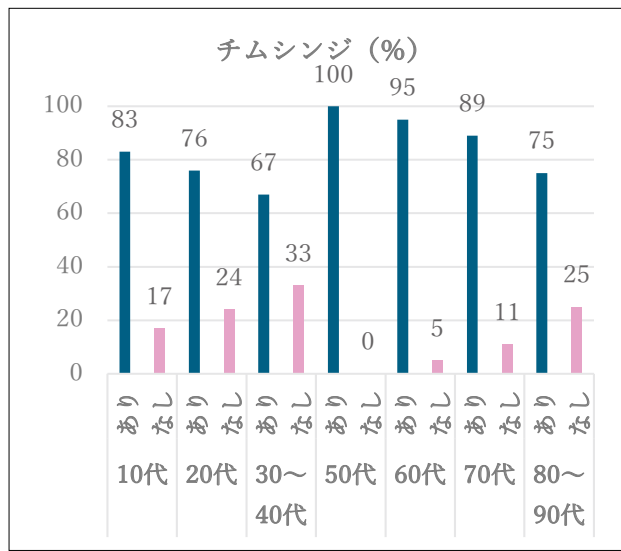
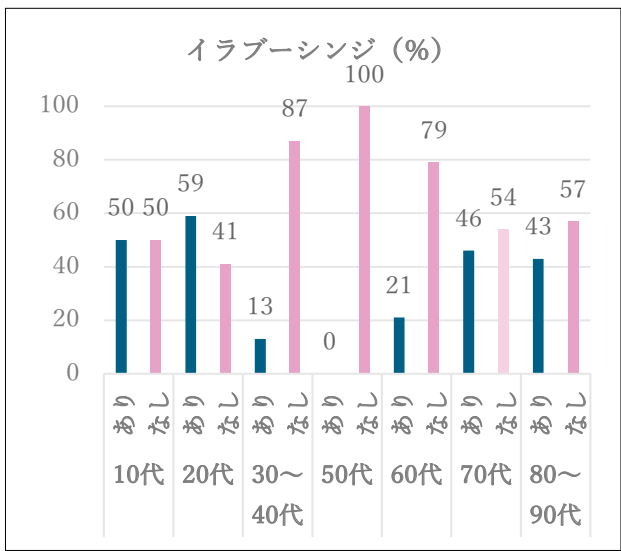
①年代別「クスイムン」「シンジムン」の認知度



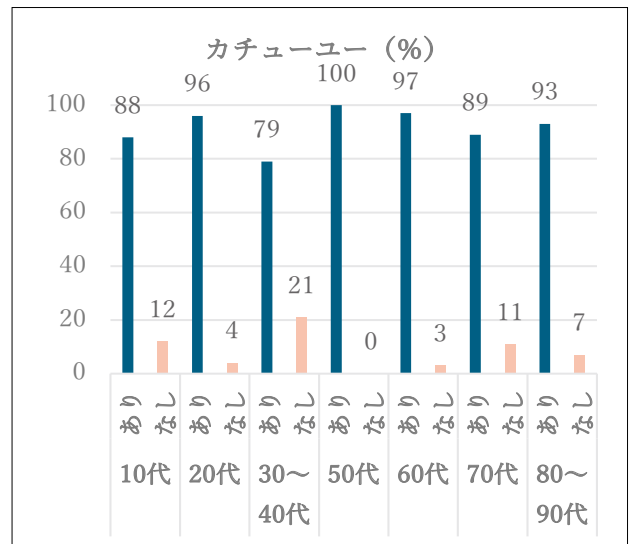
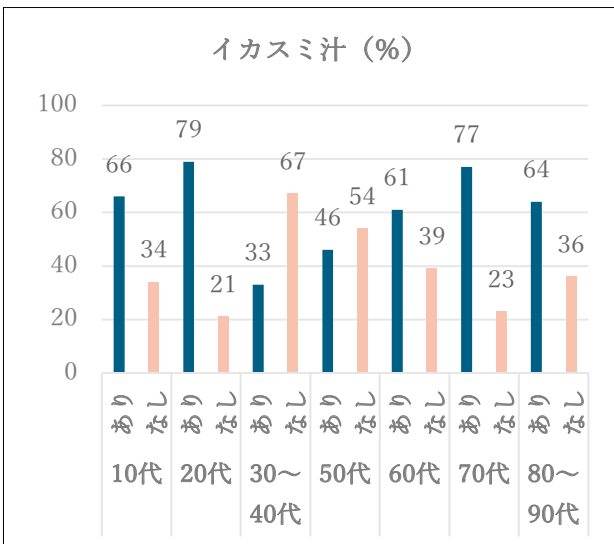
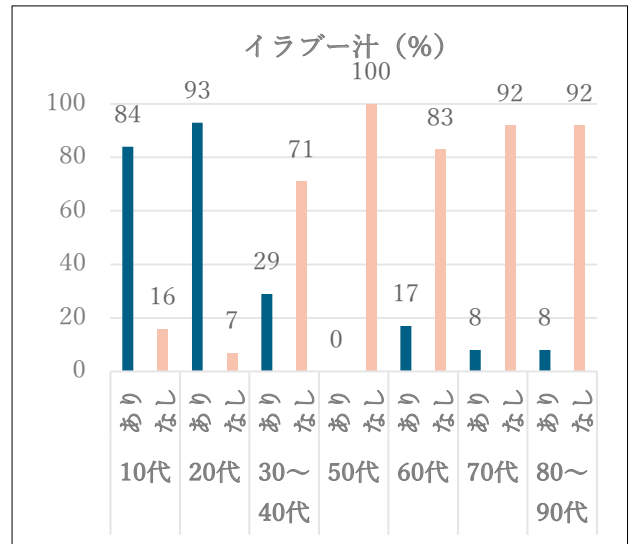
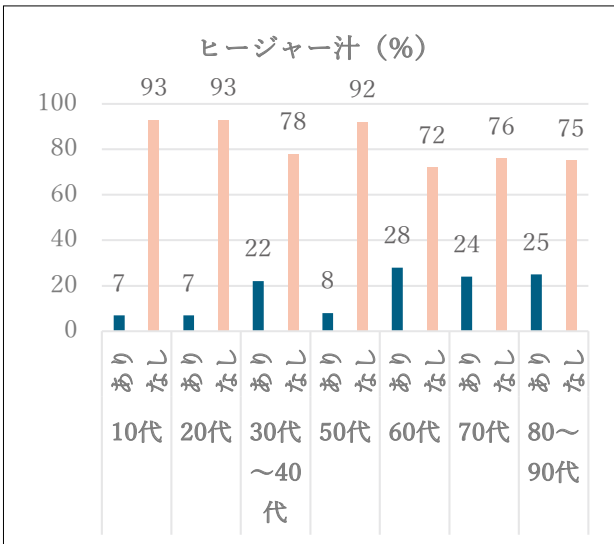
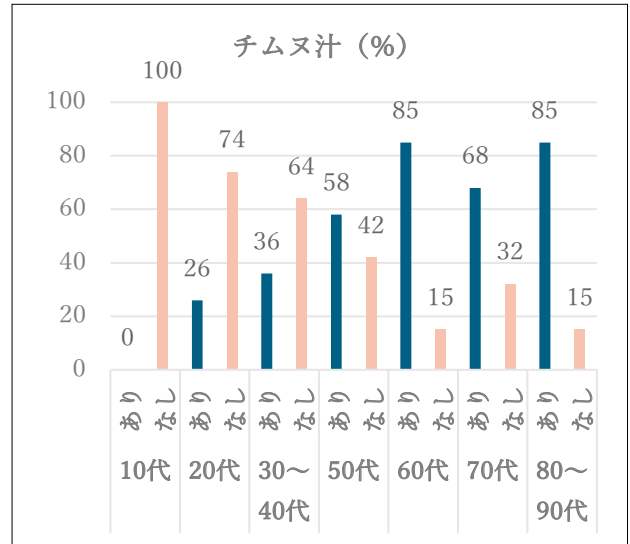
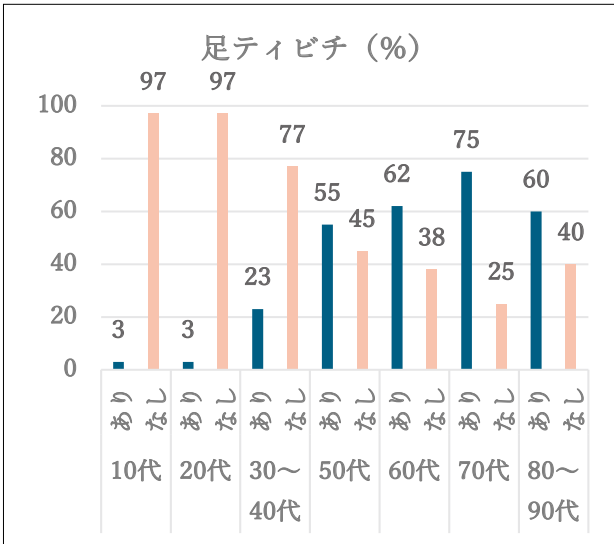


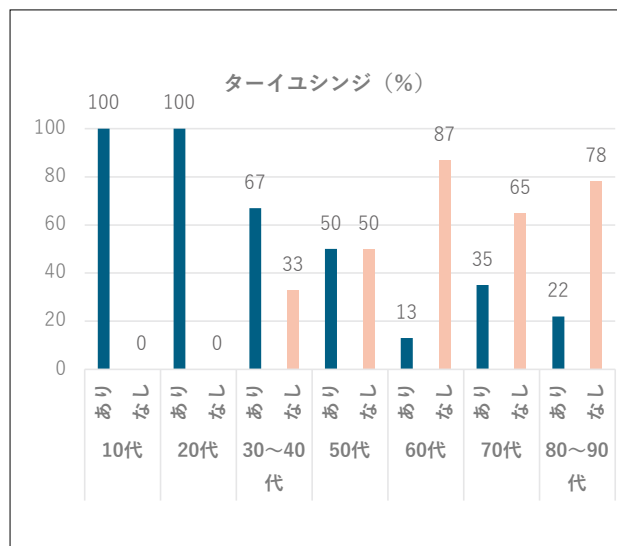
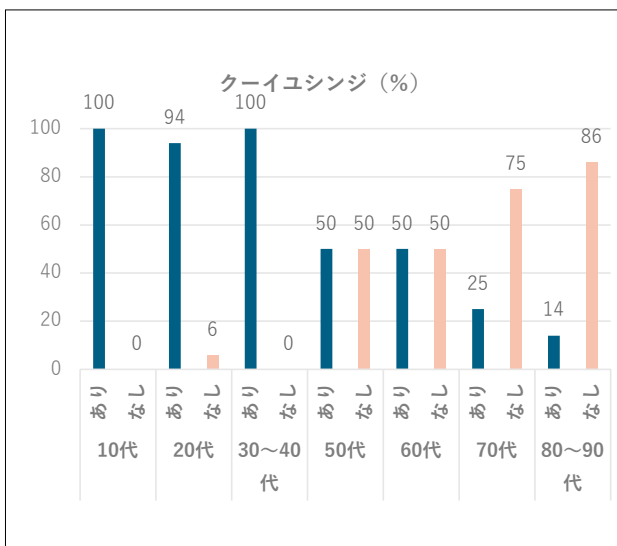
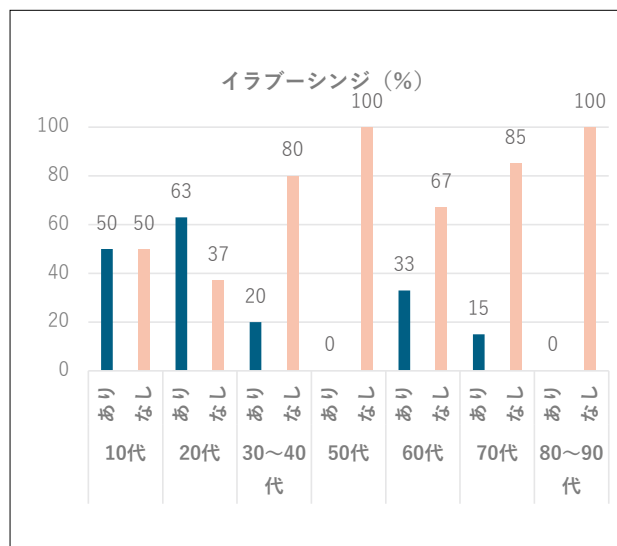
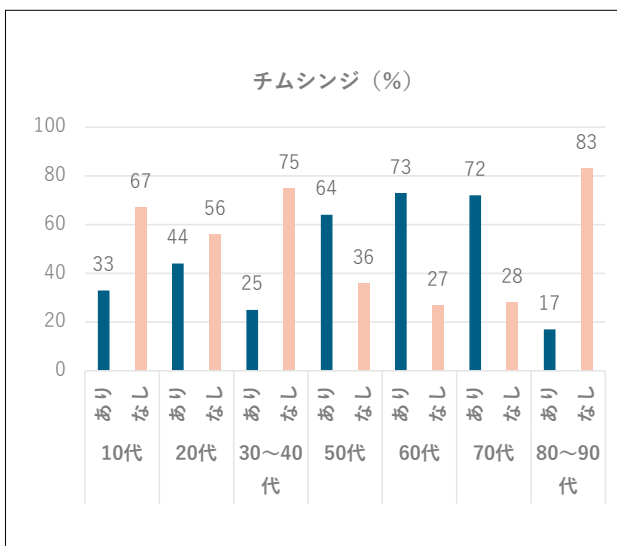
②年代別「クスイムン」「シンジムン」の喫食経験



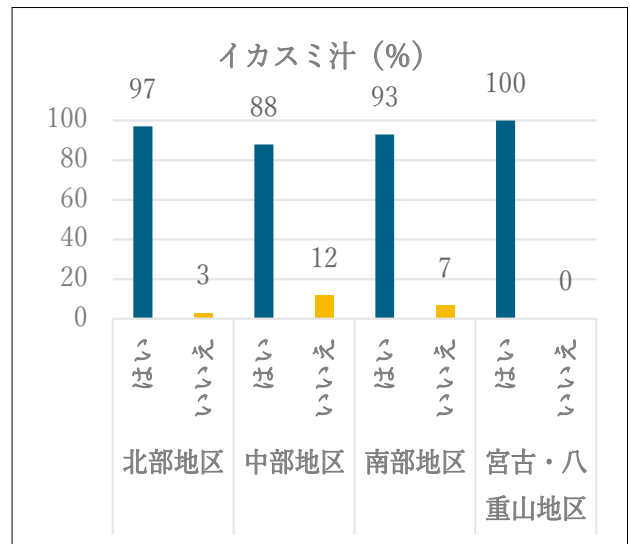
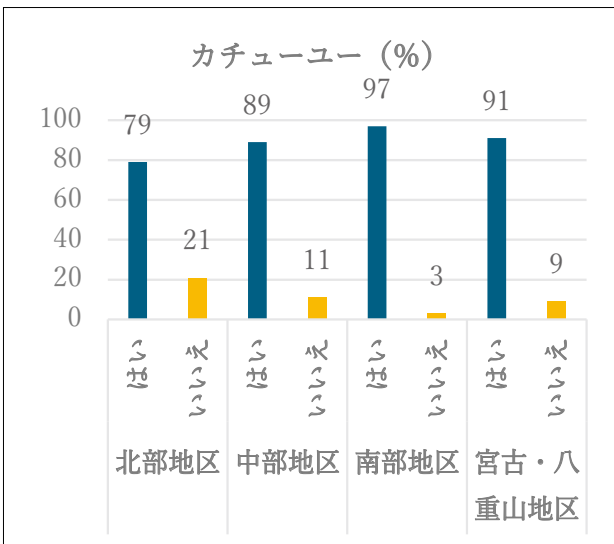
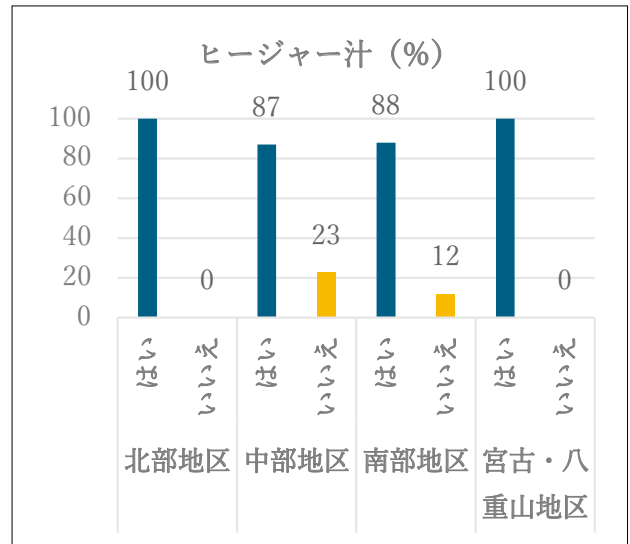
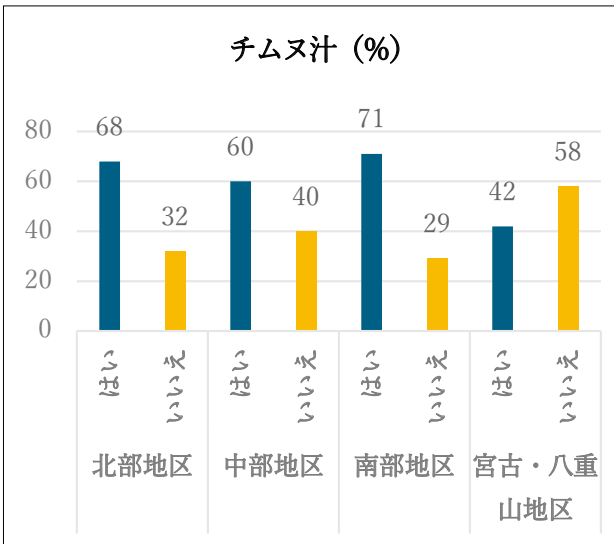
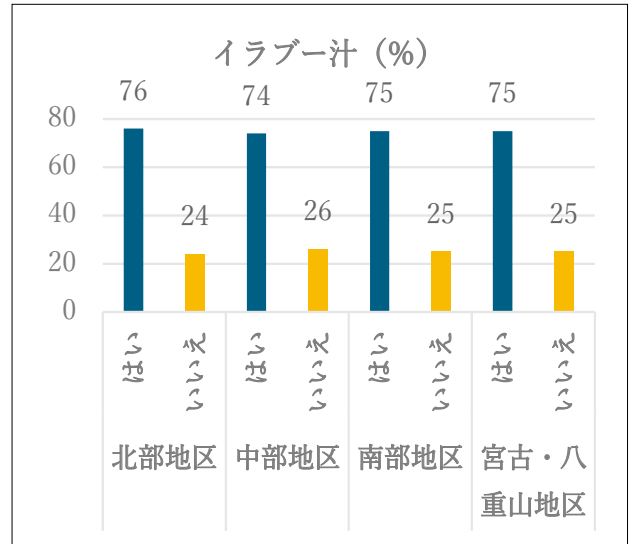
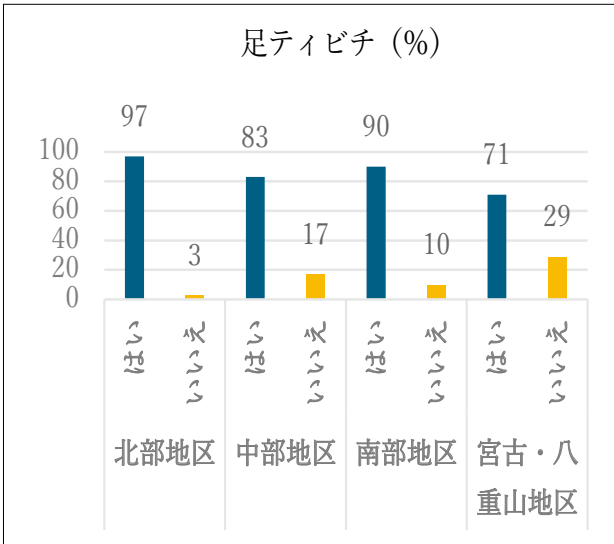


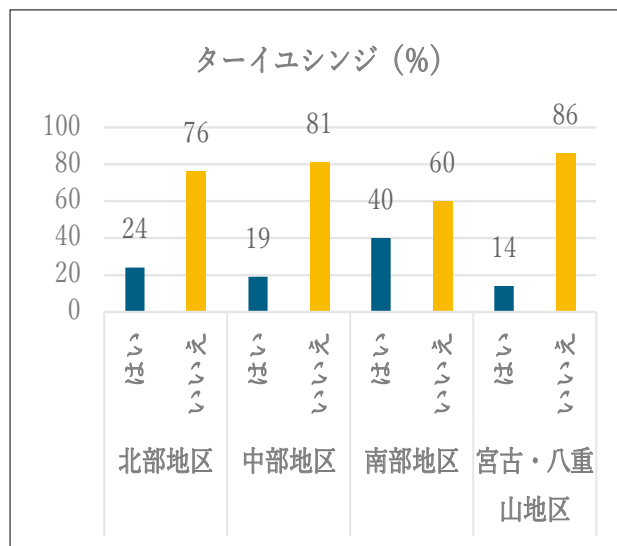
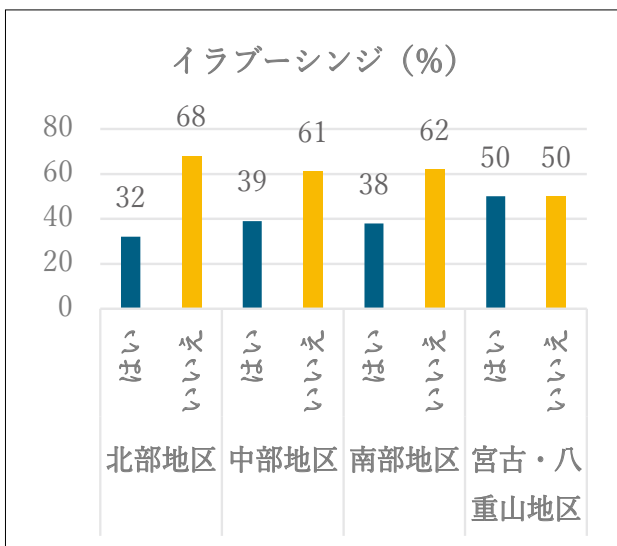
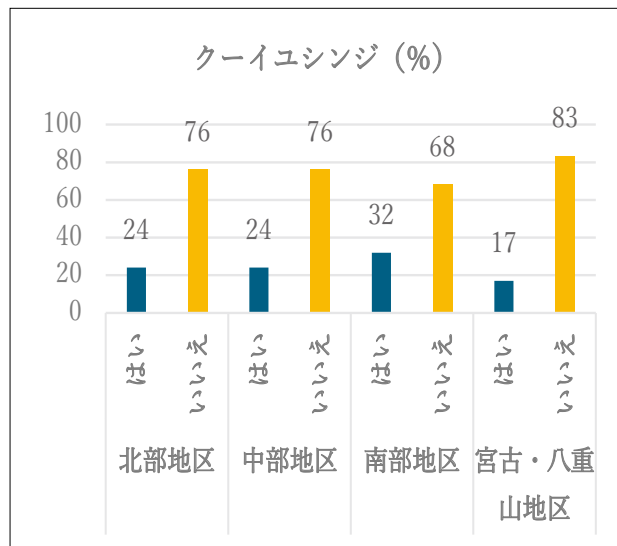
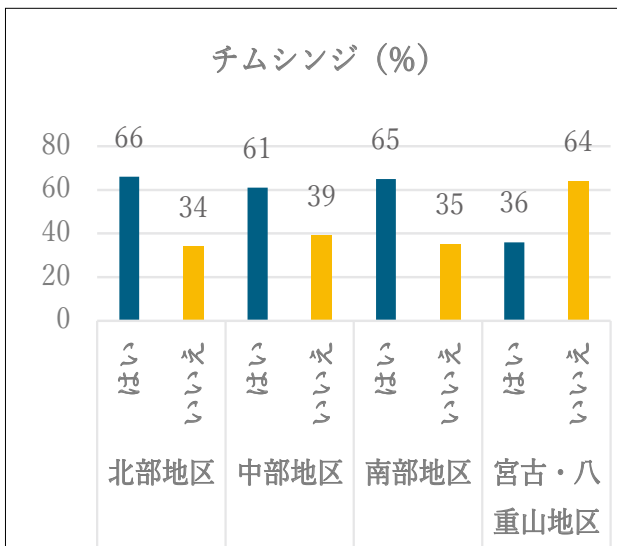
③年代別調理経験



