

# 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

## 食文化としての動物性蛋白質の摂取

Analysis for Records of Ryukyuan Cuisine Pre and Post the Reversion  
of Okinawa to Japan in 1972 : Intake of Animal Protein as Dietary Culture

### 武井基晃

TAKEI Motoaki

はじめに

① 復帰前の琉球政府による民俗資料緊急調査

② 魚料理をめぐる記述

③ 復帰前後における料理本に見る琉球料理

④ 料理本の分析

⑤ 拡張する沖縄料理という課題

おわりに

#### 【論文要旨】

琉球王国時代から今日に至るまでの沖縄の食文化は、第二次世界大戦時の地上戦という文化・生活の崩壊のあと、戦後アメリカ統治下における高度経済成長、日本本土復帰さらに観光化を経て復興した。それは、琉球の食文化・琉球料理の保存、そして次代へと沖縄の料理を発展させるための意識的な再定義の結果でもあった。

食生活を知る上で、食文化としての動物性蛋白質の摂取は非常に重要である。しかし、豚肉・魚介類をはじめとする豊富な食材でイメージされがちな沖縄の食文化だが、その実態について復帰前の1967年に琉球政府文化財保護委員会が文部省文化財保護委員会立案の民俗資料緊急調査手引に沿って実施した調査の報告や、戦争を生きのび戦後を生きた生活者の回想を見ると、肉・魚など動物性蛋白質の摂取があまりにも書かれていない。豚肉は沖縄の食文化において儀礼的にも栄養的にもたしかに重要な食材だったが、それは決して豊富な日常の食材ではなく、実際に口にできる機会は年に1・2度の行事に限られていたのである。高度な漁業も未発達で、海沿いの集落であっても実態は手伝いかつ娯楽として、海を歩いて素手での漁獲だった。魚料理もその程度のもだった。

当地の食文化を知るための資料として、1960年代～70年代にかけて刊行された料理本を分析する。これらの料理本は、沖縄戦で崩壊した文化と生活が復興する日本本土復帰前・後の時期において、戦争を生きのび戦後を生きた琉球料理の研究者・料理家たちが使命感を抱いて、琉球料理を復活させ書き残した成果である。「沖縄風」を含む標準語訳の試みも共有のために不可欠だった。しかし戦後に出現し今日までに当たり前となった料理は、これらの料理本の中に現れない。

本稿で見た食文化は、長寿県としての沖縄を支えていた世代の食生活であるが、戦後の沖縄の料理は変容を遂げ、新たな要素を取り込みながら拡張し今日に至るのである。

【キーワード】 琉球料理、戦後復興、料理本、動物性蛋白質、民俗資料緊急調査

## はじめに一戦争を生きのび戦後を生きた琉球料理と肉・魚

### 1. 食文化の調査報告における動物性蛋白質の摂取

琉球王国とその終焉→戦前の沖縄県→沖縄戦→戦後のアメリカ統治→沖縄における高度経済成長<sup>(1)</sup>→日本本土復帰→その後と経ていく時代の中で、この地域の食文化・料理はどのような変容を遂げてきたのか。この大きな問いに対して、本論ではまず戦前から戦後にかけて動物性蛋白質を摂取する食文化がどのようなものだったのか、そしてそれがいかに記録されたかあるいは記録されなかったかに目を向けながら論じる。具体的には民俗調査報告や料理に関わる人の記述や回想などの生活誌的記述から明らかにすることを試み、そこから沖縄の食文化としてイメージされがちな豚肉・魚介類をはじめとする豊富な食材について、それらの実態を問うこととする。

その実態について本稿では、復帰前の1967年10～12月において琉球政府文化財保護委員会が文部省文化財保護委員会立案の民俗資料緊急調査手引に沿って実施した調査の報告〔琉球政府文化財保護委員会1970、沖縄県教育庁文化財課史料編集班編 2018〕をはじめ、戦前期を視野に入れた聞き書きの報告〔日本の食生活全集 沖縄〕編集委員会編1988〕や、戦争を生きのび戦後を生きた生活者の回想から明らかにしていくが、既存の調査成果に依拠して読み取る際には資料を適切に批判し複数を参照する際には記述の厚さの差にも注意しなければならないことについても論じたい。

豚肉が沖縄の食文化においてたしかに重要な食材だったことは、以上の調査報告から確認できるのだが、しかしながら、それを口にする機会は年に1度の行事の時期に限られており、決して豊富な日常の食材ではなかったことも同時に明らかとなる。日常食および行事食での摂取量を推定から<sup>(2)</sup>明らかにした仲田奈々子らの「沖縄県国頭郡大宜味村字謝名城に在住し、1991年1月1日に69歳以上であった高齢者」の39名を対象にした調査と分析結果〔仲田ほか1996 209〕によると、「当時の日常食からの蛋白質摂取がかなり低い水準であったことになる。このような少ない蛋白質摂取量を補ったのは、行事食として摂取された豚肉、豆腐、魚、そして米」であって、「沖縄県の長寿村における大正から昭和初期における食生活では、沖縄をはじめとする南西諸島に独特の多くの行事に伴う食物摂取、特にその蛋白質摂取の貢献が量的に確かめられた」〔同 215-216。傍点筆者〕。このように豚肉が栄養的にも文化的にも重要だったのは、行事食においてだったのである。

川端輝江らは「沖縄では一般的に考えられているような、動物性食品＝近代型、都会型はあまりあてはまらず、独特の食事形態が存在していた。さらに、肉類はさまざまな種類の食材料と共に用いられ、最も使用量の多い豚肉は他の複数の食品素材とバランスよく組合せ調理されていた」〔川端ほか2007 43〕ことを、1986年から1994年に50～70歳の334人（男性159人、女性175人）を対象に実施した調査<sup>(3)</sup>から見出した。その調査当時の肉食における豚肉の実態について、「肉の種類による出現回数」は豚肉（「三枚肉と呼ばれる皮付きの脂身の多いバラ肉」）、肉加工品、ポークランチョンミートが多く、このほか「豚の副生物（内臓、豚足）」の摂取も特徴的〔同 42〕だったと報告されている。

また、魚介類については「海の豊かさのために、民衆は専門技能を持たずとも海洋資源にアクセ

スし得た」[及川 2018 185] ほどの海沿いの集落ならともかく、内陸の集落では手に入れにくいものであり、そもそも「南西諸島では、漁撈を専業とするいわゆる『漁村』から魚を購入あるいは物々交換する習慣はあまり広くは行われてはいなかった」[同 185]。この理由を及川高は「琉球王国の地割制は原理的に余剰人口が発生しない仕組みであり、漁業を含む様々な生業が、農村より溢れる労働人口を吸収する必要がなかった」ために「沖縄においては、漁業に特化した漁村や、魚の市場的な流通といった文化はむしろ近代以降になって成立する」[同 186] と整理した上で「明治 20 年代の後半から 30 年代には、漁業の経営形態にいわば飛躍ともいえるべき変化」を見出してこれを論じる [同 189]。

片岡千賀之らの類型区分においても、沖縄の主たる漁業発展は明治中期—第 1「カツオ漁業」（「明治中期に南九州から伝播」）、第 2「追込網漁業」（「明治中期に糸満漁民によって考案」）、第 3「那覇の釣漁業」（「都市の高い鮮魚需要に立脚して個別漁業として展開」）—であり、また「商品経済化の段階と性格に基づき、商業的漁業が形成される明治中期、経済発展と都市の膨張がみられる大正中期、企業の漁業が確立する昭和初期、日中戦争後の戦時統制期という時代画期」が設定されている [片岡ほか 1987 137-138]。本論では専門的な漁業つまり供給側についてこれ以上言及する用意はないが、消費者側の魚の消費生活を戦前・戦中も視野に入れた復帰前の調査報告や回想から見ると、自ら海を歩いて採れたものを煮て食べる程度のものしか書かれておらず、魚料理もその範囲内に限られる程度のものであったことがわかる。

このような背景をふまえて、沖縄の日本本土復帰前の食文化の調査報告に肉・魚など動物性蛋白質の摂取が書かれていないことを示すとともに、戦争を生きのび戦後を生きる同時代人によって魚料理の未発達については書かれ発言されていることを提示して、これらを当時の文脈に位置づけていくことを目的とする。戦後の復興や経済の高度成長にともなう生活の安定、さらには観光化によって、沖縄をめぐる豊かな食生活が一般に広まる前の姿を明らかにすることとなる。

## 2. 戦後の料理本と琉球料理

次に、こうした当地の食文化の変容を問うために、1960 年代～70 年代にかけて刊行された琉球料理の研究家・料理家——戦争を生きのび戦後を生きる彼ら彼女ら——による料理本を資料として分析する。

最近（平成 29 年度実施）の沖縄県の調査によると、県民のうち琉球料理と沖縄料理を区別しているのは半数（「違う」が 47.9%、「違いはない」が 51.9% とほぼ二分）だが、世代別に見ると「違う」との回答は 10 代（29.7%）から年代が上がるにつれて多くなり、50 代（58.2%）で最も多くなる [沖縄県文化観光スポーツ部文化振興課 2018 11]。つまり、若い世代は区別していない（あるいはできていない）が、上の世代においては区別があるようである。

そこで、地上戦という文化と生活の崩壊のあと、戦後アメリカ統治下の沖縄における高度経済成長を経た文化と生活の復興の時期において、これらの 1960 年代～70 年代の料理本に掲載された料理にはどのようなものがあつたのか、料理本ごとで意図や傾向の違いが見て取れるのかの比較を試みる。そして料理本の筆者・編者たちは戦後の復興の中でどのような感傷あるいは使命を抱き、具体的にどの料理を琉球料理として復活させ書き残そうと料理本を取りまとめたのか、また彼ら彼女

らは自文化である琉球の食文化・料理をいかに定義して論じたのか、共有のために必要な標準語訳をいかに試みたかの実例を分析したい。さらに、戦後に現れて当たり前になった新しい食材や料理——たとえばランチョンミートを用いたポーク玉子など——はこれらの料理本ではどのように取り扱われたのか、あるいは扱われなかったのかにも目を向けなければならない。

## ①……………復帰前の琉球政府による民俗資料緊急調査

### 1. 『沖縄の民俗資料』

日本本土への復帰がせまる沖縄で、当時の琉球政府文化財保護委員会によって1967年の10～12月に「文部省文化財保護委員会の立案による民俗資料緊急調査手引を参考にして」、民俗の調査が実施された。その調査成果は復帰前に『沖縄の民俗資料』[琉球政府文化財保護委員会1970]と題して刊行され、24ヶ所の調査成果が公開された(復帰後の1974年にほぼ同内容のものが再刊された)。さらに2018年に当初は掲載されなかった地域を加えて49ヶ所の調査成果を掲載した増補版が『沖縄の民俗資料 上・下』として刊行された[沖縄県教育庁文化財課史料編集班編 2018]。

復帰前におけるこの調査の実施については「文化財行政において、本土復帰よりも早く日本政府の行政に組み込まれていたこと、そしてその実施される調査では日本『本土』の民俗資料の調査基準をほとんどそのまま用いていたことは問題であったが、この点についての反省や批判は見られな

表1 民俗資料緊急調査の沖縄における調査項目のアレンジ

| 文部省 民俗資料緊急調査 | 『沖縄の民俗資料』   |
|--------------|---|
| 1. 総観        | 1. 総観   |
| 2. 生産暦       | 2. 生産暦  |
| 3. 仕事と用具     | 3. 仕事と用具  |
| 4. 仕事着       | 4. 仕事着  |
| 5. 染・織       | 5. 染・織  |
| 6. 毎日の食事     | 6. 毎日の食事  |
| 7. 赤飯・餅・だんご  | 7. 折目・節日・祝儀・不祝儀の食物  |
| 8. 住居        | 8. 住居   |
| 9. かまど・いろり   | 9. かまど・いろり  |
| 10. 社会生活     | 10. 社会生活  |
| 11. 組・講の用具   | (項目なし)  |
| 12. 運搬       | 11. 運搬  |
| 13. 交易       | 12. 交易  |
| 14. 一生の儀礼    | 13. 一生の儀礼   |
| 15. 別火・墓制    | 14. 穢れ・墓制   |
| 16. 年中行事     | 15. 年中行事  |
| 17. 祭・道祖神など  | 16. 祭   |
| 18. 山車・舞台    | 17. 民俗芸能・神事芸能   |
| 19. その他重要なもの | 18. その他重要なもの<br>(1) 灯火具・晴の服飾・化粧用具・嗜好(酒・タバコ等)用具, 社会生活用具, 祭祀具・医療具等のほか, 高倉, 神アシャゲ, 殿等の構築物の施設, 小祠等。<br>(2) 水の使用・食料・用水。<br>(3) 石敢当, シーサー, 性器崇拜, 馬場, 闘牛場, シヌグ, 毛。 |
| 20. コレクション   | 19. コレクション  |

かった」[福田 2014 104-105]と指摘されている。調査の実施に当たっては、沖縄の実情に則し、表1のように修正は行われているがこれらは部分的なものである。修正点は、「赤飯・餅・だんご」の項目が「折目・節日・祝儀・不祝儀の食物」に修正、「組・講の用具」の項目が割愛、「別火・墓制」が「穢れ・墓制」に修正、「祭・道祖神など」が「祭」に修正、「山車・舞台」が「民俗芸能・神事芸能」に修正などである（但し修正は徹底されず、一部では修正されないまま報告書が作成された）。さらに、「その他重要なもの」の項目においては独自に、(1) 灯火具・晴の服飾・化粧用具・嗜好（酒・タバコ等）用具、社会生活用具、祭祀具・医療具等のほか、高倉、神アシャゲ、殿等の構築物の施設、小祠等。(2) 水の使用・食料・用水。(3) 石敢当、シーサー、性器崇拜、馬場、闘牛場、シヌグ、毛が設定された。

本論では、この調査報告（復帰前の版と2018年の増補版）から、主に「6. 毎日の食事」と「7. 折目・節日・祝儀・不祝儀の食物」の記述を中心に整理して食文化がいかに報告されたのかを提示する。ここから読み取りたいのは、動物性蛋白質の摂取についての記録が『沖縄の民俗資料』にあまり記載されていないことである。肉については一家で1年に豚1頭を正月に屠るくらいであるし、魚についても記述が少ないのである。実際に肉・魚を食べる機会がほとんどなかったと考えられ、魚については海沿いの集落であっても漁業が盛んでないことを明記した報告も掲載されている。

一方で、調査の問題、つまり調査者が聞いたこと書けたこと、そして話者（インフォーマント）が語ったことの偏りもあったのかもしれない。聞いていないから書けていないし、聞いたのに書いてないことがあったおそれも一応想定しておきたい。当時の調査の意図と計画段階において、あえて漁村ではなくて農村の生活を主対象として設定し、魚のある生活や漁業という生業を調査対象にできなかったことも考えられる。こうした点に注意しながらこの復帰前の複数村落での調査成果を分析して、本論の課題に答えるための資料として読み解いていきたい。

## 2. 1日の食事の時間と語彙

表2は、復帰前の調査結果[琉球政府文化財保護委員会1970]から、各地（24ヶ所。地名はいずれも調査・報告当時）の1日の食事の時間帯と、それを指す語彙をまとめたものである。まず基本的な食事の時間帯を挙げると、①夜明けの頃の起床後、②10時頃、③正午からその後の時間帯、④中間の15時頃、⑤夕暮れ後の夕食、⑥夜食である。多くの地域では、①夜明けの頃の起床後、③正午から少し遅くの時間帯、④15時頃、⑤夕暮れ後に食事をとっていることがわかる。その上で、朝と昼の間の時間帯つまり②10時頃（朝と昼の間）に栄養補給や休憩をとっているところもいくつか見受けられる（「カロリーがなかったと見えて、4回食べていたと伝えられている」（与那国町）[沖縄県教育庁文化財課史料編集班編2018 584]）。つまり、ほとんどの地域で、間食を含めて1日に4～5回の食事の時間が（少なくとも語彙としては）あったということである。

これと比べてやや少ない、朝昼晩の3回の食事のみが報告されているのは、勝連村平安名、平良市の久貝松原、多良間村、西表島だけである。これらはいずれも島嶼であるが、ほかの島嶼では平良市の池間島や狩俣、竹富のように5回の食事が記録されている。

