

琉球の食文化に関する調査研究

久場まゆみ¹

I. はじめに

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

II. 調査研究の概要

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

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



写真-1 モーアース
(採取)



写真-1 モーアース (洗浄)



写真-1 モーアース
(料理)

(※写真提供: (株)琉球食文化研究所)

¹ 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 係長兼主任研究員