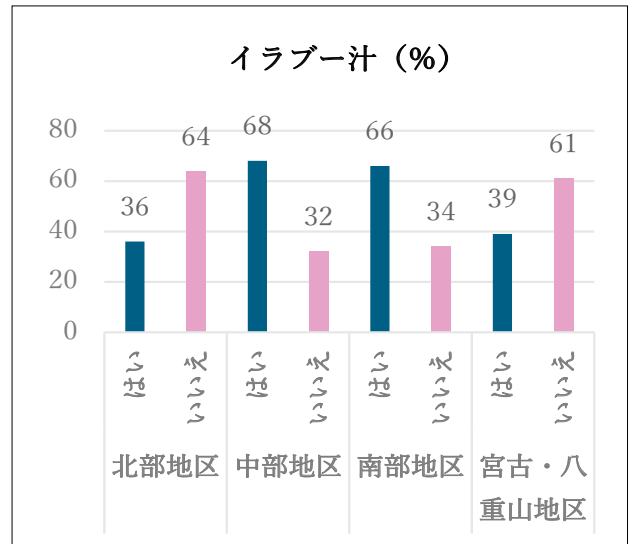
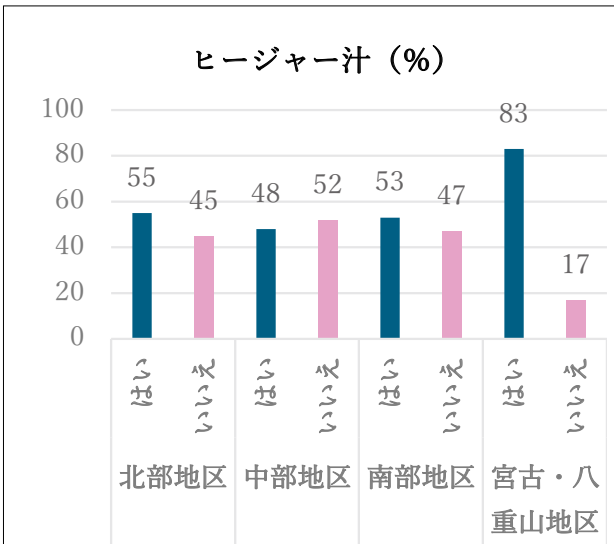
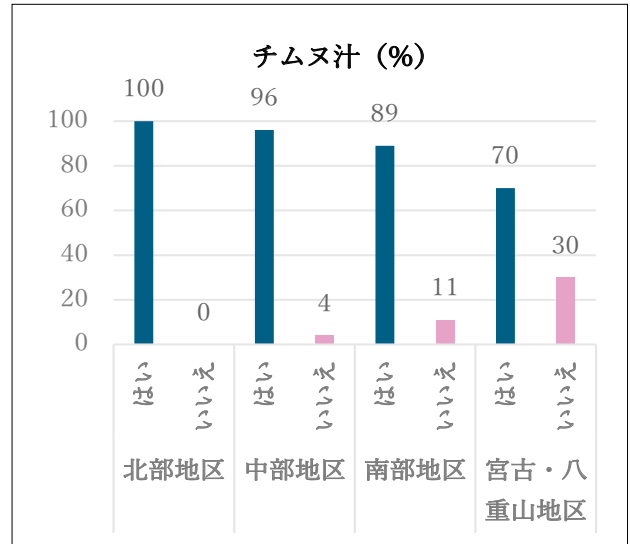
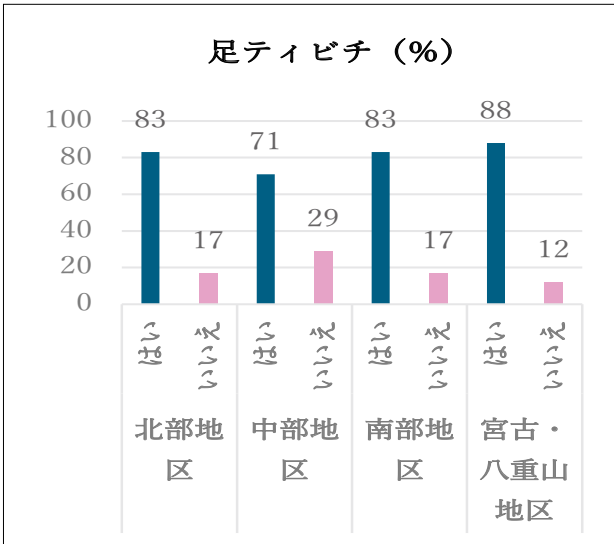


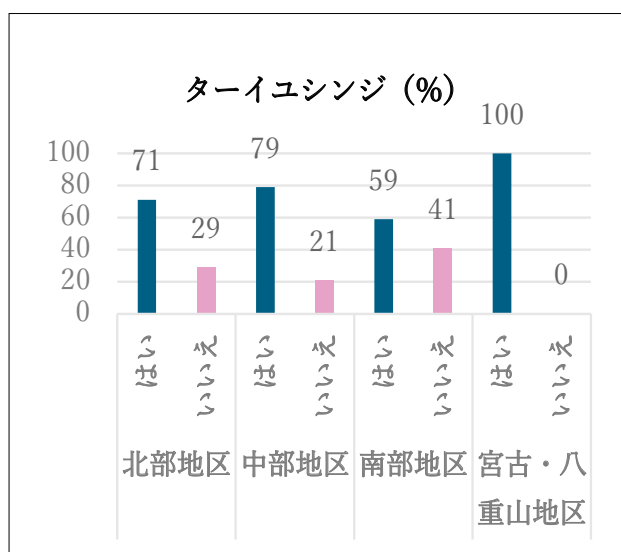
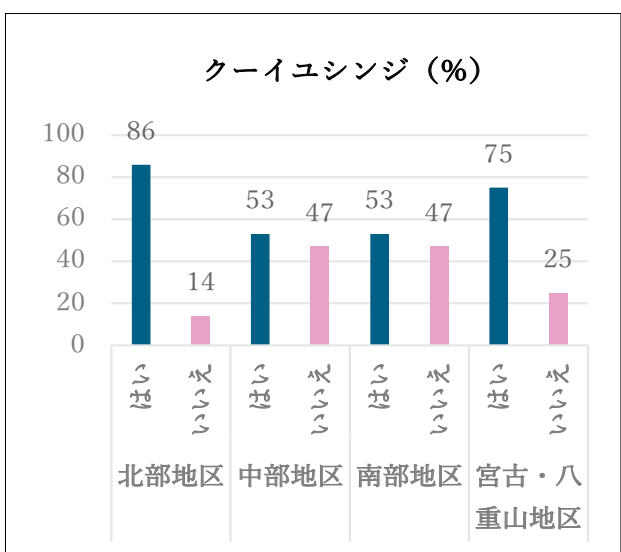
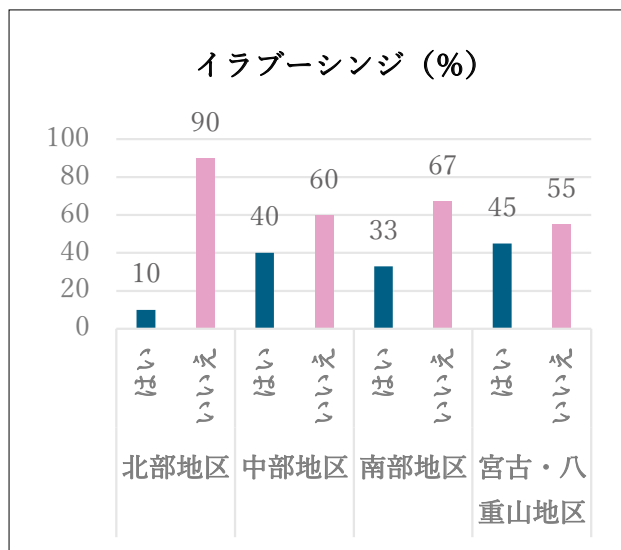
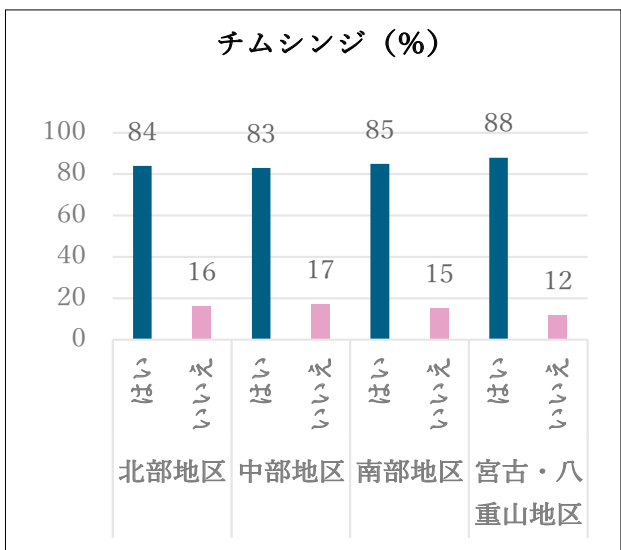
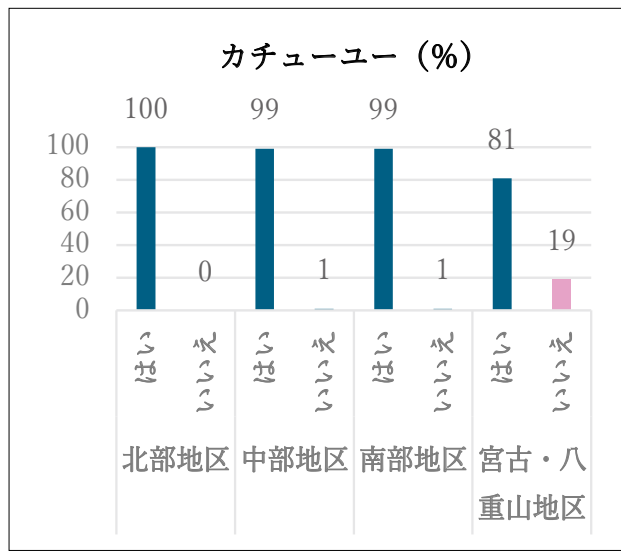
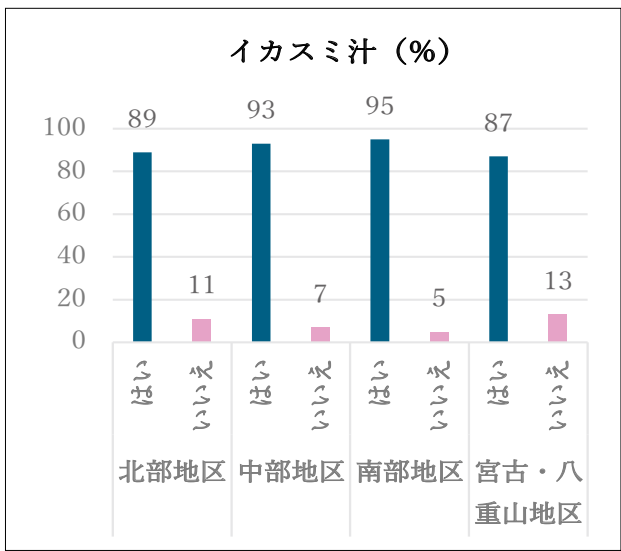
④地区別の認知度



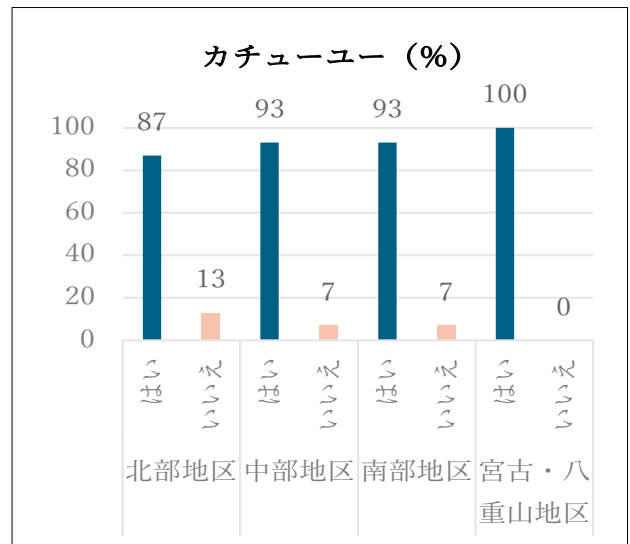
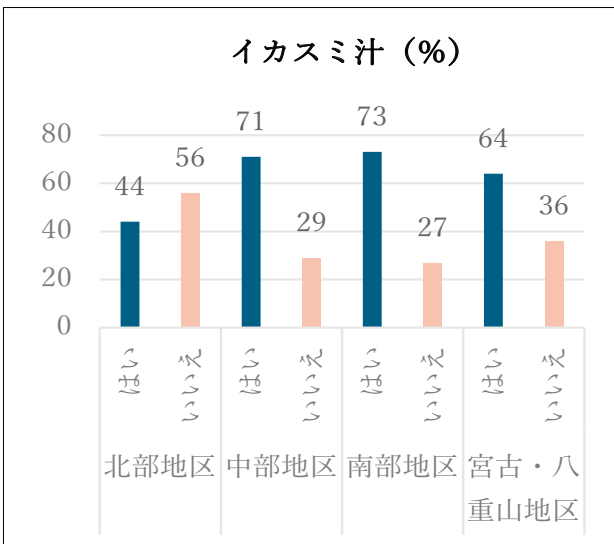
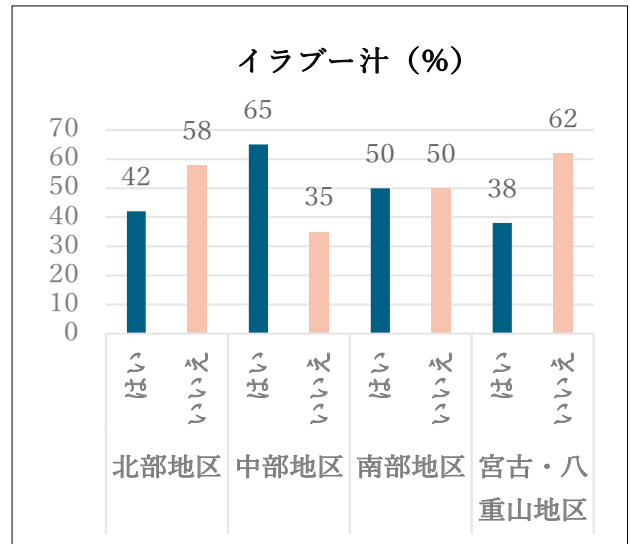
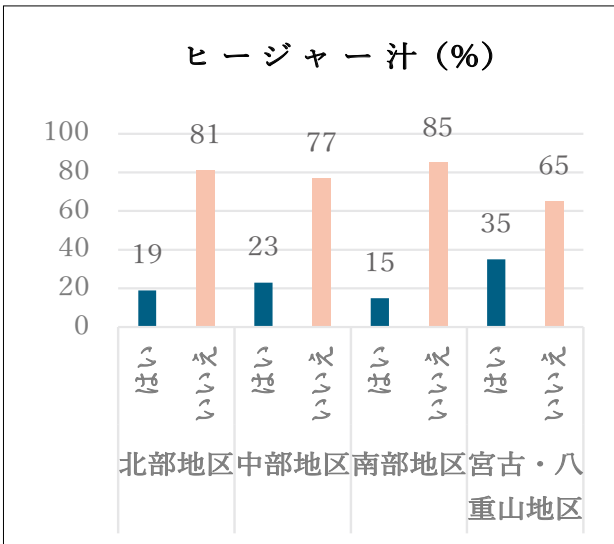
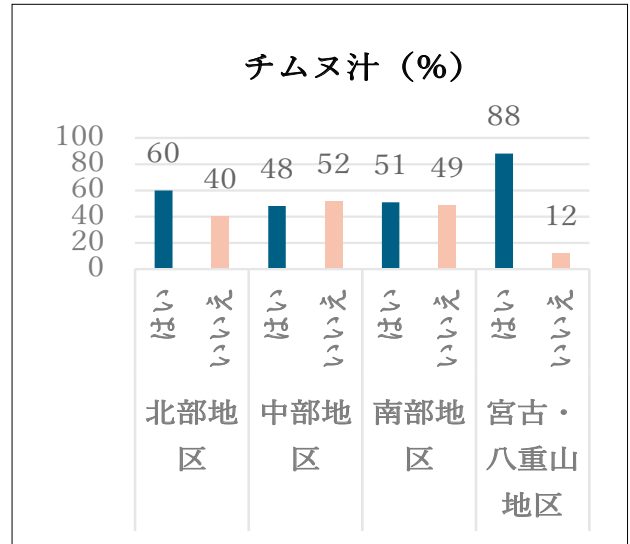
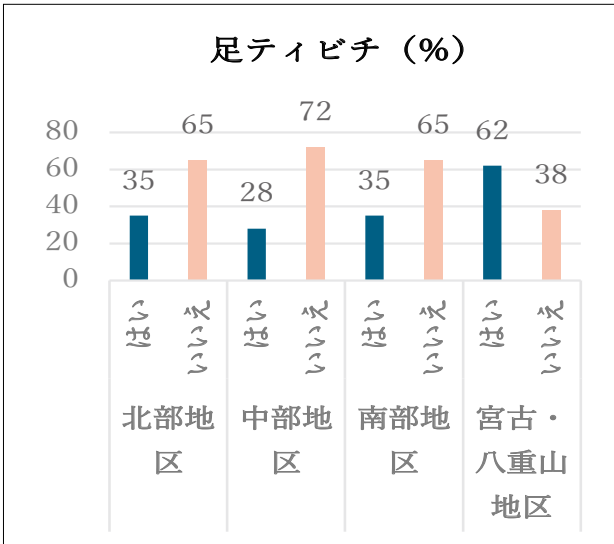


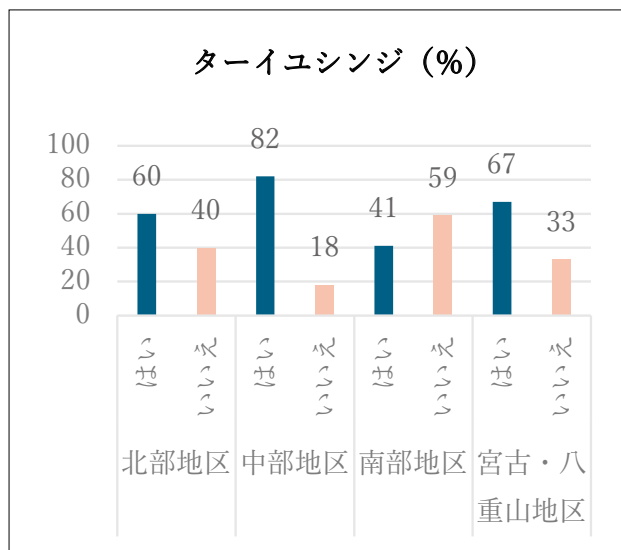
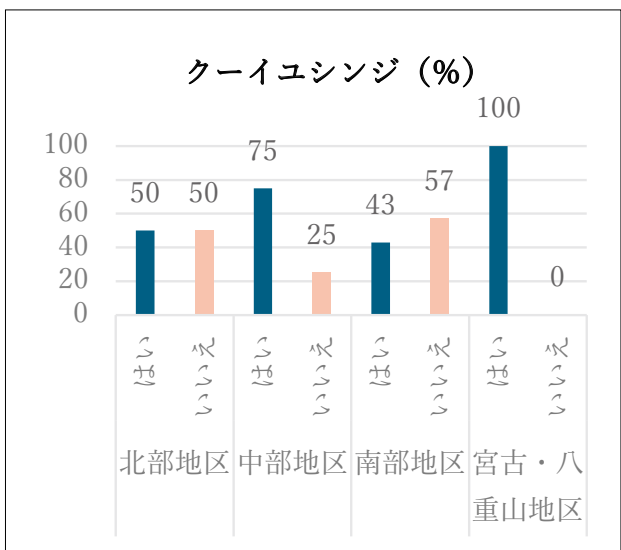
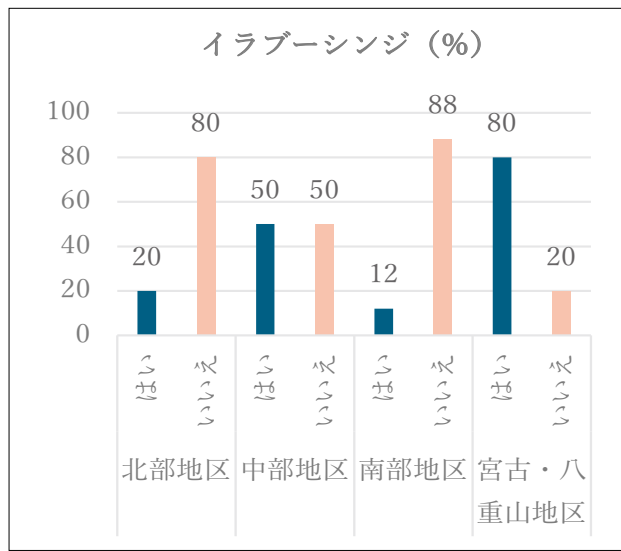
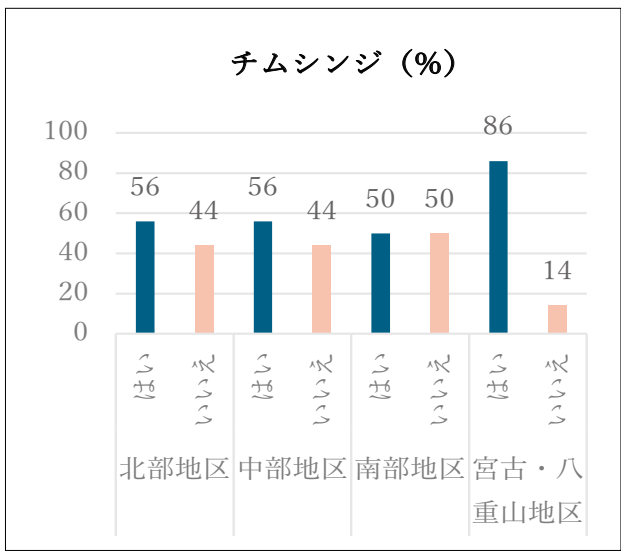
⑤地区別の喫食経験