夜間作業の合間の休息に当たる⑥夜食はほぼなく、その報告があるのは、国頭村と竹富町竹富だけである。加えて久米島や宮古島の平良市、石垣市や黒島のように限られた地域で21時以降の比

表2 食事の時間帯

|    |                      | ⑤              |    | ④  |    | ③        |                  | ②  |    | ①        |    |    |    |
|----|----------------------|----------------|----|----|----|----------|------------------|----|----|----------|----|----|----|
|    |                      | 19<br>夕食       | 20 | 21 | 22 | 15<br>中間 | 16               | 17 | 18 | 19<br>夕食 | 20 | 21 | 22 |
| 1  | 国頭村<br>比地            |                |    |    |    | ヒンメ      |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | 沖繩本島<br>大宜味村         | ユファイ           |    |    |    | アッシー     |                  |    |    |          |    |    |    |
| 2  | 名護町<br>名護町           | ユファイ           |    |    |    | アッシー     |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | 東村<br>川田             | ユーパーン          |    |    |    |          | フィルマムン<br>(アッシー) |    |    |          |    |    |    |
| 3  | 名護町<br>城             |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | 多良間村<br>仲筋・塩<br>川・水納 | ユビ             |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 4  | 多良間村<br>仲筋・塩<br>川・水納 | ユックイ<br>バン     |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | 美里村<br>知花            |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 5  | 美里村<br>石川市           | ユックイ<br>バン     |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | 勝運村<br>平安名           | ユーパーン,<br>ユックイ |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 6  | 勝運村<br>平安名           | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | 中城村<br>伊舎堂           | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 7  | 中城村<br>伊舎堂           | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | 北中城村<br>熟田           | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 8  | 北中城村<br>熟田           | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | 読谷村<br>座喜味           | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 9  | 読谷村<br>座喜味           | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | 玉城村<br>富里            | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 10 | 玉城村<br>富里            | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | 首里<br>上織保村           | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 11 | 首里<br>上織保村           | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | 久米島<br>具志田村          | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 12 | 久米島<br>具志田村          | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | 久米島<br>仲里村           | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 13 | 久米島<br>仲里村           | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | 平良市<br>久良松原          | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 14 | 平良市<br>久良松原          | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | 平良市<br>島尻            | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 15 | 平良市<br>島尻            | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | 平良市<br>池間島<br>前里松    | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 16 | 平良市<br>池間島<br>前里松    | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | 宮古<br>狩良             | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 17 | 宮古<br>狩良             | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | 伊良部村<br>国仲           | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 18 | 伊良部村<br>国仲           | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | 多良間村<br>仲筋・塩<br>川・水納 | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 19 | 多良間村<br>仲筋・塩<br>川・水納 | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | 石垣市<br>川平            | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 20 | 石垣市<br>川平            | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | 竹富町<br>黒島            | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 21 | 竹富町<br>黒島            | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | 竹富町<br>竹富            | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 22 | 竹富町<br>竹富            | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | 西表島<br>租納            | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 23 | 西表島<br>租納            | ユーパーン          |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 24 | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 25 | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 26 | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 27 | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 28 | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 29 | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 30 | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 31 | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 32 | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 33 | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 34 | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 35 | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 36 | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 37 | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 38 | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 39 | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
| 40 | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |
|    | ユーパーン                |                |    |    |    |          |                  |    |    |          |    |    |    |

較的遅い時間の夕食が報告されている程度である。このように大まかだがかつての沖縄における生活サイクルがうかがえる。

以下、先行研究における食事の語彙について、表2に①～⑥で示した時間帯を当てはめながら見てみよう。東恩納寛惇によると一日の食事は、「朝食 すとめてもの」(①)、「晝食 あさばん(又はあさおぼの)」(③)、「小晝食 ひるまもの」(④)、「夕食 ゆふばん(又はゆふおぼの)」(⑤)の4つにわかれ、「もの」は「簡素な間に合はせの腹つなぎ」(「早朝のお茶の子風の軽い食事」(①)や「午後の間食風」(④)など)であるのに対し、「ばん」「おぼの」のほうは「晝食二次の入念の食事」(③⑤)であるとした[東恩納 1970 21]。この「東恩納説は妥当であろう」とする『沖縄県史』には、「ふだんの食事」の語彙を「朝食を<sup>ストウミティムン</sup>すとめてもの」(①)、「昼食を<sup>アサバン</sup>あさばん又はアシー」(③)、「夕食を<sup>ユーバン</sup>たばん又はユイ(ユフイ)」(⑤)の「一日三食が普通で、たまに間食する」とし「首里では昼食と夕食の間の昼間物には<sup>ヒルマムン</sup>昼間の物というが、ヒンメー・ヒルマアシ・マヌムヌという所もある」(④)と記述されている[平敷 1974 192]。『図説琉球語辞典』では、食事の基本的な時間帯は、「アサバン(朝食)」(①②)、「アシー(昼食)」(③)、「ユーバン(夕食)」(⑤)の三食とし、これらとは別に、「起きて食事前にアサジャーを飲む」(①)、「朝10時頃はジュージムヌ」(②)、「午後3時頃にはサンジまたはサンジムンを食べた」(④)とされる[中本 1981 276]。

沖縄本島でアシー・アサバンが昼食の語彙として現れることについて、本来は「あさばん」「ゆふばん」と「本式の食事が朝餉夕餉の二次であった面影を留め」[東恩納 1970 21]、「中世までは朝寄りと夕方寄りの二度の食文化であった。恐らく食事の名称も朝と夕の二種で間に合った」[中本 1981 278]のだが、そこから時を経て食事が三食になるに当たり「これまで朝食であったのが前に一食加わることによって、一食後へずれて昼食となった」との「ずれ」・「変動」から解説されている[同]。仲松弥秀はアシーが「沖縄本島、とくに山原地方では今でも耳にする言葉」で「定食以外の<sup>ヒルマムン</sup>昼間もの」[仲松 1968 150。傍点は仲松による]、「アシーという言葉は沖縄本島国頭地方に残っているのであるが、昼食か或は午後の間食のことを指す」[仲松 1977 58]と当時の沖縄本島北部の語彙について述べているのだが、これらはいずれも仲松が、神を敬待する場所を指す「神アサギ」「神アシアゲ」の語源が「<sup>アシー</sup>を神や神女に<sup>サ</sup>差上げる場所」で「食事との関係による」[仲松 1968 150。傍点は仲松による]ことを説明する際の言及である。神に捧げる食事がアシーであったこともまたこちらの語のほうがより正式な食事を指す古い語であることを示すのだろう。

表2において朝食の語彙は大きく分けて、沖縄本島のヒテミテムン・シティミティムン、宮古・八重山のアサムヌ・アサモノ・アシに分かれる。それぞれ「ストメテモノ系は、ストメテ(朝)とモノ(物)である。ストメテという語は平安朝期の『つとめて』と同系」、アサポン系は八重山に分布している。アサ(朝)とボン(飯)が結合、さらにアシーは「アサ(朝)イヒ(飯)が発達したもの」であるが「宮古の平良など多くの地域をはじめ沖縄・奄美で昼食の意に推移している」[中本 1981 276]のは先述の通りである。なお、久米島の「<sup>(5)</sup>ミークハヤー」と黒島の「メーサビ」は『図説琉球語辞典』においてもそれぞれこの島にしか分布が記録されていない語彙である[同 277]。

昼食の語彙については「昼食はアシー(中略)アシーのかわりにヒルマムヌ(昼間物)ともいう」[中本 1981 278]。この2語は復帰前の調査にも見られるが、表2の沖縄本島北部および中南部を見ると、午前のヒテミテムン・シティミティムンのあと(一部地域で昼前にシテミテナカをはさみ)、

昼下がりの時間帯までアッシー・アサバンであり、ヒルマの語が出てくるのは15～16時頃であることが確認できる。このほか宮古・八重山にピシ・ピスなどP音の語彙があるのはこの地域の昼・昼間を指す語彙による〔同 218-219〕。

夕食の語彙は「全琉球ユフである」とのことで表2での朝食・昼食と比べてもバリエーションが少なく、沖縄本島北部はユーケ系（ユフイ）、本当中南部・久米島はユーバン系、宮古はユーイー系（ユズ）、八重山はユーボン系という傾向〔中本1981 280-281〕が当てはまるようである。

こうした語彙の理解のためには、（当時の）方言語彙の知識もさることながら、調査時において文字に書き取る際の表記揺れの影響も無視できない。聞き取り調査において調査者は被調査者（インフォーマント）の発した語彙（民俗語彙）を正確に文字化できたのか、調査にかかわらず当時の現地においてそれがかなうだけの同意がそもそもあったのかという日本語表記の限界にまつわる問題である。

### 3. 動物性蛋白質の記述—肉・魚など

#### (1) 「主たる生産」の読解

続いて、表3は、復帰前の調査成果報告の増補版〔沖縄県教育庁文化財課史料編集班編2018〕をもとに作成したものである。表3の範囲内にて話者の多くは男性でその大半を70～80歳代が占める。ここで報告された記述は、戦時中や復興期の最も物資の乏しかった時代ではないとしても、戦前（大正、昭和）の様子聞き書きによる再現なのか、戦後および1967年末の調査実施当時の現況なのか明言されず詳らかでない記述が多い。また、ある地域の詳しい報告が載っていたとしても、その土地の食生活が豊かだったのか、その地域の調査担当者が厚く記述したのかの判断がつかないのがこの種の報告書を参照した分析における課題であるので、これらの点を意識しながらまとめていきたい。

以下ではこの表を用いながら、各地（49ヶ所。地名はいずれも調査・報告当時）の炭水化物（主食）、畜舎の有無、そして肉食・魚食などの動物性の食品の記述について抽出して、論述する。

調査対象地の「主たる生産」から概観すると、ほとんどが農業で農産物は甘藷（サツマイモ）・甘蔗（サトウキビ）が主である。たとえ島の調査地であっても、「現在は総戸数の73%に当たる67戸が純農家」（33久米島具志川村兼城）のように、主な生業は農業であった。しかも、漁業の記述はあったとしても、自家消費のための副業程度のものであることが、「農業は女子の生業で、男子は漁閑期や出漁しない日に手伝う程度。芋が主で稲作は田をもっている少数の家庭。漁業はいか釣り、貝殻採集」（32渡名喜村）、「昔から生業は農業（稲作）。副業として漁業を営む者が少数」（34久米島仲里村真謝）、「海は近くにあるが漁業は副業程度のもので、個人が余暇をみつけてモグリ漁による漁業を営み、自給自足」（37平良市島尻）、「海が近くにあっても人々は農業を好み、漁業は昔からの原始的なモグリ一本で魚を取った」（37平良市島尻）、「海が近いもので副業的に海に出ている」（40伊良部村国仲）と報告されている島がほとんどである。

むしろ「純漁村。近海・遠海漁業」（24旧糸満）、「戦前より男子は漁業や其の外出稼ぎ」（35渡嘉敷村）、「久松地方は古くから漁業で名をあげた部落で、男は魚取り、女は魚売り」（38平良市久貝松原）、「海へ出て生計を立てていた」（46新城島<sup>6</sup>）とまで言い切れるのは例外的であり、中には



表3 炭水化物、肉食・魚食の記録

|   | 調査地名        | 話者     | 主たる生産   | 炭水化物 (主食)   | 畜舎 | 肉食・魚食の記述  | その他 (動物性の記述)  |
|---|-------------|--------|---|---|----|---|---|
| 1 | 国頭村<br>比地   | 男 73 歳 | 農林業。現在はキビ畑  | 甘藷, ソテツ   | ●  | 「不祝儀」の七日の「お重の下の方は豆腐, 野菜, 魚など」。<br>3月3日, 「集まり豚を殺してごちそう」  |   |
| 2 | 大宜味村<br>謝名城 | 男 89 歳 | 農林業。半農, 半林業。  | 甘藷, ソテツ, カシの実, シーの実                                       | ●  | 「肉, 魚, とうふなどは富裕層の家庭」。<br>大正から昭和にかけて「祝儀」の料理が「漸次豪華に」= 「とうふ, 魚, 肉, 山芋…」。<br>誕生時, 「焼魚をみんなにくばる」<br>3月3日, 「豚を殺して祝う」<br>仕事の「合間に漁いざり」。タコ取り。   | 「調味」= 「(一般に使用) <u>ピキ魚, カニ (海ガニ, 川ガニ)</u> 」, 「 <u>シユクガラス</u> (ウエーキ家のみ)」  |
| 3 | 東村<br>川田    | 男 86 歳 | 農林業。半農半林業。薪炭の供給地。戦後はパイナップル, 養豚, 養鶏, 漁業の生産性は少なく, 自家消費  | 甘藷  | ●  | 「祝儀」= 「豆腐, 魚 (干魚) 又は肉」<br>… <u>テンブラ, カステラ</u> 。<br>「不祝儀」= 「丸餅, 魚, 肉…」   | 「調味」= 豚油。   |
| 4 | 本部町<br>伊野波  |        |   |   | -  | 供物に豚の煮肝   |   |
| 5 | 名護町<br>城    |        | 「海岸では明治の中葉に起つた一握りの漁業者が, 戦前を通じて70戸ばかり伝統の沿岸漁業を守って余命をつないでいる」。「数年にして資源枯竭し, 遠洋マグロ漁業に転向」<br>「戦前の農業世帯は村の約半数70戸」, 戦後は離農転業 | 一般農家では常時芋食。時たま夕食などに少量の小米と芋の葉, 又はカボチャなど実野菜を配合した雑煮 (何々ジュシー) | ●  | 「豪農たちは専従の猟師, 猟犬を抱えて野猪を動物蛋白源」<br>「一般家庭では魚介類を漁って補給し, 豚肉は正月か, 盆その他何かの行事」<br>「祝儀・不祝儀」= <u>カマボコ, テンブラ (芋や魚), 豚の厚切り, 魚, 花イカ</u> 。<br>「血物」 <u>カラ肴</u> = <u>カステラ, カマボコ, テンブラ (芋や魚), 豚の厚切り, 魚 (丸魚), 花イカ, 肝の塩ゆで</u> | 嗜好品 = <u>スクガラス</u><br>調味 = <u>豚油, 干雜魚, 大サバ, スルル (キビナゴ), ポーミンダウ (念仏ダイ), ガツン (マルアジ), 長魚 (ムロアジ), ミズン等の乾燥魚</u> 。かつお節 (旧藩時代は珍品)<br>「村の若者たちは夜分から寄り集まって異なるもの喰いをする」。「彼等はいつもの何の変哲もない芋生活から解放される一時を楽しんだ」 |
| 6 | 読谷村<br>座喜味  | 男 82 歳 | サトウキビ, 甘藷   | 甘藷  | ○  | 魚の入手は芋などとの交換<br>清明祭, 各門中の墓で豚をほふった   | 「調味」= ごくまれに <u>ダシ小 (干魚)</u>   |
| 7 | 宜野湾市<br>真志喜 | 男 67 歳 | 戦前は農業 (水稲, 甘藷, 甘蔗), 各戸に豚, 鶏, 牛, 馬   |   | ●  | 「折目」= <u>肉, 魚, カマボコ</u><br>「祝儀」= <u>肉, カマボコ, てんぶら</u><br>「不祝儀」= <u>肉, カマボコ</u>  | 折目, 節日に <u>鯉節</u>   |
| 8 | 石川市<br>石川   | 男 72 歳 | 農業  | 朝食と昼食は芋と味噌汁, 夕食は雑炊  | ●  | 「13日の朝の朝のよく干るときは潮干狩りをして, 小魚, 貝, カニ, エビ等を取ってきて汁にして食べた。食料の補いにもなり滋養にも」。「豚肉の白い部分を塩漬にしたものもよかった」  | 「豚脂を入れてダシに」。「旧正月前からは豚肉を塩漬にして貯蔵し, 少しずつダシにしたのでそれがある間はよかった」  |
| 9 | 美里村<br>知花   | 男 80 歳 | 戦前は農業 (甘藷, 甘蔗, 稲, 豆, 麦, 蜜柑)。牛, 馬, 豚, 山羊等, 家畜も各戸に飼育した湯豆腐   | 朝と昼食は芋と味噌汁, 夕食は雑炊。味噌汁はその季節にできた野菜を煮て, 豚脂を入れてダシにした湯豆腐       | ●  |   | 「旧正月前から豚肉骨を塩漬にして貯蔵し少しずつダシに使って, それがある間はよかった」   |

