

2) 琉球食文化に関する調査研究

久場まゆみ¹

キーワード：食文化 琉球菓子 琉球料理 食文化ストーリー

1. はじめに

琉球・沖縄の食文化は、古い時代も現代も常に生活している私たちに関わるものである。当財団では、この命題を意識しながら調査や研究を進め、普及活動を継続している。

しかしながら、2年間継続して実施してきた文化庁「食文化ストーリー」補助金事業のアンケート調査や、琉球料理保存協会での講習会においても、琉球食文化の普及についてはまだ不十分であることが垣間見られている。例えば、小学校の授業にて、琉球菓子の食品サンプルを展示した際にも、生徒たちにとっては見たことがない菓子のほうが多くなっていることが感じられる。この課題に取り組むべく、今年度は下記の活動を通じ、調査研究、普及活動に努めた。

2. 調査研究の概要

琉球菓子・饗応料理の再現プロジェクトの一環として、琉球菓子に関する文献の確認・検討および食品サンプル製作費等の調査を行った。

首里城正殿完成に関わる展示や、講座等の教育普及において、視覚的に効果のある食品サンプルの製作、活用は過年度より検討していた。まず、安次富順子著『琉球菓子』（2017年）に掲載されている40種余りの琉球菓子を確認、講座やイベント等の解説に必要な菓子を抜粋した。

沖縄の土産品としてポピュラーな「ちんすこう」は、現在の長くてギザギザの刻みがある形だけではなく、古い時代の菊型も製作することとした。

小麦粉と卵・砂糖を混ぜた生地に切れ込みを入れながら形作る「花ぼうる」は、地域や世代によって認知度が異なるため抜粋した。

旧暦12月8日のムーチー（鬼餅）や旧暦8月15日の十五夜で供えられるフチャギを制作対象とした。

チンビンやポーポー等は、常時、スーパーマーケットでも販売されているため、選択からは外した。

上記の例の様に、王朝菓子14種、行事の菓子7種、庶民の菓子1種を選択した。売価についてはインターネットでの検索、及び実際に店舗を回り、金額を確認した。

次年度初めには、食品サンプル製作者へ業務委託し製作を開始、解説や講義にて活用していく

予定である。

琉球料理保存協会座学講習会にて、以下の講義を受講、講師陣から提供された資料の収集を行った。

- 「ブクブクー茶」
- 「チャンプルーについて考える」
- 「イナムドゥチ」
- 「学校給食を通して見えること」
- 「豚肉の文化」
- 「沖縄の薬草」
- 「沖縄の芋文化」
- 「沖縄の豆腐」
- 「琉球料理にまつわる話色々」
- 「桔餅・セーカクビーほか色々」
- 「先人の知恵 ソテツ」

課題については意見交換を行うとともに、関連資料や文献を調査し提供を行い、講師らと研究内容の深化を図った。特に尚順男爵の好んだ豆腐料理である「イタミルクジュウ」については、研究顧問の西大八重子氏が尚順男爵の子女より直接指導を受けて再現した新聞記事、ヒアリングにより作成したレシピを掲載した文献情報、「琉球料理 美榮」が再現した雑誌『太陽』（1994年）の情報を提供した。そのほか、奄美の正月料理等の文献資料の情報も提供した。（写真-1）



写真-1 琉球料理保存協会座学講習会

3. 普及啓発

名護市立緑風学園5年生の総合学習「地域の食」にて授業を実施、「沖縄の食文化（宮廷料理と旧盆行事）」の解説を行った（9/2、12名）。琉球大学の

¹琉球文化財研究室

地域資源活用論の講座において、「琉球・沖縄の食文化」について解説した（6/26、受講者 103 名）。

首里城公園内の「系図座・用物座」において、沖縄県認証の琉球料理传承人とともに、夏休み体験イベント「ちんすこう作り体験」を実施した。会場には、琉球菓子の種類等の理解の助けとなるよう概要パネルを設置し、県内外から参加の親子へ琉球王国時代から伝わる伝統的な王朝菓子について解説を行った。今回、琉球菓子に関するクイズを行い、子ども達の理解度を確認することができた（8/23・24、計 6 回実施、参加者 79 名）（写真-2）。