⑥地区別調理機会





（４）行事食（十六日祭・清明祭・盆行事）関係統計グラフ

【十六日祭】

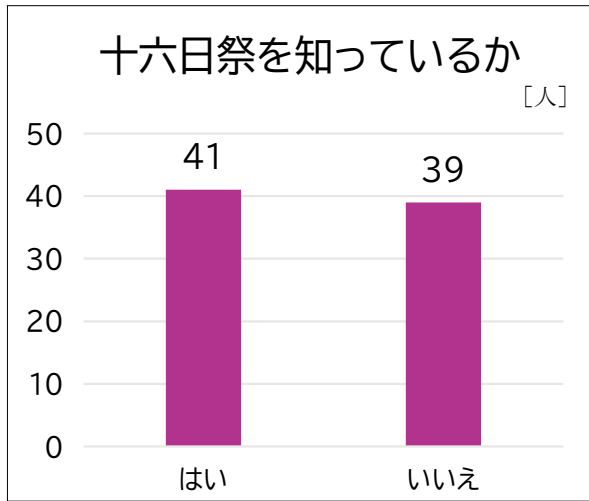


図1 十六日祭の認知度 [20代]

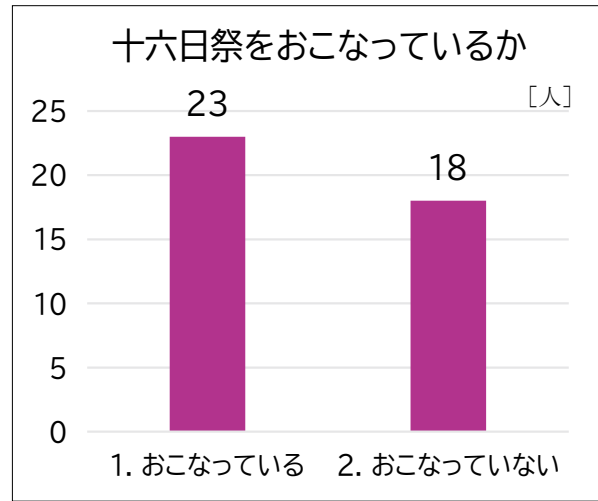


図2 十六日祭の実施状況 [20代]

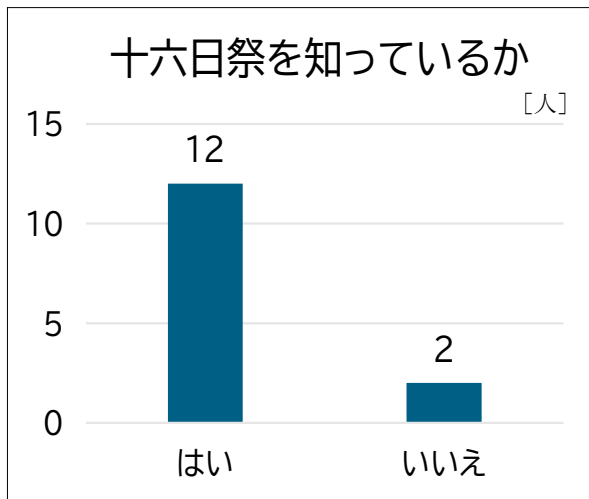


図3 十六日祭の認知度 [30~40代]

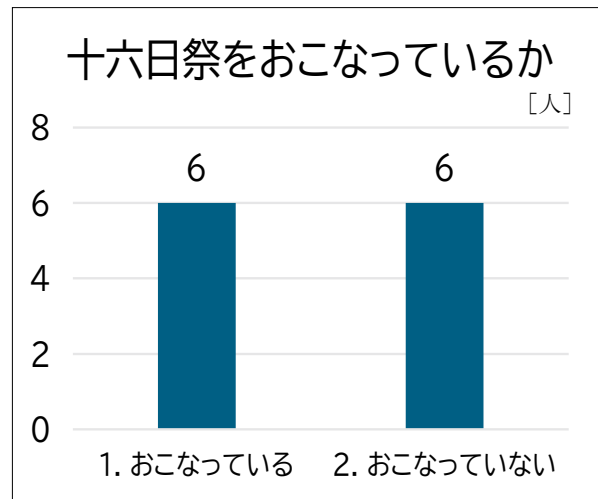


図4 十六日祭の実施状況 [30~40代]

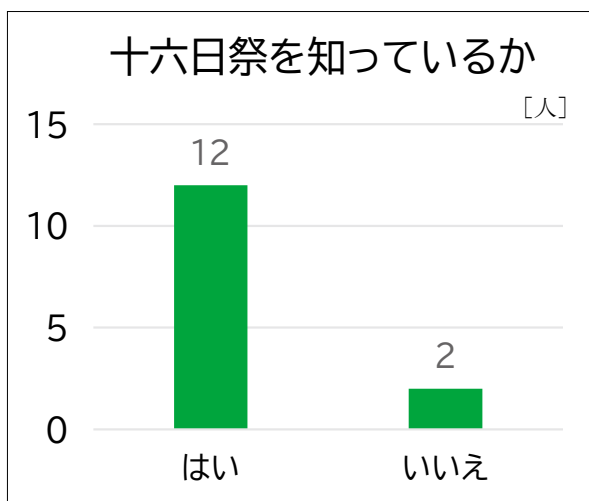


図5 十六日祭の認知度 [50代]

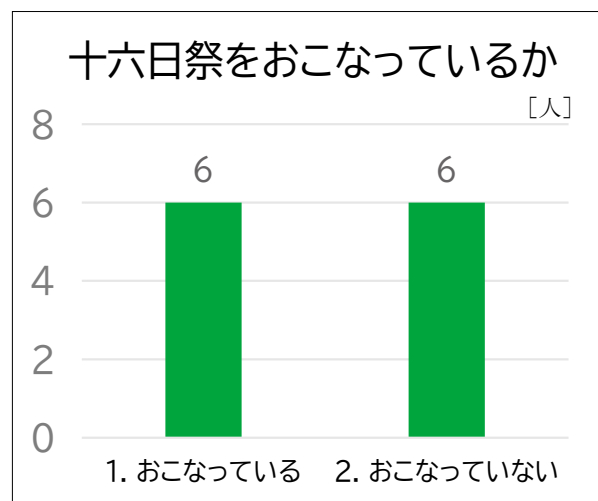


図6 十六日祭の実施状況 [50代]

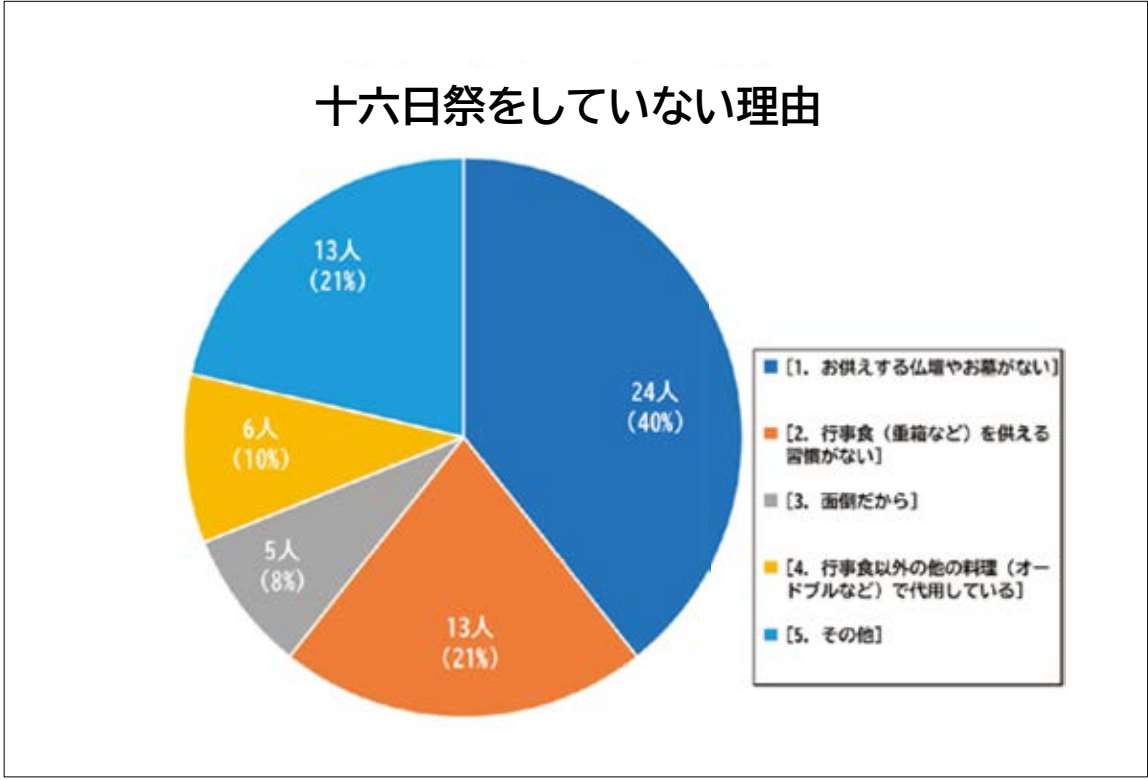


図7 十六日祭をしない理由

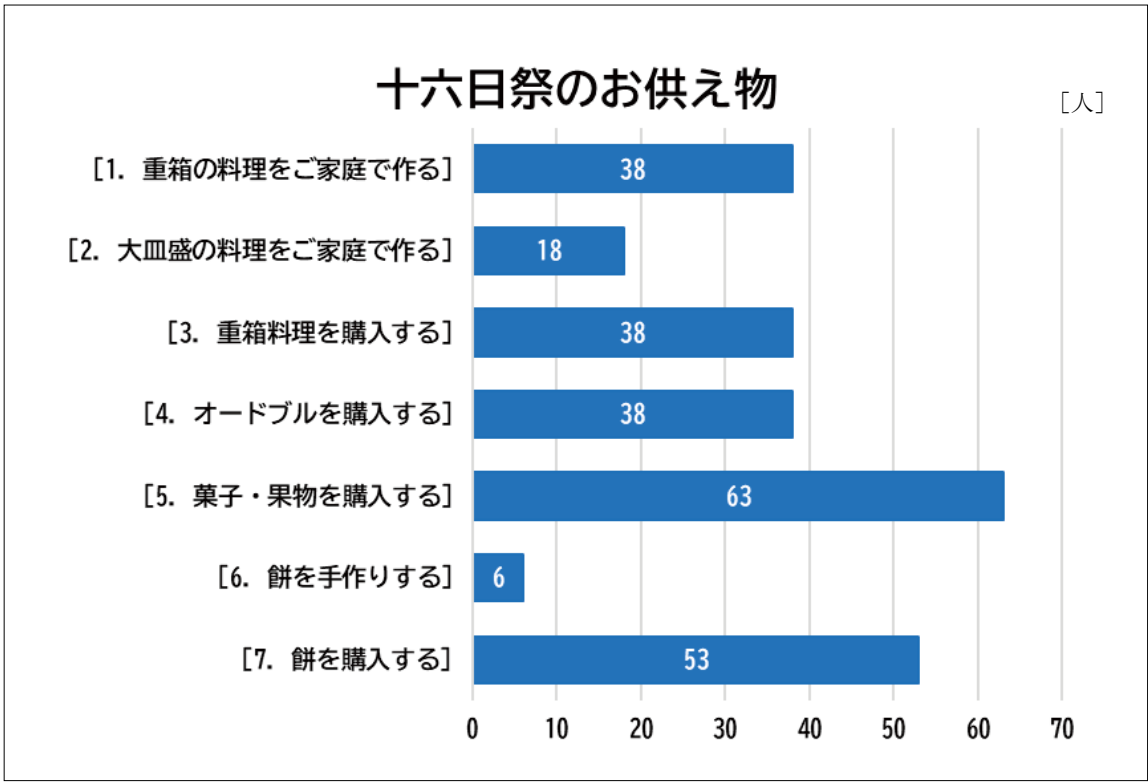


図8 十六日祭のお供え物

【清明祭】

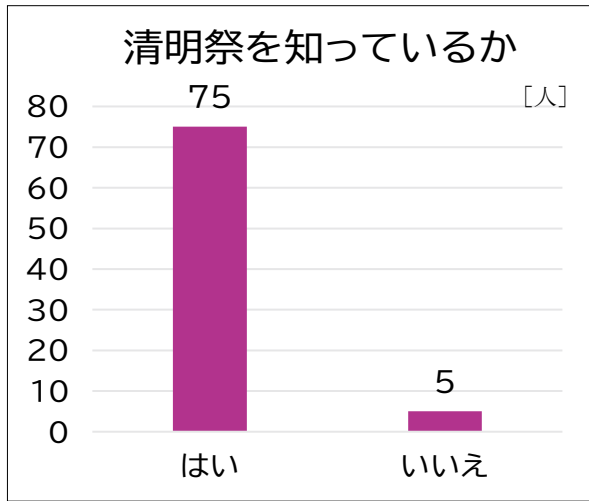


図9 清明祭の認知度 [20代]

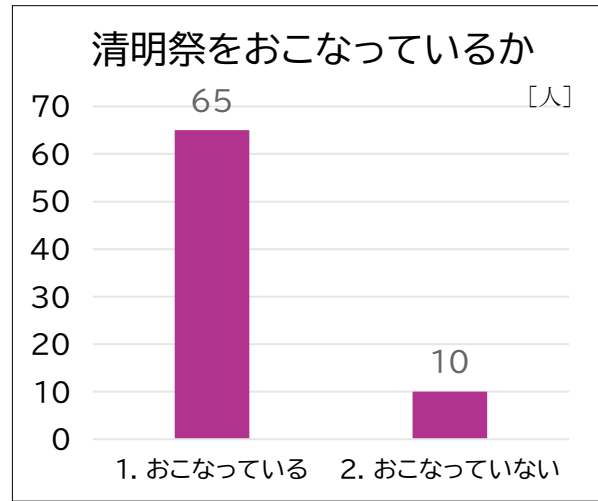


図10 清明祭の実施状況 [20代]

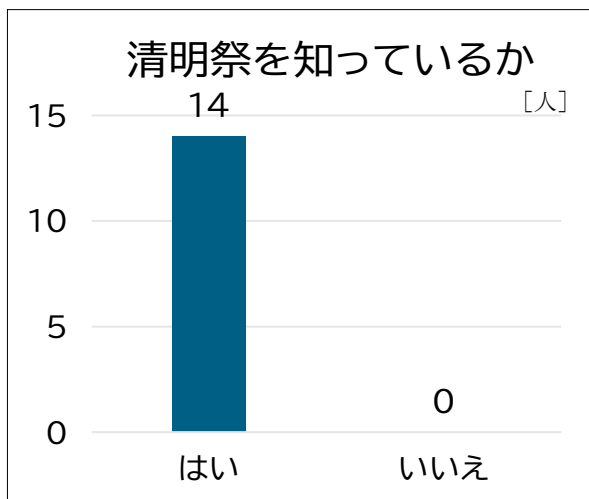


図11 清明祭の認知度 [30~40代]

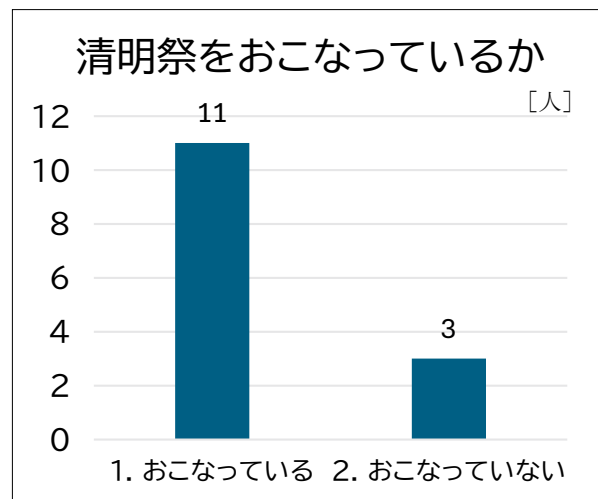


図12 清明祭の実施状況 [30~40代]

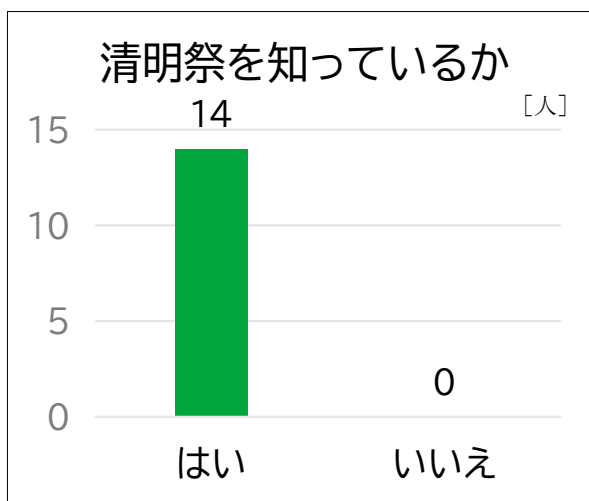


図13 清明祭の認知度 [50代]

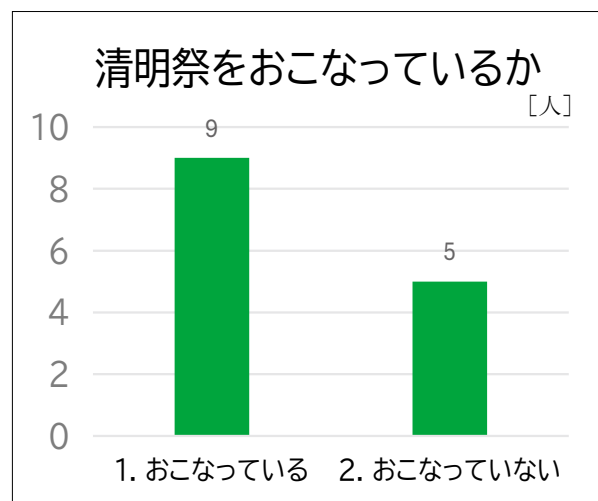


図14 清明祭の実施状況 [50代]