|    | 調査地名        | 話者    | 主たる生産  | 炭水化物(主食)  | 畜舎 | 肉食・魚食の記述  | その他(動物性の記述)   |
|----|-------------|-------|--|---|----|---|---|
| 10 | 与那城村<br>平安座 |       | 農業(婦人と老人の仕事)、<br>漁業、運送業。<br>明治大正年間には全戸豚を<br>養った                      | 甘藷  | ○  | 「副食」=魚<br>「年の夜(大晦日)」=正月用の豚を殺<br>して血置ちの御馳走。豚肉、骨<br>「正月元旦の来客用」=豚の血塊、豚肉、<br>チーイリチ<br>「折目料理」=魚<br>「三月節句」=甲イカ、タコ、乾魚、か<br>すてら、かまぼこ<br>「お盆」=豚肉、魚肉刺身、かすてら<br>「祝儀」=豚肉、てんぷら、魚肉刺身<br>「彼岸祭」=魚、肉、てんぷら<br>「十五夜」=さしみ | 「調味」=焼魚、生魚、豚油。スクガラス、イカカヲ<br>シで調味<br>「雨乞い」=山羊<br>「唇草」=春はタコ料理<br>「浜御願」=豚肉<br>「海御願」=魚の御馳走<br>「御歳廻り」=魚料理<br>「島クサラー」=豚肉<br>網漁業、もぐり。ミズン、ガツン、ナガンズ、カシ、<br>カツオ、ムローチ等の潮流魚、マクブ、タコ、甲イカ、<br>ウナギ。クジラ、イルカ、フカ |
| 11 | 勝連村<br>平安名  | 男 92歳 | 農業。明治から製筵業   |   | ○  | 中農以上はスクガラス、イチャヌク<br>リー(いかのはらわたの塩漬け)をオ<br>カズに。海の貝類、カニ、小魚類、タ<br>コ、田のフナ、ドジョウ、ウナギ等「白<br>方」で求めたもので動物性栄養は補給。<br>「祝儀」(明治40年頃)=肉、カマボコ、<br>花イカ(大方章魚を代用)。<br>「不祝儀」(明治40年頃)=肉<br>3月、海に出て貝を拾う                     | 「汁に干小魚等のダシを使ったのは大正の中期以後」。<br>明治末期の豚肉販売業者以前は「正月のウワケク<br>サーと産婦のクスイユウ(薬用)」として豚を屠る以外<br>には豚肉は見られなかった。「産婦用で豚を屠る時の<br>余分は、親類や知友が相互互助の意味で義務的に時の<br>相場で分け合うらわし」。<br>「塩肉(スーチカー)」。                      |
| 12 | 北中城村<br>熱田  | 男 82歳 | 農業。近年は甘蔗作。<br>戦前、各家に豚・鶏、漁業<br>兼業が4戸                                  | 甘藷丸煮。稀に雑炊   | ●  | 「折目・節日・祝儀」=肉<br>「祝儀」=肉、天ブヲ<br>「不祝儀」=肉   | 「調味」=カツオブシ  |
| 13 | 中城村<br>伊舎堂  | 女 73歳 | 農業。殊に稲作。今日では<br>甘藷作。<br>戦前、各戸豚・鶏。                                    | 甘藷丸煮、いもの葉を混<br>ぜた雑炊                                     | ●  | 「折目・節日・祝儀」=肉、魚<br>「祝儀」=カマボコ、肉、魚、天ぶら<br>「不祝儀」=肉、天ぶら<br>「結婚」=タコと昆布と山盛の御飯<br>「葬送」=重箱に肉   | 「調味料」=豚油、かつお節   |
| 14 | 西原村<br>柳原   | 男 71歳 | 農業。今日、甘蔗<br>戦前、養豚各戸、鶏  | 甘藷丸煮。大豆の葉を混<br>ぜた雑炊                                     | ●  | 「折目、節日」=肉、魚<br>「祝儀」=カマボコ、肉、てんぷら<br>「不祝儀」=肉、テンボヲ   | 「調味」=折目節日に豚油、鯉節   |
| 15 | 浦添村<br>勢理客  | 男 75歳 | 戦前は農業、肉生の飼育。<br>今日ほとんどが貸屋、賃<br>地の収入で生計                               | いも丸煮  | ●  | 「折目、節日」=肉<br>「祝儀」=肉、カマボコ、テンボヲ<br>「不祝儀」=肉  | 「調味」=節日に鯉節、豚油。普段も野菜には豚油   |
| 16 | 首里<br>上儀保   | 男 75歳 | 貴族は農業を経営、人やや<br>とってて機織。ただし両方と<br>も自家用。<br>下級士族や百姓は畑を小作<br>(甘藷)、女子は機織 | 下流：イモ(ユシドーフ<br>があつたら最高)。/中<br>流：米に粟。いもがない<br>だけに満腹感が少ない | ●  | 下流：魚類はふだんもたべることが肉類は<br>折目のみ。/中流：「老人や主人には<br>(略)肉や魚、卵など」/上流：おかず<br>にはにしめ(肉、かまぼこ、肉かまぼこ)<br>「法事・清明祭・彼岸」=ウサンミ(三<br>味)<br>「祝儀」=「肉が出ると最高」<br>「アブシハレ」=肉雑炊  |   |

|    | 調査地名        | 話者               | 主たる生産   | 炭水化物 (主食)                    | 畜舎 | 肉食・魚食の記述   | その他 (動物性の記述)   |
|----|-------------|------------------|---|------------------------------|----|--|--|
| 17 | 那覇市<br>壺屋町  | 男 69 歳           | 陶業  | 上流は米、あとは芋                    | -  |  |  |
| 18 | 那覇市<br>久米町  | 男 64 歳           | 廃藩まで学問だけで生活<br>養豚、養鶏                          | 甘藷丸煮、甘藷雑炊、米                  | ●  | 「副食物」=野菜、トーフ、 <u>魚類</u> 、 <u>肉類</u><br>「折目・節日」= <u>肉</u> 、 <u>カマボコ</u> 、 <u>カステラ</u> 、 <u>タマゴ</u> 、 <u>魚</u> 、 <u>天ぷら</u><br>「祝儀」= <u>中身の吸物</u> 、 <u>サシミ</u> 、 <u>カステラ</u> 、 <u>カマボコ</u> 、 <u>天ぷら</u> 、 <u>豆腐</u> 、 <u>タマゴ</u> 、 <u>肉</u><br>「不祝儀」= <u>肉</u> 、 <u>耳皮</u> 、 <u>ソーキ骨</u> 、 <u>キモ</u> 、 <u>カマボコ</u> 、 <u>天ぷら</u><br>5月ウマチー、「汁物・サシミ・豆腐・昆布・セー小(エビ)・カマボコ・ほし魚で調理して神棚に」<br>6月25日カシナー、「ご飯、野菜、 <u>肉</u> などを炊いて仏壇に」 | 「 <u>鯉</u> 、 <u>鮭</u> を捕り漢方療法の知識で薬滋として市に出した」   |
| 19 | 那覇市<br>小椋   | 男 64 歳           | 農業、商業。昔は餅。大量の豚肉を那覇の市場へ。帽子編み・織物業               | 昔(戦前)はイモ。現在の甘藷丸煮は3度とも米(パン食も) | -  |  | 「 <u>鮮魚</u> などは那覇の市場以外に、糸満の女たちが頭上にかけて売りにきた」「最近では <u>魚</u> ・ <u>肉</u> の店」   |
| 20 | 南風原村<br>津嘉山 | 女 79 歳           | 農業。現在は兼業農家                                    | 甘藷の丸煮                        | -  |  | 「調味料」= <u>イユガー</u> (乾魚)  |
| 21 | 東風平村<br>世名城 | 男 60 代           | 戦前は農業   |                              | ●  |  | 「調味料」= <u>イユガー</u> (乾魚)  |
| 22 | 豊見城村<br>豊見城 | 男 67 歳<br>女 75 歳 | 戦前から戦後は田。ここ数年米砂糖黍。軍作業やその他の仕事                  | 戦前はイモ。現在の毎日の食事は3度とも主食は米      | ○  |  |  |
| 23 | 糸満町<br>大里   | 男 48 歳           | 戦前は養蚕、稲作。戦後、稲作からキビ(製糖)                        | 昔はイモが主食。戦後は米が主食になった          | -  |  | 「出産後」= <u>肉類</u> とか穀類を特別に煮た」   |
| 24 | 旧糸満<br>旧三和村 |                  | 糸満：純漁村。近海・遠海漁業<br>三和：農業。牛と豚は肉用として輸出するので、各農家養育 | (旧三和村) 甘藷                    | ●  |  | 旧糸満の漁獲： <u>カツオ</u> 、 <u>飛魚</u> 、 <u>マグロ</u> 、 <u>フカ</u> 、 <u>グルクン</u> 、 <u>カジキ</u> 、 <u>アジ</u> 、 <u>イラブ</u> 、 <u>イカ</u> 、 <u>タコ</u> 、 <u>エビ</u> 、 <u>スルメ</u> 等 |
| 25 | 与那原町<br>板良敷 | 男 75 歳           | 農業(甘藷と甘蔗)                                     | 甘藷の丸煮、甘蔗の雑炊                  | -  |  | 「調味料」= <u>乾魚</u> 、 <u>豚油</u><br>かまどの上に豚の塩づけをつるした   |
| 26 | 大里村<br>西原   | 男 50 代           | 農業・純農村  | 甘藷の丸煮                        | -  |  | 「調味料」= <u>乾魚</u>   |

沖縄本島中南部

|    | 調査地名              | 話者                           | 主たる生産  | 炭水化物(主食)                   | 畜舎 | 肉食・魚食の記述  | その他(動物性の記述)  |
|----|-------------------|------------------------------|--|----------------------------|----|---|--|
| 27 | 佐敷村<br>佐敷         | 男56歳<br>男81歳                 | 蔗作が生計の主。水田は昔から少ない  | イモを丸煮で                     | ○  | 「副食」=稀には肉や魚類<br>「祝儀」=カステラ、カマボコ、肉類、魚、天ぷら、花イカ<br>「不祝儀」=カマボコ、肉、天ぷら                   | 「青年は晩集って4、5名で買喰した(山羊、牛肉、ソーメン等)」<br>「家造りのときはキンジーと云って品物(肉類が主)を持っていった」<br>「部落で獲った魚類は、馬天、与那原、首里方面へ女が売りに行った」<br>「サンチーと言って青年が4、5人集って牛肉や山羊肉、ソーメン等を買喰い、食いずる」 |
| 28 | 知念村<br>知念         | 男77歳<br>男                    | 戦前は半農半漁。現在は農業だけ。稲作は昔は盛んだった   | 甘藷丸煮。稀に米飯・少量の米を入れた雑炊飯      | ○  | 「副食」=稀には豚肉や魚類<br>「祝儀」=カステラ、カマボコ、肉類、魚、天ぷら、花イカ<br>「不祝儀」=カマボコ、肉、天ぷら、デザート             |  |
| 29 | 玉城村<br>富里         | 男84歳<br>男81歳                 | 農業。昔は蔗作、稲作が生計の主であった  | 甘藷の丸煮。現在は殆ど米食              | ○  | 「副食」=稀には豚肉、魚類等も<br>「折目・節目」=肉、魚<br>「祝儀」=カステラ、カマボコ、肉類、魚、天ぷら、花イカ<br>「不祝儀」=カマボコ、肉、天ぷら |  |
| 30 | 具志頭村<br>具志頭       | 男73歳<br>男43歳                 | 戦前から農業。稲作に恵まれた。今尚稲作も盛ん   | 甘藷。水で丸煮。ときに少量のお米を入れ、ゆるい芋雑炊 | ●  | 「副食」=稀には魚類、肉類もお汁にして食べる<br>「折目、節目」=肉、魚<br>「祝儀」=カステラ、カマボコ、肉類、魚、天ぷら、花イカ              |  |
| 31 | 栗国村               |                              | 甘藷。粟、麦、大豆等。黒糖が生産され、現在は粟が姿を消している  | 甘藷、麦、そてつ                   | ●  | 「副食」=魚類、獣肉<br>「折目節目」=肉、魚<br>「祝儀」=肉、魚、天ぷら、イカ<br>「不祝儀」=肉                            |  |
| 32 | 渡名喜村              |                              | 農業は女子の生業で、男子は漁期や出漁しない日に手伝う程度。芋が主で稲作は田をもつていて少数の家。漁業はいか釣り、貝殻採集。明治21年に鹽業が開始 | 芋と味噌汁が主で、大正末期まで続いた         | -  |   |  |
| 33 | 久米島<br>具志川村<br>兼城 | 男68歳<br>男83歳<br>男84歳<br>女75歳 | 農業。現在は総戸数の73%に当たる67戸が純農家   | 主食は甘藷を丸煮にして汁と              | ○  | 「正月十六日、彼岸、清明、お盆等の餅は重箱または鉢に盛り、肴と一対にして供えた」<br>「元旦」=酒肴<br>「お盆」=魚、その他の肴               | 「調味」=イカの塩辛<br>「イモまたは米で魚類を買ったり...明治時代...その時の相場で魚、イカ、茶などを買うことがあった」<br>「妊婦は屠殺その他殺生をせず、またそれを見ることが避けた」  |
| 34 | 久米島<br>仲里村<br>真謝  | 女81歳<br>男76歳<br>女72歳         | 昔から生業は農業(稲作)。副業として漁業を営む者が少数。細織物  | 甘藷 丸煮                      | ●  | 「正月十六日、彼岸、清明の餅、肴は重箱(普通7~8寸角)に盛ったが、次第に鉢に代わってきた」                                    | 「副食物はもつと貧弱であったと思う」<br>「妊婦は屠殺その他殺生は禁忌」  |