写真-2 首里城公園夏休み体験イベント
「ちんすこう作り体験」

沖縄県立博物館・美術館（おきみゅー）の屋外展示場の民家にて「琉球菓子と琉球古典音楽を楽しむ」を実施した。時間帯を夕方開始に設定し、琉球菓子の解説を行った。20 代から 70 代以上の幅広い年齢層の参加があり、約半分は那覇市民で県外の方々の参加は少なかった。イベント終了後、琉球菓子の着色についての質問などがあった。（11/23、2 回実施、36 名参加）。（写真-3）



写真-3 「琉球菓子と琉球古典音楽を楽しむ」

今年度は、県内大学のインターンシップや県外大学の卒業論文のための取材があった（3 件）。事前に質問を受け、対面での回答や解説、資料提供を行った。「琉球料理のレシピのデジタル化についてはどのように考えているか」という問いが 3 大学からあった。また、テレビ番組制作のための取材（御冠船料理、煮付け、ポークたまごおにぎり他）もあり、回答のため、文献資料調査等を行い、資料提供した。

沖縄の食文化の特色を示すために、和食についての基本的な知識も併せて確認し対応できるようにしていきたい。

4. その他

文化庁令和 7 年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業に、昨年度に引き続き継続して採択され、事務局運営（有識者検討会 4 回、アンケート調査ワーキングを 3 回開催）、調査報告書の作成・編集作業を行った（写真-4）。



写真-4 助成金事業：文化庁 R7「食文化ストーリー」
第 1 回有識者検討会（令和 7 年 7 月 16 日）

当事業は、11 名の専門委員を中心に、歴史・文献調査を実施した。

「島ヤサイ」、「行事食」に加え、昨年度項目過多のため実施を見送った「クスイムン（菓になるもの）」を加えた実態調査アンケートを行った。今年度は紙媒体だけでなく web でも実施し、昨年度の約 3 倍の回答（250 名）を得、幅広い世代の現在の状況を知ることができた。

宮古島や多良間島、石垣島の旧盆行事の調査を行ったほか、沖縄本島中部うるま市やクニダの行事食についても調査を行なった。

島ヤサイの活用状況については、30～60 代の料理頻度が高く、10～20 代は低かった。「クスイムン（養生食）」のうち「シンジムン（煎じたもの）」については 50 代以上の認知度が高かったが、ターイユシンジ（フナの煎じ汁）は若年層において継承されていないことがうかがえた。スーナ、ナチョーラなどの海藻類・藻類の認知度も低いことがわかった。行事食のうち旧盆行事初日のウンケー（お迎え。旧暦 7 月 13 日）の供え物として「ウンケージュシー、中味汁などの汁物と和え物」を組み合わせる例が多いことがわかった。

これらの成果を調査報告書と「食文化ストーリー」チラシにまとめ、県内図書館等の教育機関に送付し、琉球・沖縄の食文化や琉球料理の文化的価値を幅広い世代に向けて普及した。

「食文化ストーリー」事業で得た調査の成果は今後の調査研究及び解説・講座等の普及の場面でも積極的に活用していきたい。

5. 外部評価委員会コメント

充実した仕事内容がうかがえる。

①琉球菓子のサンプルの作成準備が整ったのはよい。

②食文化ストーリー事業では、事務局としての仕事だけではなく、アンケートの実施集計作業さらに島野菜の現状と課題についての考察と大きな役割を担っている。

③外部への発信協力では、学生への普及活動、水族館正月展示への資料提供等、食文化の普及発信に努めている。

今後も財団ならではの各々の専門分野をこえた協力を期待する。

(西大顧問：生活文化研究所西大学院院長)