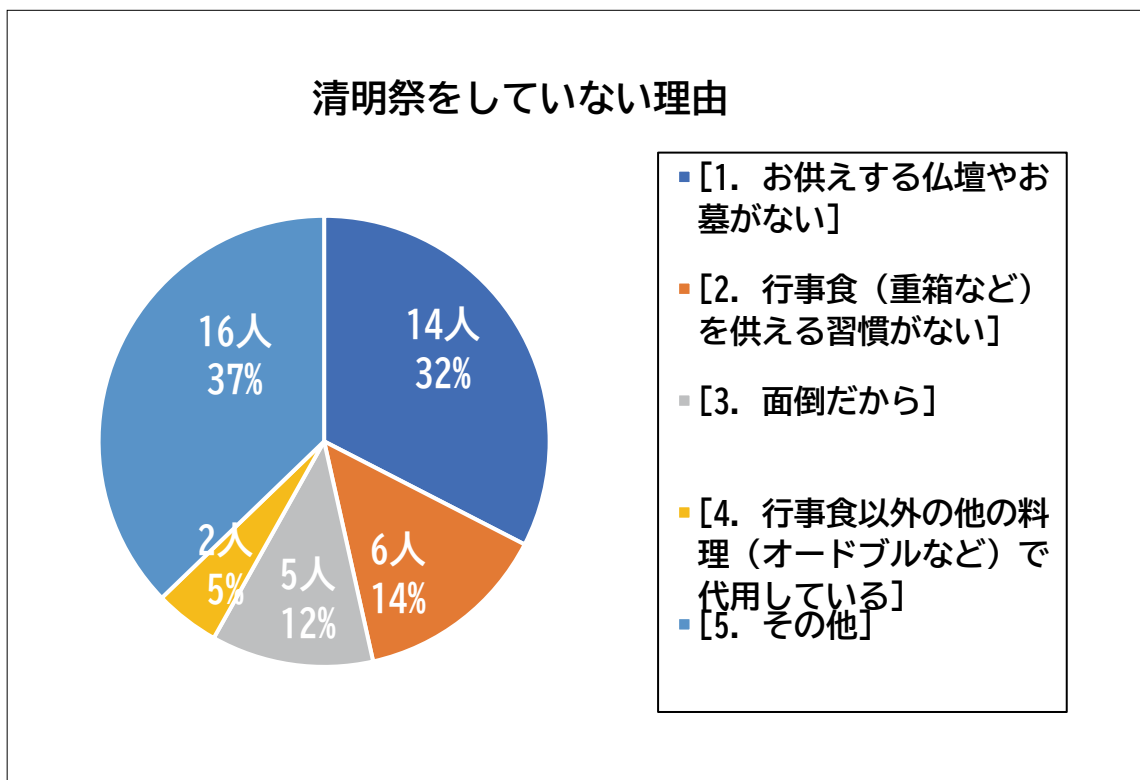


図 15 清明祭をしていない理由

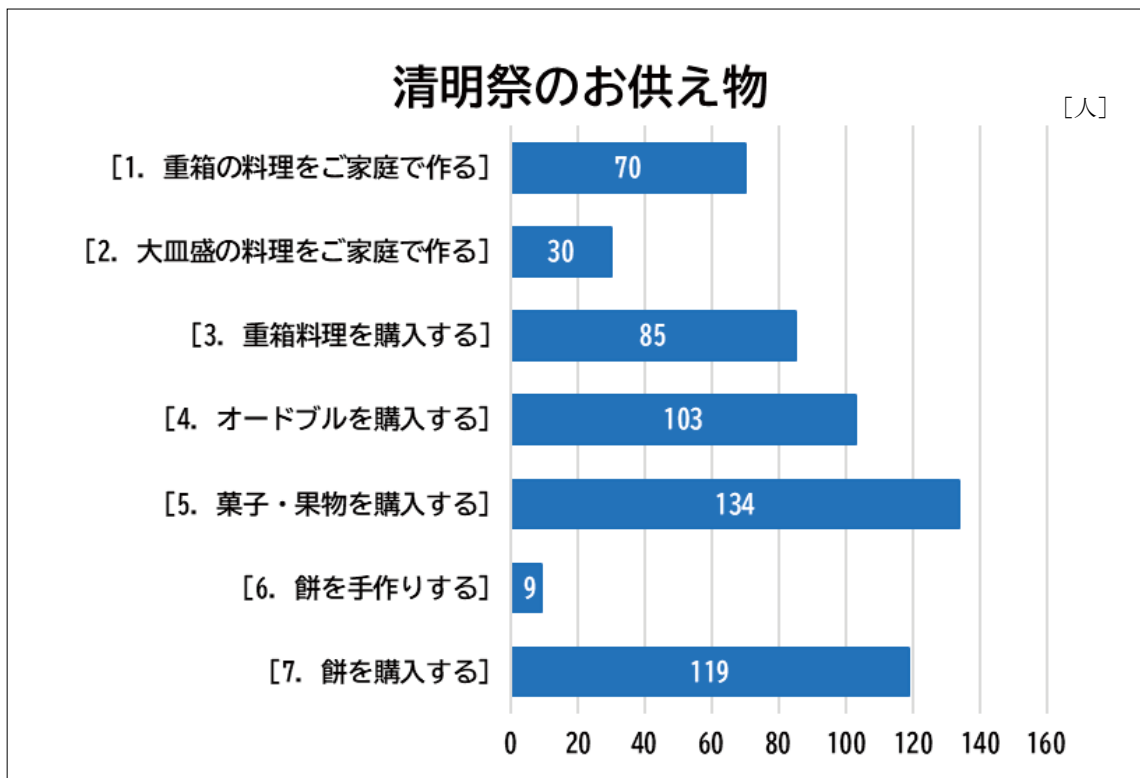


図 16 清明祭のお供え物

【盆行事】

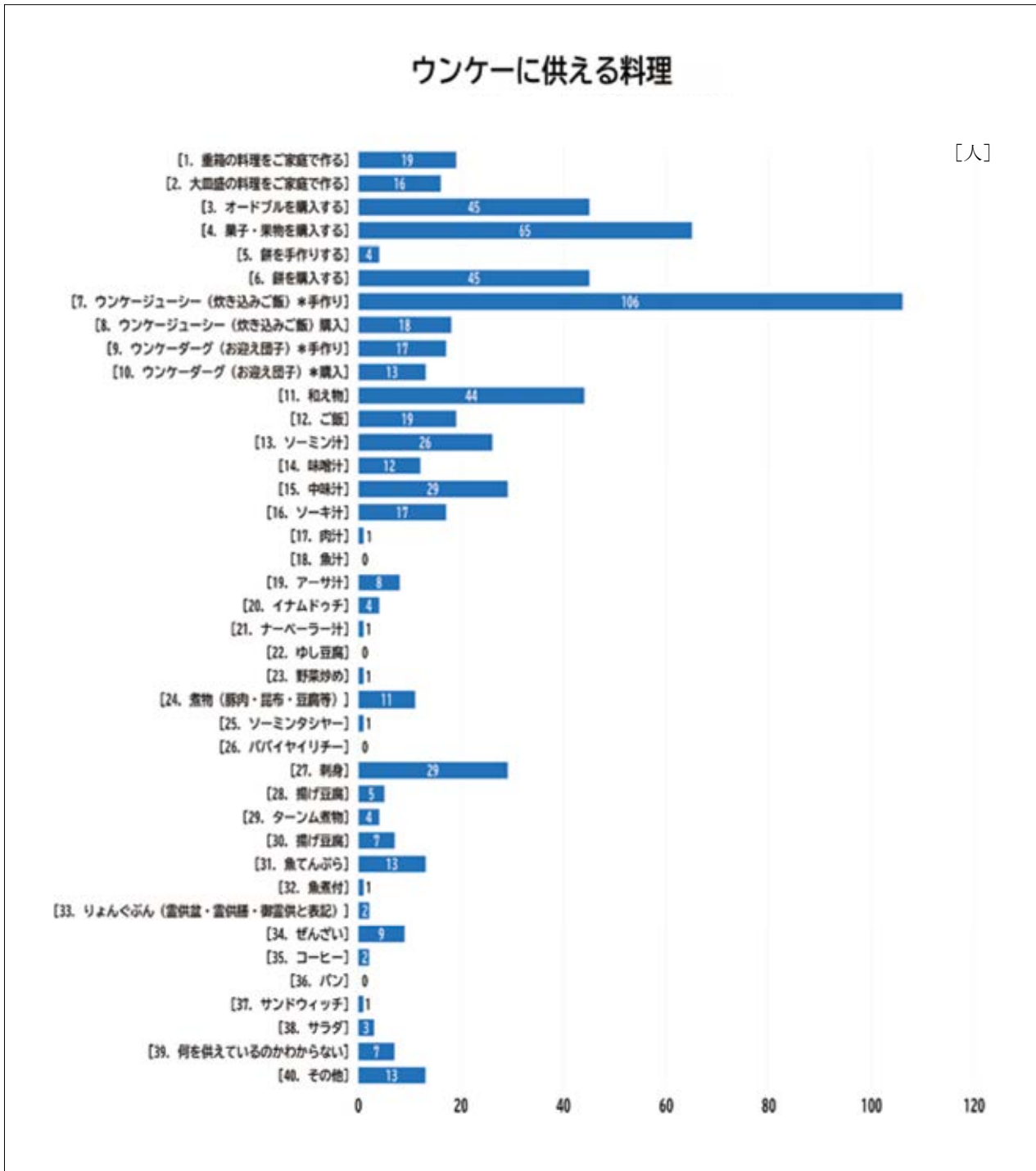


図 17 ウンケーに供える料理

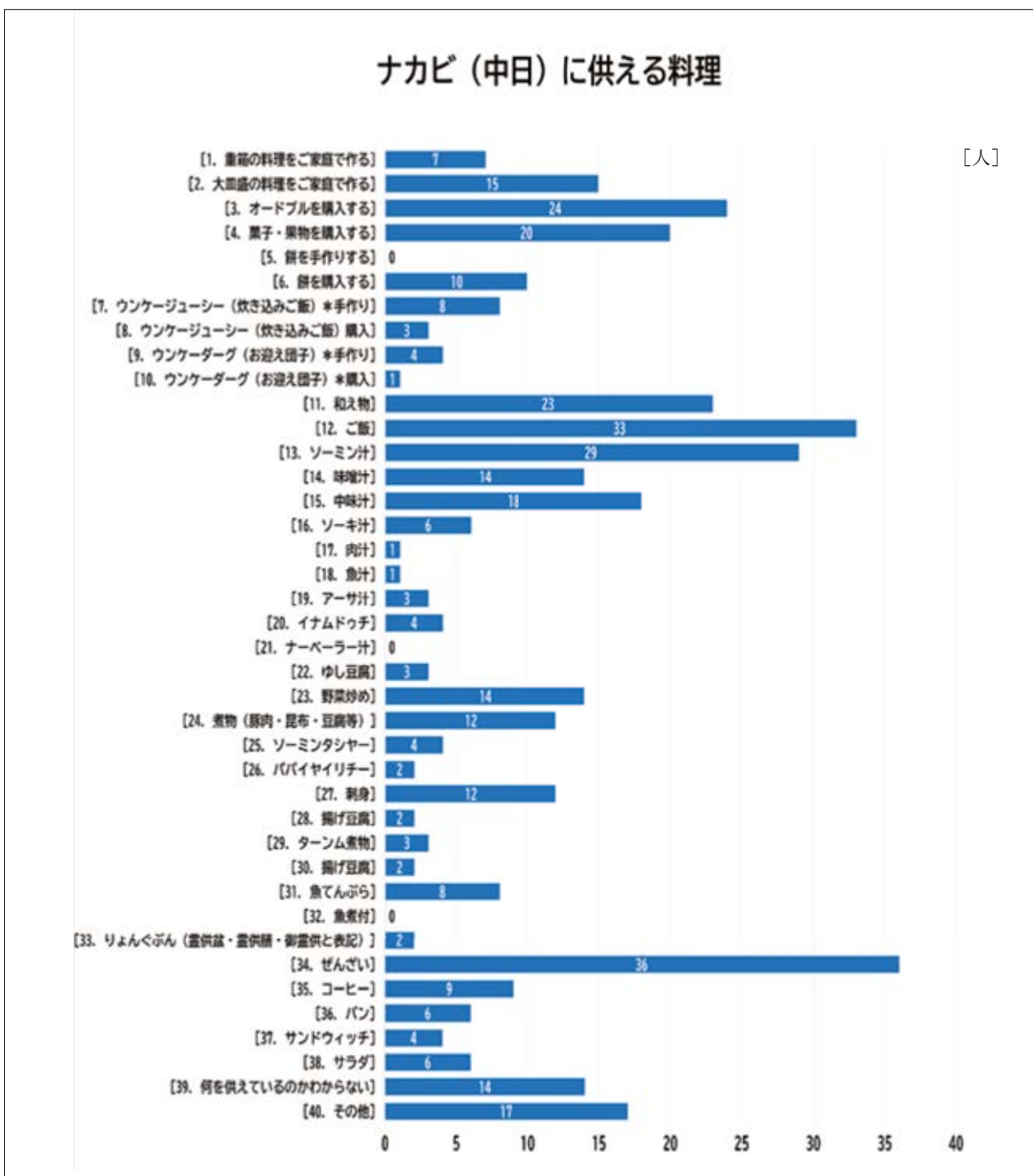


図 18 ナカビ（中日）に供える料理

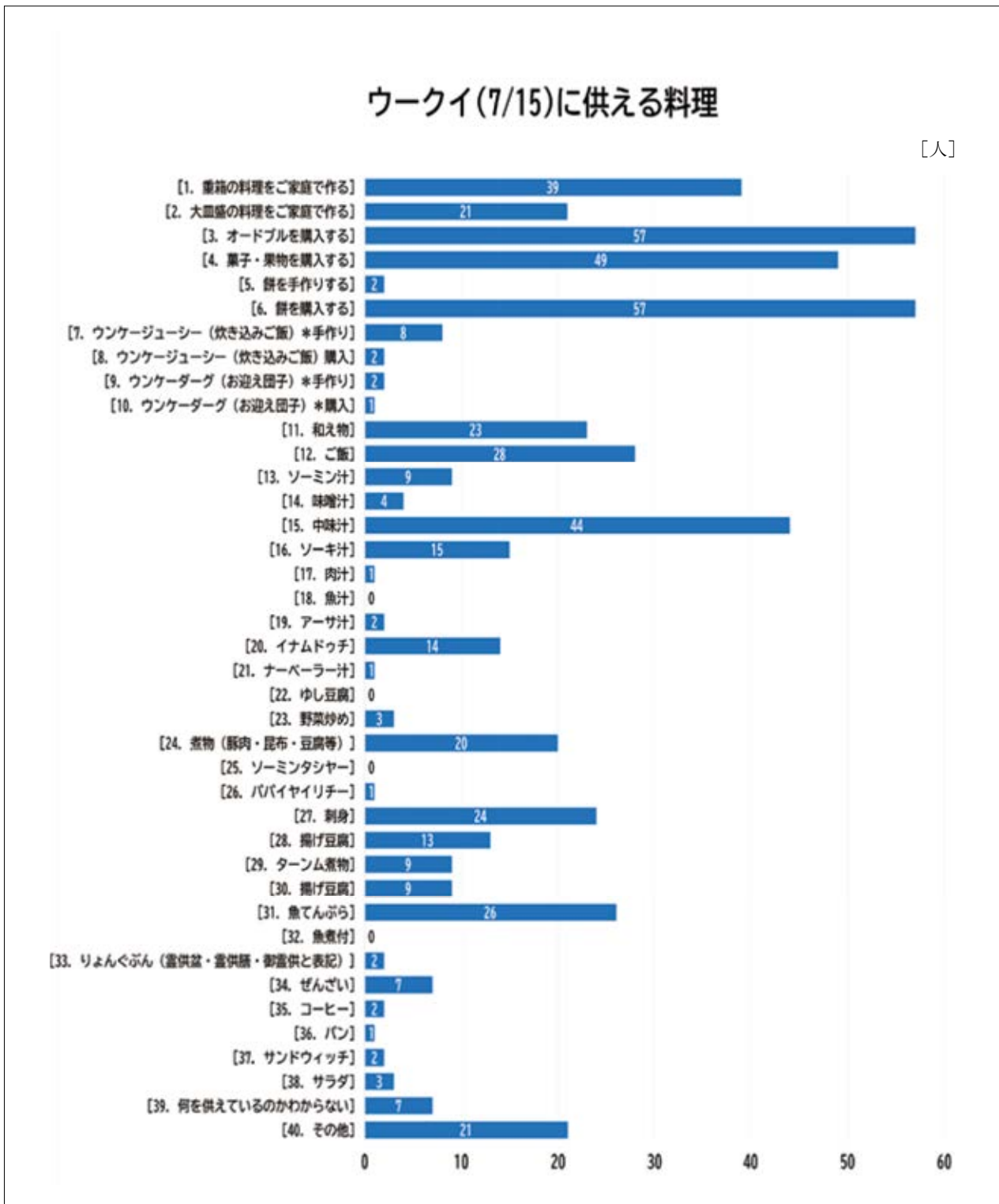


図19 ウークイ(7/15)に供える料理

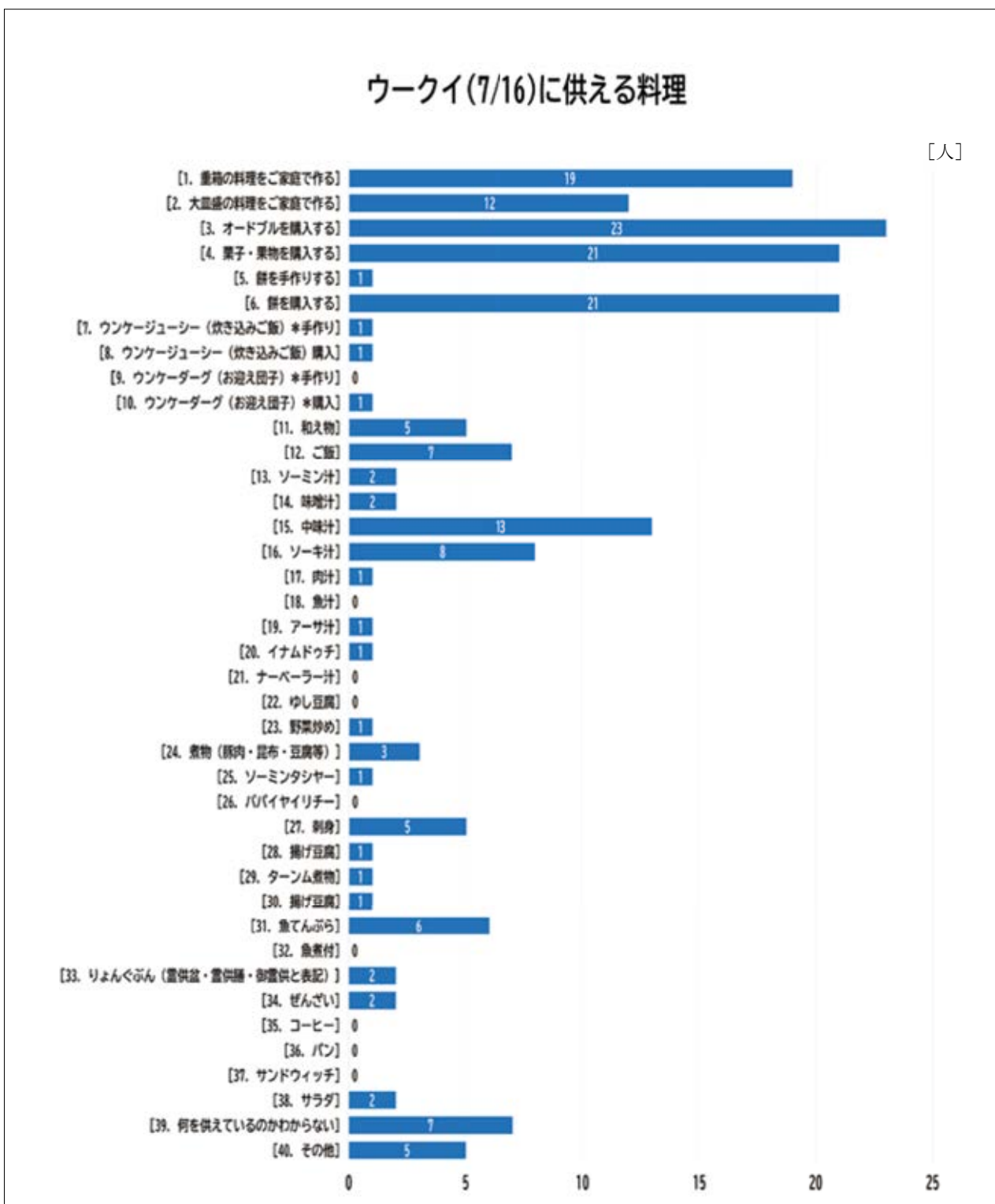


図20 ウークイ（7/16）に供える料理

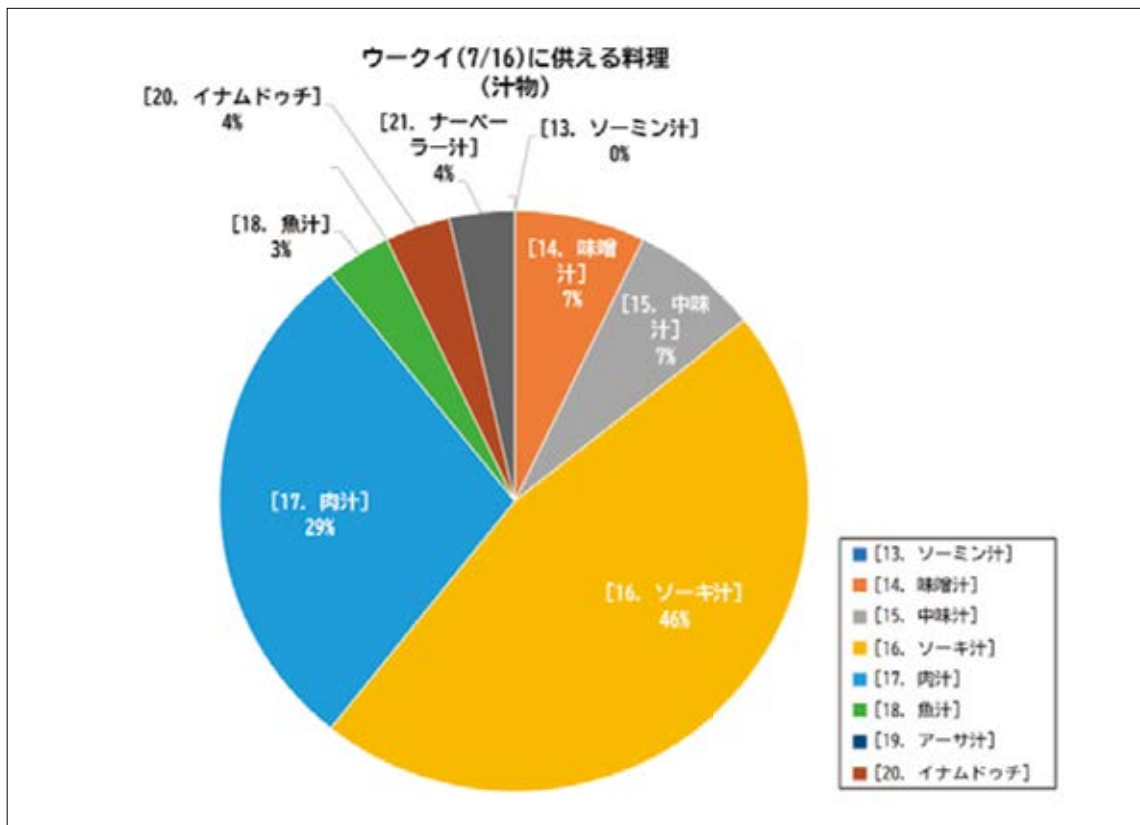


図21 ウークイ(7/16)に供える料理(汁物)