|    | 調査地名                | 話者                                   | 主たる生産   | 炭水化物 (主食)  | 畜舎 | 肉食・魚食の記述  | その他 (動物性の記述)  |
|----|---------------------|--------------------------------------|---|--|----|---|---|
| 35 | 周辺離島<br>渡嘉敷村<br>渡嘉敷 |                                      | 夏は漁業。冬は農業。芭蕉布の糸つむぎ。戦前より男子は漁業や其の外出稼ぎ   | 甘藷。不作になると蘇鉄  | ●  | 「副食」=魚<br>「折目 節目」=肉、魚<br>「祝儀」=カステラ、肉、魚、天ぷら、カマボコ<br>1月1日、肉のイリチャャー。7日、子供達が大根、肉などを集めて遊ぶ。<br>9月吉日の「種取」、若人達は魚取り、「カーカサー(魚)」等が多量に」           | その他 (動物性の記述)  |
| 36 | 平良市<br>狩俣           | 男 85 歳                               | 農業。畜産業。カツオ節加工<br>「漁業を専業に持つ戸数は近年になって出来た」「追い込み漁労法は近來のもの」  | イモの丸煮、粟とイモの雑炊  | ○  | 「副食」=魚のテンぷら、アゲモノ(カラザカナ)、ナマス(シナ、タコ、ウニ、サカナ)、貝類(ニコウ、アカガイ、シナ)。味噌汁に「海からの魚を取って入れて入れる」<br>6月、「シナガマ(ハマダマリ)」を入れた汁を海水の塩気で炊きあげる                  | 昔は村人のすべてが必要に応じて海へ出て、魚やタコ、海藻類、貝類をとった」。<br>「スク(小魚)カラシをカデモノとして」<br>「ユイマール(奉仕作業)の折に、「煮たきした豚の三枚肉、ナマス」などが持ち寄られた                                     |
| 37 | 平良市<br>島尻           | 男 60 歳<br>男 66 歳<br>女 66 歳<br>女 56 歳 | 水稲<br>「海は近くにあるが漁業は副業程度のもので、個人が全暇をみつけてモグリ漁による漁業を営み、自給自足」「紐を作ったの網使用の漁法は最近ですら行われていない」            | イモ。イモナベに一日中の分を丸煮   | ○  | 「夕食の後にする酒宴」=タコの酢の物、サシミ、タコの燻製。「タコ、イカなどクアプシミニなどは加工したりして、燻製にし保存」<br>「貝類はすべて自家用のおかず」「タコ、ウニ、カニ、貝、魚…自家用の食糧」<br>「余った魚類は近所に上げたりした」            | 「村内で交易」=魚、生ダコ、乾燥タコ、クブシミ、イカ、ウニ、ナマコ、貝類<br>「海が近くにあっても人々は農業を好み、漁業は昔からの原始的なモグリ一本で魚を取った」<br>「モグリにより魚、タコ、イカ、ウニ、ナマコ、貝、エビ」<br>「モグリ漁法は名人が多い」「一本釣りは全くない」 |
| 38 | 平良市<br>久具松原         | 67 歳                                 | 農業及び漁業。鰹節加工業・魚粉加工業<br>「海が近くにあっても、本格的な漁業をして生活したのは30年から40年以後」「久松地方は古くから漁業で右をあげた部落で、男は魚取り、女は魚売り」 | 芋の丸煮   | ●  | 「調味料」=豚油<br>「一本釣り漁業が主で、追込み網漁業、鰹漁業、その他網漁業」   | 「調味料」=豚油<br>「一本釣り漁業が主で、追込み網漁業、鰹漁業、その他網漁業」   |
| 39 | 平良市<br>池間島<br>前里添   | 男 51 歳                               | 漁業。原始漁業(クリ舟・ハダカカモグリ)から釣り・かき漁業、網漁法などへと進展。近海産物。明治末から大正時代に鰹漁業の専人(明治39年)、その後近代漁労法による革命的な技術が進歩     | イモ；常食で主に丸煮<br>米；昔は常食せず<br>「昔の食事は、丸煮の芋と米と粟の混合炊き」              | ●  | 「油」=ワーアウアウア(豚油)<br>「妊娠」=動物類(山羊や豚)は1人で食べない<br>「海産物」=トビウオ、カツオ、近海魚類、アマノ貝、シヤコ貝、スプ貝、その他シナ(浜貝)の種類、海藻類(スウニ、アーサ、ウル、ナチャャーラ)、カニ類、タコ類、ウニ類、ナマコ類など | 「油」=ワーアウアウア(豚油)<br>「妊娠」=動物類(山羊や豚)は1人で食べない<br>「海産物」=トビウオ、カツオ、近海魚類、アマノ貝、シヤコ貝、スプ貝、その他シナ(浜貝)の種類、海藻類(スウニ、アーサ、ウル、ナチャャーラ)、カニ類、タコ類、ウニ類、ナマコ類など         |
| 40 | 伊良部村<br>国仲          | 男 76 歳                               | 農業(芋、黍、粟、豆類など)と常食。海が近いもので副業的に海に出ている   | 粟のみを食していた昔→イモが常食→米食となった<br>「今日でも長い習慣は変えられないようにイモは丸煮にされ三度の主食に | ●  | 「調味料」=豚油<br>「妊娠」=サバ、2個重なつた芋・鳥類の足・葬式のお供えものの餅を食べてはならない。<br>「水産物」=ミソソ、アジ、サザエ、イラブチ、タコ、イカ(自給自足)  | 「調味料」=豚油<br>「妊娠」=サバ、2個重なつた芋・鳥類の足・葬式のお供えものの餅を食べてはならない。<br>「水産物」=ミソソ、アジ、サザエ、イラブチ、タコ、イカ(自給自足)  |

|    | 調査地名                       | 話者               | 主たる生産   | 炭水化物(主食)                          | 畜舎 | 肉食・魚食の記述  | その他(動物性の記述)   |
|----|----------------------------|------------------|---|-----------------------------------|----|---|---|
| 41 | 宮古<br>多良間村<br>仲筋・塩<br>川・水納 | 男 80 歳           | 農業(甘藷)。現在では全農家が甘藷。漁業の専業者は水納島は漁業が主(港が不完全なため、漁業はあまり発達しない) | 甘藷、粟、麦、たかきびを主食とした。最近の主食は米に代わりつつある | ●  | 「副食(カテモノ)」= 魚貝類、家畜の肉。魚類は、潮時を見計らって、出漁をなし、自給。「獸類は、豚、牛、山羊、鶏、等」。<br>「折目」= かまぼこ、いか、しゃこ、たこ<br>3月、「シヤニツ(潮干狩)」= 男女海に出かけて漁獲。夕方は一家団らん親しむ日<br>「お供えもの」= カマボコの吸物、クパ<br>ン(焼き魚)  | 「魚や獸肉をだしにしてお汁」「だしは、 <u>小魚や燻製にした魚</u> 」  |
| 42 | 石垣市<br>川平                  | 男 73 歳           | 人頭税の関係で稲作は盛んであった。昭和10年頃から二期米栽培が盛んに。近年まで                 | 甘藷、粟、そてつの粥                        | ○  | 「副食」= カタツムリ、田にし、ハマグリ、鮎、山猪、まつこん(やしがこ)、川えび、田鰻、沿岸の小魚、沿岸の貝類、かに類<br>1月「火の神の降臨時の供え物」= 生肉2切<br>8月「豊作祈願」= 生を殺して生肉を供物<br>「豚を殺して弔問客に出す」。埋葬後、豚2切れを出す(咸豊頃の儉約令下で山羊。昭和の初期頃まで)   |   |
| 43 | 八重山<br>竹富町<br>竹富           | 男 74 歳<br>女 83 歳 | 農業(明治末から大正時代は米、小麦、緑豆、葉煙草、黒糖、養蚕)。<br>現在は耕地が牧場に           |                                   | ●  | 「魚貝類(魚、小魚、カニ、二枚貝、ウニ、タコ、エタコ、鮑、イカ、鰐など)」。<br>獸肉(牛、豚、山羊、猪など)を汁または味噌汁に」<br>「折目、節目」= 肉、魚、かまぼこ<br>「祝儀」= 肉、魚、タコ、イカ、カマボコ、揚物<br>「不祝儀」= カマボコ、肉、天ぷら<br>1月「火の神の供物」= タコ<br>3月3日「潮干狩」= 夕方は獲物を煮て食べる   | 「家造り、その他助け人の時の食事」= 「朝はお茶と茶うけ(タコ3きれ)<br>「調味料」= 動物油<br>男は暗夜、タイマツをとぼして島の周りで <u>小魚、タコ</u> を取る |
| 44 | 小浜島                        |                  |   |                                   | -  |   |   |
| 45 | 竹富町<br>黒島                  | 男 73 歳           | 農業。人頭税の関係で粟作は盛んであった。大正の初め頃から甘藷作。今では玉ねぎ、煙草。牛の頭数は八重山で第1位  | 甘藷、粟粥、蘇鉄の粥                        | ○  | 「副食」= カタツムリ、小魚、ハマグリ、カニ類、貝類(ギラ、ギシケン)。<br>はまぐり汁、貝類の汁、カニ類の汁(干潮時に海からとってきた物)<br>「折目節目、祝儀」= 肉、魚、かまぼこ、はんびん<br>「不祝儀」= てんぷら、かまぼこ<br>「ユウチング(祝儀、折目の御馳走)」= 豚肉汁、たこのきざみ、肉<br>1月「火の神の降臨時」= 牛肉2切<br>3月3日「潮干狩」= 夜は懇親会<br>8月「豊年予祝」= 生を殺して生肉を供物とする |   |

|    | 調査地名          | 話者               | 主たる生産  | 炭水化物(主食)                                 | 畜舎 | 肉食・魚食の記述   | その他(動物性の記述)   |
|----|---------------|------------------|--|--|----|--|---|
| 46 | 新城島           | 男 45 歳           | 半農半漁。芋・粟。海へ出て生計を立てていた。現在も荒廃地が多いので牧畜。人頭税の時代でも米粟等の税はなく、女は反物、男はザン(海馬=ジュゴン)を獲ってその肉を納めた | 甘藷                                       | -  | <p>〔副食〕=魚類<br/>                     「正月、彼岸、うら盆、家屋建築」=肉、魚、てんぷら<br/>                     「祝儀」=肉、魚、カステラ、カマボコ、大ぶら<br/>                     10月「島クサシヤー」=山羊を殺して御宮で炊いて食べる<br/>                     「龍宮の祭」(ザン)を獲る為の願) =動物の4本の足と頭を供える。コツカル具<br/>                     「家の願」=タコ、イカ等を細長く切ったもの5~7個、鶏卵1個</p> | 4月「インドミ」=50歳以下の女を一斉に出漁禁止  |
| 47 | 西表島<br>古見     | 男 66 歳           | 農業(昔は林業も)  | 「米の常食が古くから用いられていた。他の島では見る事も聞くこと少ないことである」 | -  | <p>〔副食〕=肉類<br/>                     「節日」=肉、魚、川エビ<br/>                     「祝日」=カマボコ、川エビ、ウナギ、肉、魚、天ぷら<br/>                     11月「島フサラ」=古くは生→今では山羊→さらに缶詰にかわった</p>   | 猪とり(駆除)。「犬が猪をとると持ち帰るとという風に香気な生活だった」   |
| 48 | 西表島<br>祖納(租納) | 男 53 歳           | 農業。昔から水稲一本の純農村   | 往時は甘藷を主食。米が主食になったのは明治の中頃から               | ●  | <p>〔副食〕=魚貝類は潮時を見て、適時採集。大江の潟原のカニ類、エビ類、水田のなにし、田うなぎ、夜の海のいざりには、タコ、エビ、イカ<br/>                     3月3日「潮干狩」<br/>                     「水口祭の供物」=肉(猪、豚、鶏)、魚貝類<br/>                     「田植えの脂い」=肉類、魚貝類</p>   | 10月~3月猪の捕獲<br>冬の大潮のころに蛸とり。夏の農閑期には潮干がりや魚釣りで自給自足<br>旧暦4月、女性はずべて出漁を遠慮<br>「調味」=豚油 |
| 49 | 与那国町<br>与那国   | 女 93 歳<br>男 76 歳 | 農業(主にイネ)、漁業<br>台湾と交流が盛んになり、養豚  | 米  | ○  | <p>〔副食〕=魚、山羊、ニワトリ、ブタの肉<br/>                     「結婚式」=豚肉を主とする7品の肴<br/>                     「葬儀」=豚、牛(あつものにする)</p>   | 「調味料」=動物の脂肪<br>旧暦10~11月の祭の25日間、四つ足殺生禁止  |

「漁業が主」としながらも「港が不完全なため、漁業はあまり発達しない」(41 多良間村水納) 旨が補足されている例もある。

そもそも、漁業の発達が近代以降であり、そのことは「海岸では明治の中葉に起った一握りの漁業者が、戦前を通じて70戸ばかり伝統の沿岸漁業を守って余命をつないでいる」が「数年にして資源涸渇し、遠洋マグロ漁業に転向」(5名護町城), 「明治21年に鰹業が開始」(32 渡名喜村), 「漁業を専業に持つ戸数は近年になって出来た」もので「追い込み漁労法は近來のもの」(36 平良市狩俣), 「海が近くにあっても、本格的な漁業をして生活したのは30年から40年以後」(38 平良市久貝松原), 「鰹漁業の導入(明治39年), その後近代漁労法による革命的な技術が進歩」(39 平良市池間島) など報告されている。「組を作ったの網使用の漁法は最近ですら行われていない」(37 平良市島尻) という報告までであるのが調査当時の現況であった。

畜産への言及は、漁業と同様にあくまでも各戸での生産と消費であることが「養豚、養鶏、漁業の生産性は少なく、自家消費」(3 東村川田), 「明治大正年間は大戸豚を養った」(10 与那城村平安座) と記され、あるいは可能な生業に限られたことが「現在も荒廃地が多いので牧畜」(46 新城島) と報告されている。出荷先・消費地にふれられたものは「大量の豚肉を那覇の市場へ」(19 那覇市小禄) や「台湾と交流が盛んになり、養豚」(49 与那国町) のようになり限られるのである。

生産についてかように報告されている中、炭水化物(主食)や動物性蛋白質の食事はどのように報告されているだろうか。

## (2) 炭水化物(主食)―甘藷, ソテツ

引き続き表3に取りまとめた炭水化物(主食)の項目を見ると、報告されているかつての主食は、ほぼ甘藷(芋)の丸煮であったことがわかる。「戦前まで沖縄では、特に、貧しい農家の主食は芋でした。農村ではシンメナービ(大鍋)に一日分のさつま芋を炊くことから毎日の生活が始まりました」[新島1971 69]というように、全県下で主食だった甘藷だが、「今次大戦後にさとうきびブームがおこり、甘藷の栽培が下火になってからは、どの地方にいても、主食は穀類、とくに米」になった[翁長1969 146]との報告もある。表3には主たる生産について稲と明記している地域はごく少なく、過去は稲作だったが戦後に甘蔗(さとうきび)に転作した旨も記されている。戦後、さとうきびブームによって主食に影響を及ぼすほど各地の農業が変化したことがここにも現れている。

かつての主食たる炭水化物について表3に甘藷や粟と並んで報告されたのが、ソテツ(蘇鉄)である。ソテツは間違いなく炭水化物の主たる源であり、かつては「ソテツ澱粉の団子」, 「ソテツ澱粉と米の粥」, 「ソテツ味噌」などが食されていて、ソテツ味噌は今日も名産品として販売されている[安溪・当山編2015 11]。実・幹が食用になるものの有毒成分を含むソテツに関しては、1930年代の沖縄の経済破綻と困窮に関連して「ソテツ地獄」と表現されたことが想起されるのだが「しかし、この言葉は沖縄の新聞記者が作った言葉」で「あまりにわかりやすい言葉だったからか、『本土』のマスコミがとびついて『決まり文句』」となったものであり、実は「ソテツは恩人」であった[同 1]。同様に、聞き取り調査で「ソテツは恩人」という語りを得た盛口満も「ときに命を奪うようなソテツまで食べなくてはならない時代があったという文脈でとらえられることがしばしば



ある」が、「救荒食として人々の命を救った植物」であり、「『ソテツ地獄』という言葉に喚起される一方的なイメージではくれない、ソテツの多様な利用があった」という事実を引き出している[盛口2019 99-100]。

### (3) 畜舎の有無

表3の畜舎の項目で、ほとんどの調査地で民家の敷地内に豚舎などの畜舎があったことが報告されている。<sup>(7)</sup>「一般民家にては豚を飼養せざるもの殆んど稀にして甘藷皮及び排泄物糞便を以て其飼料を充つ、故に便所は忽ち豚小屋」[国頭郡教育会1967(初版1919) 247]であった。表3には、この「豚舎兼便所」を指す「フル」「フル」などの民俗語彙やその旨が明記(屋敷図内の図示を含む)されているものを●印、それかどうかは定かでないが畜舎に言及されたものを○印で示した。調査対象地のほとんどに言及があることがわかる。フルは多くの場合、母屋の台所の裏手に別棟で設置されていた(「納屋、畜舎は屋敷の西の下手か裏手に配置した。特に豚舎は便所を兼用するから可成り間隔をおいた」(名護町城)[沖縄県教育庁文化財課史料編集班編2018 47]、「建坪は大きいので(大小2棟で)約20坪で、外に豚小屋と便所が1棟となり、シム(台所)のうらに建てられた」(中城村伊舎堂)[同 145])。

造りは粗末なものであったことが、「フリヤー(フル)は豚小屋と便所を兼用し、露天であるのが普通である。雨降りには笠をかぶって使用するが、大雨のときは困った」(西表島祖納)[沖縄県教育庁文化財課史料編集班編2018 570]との記述からもうかがえる。首里の上流家庭の報告でさえも「内便所は特別の客が使用し、上流にだけつくられた。通常は(家族は)フル(豚小屋)で用を足した」(首里上儀保)[同 169]といったものであった。「石組みは比較的経済的にゆとりのある農家に、他は簡易な木組みであった」というフル(豚便所)だが「豚疫などの発生」の原因として「昭和10年頃の風俗改良運動などで」姿を消した[島袋2020 130]。豚舎と便所が一棟だった時期に言及した報告には、「豚舎兼便所のフルは昭和12~13年頃まで利用されたが、その後は衛生思想の徹底のため、便所は分離した」(国頭村比地)[沖縄県教育庁文化財課史料編集班編2018 5]、「豚小屋と便所を棟一つにしていた(戦前)。これをフルといっている。戦後は別々の棟になっている」(多良間村)[同 465]がある。比較的新しい「終戦直後(1948年)に作ったコンクリート建」で「セメントを使っての家では、この部落で一番最初のもの」という家屋を報告した糸満町大里の屋敷図には、母屋の外に台所・勉強室・物置き・ヤギ小屋・とり小屋が描かれているが、豚舎兼便所はもはや見られない。

なお、この糸満町の事例以外で、復帰前の調査成果で畜舎についての報告がないのは、すべての項目の報告がない地域(4, 17, 44など)や、短い報告のみで屋敷図もない地域(20, 25, 26など)であるため、畜舎がなかったと判断すべきではなく、報告が書かれなかったと判断できるものがほとんどである。

### (4) 肉食・魚食の機会・一年中行事、祝儀・不祝儀、特別な栄養補給

この復帰前の調査成果には、肉食・魚食の機会はどうに報告されているのだろうか。肉食と魚食のそれぞれについて年中行事・祝儀不祝儀・栄養などの記述を抽出した表3から見てみよう。

なお、抽出に際し、「テンプラ」は野菜だけでなく魚肉の可能性もあると判断した。また頻出する「カステラ」について、カステラカマボコ（鶏卵を魚肉に入れた黄色いカマボコ）のことか蒸し菓子のカステラのことか判断しかねるものもあった。ともに祝いの料理である。田島清郷の『琉球料理』には「粕平焼」について「沖縄の名物で日本のかすてらは御菓子で、沖縄のかすてらは魚と卵で作る」「この料理は御肴として御重や長皿や折詰などに是非必要なものです」〔田島1966 38〕とあり、同書巻頭にある東道盆（前菜・酒肴を載せた漆器）の口絵にも、かすてらかまぼこが「カステラ」と表記されているので、ここでは魚食のカステラカマボコの事例として扱うこととした。『沖縄の民俗資料』にもカステラが、肉・カマボコ・魚・サシミ・天ぷら等と並んで掲載されることが多いことも判断材料とした。

まず、沖縄の行事食において象徴的な事例であるはずの正月の豚肉だが、その報告は8ヶ所（5名護町城、8石川市石川、9美里村知花、10与那城村平安座、24旧三和村、35渡嘉敷村渡嘉敷、46新城島、47西表島古見）だけである。「旧正月前からは豚肉を塩漬にして貯蔵し、少しずつダシにしたのでそれがある間はよかった」（8石川市石川、9美里村知花）、「年の夜（大晦日）」に「正月用の豚を殺して血煎ちの御馳走」（10与那城村平安座）、「（12月）27日：豚殺し」「大晦日：豚の頭、主人が料理し家族に与える」（24旧三和村）などしか記されていない。このあとに参照する折目節日のほうに一括して含まれているとも考えられるが、特筆されていないのである。魚を正月に食べたとする記述はさらになく、一括して「正月、彼岸、うら盆、家屋建築」に「肉、魚、てんぷら」を食べたと記された46新城島くらい（ほかに「肴」が数ヶ所）である。

次に、折目節日を見てみよう。年中行事の際の食事として、肉食・魚食の両方が記述された地域は、11ヶ所（7宜野湾市真志喜、13中城村伊舎堂、14西原村棚原、19那覇市小禄、22豊見城村豊見城、29玉城村富里、30具志頭村具志頭、31栗国村、35渡嘉敷村渡嘉敷、43竹富町竹富、45竹富町黒島）で、これに加えて、肉の報告のみあるのが9ヶ所（12北中城村熱田、15浦添村勢理客、16首里上儀保、20南風原村津嘉山、21東風平村世名城、24旧三和村、25与那原町板良敷、38平良市久貝松原、47西表島古見）である。「豚肉入り雑炊」は「地元では最近（20年前）から」（38平良市久貝松原）との記述は重要であろう。一方、魚のみの報告は5ヶ所（10与那城村平安座、30具志頭村具志頭、31栗国村、35渡嘉敷村渡嘉敷、41多良間村）である。

このほか、年中行事の食の記述の傾向を羅列する。3月3日は肉が2ヶ所（1国頭村比地「集まり豚を殺してごちそう」、2大宜味村謝名城）のみで、魚は「潮干狩」の言及があり6ヶ所（10与那城村平安座、22豊見城村豊見城、41多良間村、43竹富町竹富、45竹富町黒島、48西表島祖納）である。彼岸は肉（10与那城村平安座、16首里上儀保、46新城島）・魚（10与那城村平安座）のみ、清明祭も意外に記述がなく2ヶ所（6読谷村座喜味「各門中の墓で豚をほふった」、16首里上儀保）であり、魚はないが、16首里上儀保「ウサンミ（三味）」に魚が含まれていることが考えられる。お盆の食としては肉3ヶ所（5名護町城、10与那城村平安座、46新城島）、魚2ヶ所（10与那城村平安座、33久米島具志川村）で、このうち、10与那城村平安座には、肉は雨乞い・浜御願・島クサラ、魚は海御願・十五夜をはじめ、多岐にわたる機会が掲載されているので表3を参照されたい。

そのほかに八重山諸島の島々には、1月の「火の神の降臨時」に牛肉2切と8月の「豊作祈願」

「豊年予祝」に牛を殺して牛肉を供物（42 石垣市川平，45 竹富町黒島），1 月「火の神」の供物にタコ（43 竹富町竹富），10 月「島クサラシヤー」に山羊を殺して御宮で炊いて食べる（46 新城島），11 月「島フサラ」の供物が古くは牛，今では山羊さらに缶詰にかわった（47 西表島古見），「水口祭の供物」には肉（猪，豚，鶏）と魚貝類を供える（48 西表島祖納）など，断片的ながらも，豚肉以外の供物についての意義深い記録が報告されている<sup>(8)</sup>。

以上の年中行事の食よりも，祝儀・不祝儀のほうが肉食・魚食の報告（たとえば 19 那覇市小禄には祝儀・不祝儀ともに比較的詳細な報告）が多いので，これらについて整理しよう。まず，祝儀に際して肉・魚ともに食べていた記録があるのは，実に 22ヶ所（3 東村川田，5 名護町城，7 宜野湾市真志喜，10 与那城村平安座，11 勝連村平安名，12 北中城村熱田，13 中城村伊舎堂，14 西原村棚原，15 浦添村勢理客，19 那覇市小禄，21 東風平村世名城，22 豊見城村豊見城，24 旧三和村，25 与那原町板良敷，27 佐敷村佐敷，28 知念村知念，29 玉城村富里，30 具志頭村具志頭，31 栗国村，35 渡嘉敷村渡嘉敷，43 竹富町竹富，45 竹富町黒島）で，これらに加えて，肉のみ（16 首里上儀保「肉が出ると最高」，46 新城島，49 与那国町）と，魚のみ（20 南風原村津嘉山，39 平良市池間島，43 竹富町竹富，45 竹富町黒島）の報告がある。そのほかの祝い事としては誕生時に焼魚をくばる（2 大宜味村謝名城），結婚のとき「タコと昆布と山盛の御飯」（13 中城村伊舎堂）といった事例がある。

一方，不祝儀の際の食の事例として，肉・魚の両方を食していたのは 10ヶ所（3 東村川田，5 名護町城，13 中城村伊舎堂，14 西原村棚原，19 那覇市小禄，22 豊見城村豊見城，27 佐敷村佐敷，28 知念村知念，29 玉城村富里，43 竹富町竹富），さらに肉のみは 9ヶ所（7 宜野湾市真志喜，12 北中城村熱田，15 浦添村勢理客，16 首里上儀保，20 南風原村津嘉山，26 大里村西原，31 栗国村，42 石垣市川平，49 与那国町），そして魚のみが 3ヶ所（1 国頭村比地，30 具志頭村具志頭，45 竹富町黒島）報告されている。葬送時の肉について具体的な記述を挙げると，「葬送」のとき「重箱に肉」（13 中城村伊舎堂），「豚を屠殺して肉汁を弔問客に」（20 南風原村津嘉山），「クリジン（豚肉）2 皿、切肉 3 枚の 2 皿」（26 大里村西原），「テビチ」（28 知念村知念），「豚を殺して弔問客に」出しました埋葬後に豚 2 切れを出す（42 石垣市川平。但し咸豊頃の儉約令下では山羊。昭和の初期頃まで）などが報告されている。

特別な栄養補給についても，記録された事例をここで確認しておきたい。明治末期の豚肉販売業者以前は「正月のウワケルサーと産婦のクスイユ（薬用）として豚を屠る以外には豚肉は見られなかった」といい「産婦用で豚を屠る時の余分は，親類や知友が相互互助の意味で義務的に時の相場で分け合うならわし」（11 勝連村平安名），出産後に「肉類とか穀類を特別に煮た」（23 糸満町大里）などである。つまり，正月以外に豚を食せる貴重な機会として産婦のための栄養補給とお祝いがあり，その際には周囲と分け合う，というよりむしろ，分け合わなければならないとされていたようである。関連して，妊婦に関わる禁忌として，「動物類（山羊や豚）は 1 人で食べない」（39 平良市池間島），「妊婦は屠殺その他殺生をせず，またそれを見ることを避けた」（33 久米島具志川村，34 久米島仲里村），「サバ・2 個重なった芋・鳥類の足・葬式のお供えものの餅を食べてはならない」（40 伊良部村国仲）などが断片的ながら記述されている。

このほか，魚介類に関しては「鯉，鮎，蛙を捕り漢方療法の知識で薬滋として市に出した」（18 那覇市久米町）という，知識に裏打ちされた利用と需要があったことも記録されている。

## (5) 日常の副食としての肉食

ここまで見てきたように、今日の沖縄といえば料理における豚の多様な活用が知られているものの、復帰前の調査成果報告には肉を食べていたとする実態の記述がそれほどない。一部地域で記述があったとしても、行事や祝儀・不祝儀での特別な儀礼食に限られ、地域によっては儀礼食としての記述さえも全くない。まして日常の食事の副食・おかずとしてはあまり食べられていなかったのである。

副食として肉食の報告があるのは対象の49地域中11ヶ所程度(19那覇市小禄, 22豊見城村豊見城, 23糸満町大里, 27佐敷村佐敷, 28知念村知念, 29玉城村富里, 30具志頭村具志頭, 31栗国村, 41多良間村, 43竹富町竹富, 49与那国町)である。また、沖縄の食生活の特徴であり主たる栄養源であった、調味のための豚脂については13ヶ所(3東村川田, 8石川市石川, 5名護町城, 10与那城村平安座, 13中城村伊舎堂, 14西原村棚原, 15浦添村勢理客, 25与那原町板良敷, 38平良市久貝松原, 39平良市池間島, 40伊良部村国仲, 48西表島祖納, 49与那国町)の報告がある。階層差に言及した報告としては「肉、魚、とうふなどは富裕層の家庭」だったが大正から昭和にかけて「祝儀」の料理が「漸次豪華に」(2大宜味村謝名城)、「豪農たちは専従の猟師、猟犬を抱えて野猪を動物蛋白源」(5名護町城)、首里の城下町(16首里上儀保)には下流(魚類はふだんもたべるが肉類は折目のみ)、中流(老人や主人には肉や魚、卵など)、上流(おかずには肉、かまぼこ、肉かまぼこにしめ)といった報告があるように、肉を日頃食していた層は限られていた。

豚肉は、行事の食においては間違いなく儀礼的にも栄養の上でも賞味の上でも重要な食材であったが、決して日常的な食材ではなかった。年末に屠った正月の豚を食べることができたのはその年の初頭のみだったことは、「沖縄の田舎では、旧正月になりますと、どこの家庭でも豚肉をたくさん(少ないところで四、五斤、多いところでは一頭全部を)塩蔵にして、一〜二か月もたべておりました」[翁長1969 113]、あるいは(大宜味村の大正・昭和初期にて)「屠殺された正月豚の一部は正月用に料理され、残りは塩漬け肉として保存され、行事ごとに大切に使われた。保存期間については、4月頃までという回答が多かったものの5月頃までという回答は少なく、ほぼ60〜100日の範囲であった(中略)分配量からしても4月頃が限界と思われるが、季節的にも暑くなってくるので保存が難しくなったためと考えられる」[仲田ほか1996 212]のように論述されている。

日常とも行事とも違う例として、「ユイマール」(奉仕作業)の折に「煮たきした豚の三枚肉、ナマス」などが持ち寄られた(36平良市狩俣)、「田植えの賄い」として肉類・魚貝を用意する(48西表島祖納)とされ、こうした労働の機会に力を付けるための特別な食事は他地域でもあっただろうと考えられる。

そうした生活だった一方で、興味深い記録として「村の若者たちは夜分から寄り集まって異なるもの喰い」をして「彼等はいつも何の変哲もない芋生活から解放される一時を楽しんだ」(5名護町城)、「青年は晩集って4、5名で買喰した(山羊、牛肉、ソーメン等)」(27佐敷村佐敷)、「サンチーと言って青年が4、5人集って牛肉や山羊肉、ソーメン等を買喰いする」(28知念村知念)という報告がある。記述はこれだけではあるものの、若い世代が夜中に連れ立って、山羊など日常の食事とは違う好きなものを食べて力を補った機会があったことがうかがえる。

## (6) 日常の副食としての魚食

続いて表3から、魚介類についての記載を分析しよう。とは言っても報告はそれほど多くなく、副食として魚食の報告があるのは、「まれに」とする例を含んでも、沖縄本島（16 首里上儀保, 19 那覇市小禄, 22 豊見城村豊見城, 23 糸満町大里, 24 旧三和村, 27 佐敷村佐敷, 28 知念村知念, 29 玉城村富里, 30 具志頭村具志頭）、および島嶼（10 与那城村平安座, 31 粟国村, 35 渡嘉敷村渡嘉敷, 36 平良市狩俣, 39 平良市池間島, 41 多良間村, 42 石垣市川平, 43 竹富町竹富, 45 竹富町黒島, 46 新城島, 48 西表島祖納, 49 与那国町）の合計21ヶ所であり、このうち副食として豊富な魚食の実例は36 平良市狩俣（アゲモノ・ナマス）のみである。このほか糸満などからの流通を背景に「魚類はふだんもたべる」（16 首里上儀保）と明記された首里城下はまれな例で、夕食の後の酒宴（37 平良市島尻）や、海辺近くの畑での食事のためにカマドを作り貝やタコ・魚などのミソ汁を調理した（40 伊良部村国仲）など生き生きとした食生活の報告、またカタツムリ<sup>(10)</sup>の報告（42 石垣市川平, 45 竹富町黒島）などもあるものの、副食の実例報告は限られている。

比較的多様な漁獲物が報告されている調査地は、与那城村平安座（ミズン（＝イワシ）、ガツン・ナガンヌ・ムローヂ（＝以上、アジの仲間）など）や平良市（貝類多数、ウニ・ナマコ）などの島嶼部と旧糸満の漁港くらいで、漁港と消費地の関係がうかがえるのは「鮮魚などは那覇の市場以外に、糸満の女たちが頭上にのせて売りにきた」「最近魚・肉の店」（19 那覇市小禄）、「イモまたは米で魚類を買ったり…明治時代…その時の相場で魚、イカ、茶などを買うことがあった」（33 久米島具志川村）とこれも限られている。

本論の冒頭で示したとおり、海人（ウミンチュ）による漁撈や豊富な魚介類といったイメージがあるかもしれないが、実際のところ「県民副食物の主なるものは豚肉豆腐素麺等とし魚類は比較的少なく」[国頭郡教育会1967（初版1919）246]といった報告があるように、たとえ四方を海に囲まれた離島であっても島の主な生業は農業であり、高度な漁業は近代まで行われていなかった。あまり発達した漁船・漁網などは使用されず、ほぼ歩いての漁獲であって、漁獲物は海を泳いでいる魚よりも、浅瀬に打ち上げられている小魚・貝・カニ・タコや、淡水のタニシ<sup>(11)</sup>・ドジョウ<sup>(12)</sup>など素手で捕まえられるものが主だった。どちらかというとなら女・子供の仕事や手伝いであり、娯楽であったと報告されている。仕事の合間あるいは自家消費に必要に応じた「海いざり」「潮干狩」について、本島（3 東村川田, 5 名護町城, 8 石川市石川, 11 勝連村平安名）でも、島嶼部（36 平良市狩俣, 37 平良市島尻, 38 平良市久貝松原, 40 伊良部村国仲, 41 多良間村, 43 竹富町竹富, 48 西表島祖納）でも報告されている。