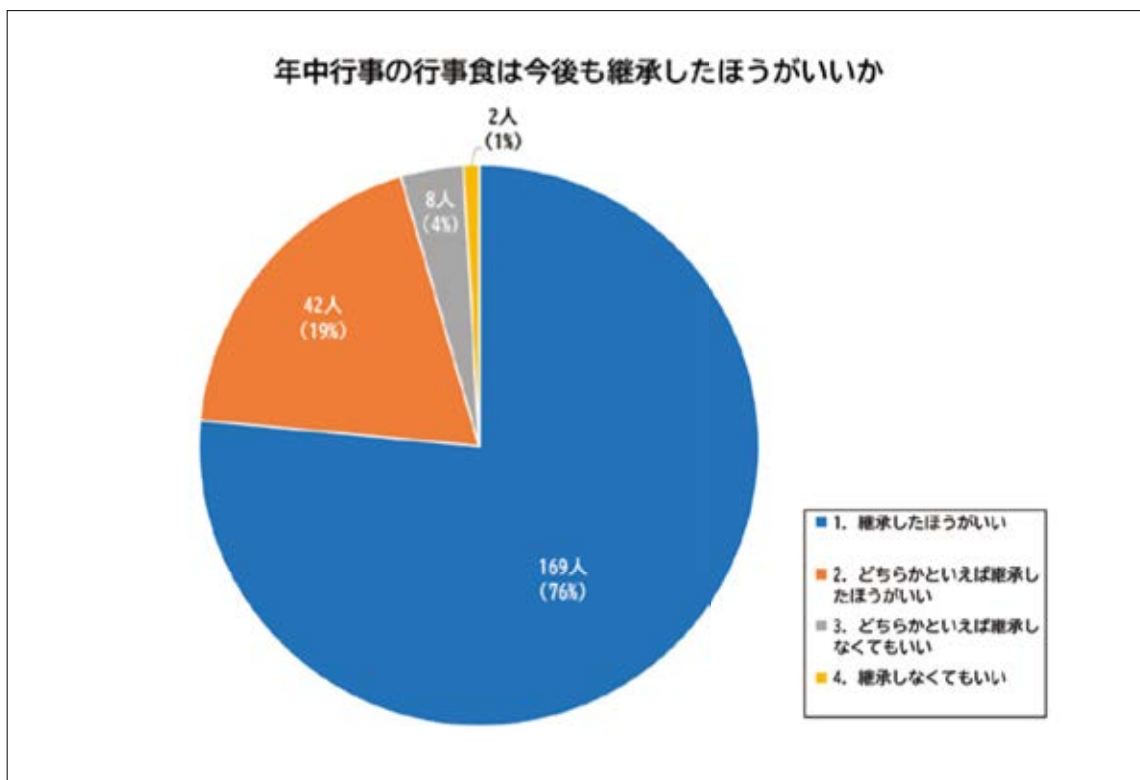


図 22 行事食の今後の継承について

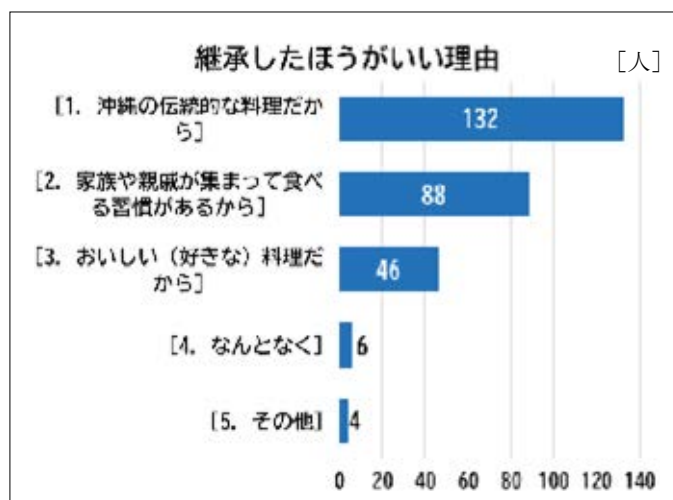


図 23 継承の理由

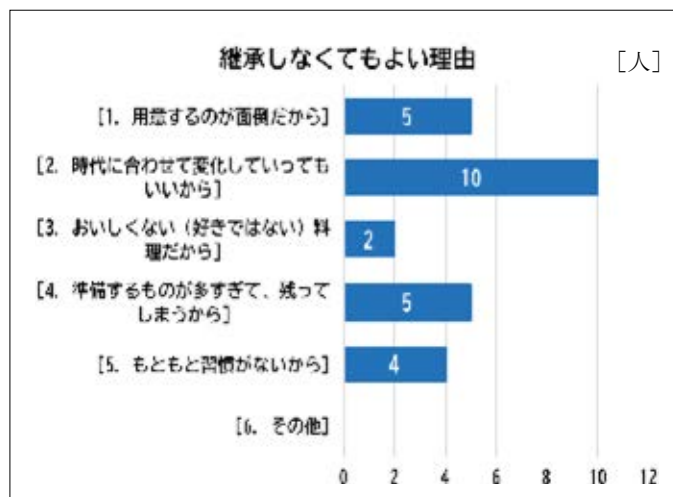
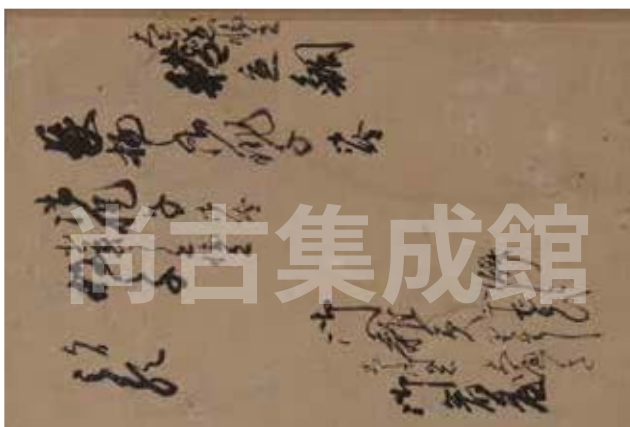
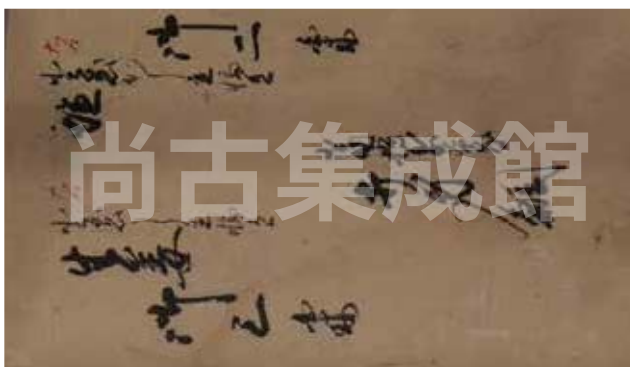


図 24 継承しない理由



献立史料①

琉球国王婚礼初御成之時御膳部

玉川王子江相付上国

国王包丁宮城親雲上持参

式御三献

御本 白木

⁰⁴三寸式部
小土器⁰⁵かう立⁰⁶輪有

海月 ○土器の寸方ニ相成すべし

小土器⁰⁴輪有 金麿⁰⁵き
右同 御引渡 二御盃

小土器⁰⁴かう立輪有 尺之御箸 長⁰⁵卷⁰⁶寸八部位
梅干 御箸台

御二 白木

右同
小土器⁰⁴かう立輪有
塩

⁰⁶小角⁰⁷檜葉⁰⁸昏敷
打身鯛

右同
小土器⁰⁴かう立輪有
生姜

御三 白木

大土器⁰⁹輪有
鱈立鯛

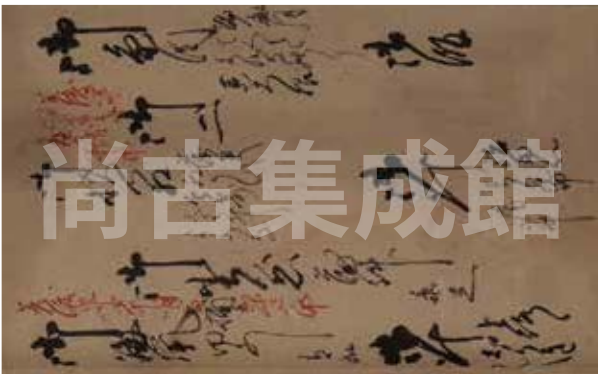
長柄之御銚子 御鑿

御提子 御鑿

小土器⁰⁴かう立輪有
教之子

御雑煮 餅¹⁰ 餅
いりこ
干あわび
里芋
大¹¹へき

右同 尺之御箸
二る 御箸台



御吸物 ¹⁵たいひれ
 柚子

御盃 土器

塗御三方

¹⁴塗御椀鍋

御献立 白木

御熨斗

白木御三方

御茶

御本

御土器

御汁

¹⁶細魚 ¹⁷塩たい

²⁰小松鶴

¹⁸からすみ

せり

¹⁹茸

きふし

きんかん

御小角

なら塩瓜

¹¹地漬大こん

みぞ漬蓮根

砂糖蒸梅

はなしほ

御糸目

御飯

²³縮海月

²⁴てんくさ

²⁵水前寺のり

²⁶黄天根

御二

差渡四寸

胴高〇サ七寸

台差渡

御杉箱

御汁

²⁸薄魚

³¹結たい

²⁷わらひ

青昆布

²⁹松露

山升

くわい

よめな

御小土器

蒲鉾

³¹亀足

差渡式寸四部 胴高 式寸六部

御海鼠

御汁

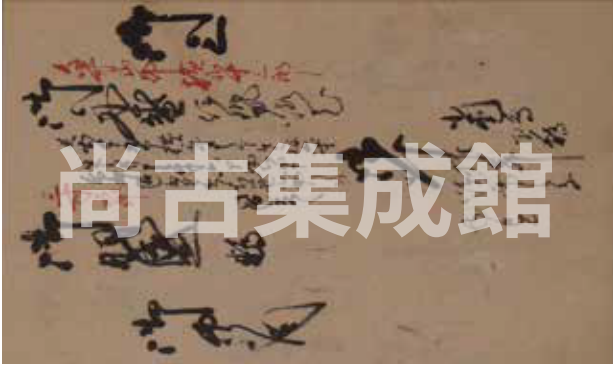
³⁵桶田にし

³⁷とろろ

³⁶青和

打ちかき

ちんひ



御三

長四寸式部横式寸三部

御舟盛 伊勢海老

長五寸九分横三寸五分そ二板六寸

足高サ莖寸六分ふち四分

朱書通書付直候間些二小ぶり二付

此通有之

御汁

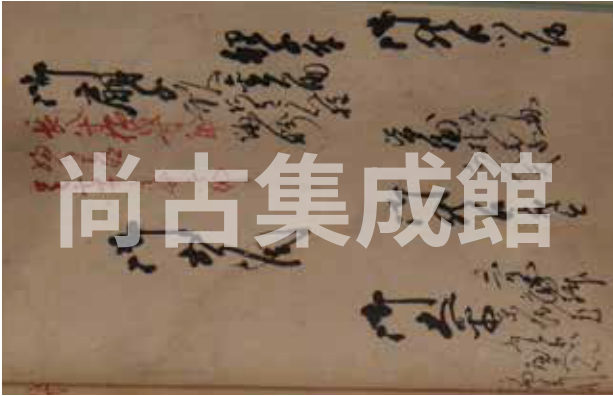
小巻鳥⁴¹
里鴨⁴²

椎茸⁴³
清竹之子⁴⁴

ゆす

三寸五部

御羽盛 鶴⁴⁵



御四ツ目

御扇子形

長八寸横式十八部
ふち三部
足高サ老寸四部

鯉子付⁴⁶

金筋⁴⁷

あさかい柱⁴⁸

海粉⁴⁹

御猪口⁵¹ いり酒⁵²

皆鋪 九年母

檜葉⁵³
なん天

御猪口⁵⁴ ミそす

御五ツ目

八寸

片折敷⁵⁵

御引物⁵⁶

鳩⁶⁰

みそ漬ほら⁶¹

三寸五部

御小土器

鮮⁶²

たて⁶³

白木御重箱 長六寸式部横五寸八部

御肴 小海老

青くし貫

御大平⁶⁵

二色薄鉢

車海老

ほら貝

か⁶⁴屋久かい

か⁶⁴や芋

生わらひ

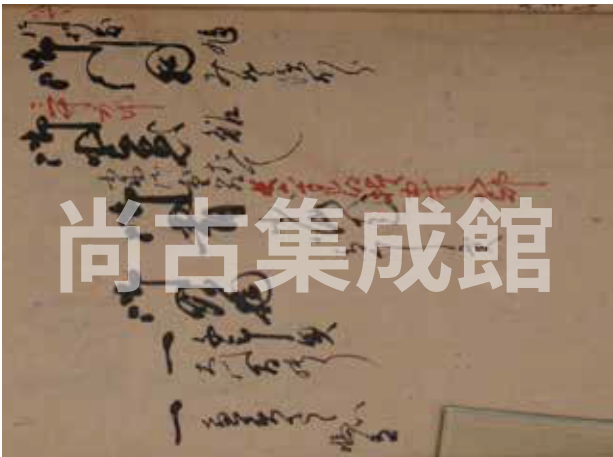
御吸物

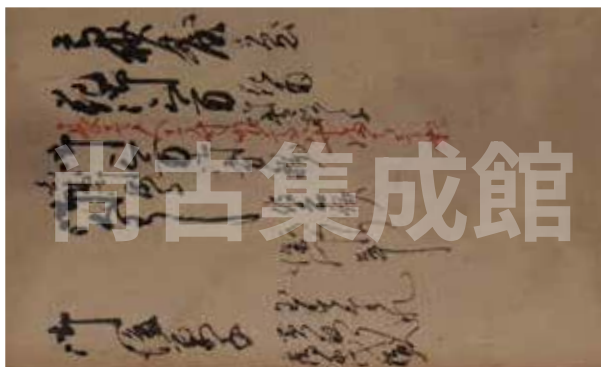
一⁶⁴千年貝

大川間のり⁶⁵

一 壺焼ささい

輪有





高砂台 土器

花御三方 花菊
御着敷の子

長七尺一寸 胸高八寸ふち七寸
御三方 御着鯛

白木御縁高
御くわし

住吉餅
水くり
染川茸
玉すたれ
御後菓子
蕨かん
千代糕
紅梅
唐



問之御菓子

一 吉野餅

一 御盛合

龍田米

桑の美
きさちいな

一 磯辺餅

一 御神酒

赤白

問之御吸物

一 千鳥

一 御徳盛

かさめ

一 京な

一 御徳盛

にら

一 鮎

一 初茸

しかひ

一 輪九年母

一 初茸

生かす

青みる

一 蒲鉾海老

一 椎茸

さき牛房

御後段

小土器輪有

御酢和 大根

右向
御摺物

小土器

御青折敷

右向
御海月

右之御はし

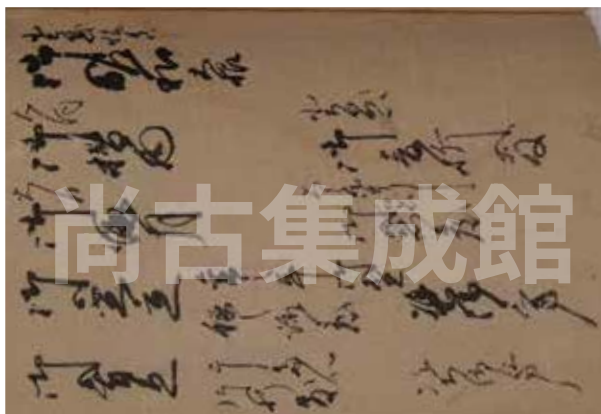
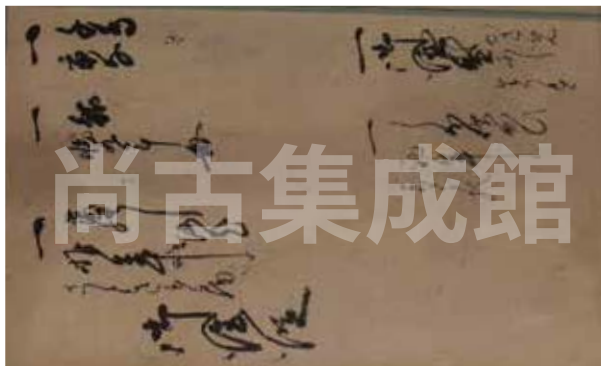
御箸台

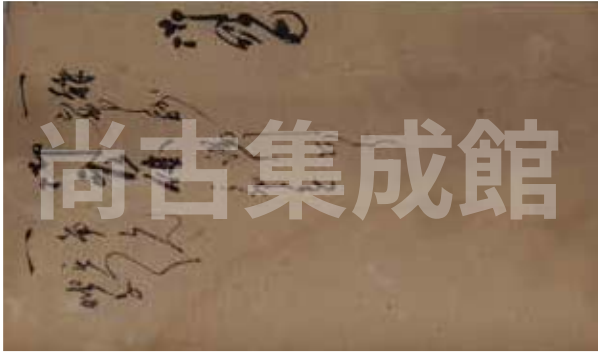
御盃立 金之耳御盃
銀之渡台

塗御三方

御肴立 干たい
片折敷

塗御三方





御吸物

一 舞^舞
山升之粉

御差味 湯引^湯あら
ミそす

一 きらん
もつく
柚子

御菓子 粕^粕平

御返被成下候時

御肴立 干魚

琉球国王婚礼初御成之時之御膳部

- 01 小土器コツクリ 小さいかわらけ。釉薬を掛けない素焼きの陶器。古墳時代から作られてきた、最も庶民的な器で深皿・浅皿・小皿などがある。
- 02 かう立カウタテ 甲立「かみたて」の変化。一説には「饗立」の変化ともいう。正式な饗応の時、七五三の膳などの盛物の周囲に紙を種々の形に折ってつける飾りのこと。
- 03 輪ワ あり。(輪)とは 土器(かわらけ)の下に、すわりをよくするために敷く台のこと。
- 04 御引渡ミキワタシ おひきわたし。式三献の初献として出されるもので本膳に三つ組の盃(金箔の盃)を添えて出される膳のこと。引き渡しは杯は嫁入るとき、嫁が婿家の親に渡される時の杯事をいう。
- 05 三御盃ミミツサカ 金箔の三つ組みの盃。
- 06 小角コカク 二かく。料理をのせて供する木製の角皿。薄板に折り曲げた木の縁をつけたもの。三寸四方(約9センチ)の小さな折敷。式正料理に用いられる。『日葡辞書』にコカク・コガクとある。
- 07 檜葉皆敷ヒノエカエシキ ひばかいしき。かいしき(改敷・播敷・皆敷・鋪敷・会敷とも書く)は食べ物や器に盛り付けるときに下に敷くもの。木の葉を食器として用いた時代の名残ともいう。かいしきの名は平安時代からあり室町時代には木の葉、葉のついた小枝、鳥の羽などが用いられていた。改敷は料理の主材料によつてきまりがあるが、鳥魚によらず檜葉はよいとされていた。
- 08 打身ウチミ 鯛の刺身の厚作り。打身(うちみ)とは鎌倉時代の古い言葉で、刺身が一般化する前の名称。調理の世界独特の言葉で切る・刺す・差すという言葉が板場では嫌うところから打つという。現代も使われている。
- 09 鱸立鯛ササギ ひれたたてだい。ひれこだい(鱸小鯛)・えびすだいの姿焼き。胸鰭をぴんと立てて焼いた塩焼き、または浜焼きの事。
- 10 いりこイリコ 煎海鼠。海參(ハイシエン 海の人参と呼ばれる)ナマコの乾燥品をいりこと言う。奄美・沖縄地方で漁獲される巨大なジャノメナマコ・バイカナマコ(アミシキリ)、ハネジナマコ(ハネジシキリ)は乾製品の原料となる。バイカナマコの乾燥品はガジマルともいい、梅花参と書く。
- 11 大へぎオホヘギ 大へぎ。へぎは、折・剥とも書く。まるごとそぐような切り方。大きめのへぎ切(片木切)。里いもを大きめのへぎ(片)切りにするの意か。へぎいも等とも言う。
- 12 みるミル みる。海藻(海松・みるめ・みるぶさ)の名がある。古く神饌として重視され朝廷への貢納品としてワカメと同様の価値があった。
- 13 たいひれタイヒレ 鯛のひれ腕・鱧吸物・鱧もの等の料理名があ

る。寛永年間頃から式三献の膳などの儀式に使われてきた。ひれ腕は一人に鯛一尾を使ったという意味をもつ。胸鰭のついた部分を食べやすい大きさに切り、昆布だしと酒で鯛のひれを煮て腕に盛り、潮汁をばり、吸い口にへぎ袖を添える。

- 14 塗御燗鍋ヌミツナベ 琉球の鍋料理の一種(暖鍋:方音ヌク)か。『沖縄語辞典』に、『言語』:暖鍋料理名とある。「のつべい汁のようなもの。大根・人参・蒟蒻・昆布・場豆腐をさいの目に切つて煮たもの」とある。『沖縄大百科事典』によれば、「昔は中国の火鍋子(フオグオズ)のような鍋を使ったことから、この名が付いたのではないか。豚肉・大根・揚げ豆腐・田芋・シマナなどを大切りにして、豚だしと鰹だしで煮て味をととのえる。これを大ぶりの器に盛り付ける。首里では材料を短冊切りにして作る」とある。暖かい鍋料理を漆塗りの器に盛り付けたか。
- 15 一塩たいイツシヨウタイ 丁度よい塩加減をした鯛のこと。
- 16 細魚ホソイサ さより。
- 17 からスミカラスミ からすみ(唐墨)。鱧(ボウ)の卵巣を塩漬けにして干したもの。唐の国から渡来した墨の形に似ているのでついた名。酒の肴の珍味。長崎産が良品といわれる。
- 18 岩茸イワモリ いわたけ。いしたけ(石茸)ともいう。地衣類の一種でイハタケ科に属し、深山の岩面に産する。扁平な不規則円形で平面は緑灰色。裏面は黒いざらざらした毛がある。乾燥品はあく水で湯がき水に晒して、酢の物などに使う。中国では岩耳(シイアル)、靈芝(リンヂイ)ともいう。きのこの仲間に入っている。自生場所が険しい岩の上なので産出量は少ない。石耳入りのわんたんスープなどがある。薬効に抗癌作用があると言われる。
- 19 きぶしキブシ きぶし。海の貝。方音でキブヤト。
- 20 鶴ツル つるの汁(鶴の汁)。鶴の肉を用いた味噌仕立または清汁の事。江戸時代武家が最も重んじた鳥は鶴だった。鶴は古代中国以来、千年の齢を保つ仙禽とされ、その畏敬から中国では食べなかつたといわれ、日本でも室町時代までは食用の記録はない。戦国時代になると織田信長や豊臣秀吉が茶会や饗宴の献立に頻繁に登場するようになる。鶴はその食味よりも食鳥中で最も格式の高いものとする考え方が発生定着し徳川政権もそれを踏襲したように思われる、とある(鈴木晋一著『たべもの史話』)。
- 21 地漬大こんチヅクオホコン 大根の黒砂糖漬。方音でジージキ。
- 22 はなしはハナシハ はなしお(花塩)。飽和食塩水を天日で蒸発させて結晶を作つたもの。または塩を小梅の花の形に詰めて焼いた花形塩。『黒白精味集』に、花塩取様として「塩一升、水一升入れせんじ、六月土用の中吉、平き鉢に少し海水を入れ、日に干す也。鉢のふち水の上に花塩出来る也。箸にて取る也。水のある間は花塩できる也」とある。
- 23 御米目ミツメ 糸目碗のこと。