調味のために鰹節（カツオブシ）を用いたことが5 名護町城, 7 宜野湾市真志喜, 12 北中城村熱田, 13 中城村伊舎堂, 14 西原村棚原, 15 浦添村勢理客の6ヶ所に記録されている。ただし、「かつお節（旧藩時代は珍品）」（5 名護町城）であって「干雑魚, 大サバ, スルル（キビナゴ）、ボーミングワ（念仏ダイ）、ガツン（マルアジ）、長魚（ムロアジ）、ミズン等の乾燥魚」（5 名護町城）で調味されていたとの報告があったり、一方でこのように調味のために「汁に干小魚等のダシを使ったのは大正の中期以後」（11 勝連村平安名）とする報告もあったりと、報告には差が見受けられる。また、富裕層の「ウェーキ家のみ」は「シユクガラス」（2 大宜味村謝名城）、「中農以上はスクガラス、イチャヌクリー（いかのはらわたの塩漬け）をオカズに」（11 勝連村平安名）など、ある程

度の階層以上に限ってスク（アイゴの幼魚）やイカの塩漬けを用いていたとの報告が2ヶ所にある。

以上のような調査地や話者ごと、あるいは担当の調査者ごとの視点の違いから、同じ調査項目を使用したとしても報告に差が生じてしまうのが、複数の調査地を対象として調査を進める企画の難点であり課題であると指摘しなければならない。本論にてここまで依拠し、食を中心に記録を分析してきた復帰前の調査報告〔沖縄県教育庁文化財課史料編集班編2018〕において、たとえば、魚の記述の少なさが指摘できるのは、なぜであろうか。その理由が、実際に食生活の中で魚食が少なかったからならば、それは生活者の語りとして本当に聞けないから書けなかったのであって、書かれていないことこそが成果であるためそこに問題はない。しかし、魚食がないわけではなくそれなりにあるにもかかわらず、日常の食・当たり前の食としては生活者（話者）から語られるほどではなかったとするならば、調査時に工夫の余地があったのかもしれない。さらに、もしも食文化の調査において調査者たちが魚食を対象とできず、調査対象地の設定も農業が盛んな地域を民俗文化のモデル的に意図して選択したとすると、そこには聞けたのに聞けなかったという調査者の問題があったことになり、それは調査計画の段階から組み込まれた記述の欠落となってしまう。

そのことを明らかにするためには当時の食生活の実態について、さらにライブラリーワークやフィールドワークを重ねることが必要である。続いては別の資料から魚料理について読み解いていきたい。

## ②……………魚料理をめぐる記述

### 1. 島育ちの女性の回想—主なおかずとしての魚

『沖縄流離考 高橋淳子の半生譚』〔市川1985〕をもとに、1938（昭和13）年に石垣島の登野城で生まれた女性の戦前期の島での少女時代の回想から、主食としてのイモ、主なおかずとしての魚<sup>(13)</sup>について中心に見てみよう。

この女性は、「市場ではタクワンを売りました。イモ売りもやりました。カマボコ、キャンデー、モヤシなんかも売りました。売るほうも貧乏ですが、買ってくれる方も貧しい人たちです」〔市川1985 21〕、「物売りばかりじゃなく、カマボコ屋へ手伝いに行ったこともありました。働いた帰りに、魚の皮を貰ってくるんです。（中略）それをカボチャとか甘藷なんかと一緒に煮て食べるんです。イモが常食なんです」〔同 22〕、「母は漁師から魚を買って、その魚を持って農村を行商し、物々交換なんかでイモをもらってくるのです。家にイモの蓄えなんてない」〔同 25〕と回想している。「島には『根と葉とばたばーられ』（根と葉を食べて育ったのだ）という諺がありましたが、イモは根の部分ばかりでなく、葉もまた大切な野菜として食べられたのです」〔同 24〕。

おかずとしての魚の回想も、「イモの食べ方にはいろいろあります。皮つきのまま丸煮にして食べるのは最も簡単な食べ方ですが、このほかほとんどは雑穀とまぜて粥にする方法でした。このほかすりつぶしてだんごにして食べるなど、数えあげたらきりがありませんが、いずれの場合もおかずには豊富にとれる魚類がいちばん合うようです」〔市川1985 24〕、「特に鰹は最上のものでした。八重山には鰹節工場ができたのが明治三十四、五年ごろ。鰹漁ははじめは手ごきのクリ船

や帆船だったのが、発動機船に代わり、戦争直前には鰹節生産では日本一を誇ったといわれています」[同 24]、「鰹漁がはじまる季節になると、頭や骨がただでもらえるのです」[同 25]、「(子どもたちが拾い集めて)持ち帰った鰹の頭や骨は塩を多めに入れて煮しめ、おかずにするのです。イモが常食といっても、わが家では大きなイモなんて贅沢でムヌチビヤ(小さい親指ほどのイモ)という売り物にならないようなイモがほとんどでした」[同 25]などである。

珊瑚礁に囲まれた浅瀬の礁池のことを沖縄では「イノー」と呼び、そこで豊富な魚介類・海藻が歩いて採れることから、海の畑、天然・自然の冷蔵庫とも呼び慣わされる。「島の周りは珊瑚礁の遠浅になっていて、白波が帯のように島を取り巻いています。そこにはいろいろな貝類、海藻類があります。かつてはそれらの貝拾いをしたり、モズクやアーサなどの海藻採りをして遊び、夜はそれらのものでご馳走を作って食べるぐらいだったそうです。私の子どもの頃の節供は村総出の慰安日となっていました」[市川 1985 60]、「島をとり巻く珊瑚礁の遠浅は、海藻や魚介類が豊富で、島の人びとの野菜畑ともいえるところです」[同 62]。

## 2. 聞き書き記録での記述—海の幸に恵まれた地域を対象

しかしながら、四方を海に囲まれた沖縄とは言え、全県下においてこのように日々海の幸が採れるわけではなかった。「大正の終わりから昭和の初めのころの沖縄各地の食生活を再現」[『日本の食生活全集 沖縄』編集委員会編 1988 4] することを試みた聞き書き記録である『日本の食生活全集 47 聞き書 沖縄の食事』は、主たる対象地域として沖縄本島の4ヶ所——那覇市泉崎・南部の糸満市糸満・本島中部の中頭の沖縄市登川・北部のやんばる(山原)の本部町瀬底島——、および離島の3ヶ所——宮古の下地町入江・八重山の石垣市平得・与那国——を選定している。これらの対象地設定は、沖縄本島および離島の各地点を網羅したものではあるが、どちらかというと海沿いが多く、魚介類も手に入れやすく魚料理についても十分に聞き書きできる海の幸に恵まれた地域を対象に魚食の文化が記述されている。

たとえば、那覇では「朝早く魚市場に行けば、とりたての魚が手に入る。しかし、水がないので鮮度はみるみるうちに落ちていく」ものの、魚市場や行商によって魚を購入できる[『日本の食生活全集 沖縄』編集委員会編 1988 48]。これらの魚は糸満から運ばれてくる。ただし、「昔から漁業の町として知られている」糸満であっても「魚は毎日とれるが、できるだけお金にして、家庭では売れ残りや小魚を食べる」くらいであった[同 90]。山原において対象地とされたのも瀬底島という島であるため魚が比較的手に入る場所である。しかしそれでも記述は、やはり「干潮時」潮の引いている浅瀬[同 183]での漁撈が中心であることに注意したい。

そうした中で、本島中部においては、魚介類を手に入れにくい地域の食生活が「海の魚はなかなか手に入らない」ため「生の魚を手に入れた人は、腐るといけなからすぐに調理する。たまにしか海の魚が食べられないので、家族が喜ぶ」[『日本の食生活全集 沖縄』編集委員会編 1988 137]と記述されている。

こうして本書全体を通して、魚料理が報告できる地域を選んで食生活が記述されるのだが、本書後半の総説の章においては、一転して沖縄における魚介類の実態が論述される。すなわち、「漁業の立場から考えると、魚の種類は多いが大量にとれない」[『日本の食生活全集 沖縄』編集委員会編

1988 308], 「海に囲まれた沖縄で、魚料理があまり発達しなかったことは、やはり気候的に魚の鮮度が保ちにくかったことが原因といえよう。しかし魚の加工品としてのかまぼこは盛んに作られ」  
「欠かせないものであった [同 324], 「海に囲まれ魚も多種多様にあるが、豚肉料理ほど発達せず、汁ものや刺身など単調な料理が多い。気候的にも魚の鮮度を保つことが難しかったこともあろう」  
「魚の焼きものはほとんどなく、魚の煮つけも油で炒めてから煮る沖縄独特の料理法である」 [同 329]。先に引用した『沖縄の民俗資料』においても、調理道具の記述はあったとしてもナベ・カマ<sup>(14)</sup>など煮炊きしたり油で揚げたりするものばかりで、焼くという調理法のなじみのなさがうかがえる。

### 3. 料理研究者による記述—「驚く程魚料理は発達していません」

沖縄において魚料理があまり発達していなかったことについて、沖縄の日本本土復帰前後における沖縄の料理研究者たちは、次のように述べている。

新島正子は、沖縄における肉と魚について「肉といえば豚肉をさすくらい沖縄では豚肉をよく使い」、「調理法や料理の種類の豊富な点で、豚肉は琉球料理の王者」 [新島 1975 281] である一方で、「沖縄では驚く程魚料理は発達していません」 [同 283] と指摘する。その理由として「沖縄に魚料理が発達しなかったのは、やはり気候的なことも大いに関係している」 [新島 1971 40], 「海に囲まれた環境にあり、獲物は多数、多種にのぼるのですが、黒潮の関係か、身がしまらず大味」、「汁物や簡単な刺身の他に、代表的魚料理としては、各種のカマボコと天ぷらぐらいなものしかないことを考えると気候的に魚の鮮度を保つのがむづかしかったことや、体質的に淡泊な魚料理が合わなかったのではないか」との考えを新島は述べている [新島 1975 283]。そのため「包丁技術は、琉球料理には見られません。わずかに花いかに見られる包丁さばきが、沖縄の魚料理の単調さを救っている」 [同 283] とのことである<sup>(15)</sup>。

翁長君代もやはり「和食の代表的なものが、御飯と魚料理と漬物だとしますと、沖縄ではその魚料理と豆腐が入れかわる」 [翁長 1969 60] と魚料理の欠落に言及している<sup>(16)</sup>。「魚の料理は少ない」ことについて翁長は、その調理法は「刺身、空揚、汁物、煮物」で「塩焼は普通の家庭ではめったにいたしません」、「焼魚そのままをいただくことはほとんどなかった」 [同 100-101], 「塩焼きとか酢の物などは少ない」 [同 176] としていて、翁長の執筆当時も糸満・那覇などの港の近くではない「地方によっては新鮮な近海魚は手にはいらず、輸入された冷凍魚しか売っていないところも」あった [同 100]。その一方で、かまぼこなどの加工食は発達しており「鮮魚について多いのがかまぼこ類で、種類も、赤白かまぼこ、棒かまぼこ、チキアギ（にんじんやごぼうのはいったいたいらなかまぼこ）、カステラかまぼこ（卵のたくさんはいった大きなカステラ状のかまぼこ）」などをふだんから食べていた [同 176]。この傾向は今日に至るまで続いている。

## ③……………復帰前後における料理本に見る琉球料理

### 1. 源武雄「琉球料理の話」(1965)—歴史本の中の琉球料理の章

琉球王国の終焉や沖縄戦（地上戦）、アメリカ統治時代を経た沖縄において、沖縄における高度



経済成長から日本本土復帰に至るまでの間に、琉球料理・沖縄の料理は、いかなる展開を遂げたのだろうか。それを知るためには、琉球王国において発達した料理法を戦後から次世代に向けて保全することを強く意図した料理研究家たちの精力的な活動と、その成果としての料理本を手取る必要がある。そこで、1960年代から1970年代に刊行された書籍を参照し、琉球料理・沖縄料理がいかに記述されたかを論じる。料理法よりも、刊行当時における料理をめぐる考え方や分析が表明された箇所を特に取り上げて論じ、いわゆる料理本以外にも研究報告や歴史本の章も含むこととする。

まず、戦前に記者や教諭として勤め、戦後も沖縄民政府文化部をはじめ文化財保護委員会や沖縄県史編集委員などを歴任した源武雄（1904年生）は『琉球歴史夜話』所収の琉球料理の章で「琉球料理の系統」について、①「皇帝の代理使者冊封使」を接待するための「支那料理」、②「薩摩在番奉行所」の役人たちを接待するための「ヤマト料理（日本料理）」に分け、琉球料理は両者の影響を受けているとし、さらにそれらがいずれも琉球において、《宮廷料理→首里の上流階級の家庭料理→那覇の富裕層の家庭料理》を経てついに《庶民》のもとへと普及した過程を説いた〔源 1965 222-224〕。すなわち、「戦前本格的な琉球料理は、尚王家とその一族の家庭、首里那覇の由緒ある上流家庭で、祝宴とか賓客接待の時に特別に作られたもので、たとえ料亭でも「一部の料理を出すことはあったが、本格的な琉球料理の御膳を出すということはなかった」のだが、戦後に住民の経済力が向上すると「世が世ならば庶民の前に出されるお膳ではなかった」ような「本式の琉球料理の流れをくんだ作り方をしている」料理が町中でいつでも食べられるようになった〔同 225〕。

こうして本式の琉球料理が食堂で食べられるようになった一方で、「戦後は節日や折目なども簡略化されたため節日折目料理も戦前やっていたように丹念に作る家庭はもうなくなっている」といった消失を指摘して「戦前の尚家、伊江御殿、那覇の盆料理を紹介」するのだが、執筆当時にはすでに「ここに出てくる料理の実体を語ってくれる伝承者がなく、よく分らぬ」〔源 1965 235〕、「記した盆料理は、報告者たちが戦前の記憶を呼び起こして書いたものであるから、完全に全部を云いつくしているとはいいがたい。又記録の誤写もあるかもしれない（中略）料理の名称や内容の作り方などよく分らぬものがある」〔同 240〕という状況であった。さらに源は代表的な料理——「那覇にある琉球料理専門の食堂に行った時によく出る料理」〔同 235〕——について「新島正子女史（後述）ら琉球料理研究会の資料をもとに掲載している。

源はこの料理の章の冒頭、復帰前の当時の状況を次のように記している。「戦後の沖縄は本土から切りはなされて、特殊な注目を集め一種の沖縄ムードをつくり出した。『沖縄』が『琉球』に看板替えになったからだ。それを反映してか、本土でもあちこちに琉球料理の店が出来る時、文化人たちがやってきて、泡盛を賞味し、耳皮のサシミをつついているというが、さて、本場である沖縄ではどうだろうか」〔源 1965 222〕。これ以降 1960年代後半から 1970年代の本土復帰後にかけて、本稿でも後述するように、田島清郷、翁長君代、新島正子、尚道子、渡口初美ら料理研究家が料理や調理法を幅広く再現し記録した書籍を複数編んだ背景には、戦後沖縄のこのような状況と需要に応える目的があったのである。

## 2. 見里春「沖縄の行事と料理」（1965～1967）—化学調味料への注意

見里春が『沖縄文化』19～21と24号（1965～1967年）にかけて発表した「沖縄と行事と料理」

は、「私もまだ若かった大正八年に、母校（沖縄県女子師範学校）で開かれた女教員大会で、『年中行事と料理』について研究発表した」[見里 1965 21]ものを改めた原稿である（刊行当時の肩書きは、東京ひめゆり同窓会会長）。なお「行事と料理は所によって異なるものである。私は首里に生まれたので、首里を中心にして書くことにした」[同 22]とのことである。

見里がこれを書き残そうとした意図は、「以前はお菓子類は市販されていたが、料理は各家庭でこしらえた」のだが、「一般家庭における料理、つまり以前のように各家の得意とする心のこもった楽しい家庭料理が、忘れられて行くのではないかと心配される」[見里 1965 21]からであり、「幼い時からつくりつけている味と昔楽しかった行事につれて、親類知人の家を彼方此方と歩きまわって味わたあ沖縄独特の料理を、今ここになつかしみながら記しておきたい」[同 21-22]との郷愁が記されている。

注目したいのは、豚肉・鰹節から、化学調味料へと調味の方法が変わったことが見里によってくり返し注意されていることである。「現在本土や沖縄で、化学調味料が広く使われて、各料理の味を調べているが、以前はこの種のものではなく、沖縄では主として豚肉や、ラード、又は鰹節などをお出しにしていた。化学調味料を使用する時は、以前の味とはいくらか違うと思う」[見里 1966a 18]。「昔の味と現在の味とはその材料、殊に化学調味料などを使うために同じようにはいかない。それで昔の持ち味を出そうとする時は鰹節や豚肉を使用し、現代風に砂糖や化学調味料などを加えた方がよいものは、例えばウセー（あえもの）などはそれ等をつかって味を調える事にした」[見里 1967 43]。

作り方が紹介されているのは、正月行事に供えるウチャヌク（円い形のお餅）[見里 1965]、年頭の廻礼の客に出されるコーウクワーシ（ラクガン）、ルクジュウ（豆腐の塩焼き<sup>(17)</sup>）やハンピン、サーターハンピン、揚げ豆腐、揚げソーメンなど子どもたちに好まれた揚げもの、ウジュシー（炊き込み御飯）[見里 1966a]、三月・七月の節句に供える料理や毎月十五日に供えるお茶湯 [見里 1966b]、一月十六日の後生のお正月 [見里 1967] などである。どの料理も「材料十人前」を基本として書かれていることから、皿に山盛りしてみなで分け合う行事の料理であることがわかる。

### 3. 田島清郷『琉球料理』（1966）—戦後最初の総合的な琉球料理本

戦前に実業家として尚家の分家の尚順男爵との交流から琉球料理に精通するようになった琉球料理研究家の田島清郷による『琉球料理』は「戦後沖縄は本土から切り離され、一つの沖縄ムードをつくって沖縄に関するいろいろの書物が出版されていますが、琉球料理についてかかれた本がありません」[田島 1966 11]ということから編まれた、戦後最初の総合的な琉球料理の料理本である（当時の定価は2ドルだった）。大きく分けて二部構成となっており、「本文」（19～82頁）には多様な琉球の料理の作り方が解説され、「料理の基礎」（83～120頁）には様々な食材や調味料を用いる上での基礎知識や注意が述べられている。また最後に付録として歴史的な料理の記録（「琉球最後寅年の御冠船の冊封使御接待七宴の献立表」、「中城御殿における」、「八重山における昔の献立」など）が掲載されている。

田島によると「琉球の料理は宮廷料理として発達したのですが王府でも御苞丁人（ウホウチュウニン）と各々の御料理座（うるうざ）で中国や日本の料理を参考にしながら異色ある琉球料理は

発達したものです」[田島 1966 86]。

多くの料理の作り方が掲載されており、それらは後述（次章で他の料理本と合わせて検証）するとして、ここでは田島の『琉球料理』だけにしか掲載されていない料理に注目してみよう。すなわち、豚の脳を食材とした「脳天麩羅」・「脳の煮物」や、豚の舌を調理した「舌の素茹」・「舌の生炒り」・「舌の煮込み」（豚頭の加工方法は「ワラ火でよく焼き、皮をむいて綺麗に洗い、肉を骨から離して頭の骨を割って脳を取り出し舌を切ります」[田島 1966 23]）、ロースの挽肉と魚のすり身を層に重ねたものを渦巻き形に巻いて蒸しあげる「半紅（はんびん）」（「中身は白色となり、周囲は紅色」[同 32]）、鶏卵で作る「卵豆腐」、イリコ料理（「イリコはナマコを燻製したもの」[同 36]）である。また、庖丁の技術が必要な「花いか」も田島と渡口の料理本にしか記されていない（新島の料理本には「調理篇」ではなく「琉球料理点描」の章で包丁づかいが紹介されている）。これらは食材にしても技法にしても家庭料理と言えるものではないために多くの料理本で割愛されたのであろう。

味の変化についても言及されていて、「琉球料理は、現在盛んに化学調味料を用いますがもともと豚の煮汁、鰹節をぜいたくに用いております」[田島 1966 46] や、「豚が、米国から輸入されたが、これは脂肪用で豚の味が、まづくなり、三枚肉の美味が全く味わへない現況である」、「全く沖縄自慢の豚料理が味わへなくなり、なぜかわしい次第である」、「当局に料理の理解者がいないためであろうか」[同 150] などと本書のあとがきにて苦言を呈している。

#### 4. 翁長君代『琉球料理と沖縄の食生活』（1969）—生活学からの先駆的著作

山形県米沢市出身の翁長君代（1904年生）は、奈良女子高等師範学校家事科卒業後に朝鮮京城第二高等女学校教師となり、戦後に夫の郷里の沖縄に引き揚げたから「宮廷料理のみならず、今までほとんど注目されなかったチャンプルー、ティビチなどの庶民料理をとりあげ、歴史的、栄養学的に分析し（中略）琉球料理研究に先鞭をつけ」、琉球大学農学部家政学科の教授を1972年に退官したあとは沖縄調理師専修学校の校長などを務めた[喜納 1996 308-309]。翁長による『琉球料理と沖縄の食生活』は琉球料理、沖縄の食生活に関してあまり知られていないどころか「日本人としての生活でないくらしをしているぐらいに考えている人もある」[翁長 1969 14] ことから、生活学の視点から論述することを志した琉球料理の先駆的な学術書である。

まず、翁長による琉球料理の定義的な記述に着目してみると、その栄養価に着目し、「きびしい自然条件の下」において「高カロリーの食物が要求」されたことを「解決するために生みだされたものが、琉球料理であるともいえ」、「ひとくちにいて、油脂をたっぷりつけた独特の料理が琉球料理」[翁長 1969 24] と論述している。さらにルーツと形式については、「中華料理と日本料理のあいの子のような琉球料理」[同 15]、「今日の琉球料理の独特のもの——すなわち、味つけは中国風で、盛付けや庖丁などは見た目に美しく、楽しくする日本料理のよさをとり入れ、両方の長所をあわせた、あいのこのような琉球料理」[同 31。傍点は翁長による]と、中国と日本の特徴が融合して成立した料理であるとしている。

こうして成立した料理が普及するプロセスにおいて翁長は、料理屋を兼業した遊郭の存在にも目を向けている。遊女と客（とその家族）の間には、遊女が料理を「自分の旦那の家に持参したり」、

「行事でもあれば家族の一人として手伝いに行ったりした」という関係が成立しており、「手料理でもてなす遊女と客との関係や、遊女が素人の家庭に出入りするという風習」によって「料理の味を家庭に運び込むことになり、ことに金持階級の家庭料理をすばらしいものにさせるきっかけをつくった」[翁長1969 32]。

さらに翁長は、今回取り上げる他の料理本には意外にもあまり書かれていなかった、米軍による沖縄統治における食生活の変化にも言及している。統治当初から「人々の食習慣は、しらすしらすのうちに変化していったことは当然で、戦前までは食べなかったもの、きらいだったものも好きになってきました」[翁長1969 18]。また、その後の生活の中でも、軍人をはじめとするアメリカ人が身近にいることから「その影響による洋食風の献立が、日常食のなかにはいりこみつつあるのは、なんの不思議もないことかもしれません」[同 20]とし、そうした結果「沖縄独特のものなかに当世風のもののがはいりこみ、いかにも、現代沖縄にふさわしい食卓の様子がうかがわれる」[同 20] ことを同時代の生活者の視点から見出している。「駐留する米軍と観光客のために、沖縄にはレストランが非常に多」という状況も分析されている [同 215]。

## 5. 新島正子『琉球料理』(1971) および『琉球料理』(1975) —琉球料理研究と教育の成果

新島正子(1916年生)は、首里に生まれ、東京家政学院専門部を卒業した1959年に那覇市に新島料理学院を開校し、また田島清郷<sup>(19)</sup>の助言を受けて1962年に琉球料理研究会を主宰した。そして研究と教育の成果である『琉球料理』を学院長として1971年に刊行した(刊行時「7ドル(2,500円)」。琉球料理研究会では「戦災をまぬがれたわずかの資料を集め、その道に詳しい長老や包丁人をたずねて、その口述をもとに一つ一つの料理を調理研究し、三年余りを費やして約百種の代表的琉球料理の材料、分量、作り方」を再現した[新島1971 はじめに]。同書は研究会の活動と料理学院の琉球料理科での教育の成果であり、第一部琉球料理点描(写真と随筆風読物。15~115頁)、第二部調理編(118~193頁)、第三部文献目録(琉球料理関係。196~213頁)からなり、第一部の参考文献として本稿でもここまでに言及した源、田島、翁長の著作が挙げられ[同 10-11]、「源武雄氏が歴史的観点から、故田島清郷氏が料理法の観点から著書を発表され、又琉球大学の翁長君代教授も現代の沖縄の食生活を中心にした著書を刊行され、新しい時代にふさわしい琉球料理の文献が得られた」[同 95]と述べられている。

「歴史の古い琉球料理の中には、戦後の沖縄の生活や風俗の変化と共に、まさに私たちの眼前から姿を消そうとしているもの」[新島1975 278]があることを憂いている新島は、「琉球料理」には歴史的に受けつがれた意味合いがこめられていて、長い時間の堆積の中に、「沖縄独特の材料、調理法」をもち、同時に風俗習慣に根ざした一群の料理をさしていると述べる一方、単に「沖縄の料理」という時には、「世界各国の料理が入ってきている現在の私たちの食生活を指している」という暗黙の了解があるとする[新島1971 100, 新島1975 278]。

そして琉球料理の2つの流れとして、①日中両国の影響を受けて発達した「宮廷料理」と、②一般庶民の日常生活に根ざして発達してきた「庶民料理」を挙げる[新島1971 22, 新島1975 278]。

さらに新島は宮廷料理の中心地としての首里と、経済の中心だった那覇を比較して、「首里の上

流階級」の料理が「宮廷料理をはじめ、儀式料理、法事の料理など専門の男の包丁人の手で守られてきた」のに対し、「那覇ではほとんど女の手で作られ」、「代表的琉球料理として現在に伝わる数々の料理を生み出してきた中心地」は那覇だったとも論じる〔新島 1971 28-29〕。そして、庶民料理は「亜熱帯のきびしい自然条件のもとにあって、華々しい宮廷料理とは無縁で有史以来つねに貧困の連続であった庶民の苦しい生活の中から生み出されたもの」であり「驚くほどの食生活の知恵が秘められて」いるとし、その「滋養」について「栄養のある食物が如何に大切にされていたか」、「琉球料理のほとんどが栄養料理とさえいえる」と論じる〔同 23〕。

なお「もともと沖縄の方々に読んでいただくことを念頭に置いて書き進めましたので、方言名や風俗的なことで本土の方々には説明不足のところが多々あるのではないかと案じております。出来る限り標準語訳を挿入し、御理解いただけるよう工夫した」〔新島 1971 あとがき〕とあるように、独特の表現をいかに「標準語訳」するかが料理を書き残す際に課題として認識され始めていた。

## 6. 尚道子『NHKきょうの料理 やりくり家庭料理』（1976）—全国向けの料理本における「標準語訳」

同様に、琉球料理の語彙の標準語訳に取り組んだことがうかがえるのが、沖縄の日本本土復帰後にNHKの番組「きょうの料理」の講師を務めた尚道子（1920年生）によって刊行された『NHKきょうの料理 やりくり家庭料理』〔尚 1976〕である。この本は、全国向けに販売された点が、本稿で紹介する他の料理本とは大きく異なり、それゆえに読者のために沖縄の語彙をそのままにせず言い換えや標準語訳、補足説明が試みられている。

同書は「やりくり家庭料理」（18-116頁）のあとに、章を改めて「沖縄の家庭料理」の調理法が掲載（117-151頁）されている。そこで使用される肉は豚肉が中心で、脂身・耳の皮・モツも用いた料理が紹介されている。「沖縄料理といえば、何といても豚肉料理です。本土のように薄切り肉とか、ひき肉を売っている店は戦前は一軒もなく、戦後訪れたとき、市場の中でたった一軒みかけた程度です。那覇の大市場の中に、野菜や魚、家庭用品の店がずらりと何十軒も並んだ一角に、肉専門の売場がありそこで買い求めるのですが、大きな塊や耳、内臓がゴロゴロ」置いてある〔尚 1976 154〕とする一方で、魚を用いるのはてんぷらの白身魚、がんもどきの魚のすり身またはツナカン、こぶ巻きのかじきまぐろ（またはぶりの赤身）のみである。

ここで、沖縄の料理名の語彙が、1970年代当時の全国の読者のためにいかに標準語に訳されたかについて、本書で紹介されている料理から主なものを確認してみよう。

料理の大まかなジャンル名を指す語彙は次の通りである。まず、「ういりちい」は漢字を当てると「御炒りちい」であり「御炒り付け」であるが、「いため煮」と言い換えられている。同様に「うしる」は「御汁」のはずだが「おつゆ」の語が当てられている。また「ちゃんぷるー（豆腐入りいためもの）」、「ぷとうる（でん粉質のいためもの）」、「じゅうしい（炊き込みご飯）」、「うんぶさー（濃いみそ汁）」などの（ ）内は、本質的な特徴をもって説明した標準語訳と言えらるだろう。「うさち」は和え物とも訳されるようだがここでは「酢のもの」とされている。ししじゅうしい（豚肉の炊き込みご飯）・ししかまほこ（豚肉のかまほこ）のように、豚肉を用いているが単に「しし」と称する料理が見受けられるのは、当地において、しし＝肉＝豚だったからである。

さらに個々の料理名においても、当然のことながら沖縄の方言語彙の標準語訳が試みられている。一対一対応となっているものを羅列してみると、あんだんすー（脂みそ）・うから（おから）・くるざーたあかん（黒砂糖かん）・しぶい（とうがん）・すんしい（しなちく）・そーき骨（骨つきバラ肉）・そーみん（そーめん）・たーんむ（田いも）・ちきな（つけ菜）・なかみ（豚の白モツ）・まーみな（もやし）などである。ただし、「あーさ」は「あおさ」であるべきだが「海草」で済まされ、「さーたあだーんむ」は「砂糖田芋」であろうが「里いもの砂糖煮」と訳されている。

このほか、調理法など説明的な標準語訳が加えられている例としては、うーにい（豚肉、こんぶ、大根の煮もの）・うむに<sup>(20)</sup>（さつまいもともちのつぶし煮）・くーぶ（切りこんぶ）・ちんぴん（黒砂糖のおやき）・はなしんすう（ひき肉の卵包み）・ぼーぼー（脂みそ入りお焼き）・みぬだる（豚肉のごま蒸し）・みみがあのみ（豚の耳のごま酢あえ）・らふてい（豚肉の角煮）などがあり、中には一言では説明できないことから、言葉が足されたり言い換えられたりしているものも見受けられる。

注目したいのは、いくつかの料理が標準語訳に当たって、「沖縄風」（傍点筆者）と再命名されていることである。いなむどち（沖縄風豚汁）・うじら豆腐（沖縄風がんもどき）・うていんぷら（沖縄風五色てんぷら）・くーぶまち（沖縄風こぶ巻き）・くじむち（沖縄風くずもち）・けいふわん（沖縄風鶏の汁かけご飯）・さーたああんだぎい（沖縄風ドーナツ）などで、これらはいずれもすでに全国的に同じかあるいは言い換えが可能な似た料理が示せるものであり、それによって読者の理解を助け、沖縄風と付すことで特徴を示そうとしたものと考えられる。

## 7. 渡口初美『琉球料理—その作り方と効用を徹底的に研究—』（1978） —行事への着目と新しい食材の活用

渡口初美（1935年生）は那覇高校卒業後に、戦後の東京の料理学校、製菓学校や中華料理店などで料理を学んでから沖縄への帰省後に、新島料理学院の琉球料理科を卒業した人で、国際料理学院院長・琉球調理師学校講師として1978年に『琉球料理—その作り方と効用を徹底的に研究—』を刊行した。

渡口は「琉球料理は、日中両国の影響を受けながら、沖縄の美しい風土と季節季節の自然の恵みを素材として、それらを巧みに使って独自のものを創り出してきました」と述べているのだが、「他国料理」や「調味料の多様化」などの変化から「純琉球料理の味を知る人が少なくなりつつある」ことを憂い、「簡素化という美名の下での省略化を防ぎ、正しく伝えることは、琉球料理を研究する者の一人としての責務である」とし「私たちの料理学院で調理研究した」成果をもって「本書の刊行を決意した」と表明している〔渡口1978 はじめに〕。