- 24 てんぐさⅡてんぐさ(天草)。別名まくさ(真草)、こるもは(凝海藻)、ところてんぐさ(心大草・石花菜)がある。
- 25 水前寺のりⅡ川苔。熊本の水前寺付近の特産物だつたので、この名がある。乾燥品は紺色がかった緑色で皮革のように固い。紫金苔・秋月苔など産地によって呼び名が異なる。製品は寿泉苔という。水でもとして吸い物や刺身のつま、膾に用いられる。
- 26 黄大根Ⅱにんじん(人参)のこと。方言はチヂークニ(黄色い大根の意)。八重山ではキンダイクニと呼ばれる嶋人参のこと。
- 27 御杉箱Ⅱおすぎばこ。杉の香を移した煮物で杉焼きともいう。杉の箱の中で酒に溶いた味噌を入れ、その中で魚・鳥・貝・野菜などを煮て、蓋をして箱のまま客に出し杉の香りを楽しむ料理。焼き物というより一種の煮物で室町時代からあった杉板焼きから発展したらしい。江戸時代初期に始まった。
- 28 薄魚Ⅱ魚の腹部の薄造り。
- 29 松露Ⅱしよろろ。しよろ・こめしよろろ・もちしよろろ、などの地方名がある。シヨウロ科のきのこ。松葉の露の落ちる所にできるという意味の名のようである。春や秋、おもに海岸のクロマツ林内の砂地の中に発生する。噛んだときの干しリンゴのような独特な歯触りと癖のないさわやかな風味は和風の吸物に適している。
- 30 くわいⅡ慈姑。別名烏芋(クロクワイ)、馬蹄(マーティ)などがある。正月のおせち料理によく用いられる。
- 31 結たいⅡ乾した鯛の切り身を結わえたもの。または鯛のすり身で作った薄餅を細く切り、結わえたものか。
- 32 青昆布Ⅱ昆布を銅鍋で煮て青くなった青板昆布を重ねて押しつけ、小口から切つて千切りにしたもの。江戸時代、大阪で発明された加工昆布。
- 33 房山椒Ⅱふささんしょう(山椒)。ミカン科の香辛料。英語では Japanese pepper。別称きのめ(木の芽)。六月頃の山椒の青い実が連なつて姿を鈴山椒ともいい料理のあしらえに使う。
- 34 亀足Ⅱきそく。料理の飾りつけ。紙の端を捻つた形が亀の足に似ているところからついた名前。鳥のもも肉の足のところや魚鳥の串焼きの手元などを紙で巻き、その余りを捻つておくもの。手で持つて食べるときに指が汚れないためにする紙飾り。
- 35 御海風桶Ⅱおこおけ。古くナマコを入れていた桶から転じた器のこと。このわた(海風腸)こたたみ(海風豊、酢の物等を盛る桶型の器のことかと思われる。日本では古くナマコを「こ」と呼び、海風と書くことは奈良時代から行われていた。この二文字を書いて「ここ」と読んでいた。
- 36 青和Ⅱあおあえ。青ぬたで和えた和え物。青豆をすりつぶして酢で伸ばしたぬたで和える。ぬたは室町時代末期からある。はじめは酒粕を摺つて酢と塩で味付けしたものであつたが時代とともに変化して、明治頃からは酢味噌をさすようになった。
- 37 とろろⅡとろろ汁。薯蕷汁、青淵汁、自然薯汁ともいう。ヤマイモ・ナガイモ・ツクネイモなどを摺りおろし、すまし汁または味噌で味付けした、だし汁を加えて摺りのぼしたもの。江戸時代の初期にもあり、『日葡辞書』(二六〇三)にも、とろろ汁がある。これに細切りにした牡蛎を加えた、牡蛎とろろ汁と思われる。
- 38 打かきⅡ細切りにしたかき(牡蛎)。
- 39 ちんひⅡ陳皮(ちんぴ)。柑橘類の皮を干したものの。吸い口に用いる。
- 40 御舟盛Ⅱおふなもり。式正料理に用いられる飾り料理の一つで、伊勢えびの殻を舟に見たてた容器とし、これに料理を盛り込んだものをいう。
- 41 小巻鳥Ⅱ鳥肉を叩いて伸ばし、くるくると小さく巻いて煮染めるか、または焼いた料理で、本膳部ではあひるの肉を用いている。
- 42 里鴨Ⅱあひる。古くは鶴に次いで高級とされていた。
- 43 漬竹之子Ⅱつけたけのこ。メンマ。毛茛を塩漬けにして乳酸発酵させた後、乾燥したもの。中国名は筍乾(スウンガン)笋乾(スウンガン)。中国料理の乾貨の一つ。もどして中華そばの具に用いる。沖縄ではスンシーと呼び、クープイリチー、スンシーイリチーなどに用いる。
- 44 御羽盛Ⅱおはもり。鶉や鴨などを焼いて、翼・頭・足を飛ぶ時の形に整えて鉢に盛つたもの。
- 45 鶉Ⅱばん。クイナ科の鳥。水辺に生息する鳥。クイナ(水鶉)の仲間。『本朝食鑑』に鶉は全身灰黒色で嘴が大きい。味が良いとある。鴨類が去つた初夏に鶉を捕らえて上に供する等の記述がある。
- 46 御扇子形Ⅱ扇子の形をした器。
- 47 鯉子付Ⅱこいこつけ。鯉のこつけなます。略して子付ともいう。糸切りやそぎ切りにした魚肉のなますに、その魚の卵を塩や酒で調味して煎りつけたものをまぶしつけた料理。子付さしみなども室町時代からある調理法。最高の刺身と言われる。
- 48 金筋Ⅱきんきん・きちじ(喜知次)。フサカサゴ科の魚。地域によつてきんきん(北海道日高ほか)、きんきんの呼び名もある。白身魚で柔らかく脂がのつていて美味。北海道では刺身や正月の鯛の代わりに使う。一般に塩焼き、煮つけにする。
- 49 あさかい柱Ⅱしやく貝の貝柱のこと。(沖縄方言アジャケイ)
- 50 海粉Ⅱうみぞうめん(海素麵)か。海藻の一種で紅藻類。粘り気が強く、素麺状に細長いのでこの名がある。熱湯を注ぐと青萌黄色に変わる。酢醤油で和えたり刺身のつまなどにしてよく食べられてきた。江戸時

代には桶に入れ、塩を混ぜ売り歩いたとある。

(他説)

ウミウシの一種アメフラシ(雨虎)の卵を乾燥したもの。世界的に分布し、至る所の海岸に棲む。産卵期(四く七月頃)に黄褐色の卵を産み、これを乾燥したもののがウミノウメンと名付けられて食用になる。中国では「海粉」(ハイフエン)と呼び珍重する。冠船料理に多用されていた。『八幡草薙式記』に「海粉」(ハイフエン)の記述がある。

51 御猪口 || おちよく。直・蓋燭とも書く。『物類称呼』に薩州ではのぞき、江戸でも底深いものをのぞきちよくという、とある。物を上部のやや開いた小型の陶磁器。梵鐘を倒立させた形からきた朝鮮語(鐘口)陶磁器の食器。珍味や膾、調味酢等を盛る。

52 いり酒 || 煎酒。古酒に削り鯉節・梅干し・たまり醤油を少量入れて煮詰めて濾したもの。江戸時代後期には梅干しの代わりに酢を加えるようになった。刺身、膾の調味料として広く用いられた。

53 なん天 || 南天燭(なんてんしよく)の葉は殺菌作用があると言われ、播敷に用いる。

54 ミそす || 味噌酢。調味酢の一種で味噌で味付けた酢味噌とは異なる。諸種の香辛料を加えて、わさびみそ酢・生姜みそ酢・山椒みそ酢などがあり、なますや刺身に用いられる。

55 大平 || おおひら、大平椀。平たく大きな蓋付きの椀。またそれに一つ盛りにして出す料理をいう。黒と赤の漆塗りの平椀。沖縄方言はウーヒラ。乾肴を盛り合わせる。

56 屋久がい || やこうがい(夜光貝)。屋久島産の貝だったので、古くはやくがいと言っていたが、これが転じてやこうがいになった。さざえと同じ仲間の巻き貝で工芸品や螺鈿の素材になる。熱帯性なので年中ある。別名あおがいともいう。身も美味。八重山の膳符日記にも再々みられる。

57 かや芋 || キールンヤモノイモ・薯蕷の古い名前(方言カヤウム・カイムなど)。

58 折敷 || おしき。四方に縁をつけた片木製の角盆で食器や神饌をのせるのに用いる。角切(すみきり)、角不切(すみきらず)縁高、足打など種類も多い。

59 御引物 || 引肴ともいう。饗応の膳に添えて出す肴や菓子などの事。土産折の一種で折箱などに詰めて出す料理など。

60 鳩 || はと、ハト。食用にされるハトは主に狩猟用の鳥のヤマバトまたは野生のカワラバトを家禽化したドバト(イエバト)だといわれる。日本ではヤマバトのみが料理材料の対象となった。沖縄では古く青鳩を食材にしたともいう(『松山王子尚順遺稿』を参照)。

61 みそ漬けほら || みそつけほら。味噌漬けのボラ(鱈)。

62 鮓 || すし、鮓、寿司とも書く。すしにはなれずし(馴鮓・腐鮓・熟鮓、なまなれ(生成)、早鮓がある。なれ

鮓は酢を使わずに、飯の乳酸発酵による自然の酸味で食べる鮓のことで、内臓を取り除き塩漬けた魚に塩を混ぜた飯を詰めて漬け込み、粥状になった飯をぬぐい取り魚だけを食べる。滋賀県のふな鮓がその代表。生成は短時間で漬け、魚と飯も食べられる鮓。神奈川県のカサバのなれ鮓がある。早鮓は飯に酢をかけ生の魚を乗せて食べる現在の鮓。江戸前鮓。

63 たて || たで(蓼)。タデの種類は多いが、その中で利用するのはヤナギタデで辛味が強い。芽蓼(メタデ)は刺身のつまにする。アサブタデ(江戸タデ・梅タデ)は緑色で青タデともいい、刺身のつまや、葉をすりつぶして蓼酢にするが、本献立では鮓に添えている。

64 千年貝 || せんねんがい。主にトウカムリという大型の海水巻きの俗称。唐冠貝(唐人の冠の意)、紀伊半島以南の潮間帯下の岩礁に棲む。

65 大川間のり || かわのり(河苔)。日本特産という。本州中部の河川上流に生育する膜状の緑藻類。大谷川苔(日光市)その他多所にあり、栃木県を北限に九州までの太平洋沿岸に注ぐ河川の上流に生育する。急流の岩上に密生して産する。主に夏に採集する。各地で抄き製品(紙のように抄いたもの)として販売されている。味噌汁の具、酢の物、茶請け、懐石料理の八寸によく使われている。産地によって名称が異なる。

66 高砂台 || たかさごだい。饗宴の飾り物。洲浜形の台に相生の松を立て、その棚下に尉(じよう:能楽の翁)と姥(老婆)を飾つたもの。本高砂台では三つ重ねの杯を添えている。

67 住吉餅 || すみよしもち。糯米・粳米を合わせて臼で搗いた米の粉に、芋くず(澱粉)を加え、砂糖・卵液を加えて混ぜ合わせた生地を、甗で蒸した餅菓子。生燕脂で赤く染めた落花生を飾る(『御菓子并万例帳』を参照)。

68 水くり || みずくり(水栗)。独特な剥き方をした生栗を水に浸しておいて、直前に取り出し客に供する。水栗は身体を清めるためでもあり五臓を整える薬効があるものと考えられていた。

69 染川茸 || そめかわたけ。かわたけ(革茸)は、きのこのこうたけの異名。シシタケともいう。その川茸の煮しめもの。染めとは調味料で色付けする煮染めなどという。甘みに煮て茶菓子にもする。

70 後菓子 || 食後のお菓子。デザート。

71 玉すだれ || たますだれ(玉簾)、たまだれ(玉垂れ)ともいう。寒梅粉・砂糖・挽き茶をまぜて型抜きした干菓子の玉すだれ。ヤマノイモ・ワサビ・砂糖を練つた餡を牛皮で巻いた玉たれなどの菓子がある。また、玉簾の吸物などもある。あるいは玉吸物。『料理珍味集』によれば梅干しの梅肉に梅仁(ばいにん)を摺り入れ、むくろじ程に丸めて小麦粉の衣をかけ薄醤油で仕立て、青刻み昆布をいれた吸物。

72 黄麩かん || きふかん。菓子の名。黄色く染めた、かるか

ん(軽羹)と羊羹を重ね合わせた蒸し菓子。梶子で色付けした黄色の生地を上部に、下部に小豆の晒し餡を加えた生地(羊羹)を重ね合わせて蒸したものであるかと羊羹を重ねた場合は、「ふかん」という。

73 鶴十代糕ニつるちよこ。別名鶴壽糕ともいう。糕とは本来米粉を用いた蒸菓子・打ち菓子のこと。王朝時代に中国から伝来した蒸し菓子の一種で琉球の伝統菓子として現在も継承されている。『御菓子并万例帳』によれば糯米の粉に砂糖を混ぜ合わせて捏ねた生地の上に紅・黄・緑と色付けした生地で飾りをつけて蒸した菓子。彩色には生燕脂・山梶子・青菜を用いている。鶴は千年の霊長の故事に習って祝いの菓子として用いられたのである。

74 紅梅ニこらばい焼き。小麦粉・砂糖・卵を混ぜ合わせた生地を薄く伸ばして梅の花形に型取り、両面を香ばしく焼き上げた固めの煎餅。江戸時代からある浅草の名物煎餅。

75 青唐ニ青唐柑か。青い唐の柑(みかん)。方音はトクニブ、ハネチミカン。トクニブ・トクニブは、唐(中国)九年母の意。橘餅の材料。

76 間之御菓子ニ本膳料理五つ目の食後、御後段との合間に出される菓子類。

77 吉野餅ニよしのもち。もち米・うるち米を半々に合わせた米粉を作る。米は一晩水につけ、吸水させた後、水気を切つて臼で搗き粉にする。この米粉に白豆の晒し餡と砂糖を混ぜ合わせ、黄と薄紅に染めた二色の生地を組み合わせ、甑で蒸す。マートル状の模様仕上げた蒸餅菓子。黄色はくちなし、紅は生燕脂で色づける。琉球王朝時代から伝わる伝統菓子の一つ。法事用の盛り菓子。

78 龍田水ニ方音タツタクーリイ。『御菓子并万例帳』に見られる材料から砂糖菓子の一種かと思われる。梶子(クサチイナ)や正延紫・生燕脂(シヨウエンジ)で色付けした餡の類で、ポルトガル人によつて伝えられた南蛮菓子の一つであるかるめいら(カラメル)に類似する。軽石に似てるところから浮石糖とも書く。水砂糖に卵白と水を加えて加熱して煮詰め少し冷めてから摺りまぜて泡立たせ軽石状に固めた餡菓子。龍田水の名の由来は奈良県生駒の紅葉の名所、竜田川にちなんだ名で、紅葉のように赤く染めた料理・菓子につける名称である。

79 桑の実ニくわのみ。つき餅を桑の実の形に作り黄・赤に染めた餅菓子のものである(『御菓子并万例帳』を参照)。

80 きさちいなニケサチイナ。南蛮菓子の一種。黄味餡を包んだ焼き菓子。けさちいな語源はポルトガル語の(Keizad ケイジアダ)と言われる。『長崎夜話草』では(ケジャアド)とある。チーズケーキのようなもので熟成していないフレッシュタイプのチーズ・砂糖・卵黄・シナモンを生地にして焼く製法が伝わっている。ケサチイナの初見は(一六三〇年)とある。『ポルトガル友好四五〇周年記念展小冊子』虎屋文庫(一九九〇年)。『長崎夜話草』には長崎土産として挙げている(一七二〇年)。『琉球冊封使一件』

(一八〇八年)に冊封使饗応の冠船料理の献立に点心として「ケサチイナ」が供されている。『御菓子并万例帳』(一八八〇年)にけさちいな材料・分量が記載されている。

81 間之御吸物ニ酒の肴のこと。

82 千鳥ニちどり。群れをなして飛ぶチドリ科の鳥の総称。小鳥を背開きにして焼いた千鳥焼き、あるいは大きなくわいを湯煮して羽の形にひろげた千鳥くわい、ともとれる。また、『飲膳摘要』によれば、千鳥とは水喜鵲のことで毒なく血液の循環を補うとある。鵲(かささぎ)は、『靈鵲報喜』『靈鵲兆喜』と言われるように、鵲が鳴くとめでたいことがあるという俗説があり、吉事の前兆とされる霊鳥を用いた料理かも知れない。

83 さつき牛蒡ニさがきごぼう(笹搔ゴボウ)。材料を回しながらそぎ切りにする。形が笹の葉に似ているのでこの名が付いた。

84 生かすニしょうがす(生姜酢)。

85 御後段ニごごだん。客のもてなしに飯の後に、その席あるいは席を改めて麺類や団子などを出す事、その料理。

86 御摺物ニおすりもの。すりびしお(摺醬)のことか。魚や鳥肉を細かく切り塩と酒をかけたもの。

87 御青折敷ニおあおおしき。器の代わりに椎の葉や榊の葉など青葉に食物を盛ること。

88 片折敷ニ縁なしの折敷。

89 鱒ニひらめ。平目ともいう。別名おおぐちかれい。白身魚で美味な高級魚。特に背びれと腹びれに沿う縁側の部分は絶品と言われる。刺身、焼種、焼物、酢物など広く用いられる。

90 湯引ニさしみの作り方の一種。切り身にした魚を熱湯にさつと通し、すぐに冷水に取る方法。鯉・こちなどにも用いる。歯切れを良くして生臭みをとる。湯引き処理をしたあらの刺身。

91 きらんニけいらん(鶏卵)。米の粉を水でこねて、中に黒砂糖か餡を包み、うずらの卵ほどの大きさに丸めて茹で、薄味噌仕立ての汁や甘い汁に入れて出すもの。青森の郷土料理として慶弔の膳に用いている。八重山の『膳符日記』にもみられる。酢の物・味噌汁の具材にする。古く江戸では団子のことを「けいらん」と呼んでいた(『物類称呼』)。

92 船平ニカステラ。かすていら、かすてはうろうともいう。泡立てた鶏卵に砂糖と小麦粉を混ぜて焼いた菓子。安土桃山時代に渡来した南蛮菓子。かすていらの名はポルトガル語のカステイリア(スペイン)の菓子に由来すると言われる。琉球には一八〇八年頃鹿児島から伝わっている。『伊江親方日々記』に長崎製菓子到来とある。

琉球・沖縄の食文化史略年表

11世紀から21世紀(2024年)まで 2026年2月

琉球 沖縄	年代	主なできごと	日本
	11～13世紀頃	グスク時代の遺跡から炭化したコメ・ムギ・アワ、魚類・貝類、マイマイ、大量のイノシシ・ジュゴンの骨が出土することから、主要な食料であったことがわかる。鉄器、中国の陶磁器、日本産石鍋、播鉢も出土もする。狩猟・採集生活から農耕社会への移行期。	鎌倉時代
	1265年 (英祖王代)	仏教の伝来。僧禅鑑が来琉し極楽寺を建立。喫茶法が伝わる。仏教の教義、戒律による肉食禁止はない。	
	1372年(察度22)	明の太祖、琉球へ揚載を遣わして招諭し、中山王察度が進貢する。	
	1374年(察度25)	中国との交易が始まる。明より陶磁器、鉄器を輸入し琉球の馬、硫黄を輸出。	
	1380年(察度31) ～1386年(察度37)	中山・山南・北山王明へ進貢する。	
	1389年(察度40)	中山王、高麗国と通交する。高麗国へ使者を送り琉球産物の硫黄、砂糖、南蛮産の天竺酒、胡椒、丁香、明礬、青磁器、蘇木を献上。返礼に朝鮮人参、松の実、蜂蜜などを賜る。1392以降、朝鮮国とも通交する。	
	1390年(察度41)	南蛮貿易始まる。東南アジアとの交易により香辛料(胡椒・薑薢・桂心・丁香・肉荳蔻)、酒類(ヲ・吟酒 香花 酒種)、錫器、蘇木を購入、その香辛料は中国・朝鮮へ販売する。また、中国の陶磁器をベトナム・タイ・シヤム・マラッカへ販売する中継貿易によって富を得る。	
	1392年(察度43)	中国から閩人三十六姓が下賜され、前後して渡来華人が久米村に居住して交易に携わる。福建地方の習俗を踏襲する。豚の飼育、豆腐の製法も伝来したカ。	室町時代
	1404年(武寧9)	中国への留学生(官生)が初めて派遣される。北京、南京の国子監で学ぶ。	
	1406年(思紹元)	中国皇帝の使者(冊封使)時中が来琉し武寧が冊封を受ける(最初の冊封)。その後22回冊封が行われる。	
	1409年(思紹4)	思紹即位する(第一尚氏王統の成立)	
	1414年(思紹9)頃	思紹、朝鮮王国へ使者を派遣し礼物として胡椒、焼明礬、青磁花瓶などを献上。朝鮮国からの返礼に綿布、黒麻、白苧麻を賜る。室町幕府への通交が実施されている。	
	15世紀頃～	山羊の伝来は未詳。『朝鮮王国実録』(1477年)に飼育の記録があり、食用に利用されていたと考えられる。以後、民間の養生食として活用される。	
			第一尚氏王統

グスク時代

第一尚氏王統

1456年(尚泰久3)

芥隠承琉来琉、広厳寺建立。尚泰久が仏教に帰依する。茶道興隆期。

漂琉した朝鮮人らが体験した琉球での様子が『朝鮮王朝実録』に見られ貴重な史料となる。

漂琉人の万年・丁録らが宮古島に漂着し1カ月間滞在する。彼らから聞き取りした漂流から救助、帰国の経緯と見聞した琉球国の習俗などの記録があり、15世紀半ばの琉球国の生活事情が窺える。稲作があり、5～6月の間に刈り取る。父母が死去しても喪に服さず、肉を食べる。祭祀をせず、仏事もない。

漂琉人の梁成等が久米島に漂着し、本島に送られ4年半を琉球で過ごす。家畜は、牛・馬・猪(豚)・鶏・犬がいる。諸穀皆有り。小豆・そば・大豆はない。匙や箸はなく、荻を折って箸のようにして用いている。7月15日には仏寺に参る。僧が読経し、民は礼拝する。

肖得誠らが宮古島に漂到し本島に送られる。蔬菜には、葱・韭・蒜・大根・高苣・芭蕉・茗荷・里芋・薯蕷がある。南蛮・日本国・中国の商船が来て交易する。

～1462年(尚徳2)

1477年(尚真元)

済州島から漂琉した朝鮮人金非衣らが与那国島へ漂着。その時の見聞記を残す。漂着直後に島民が米の粥と蒜を食べさせた。4日後に稲飯や乾海魚を食べさせ、濁酒を飲ませた。食事は1日3回。飯盛は竹筒を用いて型抜きして丸く拳の大きさに作る。肴は干魚または鮮魚を薄く切って大蒜を加えて膾とする。餅の製法は餅は米を水に漬けて臼で突き、クバの葉に包み藁で束ねて煮る。酒の製法は米を洗って飯を作り麴を和してこれを作る。但し1日の酒は米を水に漬けて、女性に噛ませ糜(かゆ)にして木の桶で醸す。麴は用いない。長く置くこと酢になる。口噛みの酒のようである。与那国では、鉄釜や磁器・陶器、匙は無く、土鼎(パナリ焼き)で煮炊きするが五日ほどで壞れる。家畜に牛、鶏、犬を飼っているが豚は飼っていない。与那国では牛・鶏は食べないことある。

西表・波照間・新城・黒島・黒島・多良間・伊良部・宮古を経て本島へ送られる。各島々の産物・習俗を記す。当時の先島には豚の飼育はまだなかった。

1478年(尚真2)

首里・那覇の産物は、稲・粟・大麦・小麦・黍・胡麻がある。鉄鍋があり首里では飯は漆木器に、羹(汁物)は磁器に盛る。磁碟(小皿)がある。酒・酢は米を醸して造り、醬(みそ)は麦で造る。塩は海水を煮て造る。塩は海水を煮て造る。牛・馬・豚・羊(山羊カ)鶏・犬を飼い、食用にする。牛肉を市で売る。

1534年(尚清8)

冊封使来琉。琉球国王尚清が冊封を受ける。正使の陳侃は、帰国後に『使琉球録』を著す。この書によれば、国王主催の論祭の宴、冊封の宴、中秋の宴、龍舟の宴を受けている。論祭(先王の葬儀)の祭品に、大牢(牛・豚・羊)を供えて祀っている。冊封の宴は、山海の珍味と鰾臘脆炙(鰾は牛肉の羹、臘は羊の羹、脆は豚肉の羹、炙は焼肉)の多彩な料理が供され美味で量も多い。しかし、これは冊封使が帯同した中国の厨人(料理人)によるもので、琉球では、宴席や料理の方法を知られないようだ。餞別の宴は、宮中の女官による料理で質素だが味は良い、と記している。

1562年(尚元7)

冊封使来琉。郭汝霖が『重編使琉球録』を著す。家畜に牛・馬・羊・豚・鶏がいるが瘦せこけて用に堪えない。島民の日常の食事は飯一、二椀で魚や肉の類いは殆どない。炊事には、法螺貝を用いていると記している。

1570年(尚元15年)

東南アジアとの直接交易(香辛料など)が終わる。

1579年(尚永7)

首里・那覇に市場ができる。市では女性が高い、野菜、塩辛、塩が売られていた。

1600年(尚寧12)

泉州堺出身の僧侶喜安が来琉、王府の茶道宗職となる。茶道の隆盛をみる。

- 1603年 (尚寧 15) 袋中上人來琉、『琉球神道記』を著す。桂林寺を建て自ら持住となり浄土念仏を広めた。寺で喫茶が行われる。
- 1605年 (尚寧 17) 甘藷の伝来。野国總管が中国から甘藷を持ち帰る。儀間真常によって全島に栽培され主要作物になる。以来、島民の主食となる。
- 1609年 (尚寧 21) 薩摩藩(島津氏)が琉球に侵攻。以後、琉球は薩摩藩の「附庸」国となるが、明国との冊封・朝貢関係は継続される。
- 1623年 (尚豊 3) 儀間真常が二転子三鍋法の製糖技術を採り入れ、黒糖の生産量を増大させた。
- 1627年 (尚豊 7) 尚氏金武王子朝貞が薩摩から茶種を持ち帰り、領内の金武漢那村に植えさせる。(茶の栽培の始まり)『琉球国由来記』
- 1631年 (尚豊 11) 薩摩藩が進貢貿易の拡張のため那覇に琉球在番を置き、在番奉行を駐在させる。その在番奉行の接待は年頭の挨拶、暑中見舞い、寒中見舞いの年3回の招待が基本、接待の場所は首里城書院・南殿などで行われる。その饗応に王府は式三献・本膳料理などの規式や日本文化を積極的に採り入れた。
- 1632年 (尚豊 12) 八重山に王府から派遣・在駐する在番が設置される
- 1644年 (尚賢 4) 江戸幕府へ謝恩使・国頭王子を派遣する。江戸立の開始。その後、謝恩使など19回派遣。王府の料理人も随行した。
- 1647年 (尚賢 7) 王府による黒糖と鬱金の専売制が始まる。借銀対策をかねて甘蔗・鬱金を広く栽培させる。
- 1653年 (尚質 6) 將軍代替わりの慶賀使として国頭王子、江戸へ派遣される。
- 1656年 (尚質 9) 御振舞奉行を設置。御書院事務を兼務。
- 1661年 (尚質 14) 御振舞奉行の属官に御庖丁三員(小盤三員)〈以前は御物奉行属官〉が配置される。御書院に詰めて料理を担当する。
- 1666年 (尚質 19) 羽地朝秀(向象賢)が摂政になる。
- 1667年 (尚質 20) 摂政羽地按司朝秀は、官吏を志望する若者に、学文・医道・茶道・立花(活け花)・庖丁の事(料理)など大和芸能を嗜むよう奨励した。また、「縁組祝言ニ付色々々定」に祝言の時は花籠飯一对、振舞(接客)は大和膳の肴(献立)・茶の子・そうめんなど。但し祝物は軽く身分相応にすること。「田舎葬礼之時、牛共殺大酒仕候儀儀前々より雖為禁止」とある。仕置以前から牛馬の屠畜が禁止されていたか。『羽地仕置』
- 1670年 (尚貞 2) 幕府への謝恩使、羽地按司を派遣する。薩摩で島津藩から羽地按司・従者にも料理が振る舞われた。鶴の汁、海月・えんす(燕巢)の膾、いため猪など多彩な本膳料理である。返礼に、修理大夫様(綱貴公)へ琉球衆からお膳を献上する。五の膳まで揃った本膳料理、御汁に肉(豚肉であろろウカ)、煮物によせとうふ(ユシ豆腐)を用いた琉球らしい特色がみられる。
- 1671年 (尚貞 3) 幕府へ慶賀使中城王子(金武王子)を派遣する。江戸立ちの途中、薩摩藩から五々三三の本膳料理並びに御替膳、御湯漬の饗応を受ける。「御城に於いて中城王子様へ御振舞の時」とあり、燕巢の刺身・肉汁・紅花いか・川砂糖など琉球人の馴染みの料理も見られる。
- 1674年 (尚貞 6) 久米村に孔子廟が創建される。久米村系の子孫による儒教式の祭祀行事が行われている。
- 1678年 (尚貞 10) 料理座設置される。〈以前は漬物座と称した〉進上御料理方を担当する。その他に、奈良漬・地糟漬の大根・夜光貝・戸川等、酒糟漬、乾物類、鯉節・昆布、諸白(日本酒)、白砂糖・黒砂糖、豚肉・塩海馬などの管理。
- 1682年 (尚貞 14) 御茶屋御殿に茶亭が造られ、茶事が行われる。

江戸時代

琉球 沖縄	年代	主なできごと	日本
1683年 (尚貞 15)	冊封使来琉。正使の注楫が『使琉球雜録』を著す。産物、食材・料理法、習俗など詳細に記録している。市場は女性が商い豆腐、甘藷、塩辛、油類が多く売られている。酒宴に昆布料理を多く用いている。薩摩を通して入る昆布を中国へ輸出する中継貿易へと発展する。	日本	
1694年 (尚貞 26)	薩摩から伝わった「入浜式塩田の製塩」が始まる。那覇の瀧原(泊)、屋我地が塩の主な生産地となる。	日本	
年代不詳	特別税、く牛馬出米が制定される。牛馬を課税の対象とし、一頭につき米一升五合の割合で課税される。	日本	
1697年 (尚貞 29)	首里王府の施策として、牛馬屠殺の禁止措置が執られる。農耕に有益な家畜ゆえ屠殺を禁ずる。	日本	
1706年 (尚貞 38)	「諸間切法式帳」が布達される。田舎衆の婚礼の賄は豚以下、仲人は籠飯一对、ふるまいは二汁一菜、百姓は一汁一菜、百姓は一汁一菜、百姓は一汁一菜、百姓は一汁一菜にすること。葬礼の時の馳走は二汁一菜、百姓は一汁一菜、遠方から来たものには塩粥を馳走してもよい。材料は豚以下、なるべく魚と鳥にして料理も簡素にせよ。紙焼は軽くせよとの達しもある。	日本	
1709年 (尚貞 41)	「琉球国中山王府官制」に王府の役職として、近習に御内原庖丁一人、御書院に御茶道三人、御料理座に庖丁三人、御庖丁小盤三人、大台所に庖丁三人、親見世に庖丁一人が置かれる。親見世で扱う品物は、茶道具・陶磁器・鍋類、米・焼酎・茶、味噌・醤油・酢・塩などの調味料がある。役所の仏壇に安置してある菩薩像に節日には三味を供え、正月七日には鏡餅を供えている。御内原へも鏡餅を届ける。	江戸時代	
1713年 (尚敬元)	大飢饉で死者3199人。奥間切りの者が、辺戸から蘇鉄を移植し国頭・大宜見・久志・恩納村へ支給し救済した。	江戸時代	
1715年 (尚敬 3)	王府から各村へ鶏・豚を飼育するよう令達が出される。久高島は豚の飼育を免除される。	江戸時代	
1719年 (尚敬 7)	『琉球国由来記』が編纂される。首里王府の行事・祭祀の供物、動植物・食材の由来を記す。西瓜・苦瓜・長瓜は、中国伝来、青瓜・冬瓜・胡瓜・瓢箪は薩摩から伝わるなどである。	江戸時代	
1728年 (尚敬 16)	比嘉乗昌によって、堆錦の漆塗りの技法が編み出され、琉球独自の製法として定着する。	江戸時代	
1731年 (尚敬 19)	冊封使来琉。副使の徐葆光が『中山伝信録』を著す。冊封使の随員500人、その中に正・副使の総舖(炊事係)二名、厨人四名、糕餅匠(菓子作りの職人)一名も帯同する。滞在期間は8ヵ月。国王主催の七宴の饗応を受けている。毎日提供された食料、特産物(海馬くジュゴンく毛魚くスクガラスく)、家畜や蔬菜、風俗習慣、喫茶法についても詳細に記している。物見遊山の折に、士族は漆塗りの提げ重を、庶民は木を割り抜いた素朴な重箱を用いている。久米村の孔子廟の祭祀に、大牢(牛・豚・羊・家鴨・鶏)を供え祀るなど詳細な記述がある。	江戸時代	
1734年 (尚敬 22)	蔡温が三司官に就任。「家導訓」「独物語」を著す。屠畜業者を増やしたのでこの頃豚が繁殖し冠船渡来にも島内で調達可能になったとある。家導訓に「親早く世を去りて在らずんば三牲(牛・豚・羊)の美味を供えて用るとも全く見ざれば親存在のとき、よく孝養を尽すべし」と。久米村の焼香・祭祀には家庭でも三牲を供えていたことが分かる。	江戸時代	
1736年 (尚敬 24)	『琉球国旧記』が編纂される。官職(御茶道、御料理座、庖丁)、行事、事始めなどの記述がある。	江戸時代	
1736年 (尚敬 24)	蔡温らは『農務帳』を著し、凶年に備えて蘇鉄の栽植を奨励。その毒抜き、味噌の作り方、調理法などを記す。また、虫付蕃薯芋(ハンス・さつまいも)の活用について、干いもに加工しアツペ糲(アチビージュシー)や湯の粉、コガシ(炒粉・香煎)にして利用せよとある。『蔡温全集』	江戸時代	
1736年 (尚敬 24)	蔡文溥『四本堂家礼』が編纂される。久米村系蔡氏の家憲。行事、祭祀 清明祭祭品の三味の記述あり。	江戸時代	

- 1741年(尚敬29)頃 首里王府の庖丁人・玉城筑登之親雲上は、若年の頃から庖丁人を志、安次富親雲上、兼ヶ段親雲上に師事し永年稽古する。更に大和へ2度赴き、石原嘉右衛門、安藤伊左衛門に師事し緻密な指導をうける。また、佐久間親方に従い唐渡し福州にて「唐風之料理」を修行する。帰国後、佐久間親方宅で国王へ『唐風料理十六碗』を調理し献上する。その功績により大美御殿庖丁に就任する。
- 1752年(尚穆1) 同庖丁人の玉城筑登之親雲上は、今帰仁王子江戸立ちの従者として江戸に赴き通詞役を務め、帰路鹿児島にて石原嘉右衛門に師事し料理並びに法式物を伝授される。
- 1756年(尚穆5) 玉城筑登之親雲上、大村王子庖丁役として上国。石原嘉右衛門に師事し料理と法式物を習得する。
- 1764年(尚穆13) 新垣居春が庖丁人兼ヶ段親雲上に師事し和風菓子の製法を伝授される。
- 1768年(尚穆17) 玉城筑登之親雲上、慶賀使謠谷王子の従者として江戸へ赴く。
- 1771年(尚穆20) 清明祭を初めて玉陵で行う。中国の習俗に倣い三牲(牛・豚・羊)を供え祀る。
- 1772年(尚穆21) 宮古・八重山「乾隆の大波揚がり」(大津波)。宮古・八重山で遭難者1万1861人。
- 1773年(尚穆22) 新垣居春が薩摩藩料理人に師事し式三献の料理法を伝授される。
- 1773年(尚穆22) 八重山台風・干ばつのため凶作・大飢饉となるが、牧牛2300頭を食料にして島民の餓死を免れる。
- 1784年(尚穆33) 琉球飯屋(後の琉球館)にて島津重豪公へ唐風御料理・唐菓子を献上する。献立内容は中国の特殊材料四大海味(燕の巢・フカヒレ・海鼠・鮑)を用いた御冠船料理に則った供応料理であった。
- 1800年(尚温5) 伊江親方朝睦による『伊江親方日々記』が著される。その内容は在番奉行や薩摩役人の応接、進物贈答の記録、親族の冠婚葬祭を巡る贈答、僧侶との花見遊山の様子、自身の病状日記、自身の食療養生を記す。
- 1803年(尚成1) 冊封使来琉。李鼎元が『使琉球記』を著す。日記形式で毎日の食事を記録し食材や料理法についても詳しく記している。海蛇くエラブウナギ>海馬・鯉節などの料理を賞味し、その効能を試している。
- 1808年(尚灝5) 野嵩御殿飯庖丁役をはじめ大台所庖丁役、国王付きの御庖丁役を務めた仲里筑登之親雲上が、長年の功績により土身分を与えられる。
- 1819年(尚灝16)頃 冊封使来琉。斉鯤・費錫章が『続琉球国志略』を著す。この年『琉球冊封使一件』が上梓され、この中に「冊封之時勅使献立并卓之図」があり、初めて御冠船料理献立の全容が明らかになった。中国の満漢全席に準じた、四大海味(燕の巢・フカヒレ・海鼠・鮑)を用いた大菜に湯・点心を配した宴席料理であった。材料には琉球の海馬(ジュゴン)・水亀、和菓子も取り入れた中・琉・和の混在した特有な献立となっている。琉球特有の食材や料理・和菓子を採り入れ、琉球の庖丁人に依る献立留と推察されることから、御冠船料理が確立したと思われる。
- 1810～20年代頃 王子御使者庖丁役の濱村親雲上は、中城王子の庖丁役として上国し、料理の研鑽をつみ太守様・中将様へ唐料理・唐菓子を作り献上する。これ以前に薩摩へ渡った際に、大和御用として新垣筑兵衛へ唐菓子製法を伝授する。
- 1830年(尚灝27)頃 比嘉筑登之親雲上が大黒屋源四郎に師事し、菓子製法を伝授される。琉球館で大御隠居様とともに下向した江戸詰めの家臣へ三度、唐料理を饗応する。薩摩に滞在中、石原嘉右衛門に師事し料理並びに御婚礼献立の法式を学び免状を受ける。御成の際の式三献の土器・樽物・道具寸法を伝授される。
- 1832年(尚灝29) 宮城筑登之親雲上は二度唐渡し、唐料理・菓子製法・藕粉(れんこんのデンプン)製法を学び習得する。
- 渡嘉敷通寛が『御膳本草』を著す。食療養生といわれ、宮廷で用いた食材・料理の効能・食い合わせを記す。
- 比嘉筑登之親雲上が江戸立ちの庖丁役として上国、江戸で大御隠居へ唐風・琉球料理と唐風御菓子を献上。

琉球 沖縄	年代	日本
		主なできごと
1838年 (尚育 4)	崇元寺西方に茶店が出される。	
1839年 (尚育 5)	新垣筑登之親雲上が伊江王子上国に付き添い、薩摩藩御庖丁役<石原嘉右衛門・柳屋善太郎>に師事し規式、和菓子製法を学び免状を授与される。また、琉球飯屋にて薩摩藩主に唐風料理と唐菓子を作り献上する。	
1840年 (尚育 6)	與那嶺筑登之親雲上はこれ以前に石原渡右衛門に師事して料理・菓子製法・法式物を学び、島津安芸殿、築地御下屋敷・五本松御茶屋で太守の琉舞鑑賞の折、唐菓子数種類と東道盆一通り整えて献上し、帰国後、大美御殿・野嵩御殿などで庖丁役、国王付きの御庖丁役を務めた功績により土身分を与えられる。	
1841年 (尚育 7)	また、戌御冠船 (1838年) の論祭の御膳並びに御供物は従来は唐の庖丁人を雇い準備するところを、冊封使から琉球の庖丁人達で準備するよう指示された。先例は瓜種子・桔餅など琉球の菓子をとり合わせて供えていたが、すべて唐風に整えるように、との事で急遽那覇で調達し事なきを得たとある。王府の庖丁人達で御冠船料理を整える。	
1849年 (尚泰 2) ~ 1850年 (尚泰 3) 頃	知念筑登之親雲上はこれ以前に年頭使者従内として上国し、石原渡右衛門に師事し、料理法式・御婚礼・式三献・土器樽物道具の寸法の折紙仕様の修業をして免状を授与される。御庖丁役を兼務して国王婚礼の主取御庖丁役として「こかかる子之御盆加那志」などを提供。また、戌御冠船の御振舞方係庖丁を務め、諸役の功績により土身分を与えられる。	
1853年 (尚泰 6)	宮城筑登之親雲上は国頭王子および謝恩使玉川王子の上国の際に庖丁人として随行し、石原加右衛門に指示し、料理法式・式三献・土器樽物道具の寸法、折紙仕様の修業をして免状を受ける。また、石原家および御菓子屋、明石屋文兵衛に師事し、元服・婚礼等の大礼献立法式・菓子製法を学ぶ。	
1854年 (尚泰 7)	ペリーが来琉する。『日本遠征記』に、大美御殿での接待、若狭町学校所での供応料理の献立がみられる。献立の内容は御冠船料理に準じた十六碗の料理を供応している。	江戸時代
1861年 (尚泰 14)	新垣筑登之親雲上が慶賀使伊江王子の従者として上国、唐風御菓を作り藩主へ献上。再び石原嘉右門に師事し料理を学ぶ。	
1863年 (尚泰 16)	真栄城筑登之親雲上が薩摩藩庖丁人の石原加右衛門殿に師事し「仁重瓶子飾様之事」「大鯛云々」を伝授される。浜里親雲上が「仁重瓶飾様之事」を伝授される。	
1866年 (尚泰 19)	新垣筑登之親雲上が与那城王子の従者として上国し、薩摩滞在中に石原加右衛門から料理・菓子・法式について直接指導を受ける。唐風菓子を作って献上する。	
1870年 (尚泰 23)	冊封使が来琉し、尚泰が冊封を受ける (琉球における最後の冊封)。冊封使趙新が『続琉球国志略』を著す。『琉球冠船記録』が上梓される。先の『琉球冊封使一件』と同様の「冊封之時勅使献立并卓之図」がみられる。その他、論祭の供物、滞在中の冊封使へ支給した食材等の品目・数量の記録もある。	
1872年 (尚泰 25)	伊是名玉御殿で初めて清明祭が行われる。『伊平屋島公事帳』に三味 (豚頭・鶏・魚) その他の供物が見られる。祭祀の器具は朱塗の尚家紋入りの漆器が使われる。供物の三味は参拜者で直会する。	明治
1873年 (尚泰 26)	明治政府により尚泰王が藩王に冊封される。	
1875年 (尚泰 28)	この年『琉球藩臣官録記』に、王府の役職として、書院方に茶道三人・茶道相付三人・庖丁三人・庖丁小盤三人・菓子作一人・茶屋守一人、近習方に庖丁二人と庖丁小盤四人とある。那覇辺りで「ぶくぶく一茶」が飲まれる。富山県のばたば茶、島根県のぼてぼて茶に類似した振り茶の一種。明治政府は琉球処分の試みとして内務大丞松田道之を派遣し「朝貢貿易ならびに清国より冊封を受けることを停止し、明治の年号を用いること」を命じる。	

- 1876年 (尚泰 29) 大蔵省調べ『琉球藩雜記』『琉球藩管内物産表』に当時の産物、食糧（蔬菜・魚介・果実・海藻）・薬種その他の調査資料が記録されている。
- 1877年 (尚泰 30) 河原田盛美『琉球紀行』『琉球備忘録』を著す。島民の生活状況や交易品など調査し記録している。「寄留商人」による民間の商業資本の進出。主に鹿児島・京都・大阪・兵庫から来琉した商人によって商売が行われた。白米や菜種油、醤油など移入品の殆どを扱う。
- 1879年 (尚泰 32) 沖縄県が設置される。明治政府により琉球処分が行われ琉球王府が崩壊する。国王尚泰は首里城を明渡し東京へ転居する。親見世が廃され親見世役所となる。宮古・八重山の在番を廃止する。蔵元は存続。
- 1880年 (明治 13) 与那城御殿『御菓子并万例帳』が編纂される。百余の菓子の名称、材料・分量について検証、試作し記録した史料。正延崇（生臈脂）・紅曲・山査子・丁字・芥子・黄粉・けし・豚脂など多種の材料と分量が記される。
- 1882年 (明治 15) 八重山宮良殿内『祭之時膳符日記』が編纂される。宮良殿内の家庭祭祀および在番招請の献立記録がある。行事ごとに供物、献立、食材が記録されている。法要の靈前に供える靈供盆は一切生臭物を用いない精進料理である。八重山特有の食材（儒良・巻きみどり・岩笋子・紫菜）や料理もみられる。
- 1883年 (明治 16) 尾崎三良（参事院議官補）『沖縄県視察復命書』を著す。各間切を巡回し産物・習慣・農民の生活様相の調査報告。羽地番所で漁夫を雇い、羽地川に網を入れ香魚（鮎）を80～90尾捕る。小魚を炙り香酒を酌むとある。鮎は、羽地川にのみ生息するとある。
- 1883年 (明治 16) ～ 1884年 (明治 17) 県内の家畜数は牛 20, 153頭、馬 14, 581頭、豚 56, 609頭、ヤギ 36, 507頭。豚の屠畜数全国一位。
- 1887年 (明治 20) ～大正期 首里・那覇に豆腐の製造業、小売業が増える。与儀、古波蔵の市はウシンジャヤ豆腐が主流であった。『沖縄県旧慣間切内法』が編纂される。明治政府および沖縄県庁で実施した旧慣制度に関する取り調べ。各間切の慣習・規定・諸制度、執り行われている祝儀・祭礼について調べ記録している。重箱料理の大きさ、料理の内容まで規制され、違反した者には科銭が課せられている。行事食を知る上で貴重な資料となる。
- 1888年 (明治 21) 日本各地から陶磁器商人が進出。安価で丈夫な陶磁器が移入される。＜スソカンマカイ＞と呼ばれる食器（飯碗）もその一つ。
- 1889年 (明治 22) ～ 1890年 (明治 23) パインアップルが国頭郡長の朝武士干城により持ち込まれる。那覇の西新町に西洋料理店が出店。大門前通り、石門通り、見世の前通りなど商店街が賑わう。
- 1893年 (明治 26) 那覇に初めて牛乳屋が開店する。その後、首里・那覇では牛乳を飲む習慣が広まり、牛乳屋が増えたという。また、この頃から泡盛など酒造が盛んになる。
- 1898年 (明治 31) 王堂チェンバレンが来琉の折、尚典王子の邸（中城御殿）に招かれ、純日本料理の接待を受けたが、後日、尚順王子邸（松山御殿）での饗応料理は完璧な中国料理であった、と記している。王族・士族階級では宮廷料理の冠船料理・本膳料理が、もてなし料理として引き継がれていた様である。山口英鉄編訳『王堂チェンバレン』参照
- 1901年 (明治 34) 岩崎卓爾『ひろぎの一葉』を著す。八重山の膳符集、菓子製造法、主要水産物方言集を収録する。座間味村で本格的なカツオ漁業が開始され、カツオ節の加工・製造が行われる。

沖縄県 (明治)

琉球 沖縄	年代	日本
	1902年(明治35) ～1905年(明治38)	福永義一が「支那そば」の店を始める。この頃名護にもそば屋が営業を始める。明治末頃、梅屋・田場・宮下そば店が開業、国頭郡一円の人々が嗜味した。
	1905年(明治38)	既製品の醸造酢が輸入される。自家製の醋(アマジヤキ・タテイバー・スー)に替わって市販の酢が使われるようになる。新聞に<小田原の梅の酢><葡萄印の食酢><ヴィネガー><丸カン印の生酢><福山酢・黒酢>の宣伝広告がみられる。
	1908年(明治41)	塩の専売制度が施行される。品質評価・価格の制度すべて専売局にて決められる。自家造塩も売るとは禁止され、すべて専売局へ納入させる。
	1908年(明治41)	盆の供え物がアダンの妻や木の実からパインアップルやバナナなどに代わる。
	1908年(明治41)	首里に琉球菓子専門店が開店する。琉球王府の庖丁人であった新垣淑規の孫、淑康が後を継ぐ。
	1913年(大正2)	那覇に泡盛、そうめん工場が数多く出来る。
	1924年(大正3)	【むすめ印・酢の素】の商品名で合成酢が市販される。水酢酸または酢酸の希釈液に糖類・酸味料・旨味料・食塩を加えて醸造酢の成分に似せたもの。酸味の強い酢の素は安価なのでよく利用された。
	大正 ～昭和にかけて	生活苦による県外への出稼ぎ・海外への移民が増える。出稼ぎは、主に紡績工場と女中奉公であった。アフリカマイマイを台湾から食用目的で移入、戦中・戦後はこれを繁殖させ食料とした。豚の飼料にも活用した。
	1932年(昭和7)	「国家総動員法」が交付される。
	1933年(昭和8)	那覇市に上水道が敷設され、給水が始まる。那覇以外の市町村は井戸か雨水の溜め水を利用していた。
	1935年(昭和10)～	尚順男爵の随筆集(『松山王子尚順遺稿』に記載)「豆腐の礼賛」「琉球料理の墮落」などに、琉球料理の衰退に対する懸念、接客料理の献立と提言など、現在の伝統料理の継承にも通じる問題が提起される。
	1939年(昭和14)～	第二次世界大戦勃発。 「米穀配給統制法」が制定される。主要食糧の米が国家統制のもとに置かれ、国家により強制買い上げが実地される。 「価格等統制令」が施行され、各種商品と同じく農産物にも公定価格が付けられる。 「沖縄県臨時飯米配給要綱」を新設して米穀の配給制(切符制)を実施する。
	1940年(昭和15)	米の生産量が少ないので県産の黒糖、泡盛とのバーターにより東北・九州から米などを移入する。
	1941年(昭和16)	「生活必需品統制」の発布以来、衣食住すべて統制下に置かれる。米・小麦粉・味噌・食用油・魚類・牛乳・砂糖・調味料が切符制になる。伊江島では凶作が続き、ソテツや移入米で飢えをしのぐ。
	1942年(昭和17)	「食糧管理法」の制定に基づき「沖縄県食糧栄団」が設立される。主要食料の総合的配給が開始。各地域に642ヶ所の配給所が開設される。米の配給は非農家一人一日当平均1.5合～2合。非稲作農家一人一日当平均0.5合～0.8合。稲作農家中・補給農家一人一日当平均0.3合～0.5合と規定される。
	1944年(昭和19)	「主要食料農産物の供出」：各家庭から大根、芋、キャベツ、タカナ、乾燥モズクなどの供出が始まる。食糧供出は、公定価格で安価、規定通りに達するまで提出させられた。軍命で民家から軍需要の食料・薪・軍馬の飼育用のいもまで集め供出した。 県庁に食糧配給課が設置される。

(大正)

(昭和)

1944年(昭和19)

沖縄戦が始まる。10月10日(10・10空襲)。那覇市が米艦載機によって大空襲を受け、約90%が灰塵に帰した。軍民にとつて食糧の損失も大きな打撃であった。食糧の損害は、軍の主食の麦・米3800トン、缶詰などの副食物187トン、その他166トン、加えて県民1カ月分の食糧30万トンが焼失したとある。太田昌秀編著『総史沖縄戦』岩波書店(1982年) こうした戦事下での食糧の配給は滞り、深刻な食糧不足で住民は飢餓状態に陥った。都市部からの避難者は、ソテツの毒抜きを知らずに食べて、中毒する悲劇も起こった。

1945年(昭和20)

非常事に備えた食糧は、甘藷の澱粉・いも滓・アロルーツ・キャッサバの澱粉・ソテツの澱粉、ツワブキの乾物・大根葉やキャベツの下葉の乾物、はったい粉・黒砂糖・豚脂・みそ・かつお節・干魚など。野生の小動物、ネズミ・マングース・ヘビ・カエル・アフリカマイマイ・川えび・カニを捕って食べ餌えをのいだ。塩もなく海水で煮炊きをしたという。

1945年(昭和20)

4月、米軍の沖縄本島上陸。捕虜となった県民は、収容所生活の頃から米軍軍需物資(ペーコン、ランチョンミート、コンビーフハンシュ、トゥナ缶、バター、チーズ、ケチャップ、マヨネーズ、小麦粉など)が配給される。その後も輸入され沖縄の食生活に定着した。

1945年(昭和20)

沖縄戦の終戦。食糧政策として、終戦から1946年4月まで「無通貨時代」。米、麦、トウモロコシから副食の砂糖、醤油、塩、缶詰まで配給があった。

1946年(昭和21)

沖縄民政府の発足。貨幣経済が復活し、食糧を含めた物資の配給が有償配布になる。しかし食糧統制状態は続いた。

1946年(昭和21)

標準食糧配給量の定義(軍政府指令第二十九号)、「被救済者ノ基準カロリ一量に関する件」、「被救済者ニ対する給与物資に関する件」が示された。摂取所要カロリ一は島内生産品及び輸入品によって補われ、島内生産品の分を控除したものが補給食糧となった。基準量は最低であったという。

1947年(昭和22)

「ラ、ラ救済品配給ノ件」について、社会事業課長会議指示事項が示された。ララはアジア救済連盟の略称で、衣料品、食糧品、家畜などの救援物資(ララ物資)があった。

1948年(昭和23)

ハワイ更生会から贈られた豚約550頭が到着した。豚は県内各地に配分されて沖縄の豚肉食文化を支えたとされる。

1948年(昭和23)

琉球貿易(リウボウ)、海人草や黒糖などの輸出を行っていた。54年から百貨店経営。

1949年(昭和24)

ミルク給食の実施。全島初等学校全校対象として実施。粉ミルクの溶解方法に関する文書もつけられた。脱脂粉乳を配布してミルク給食を実施したが、施設設備の不備等のため効果的な給食は行われなかった。

1949年～1950年

この頃で最も顕著な現象は離農家である。農家より次第に非農家へと変わった人口が激増した。農家において生産の多寡によって配給基準に段階がつけられているように、非農家においても所得の多少によって四段階が設けられ職種別により配給量にも段階をつけられる事となった。

1950年(昭和25)

それまで官営(米軍政府、沖縄民政府、その後琉球政府)で行われていた食糧供給業務が民間業者にゆだねられる。

1951年～1952年頃

米国民政府渉外報道局が直轄する文化機関として琉米文化会館が設立された。米国の政策や情報を住民に周知させる事を目的に1951～1952年頃までに全琉を5ブロックに分け、名護・石川・那覇・宮古(平良市)・八重山(石垣市)の5か所に設立した。文庫、映画館、展示、琉球料理講習会、ダンスパーティーなど様々な活動が行われた。

1952年(昭和27)

琉球政府発足。

1953年(昭和28)

Aサインの発行(APPROVED・許可済の頭文字を店頭に表示)。米軍が米国軍人・軍属などの性病予防や食品の衛生、安全確保のため、民間の飲食店や風俗営業店などを検査し、基準を満たした業者に発行した許可書で、赤表示はレストラン、青はバーやキャバレー、黒は食品関係。

1953年頃	ラヲ物資による給食（ミルク給食）は、次第に発展、定着していった。米国琉球民政府は琉球大学家政学部と協力して「粉ミルクの使い方」、料理法等の普及活動を行った。
1954年（昭和29）頃	米国の「余剰農産物資法が制定され、同法により対琉球援助がおこなわれた。リパック物資として、粉ミルク・メリケン粉・バナー・CSM（コソニル、大豆粉、粉ミルクの混合したもの）、サラダ油などがあつた。同援助物資は沖縄の本土復帰を機に1971年6月をもって終結した。救助物資により、この約17年間で学校給食もミルク給食から、ミルクとパン給食、完全給食を実施する学校もでてきた。
1956年（昭和31）頃	琉球政府は日常生活を見直し、豊かな生活を築くことを目的に行政主席の諮問機関として新生活運動推進協議会を設置し、生活改善運動を実施。
1950年代後半	各村ごとに生活改良普及員がおかれ、食生活・台所の改善が推進され、パン食・石油コンロが普及した。
1957年（昭和32）	オリオンビール設立。
1958年（昭和33）	古波蔵登美氏が琉球料理「美栄」創業。
1958年（昭和33）	琉球水道公社の設立。琉球列島米国民政府の付属機関として設立された。
1959年（昭和34）	新島正子氏が那覇市に新島料理学院を開校。
1959年（昭和35）	12月、学校給食用製パン加工工場の認可並びに学校給食用パンの審査に関する規則を制定し、それに基づき1960年1月初旬、全沖縄40余りの製パン工場を認可した。
1960年（昭和35）	1月、全琉小中校のパン給食始まる。2月末日で100%実施となった。定時制高校の完全給食開始。
1962年（昭和37）	琉球学校給食会法公布。特殊法人琉球学校給食会設立。琉球学校給食会法施行規則の制定。沖縄で最初の完全給食が開始された。
1963年（昭和38）	ドライブイン形式の外資系ハンバーガーレストランA&W設立。当初は利用客の90%が米国人で、沖縄県民の利用は車を所有する一部の上流階級であった。
1965年（昭和40）	外国産米穀の管理および価格安定に関する立法「稲作振興法」が制定された（1965年～1972年5月まで）。
1960年代後半	農村にもプロパンガスが普及し始め、主食だけでなく食生活全般について戦前とは様相が一変した。
1966年（昭和41）	株式会社第一企業（沖縄ホーメルの前身）自社工場の操業を開始。
1969年（昭和44）	翁長君代著『琉球料理と沖縄の食生活』績文堂より出版。
1969年（昭和44）	松本嘉代子氏が那覇市に松本料理学院を開校。
1970年（昭和45）	那覇市内に株式会社サンエー、設立。同年に総合衣料セルフサービス店「那覇店」を開店した。
1971年（昭和46）	那覇琉米文化会館でアメリカ料理展が開催された。この料理展は那覇琉米文化会館婦人協議会、在沖米婦人有志、並びに沖縄ユネスコ婦人部の後援で催され1,500人余が参観し、全ての料理は地元で入手出来る材料を使って準備されたもので、日本語版の調理法パンフレットも配布された。
1971年（昭和46）	新島正子著『琉球料理』刊行。
1971年（昭和46）	米政府、沖縄返還協定扱いにすると本土政府に通告。
1972年（昭和47）	日本復帰。施政権が米国から日本へ返還された。沖縄県の誕生。ドルから円へ通貨切り替え。

- 1972年(昭和47) 沖縄の復帰に伴う特別措置に関する条例により水道用水供給事業及び工業用水道事業が設置され、企業局が置かれた。また、水道法の適用に伴い水道用水供給事業の認可を受けた。
- 1972年(昭和47) ケンタッキーフライドチキン進出。
- 1973年(昭和48) ダイナハ設立。本土大手のスパーマーケット・ダイエーの系列会社1975年営業開始。初の大規模小売店舗。
- 1974年(昭和49) 復帰後、日本の食品衛生法に従い、島豆腐は熱々ではなく水さらしをして販売することを義務つけられたが、沖縄の食文化を守るため、水不足による製造難を消費者や組合が団結して国に陳情し、特例として認められた。
- 1975年(昭和50) 学校給食で米飯導入に備える。パン焼きガマで炊飯する件が条件付きで承認された。
- 1976年(昭和51) 自校炊飯による米飯給食開始(学校給食用の米穀は消費者米価の35%値引き)。
- 1976年(昭和51) 日本マクドナルドが浦添市にオープンした。同店は売り上げ高が週間、月間の世界最高記録を更新した。
- 1977年(昭和52) 沖縄県学校給食用物資無償供与費交付金としての「無償供給」の措置が廃止となるが、「無償供給」が「供給に対する特例」に改正され「沖縄県学校給食用物資供給事業費交付金」となり特別措置が昭和56年まで講ぜられる。
- 1977年(昭和52) 沖縄県名護市に於いて株式会社沖縄ハム設立。
- 1978年(昭和53) 沖縄そばの名称が公式に許可された。全国生めん類公正取引規約では「そば粉が30%以上混入されていなければ「そば」と称することができないため、沖縄生麺協同組合が粘り強く折衝して「沖縄そば」の名称使用を勝ち取った。
- 1980年代頃 農政審議会「80年代の農政基本方針」で日本型食生活(当時の日本の食生活は、米を主食とし主菜、副菜、牛乳、乳製品、果物が加わり、摂取エネルギーをたんぱく質(P)、脂質(F)、炭水化物(C)からバランスよく摂取している)を提唱。その中でも長寿県沖縄の食生活が注目され始める。
- 1980年(昭和55)頃 はごろもフーズは、海外のツナ缶が多く流通していた沖縄に需要があると見込んだ同社は1980年に沖縄営業所を開設した。当時の営業担当者がお盆にお米を持って親戚回りをする沖縄の習慣に着目し、他県にはない「箱売り」を定番化させた。
- 1982年(昭和57) 金秀物産(株)の子会社として「(株)ヤング」を設立。スーパーマーケット事業スタートとして創業記念日として位置付けている。
- 1982年(昭和57) 沖縄ハム、レトルトパウチ食品の琉球料理シリーズの販売を開始。
- 1983年(昭和58) 有限会社野嵩商会設立(ユニオン)。翌年の1984年にフレッシュユニオン普天間店がオープンした。
- 1984年(昭和59) 沖縄県金武町パララー千里の創業者、儀保松三の考案でタコライスが誕生した。中米で生まれ米軍経由で沖縄に入ってきたタコスをアレンジしたものとされる。
- 1987年(昭和62) (株)沖縄フェアリーマーケット設立
- 1990年(平成2) フレッシュユニオン長田店オープン。ユニオン6号店の長田店にて24時間営業を開始。これをきっかけに全店に広がる。
- 1993年(平成5) ジャスコ那覇(那覇市小祿)がオープンした。沖縄県内初の大型ショッピングセンターとして誕生した。
- 1995年(平成7) 太平洋戦争・沖縄戦終結50周年に当たり、沖縄県は「世界長寿地域宣言」を行った。
- 1997年(平成9) 沖縄そばの日(10月17日)が定められた。
- 1999年(平成11) (株)プリマートと沖縄ジャスコ(株)が合併し琉球ジャスコが誕生した。
- 2000年(平成12) モール型ショッピングセンターとして「ジャスコ具志川店」がオープンした。
- 2002年(平成14) 沖縄県那覇市に「那覇メイプルレイス」を開店。

昭和

平成

琉球 沖縄	年代	主なできごと	日本
2009年(平成21)	(株) ローソン沖縄設置		
2009年(平成21)	サンエー、株式会社ローソンとの合弁会社「株式会社ローソン沖縄」(当社持分比率51%)が、沖縄県内におけるコンビニエンスストアのフランチャイズシステム及び直営店の運営を開始。		
2011年(平成23)	第1回コザAランチ選手権が開催される。		
2013年(平成25)	「和食：日本人の伝統的な食文化」-正月を例として-」がユネスコ無形文化遺産に登録された。		
2015年(平成27)	イオンモール沖縄ライカムがオープンした。		
2016年(平成28)	沖縄県は「沖縄の伝統的な食文化普及推進計画」を策定し、沖縄の伝統的な食文化の保存・普及・継承を推進。		
2016年(平成28)	沖縄美ら島財団「琉球食文化研究所」を設立した。同研究所は、財団の研究組織(琉球文化財研究室)と関連会社「(株)琉球食文化研究所」の複合施設。琉球料理「美栄」の料理手順の記録保存と、レシピの保存・分析を開始。		
2017年(平成29)	県知事認定「琉球料理伝承人」を育成し、琉球料理の保存・普及活動を始める。		
2017年(平成29)	現地法人としてゼブン・イレブン・沖縄を設置。		
2019年(平成31)	一般社団法人 琉球料理保存協会(理事長安次富順子氏)設立。		
2019年(令和元)	沖縄の伝統的な「琉球料理」と「泡盛」、「芸能」が日本遺産(文化庁)として認定される。		
2020年~2021年	2018年6月に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布され、2020年6月に国際的な衛生管理手法であるHACCPの義務化が開始、2021年6月より完全義務化された。温かいまま販売される島豆腐は、温度管理の対応等が求められる状況となった。		
2024年(令和6)	泡盛が「伝統的酒造り」(日本酒、本格焼酎、泡盛、本みりん)ユネスコ無形文化遺産へ登録された。		

[金城 須美子] [田原 美和]

【引用・参考文献】

- 安里進・高良倉吉・田名真之・豊見山和之・西里喜行・真栄平房昭 2004『沖縄県の歴史』山川出版社
- イオン琉球株式会社 <https://www.aeon-ryukyu.jp/magazine/5860/> 2024年9月23日閲覧
- 石毛直道・小松左京・豊川裕之 1990『昭和の食』ドメス出版
- 伊波普猷・東恩納寛博・横山重編著 1972『琉球史料 叢書1』東京美術
- うるま市具志川市編さん委員会 2011『具志川市史 第八巻 民族編 下』株式会社近代美術
- 沖縄朝日新聞社 1953『沖縄大観』
- 沖縄県教育庁文化財課史料編集班 2020『沖縄県史 各論 第九巻 民俗』沖縄県教育委員会
- 沖縄県公文書館あの日沖縄 https://www.archives.pref.okinawa.jp/news/that_day/14748 2024年9月24日閲覧
- 沖縄県学校給食会 1992『30周年のあゆみ—創立記念誌—』大日本印刷株式会社
- 沖縄県学校創立70周年記念誌編集委員会 2020『沖縄食糧七十年史』新星出版株式会社
- 沖縄大百科事典刊行事務局 1983『沖縄大百科事典』上巻・中巻・下巻・別巻 沖縄タイムス社
- 沖縄タイムスブラス <https://www.okinawatimes.co.jp/articles/-/802143> 2024年10月18日閲覧
- 沖縄美ら島財団総合研究所 https://churashima.okinawa/ocrc/overview/ncpo/business_report_1129/026/ 2025年1月5日閲覧
- 沖縄県豆腐油揚げ商工組合 <https://shimadofu.net/knowledge.html> 2026年1月11日閲覧
- 沖縄ファミリーマート <https://www.okinawa-familymart.jp/corporate/profile.html> 2026年1月11日閲覧
- オキハム沿革 <https://okinam.co.jp/enkaku/> 2024年10月18日閲覧
- かねひで会社沿革 <https://www.kanehideshj.com/history/2026年3月2日> 閲覧
- 金城須美子 1990『戦後沖縄の食文化—アメリカ統治と食の受容』大田昌秀教授退官記念論文集『沖縄を考える』
- 金城須美子・田原美和 1995『沖縄の食にみる米国統治の影響（第1報）』琉球大学教育学部紀要第47集
- 金武町役場企画課 2019『金武町要覧』
- 崎浜秀明著 1984『蔡温全集』本邦書籍株式会社
- サンエー <https://www.san-a.co.jp/company/history/> 2024年9月23日閲覧
- セブンイレブン沿革 <https://www.sej.co.jp/company/enkaku.html> 2026年2月11日閲覧
- 土田美緒子 1988『総豊公御婚礼之一巻留』尚古集成館紀要第2号
- 名護市史編さん委員会 2001『名護市史本編・9 民俗Ⅱ』名護市役所
- 新島正子 1971『琉球料理』新島料理学院
- 新島正子・安次富順子 2020『母と娘が伝える 琉球料理と食文化』琉球新報社
- 原田禹雄、三浦國雄『冊封琉球使録集成』①②⑥⑦⑨⑩ 榕樹書林
- フレンジュプラザユニオン沿革 <https://union-okinawa.com/about/history/> 2024年9月24日閲覧
- 文化庁 <https://japan-heritage.bunka.go.jp/ja/stories/story083/> 2026年2月10日閲覧
- 松尾千歳著 2019資料紹介『寛文七未年ヨリ 御献立留』尚古集成館紀要 18号
- 松本料理学院ホームページ <https://matsumoto-ryorigakuin.okinawa/about/profile> 2026年2月10日閲覧
- 山口栄鉄編訳 1976『王堂チャンパレン—その琉球研究の記録—』琉球文化社
- 山田浩世 2018『近世琉球における庖丁人について—宣姓大宗 新垣（筑登之）親雲上淑規口上書』沖縄史料編集紀要第41号』
- 山田浩世 2017『近世琉球社会の中の身分変更—包丁人・医師・海運業者などを中心として—』アジア民衆史研究第22集
- 琉球政府 1972『沖縄縣史第22巻各編編10 民俗1』
- 琉球政府文教局 1988『琉球史料 第五集社会編1<復刻>』
- 琉球政府文教局 1988『琉球史料 第五集社会編2<復刻>』
- 琉球料理美築 <http://ryukyumiie.com/about.html> 2025年1月18日閲覧

調査協力機関・協力者一覧（敬称略・五十音順）

本事業を実施するにあたり多くの方々のご協力をいただきました。ここに記して御礼申し上げます。

【機関・団体・法人】

伊是名村教育委員会（※令和6年度）
一般社団法人沖縄県女性連合会
一般社団法人沖縄県PTA連合会
一般社団法人久米梁氏呉江会
沖縄県教育庁文化財課
沖縄県文化観光スポーツ部文化振興課
沖縄県立図書館
沖縄大学
公益財団法人沖縄県老人クラブ連合会
尚古集成館
南城市女性会
文化庁
名桜大学地域連携機構
琉球料理ユネスコ無形文化遺産登録推進委員会
一般財団法人沖縄美ら島財団総合研究所植物研究室

【個人】

新垣裕道 新垣ミヨ子 上江洲ハツ 内原節子 内原たみえ 内原英聡 内原美江子 大浜一郎
大濱憲二 大浜立 大浜留美子 亀島京子 國吉克哉 崎山健伸 柴引秀雄 新屋敷成子
桃原直 當間武市 仲原明子 野原博 野原正子 外間千枝子 古堅由紀子 宮良恵美子
宮良直美 宮良長奉 宮良長祥 本村和也 桃原薫 安村和子

【その他】

無記名電子版アンケートならびに無記名紙媒体アンケートにご協力いただいた皆様

令和7年度文化芸術振興費補助金「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業
「琉球・沖縄の伝統的な食文化」調査研究と発信事業
—祖霊祭祀の行事食と「医食同源」の食思想が根付いた食文化—

2026年3月23日 初版

編集 一般財団法人 沖縄美ら島財団
総合研究所 琉球文化財研究室
沖縄県那覇市首里桃原町1丁目13番地
TEL 098-943-3820
印刷 株式会社 東洋企画印刷