同書は、行事料理篇（2～47頁）と調理篇（51～189頁）からなり、行事料理篇では各月の行事と料理、冠婚葬祭（婚約（結納）、誕生、葬儀、墓の祝）に分けて行事と料理を写真やイラストを用いてわかりやすく提示し、その上で後半の調理篇という構成になっている。沖縄の行事の解説の詳細さもさることながら、全編カラー印刷であることが本書の大きな特徴であり、これによって、行事・祝いの料理の色鮮やかさ——たとえば赤色（赤飯、赤かまぼこ、赤まんじゅう、紅白なます、祝寒天、花いかの食紅）と黄色（カステラかまぼこ、天ぷら、揚げ豆腐）——や、それらとは

対照的な葬儀・法事の料理の白さが一目瞭然に示されている。

ある意味で渡口の料理本は、全国向けに刊行された尚道子の料理本の後半で紹介された「沖縄の家庭料理」と比べても、ずっと当時における現在の・今日的な展開を反映させたものとなっている。そのことは、食材として登場する牛肉、(鶏飯と卵以外の)鶏肉、魚介、野菜の豊富さから指摘できる。伝統的な琉球料理の食材と調理法を紹介しつつ、1970年代後半において手に入りやすくなった新しい食材の活用をも意欲的に提案しているのである。

#### ④……………料理本の分析—複数回掲載された料理を中心に

##### 1. 定番の料理—イリチー、チャンプルーとプットルー

表4は、ここまで引用し論述してきた料理についての先行研究のうち、料理の作り方を具体的に解説し紹介した5冊——田島清郷『琉球料理』(1966)の「本文」、翁長君代『琉球料理と沖縄の食生活』(1969)の「琉球料理」、新島正子『琉球料理』(1971)の「調理篇」、尚道子『NHK きょうの料理 やりくり家庭料理』(1976)の「沖縄の家庭料理」、渡口初美『琉球料理』(1978)の「調理篇」——に掲載された主な料理をとりまとめ、それらがいかに重複しているか、あるいは重複していないか、そこにいかなる傾向があるかの分析を試みたものである。表の前半にはまずイリチー、チャンプルー、プットルー、煮物(肉、野菜)、揚げ物、蒸し物、汁物(肉・魚、野菜)、酢の物と和え物、ご飯物、ジュシーなど料理の調理法やジャンルごとに分けた。これらには豚肉を用いた料理が多々含まれているが、上記以外のものをその他の豚肉料理として改めて表の後半に掲載した上で、以降は山羊、牛、卵、その他の魚介類・海藻類、芋料理、豆腐などの食材ごと、そしてお菓子の順にとりまとめた。

このうち5冊中4冊以上に掲載された、つまり琉球料理の料理本を編む上で欠かせないとされた料理、定番の料理とはどのようなものだったか、それらを中心に考察したい。

まず5冊すべてにウカラ(おから)とクープ(昆布)<sup>(21)</sup>のイリチーが紹介されていることからこの2つのイリチーが欠かせないものと分かる。また、豚の血を炒めた血イリチーは4冊に載っている。これが載っていないのは尚道子の『NHK きょうの料理 やりくり家庭料理』だけであり、全国向けの料理本には豚の血を食材に用いた料理がなじまなかったからだと考えられる。

チャンプルーの主な具材としては、マーミナ(もやし)・ゴーヤー(にがうり)<sup>(22)</sup>・ラッキョウが代表的なものである。ゴーヤーチャンプルーは今日ではチャンプルーの代表であるが、『NHK きょうの料理 やりくり家庭料理』に載っていないのは、当時はまだゴーヤーが全国的にはなじみのない食材だったからかもしれない。「でん粉質のいたためもの」[尚1976]であるプットルー(ぷとうる)は、芋くじとソーメンの2種がある。芋くじのくじとは葛であって「さつま芋澱粉」[翁長1969 55]のことであるが、やはりなじみがないからか『NHK きょうの料理 やりくり家庭料理』では割愛されている。

プットルーとは「チャンプルーと同じく油炒めの手法ですが麺、葛などの澱粉性のものを炒めたもの」[田島1966 50]<sup>(23)</sup>、「野菜や豚肉など一しょに茹であげたそうめんを油炒めにして食べるも

表4 料理本に掲載された主な料理名

|            | 田島清郷『琉球料理』<br>(1966)      | 翁長君代『琉球料理と<br>沖縄の食生活』(1969) | 新島正子『琉球料理』<br>(1971)          | 尚道子『やりくり家庭<br>料理』(1976)                 | 渡口初美『琉球料理』<br>(1978)   |
|------------|---------------------------|-----------------------------|-------------------------------|---|--|
| イリチー       | うから                       | うから                         | ウカラ                           | うから (おから)                               | ウカラ (おから)  |
|            | 昆布                        | クープ                         | 昆布                            | くーぶ (切りこんぶ)                             | 昆布   |
|            | 豚の血                       | 血炒ちー                        | 血イリチー                         |   | 血イリチー  |
|            | アーサ・牛蒡・えんどう               | パパヤ・デエクニ (大根煮)              | アーサ・ゴエク (ごぼう)・ヘチマ             | かんぴょう・すんしい (しなちく)                       | モーアーサ (じゅずも)・グンポー (ごぼう)・ムジ(ずいき)・かんぴょう・スンシー (支那竹)・切り干大根・焼きそば・ウム (さつまいも)・せり・つるむらさき・にがな・トウナ・シーチキン |
| チャンプルー     | マーミナ                      | マーミナー                       | マーミナ                          | まーみな (もやし)                              | マーミナ   |
|            | ゴーヤー                      | ゴーヤー                        | ゴーヤー                          |   | ゴーヤ  |
|            | ラッキョウ                     | ラッチョウ                       | ラッキョウ                         |   | ラッチョウ  |
|            | とうふ・デークニ (大根)             | チリビラー・タマナー・シマナー・中華風豆腐       | チリビラ・チキナ・パパヤ                  | ちきな (つけ菜)                               | チリビラー (ニラ)・タマナ (キャベツ)・シマナー (タカナ)・パパヤ   |
| プットルー      | 芋くぢ                       | 芋くじ                         | 芋くじ                           |   | 芋くじ  |
|            | ソーメン                      | (ソーメン)                      | ソーミン                          | そーめん                                    | ソーメン   |
| 煮物<br>(豚肉) | 味噌煮豚・煮浸豚                  | みそ煮豚                        | 大煮 (ウーニー)・味噌煮豚・ヌンクウ           | うーにい (豚肉、こんぶ、大根の煮もの)                    | 豚三枚肉の煮しめ・味噌煮豚・ヌンクウ小  |
|            | らふてー                      | ラフテー                        | ラフテー                          | らふてい (豚肉の角煮)                            | ラフティー  |
|            | 豚足                        | 足手引ち                        | 足ていびち                         |   | 足ていびち  |
|            | 肉でんぶ・(豚の) 脳の煮物・(豚の) 舌の煮込み | ソーキ骨のあめ煮                    | ハンチュミ (肉でんぶ)                  |   | ハンチュミー (でんぶ)・豚チラガー (顔皮)  |
| (野菜)       |                           | とうがん・にがうり・へちま・パパヤ           | ゴーヤー・ンナスパー (ふだん草)             | しぶい (とうがん) のみそ煮                         | 冬がん(シブイ)・こんにゃく・大根・ハトムギとへちま・かぼちゃ・なす・大根葉 (デークニ)  |
|            |                           |                             |                               |   |  |
| 揚げ物        | うちら豆腐                     | うじら豆腐                       | ウジラ豆腐                         | うじら豆腐 (沖縄風がんもどき)                        | ウジラ豆腐 (沖縄風がんもどき)   |
|            | 小天ぶら                      | 小天ぶら                        | 小天ぶら (ケインフラ)<br>大天ぶら (ケティンフラ) | うていんぶら (沖縄風五色でんぶら=自身魚(おひょう・ひらめ・とびうおなど)) | 天ぶら (ウフテンブラー)  |
|            | (豚の) 脳天麩羅                 | チーズフライ                      | カマボコ                          |   | グルクン・ヒチ小 (するめたい)   |
|            |                           |                             | 花麩・野菜                         | にんじん・ごぼう・さつまいも・にら                       | なす・精進揚げ・コンフリー・ユキノシタ  |
| 蒸し物        | 錦かまぼこ・粕平焼                 | カマボコ・粕手焼カマボコ                | カマボコ・カシイティラカマボコ               |   |  |
|            | 肉かまぼこ                     | 肉カマボコ                       | 肉 (シシ) カマボコ                   | ししかまぼこ (豚肉のかまぼこ)                        |  |
|            | 簀だる                       | 簀だる                         | ミスダル                          | みぬだる (豚肉のごま蒸し)                          | ミスダル   |
|            | 半紅 (はんびん)                 |                             |                               |   |  |



|           |   |                     |                              |                     |  |
|-----------|---|---------------------|------------------------------|---------------------|--|
| 汁物・シンジ    | 中身の吸物                                   | 中身                  | 中身の吸物                        | なかみ(豚の白モツ)          | 中身の吸物  |
|           | 肋骨の吸物                                   | 豚の肋骨                | ソーキ骨のお汁                      | ソーキ骨(骨つきバラ肉)        | ソーキ骨のお汁  |
|           | 花しんすう                                   | 花しんすう               | 花しんすうの吸物                     | はなしんすう(ひき肉の卵包み)     | 花しんすう  |
|           | いらぶうの吸物                                 | 永良部鰻                | イラブー料理(汁物)                   |                     | イラブのシンジ(煎じ汁)   |
| (その他の肉)   |   |                     |                              |                     | 鶏手羽とにんじん・鶏肉と冬がんと豚足とパパヤ(*催乳剤)   |
| (その他の魚介)  |   | 魚のみそ汁・イカの汁          | ターイユ・イカのすみのお汁                |                     | 鮎(ターイユ)・鯉(クウイユ)・魚の頭・しじみ・あさり・白いか・伊勢エビ・亀・ヤカン汁(かつおのけずりぶし)                                     |
| (海草)      |   | アーサ                 | アーサのお汁                       | あーさ(海草)             | アーサ・海人草(チョーラ)  |
| (野菜)      |   |                     |                              | ムジのお汁               | ムジ(田芋)・アカナ(しそ)とピラの根・ハンダマ(スゼンジン)・呉汁(大豆)・セリ・如意捲麵(具そうめん)・沖縄そば                                 |
| 酢物        |   | 耳皮さしみ               | 耳皮サシミ・ムジと豚肉のピーナツ和え           | みみがあのだし(豚の耳のごま酢あえ)  | 豚耳皮のピーナツあえ・オーパチャ(アブダイ)・シヤコ貝(アジケ)・なまり(鯉節)・たこ  |
| 和え物       |   | マーミ・へちまの酢味噌・パパヤの二杯酢 | マーミ・ナーベラー・シヌイ(もずく)・ンスナバー・ゴヤー | まーみなのうさち(もやしのごま酢あえ) | へちま・きゅうり・にら・ニガナ・スベリヒユ・木くらげ・もずく   |
| ご飯物       | 菜飯(セファン)・鶏飯(ケイワン)・豚飯(トンハン)・おむすび(ウブンニジリ) | 菜飯・雑炊・カタハラウンブー      | 菜飯(セファン)・鶏飯(ケイワン)・豚飯(トンハン)   | けいふわん(沖縄風鶏の汁かけご飯)   | 菜飯(セファン)・鶏飯(ケイワン)  |
| ジュース      | 精進ウジュシー・フーチバ(ヨモギ)・福飯御雑炊・七草・チリピラ(ニラ)     | 精進ジュース              | ジュース・フーチバジュース                | ししじゅうしい(豚肉の炊き込みご飯)  | ウンケー・ジュース・フーチバ・田芋とムジ・昆布・クフワー・ウイキョウ・オオバコ・チリピラ・さつま芋・チヌク(里芋)・カンダバー(かつら)                       |
| 上記以外の豚肉料理 | 猪抵牾(イナモドキ)・鹿抵牾(シカモドキ)                   | 猪もどち・鹿もどち           | 猪ムドゥチ・鹿ムドゥチ                  | いなむどち(沖縄風豚汁)        | イナムドゥチ   |
|           |   | 豚肉のごぼう巻き            | ごぼう巻                         | 豚肉のごぼう巻き            | ごぼう巻・昆布と豚肉のなると巻き   |
|           |   |                     | アンドンスー                       | あんだんすー(脂みそ)         | 油味噌  |
|           | 焼ちあつたみ                                  | 焼き肉                 |                              |                     |  |
|           | (豚の)舌料理(素茹・生炒り)                         | 豚のチムとマーミの酢みそ        | チムとマーミの酢みそ・肝巻                |                     | 豚のハツ焼・豚マメ(腎臓)・豚レバー   |
| 山羊        | 酢物・刺身・ラフテー煮                             | 刺身・山羊汁              |                              |                     | 山羊のお汁  |
| 牛         |   |                     | 牛肉のお汁                        |                     | 牛の舌のお汁・牛肉のお汁・牛の胃袋の汁(牛のヌヌワタ)・干し大根と牛の血の汁・牛の中身(トヤシ)・牛肉とヨモギのお汁・牛アキレス腱の煮込み・牛レバーと野菜の炒めもの・牛舌の炒めもの |
| 卵         | 皮付け卵<br>卵豆腐                             | カーチキ卵               | ナーベラーの卵とじ                    |                     |  |

|            |                    |                  |  |   |  |
|------------|--------------------|------------------|--|---|--|
| その他の魚介・海草類 | くうぶまち              | 昆布巻き             | 昆布巻  | くーぶまち（沖縄風こぶ巻き）                                    | 昆布巻  |
|            | 鯉のあらい・鯉のたたきなます     | 刺身               |  |   |  |
|            | 花いか                |                  | 花いか（「琉球料理点描」の章）                                  |   | 花いか  |
|            |                    | モーイ豆腐            | モーイ（いばらのり）豆腐                                     |   | モーイ豆腐  |
|            | 鯉の辛子味噌和え・イロコ料理     | 魚のみそ煮            |  |   | 鰻・とびいか・グルクン・さば・スルルー小（小魚）・スクガラス小・シーチキン  |
| 田芋         | 泥沸し                | 泥沸               | ドゥルワカシー  |   | ドゥルワカシー  |
|            | 田芋の脂揚げ             |                  | 田芋の空揚げ   | たーんむ（田いも）のから揚げ                                    | 田芋の空揚げ   |
|            | 芋粥（ソムユー）           |                  |  |   | 芋わかし（芋汁）・ウムニー（芋煮）  |
|            |                    | 田芋でんがく           | 田芋デンガク   |   | 田芋のでんがく  |
|            | 田芋の飲み物             |                  | 田芋の飲み物   | さーたあだーんむ（里いもの砂糖煮）                                 | 田芋の飲み物・揚ウムニー   |
| 豆腐         | ミス豆腐・丸目豆腐          | ゆし豆腐・揚げ出し豆腐・冷やっこ |  |   | 揚豆腐・ゆし豆腐   |
|            | 落花生豆腐              | 落花生豆腐            | 落花生豆腐  |   | ジーマーミトーフ   |
| お菓子        | ポーポー               |                  | ポーポー   | ぼーぼー（脂みそ入りお焼き）                                    | ポーポー・半月ポーポ（フーチバ、にんじん）  |
|            |                    | チンピン             | チンピン   | ちんぴん（黒砂糖のお焼き）                                     | チンピン   |
|            |                    |                  | サーターアンダーギー・白アンダーギー                               | さーたあんだぎい（沖縄風ドーナツ）                                 | 砂糖天ぷら（サーターアンダーギー）・白アンダーギー・サーターダグ（砂糖ダンゴ）  |
|            | あまがし・芋くじヒラヤチ・ぶくぶく茶 | 三月菓子・チールンコウ      | 三月菓子・鶏卵糕（ちーるんこう）・くじ餅・ムーチー（鬼餅）・コー菓子（落雁）・芋くじアンダーギー | くじむち（沖縄風くずもち）・うむにー（さつまいもともちのつぶし煮）・くるぎーたあかん（黒砂糖かん） | 三月菓子・鶏卵糕（ちーるんこう）・くず餅・あまがし（アズキ豆と押麦のぜんざい）・ムーチ（鬼餅）・コー菓子（落雁）・芋くじアンダーギー・赤寒天・フチャギ・ナットウンス（味噌入り餅）・かるかん・ごま菓子・海人草かん・おーまーみ（緑豆）のぜんざい |

の」[翁長1969 37]であるのに対して、チャンプルーは「豆腐と野菜の油炒め」のことで「必ず豆腐が入るのがチャンプルー」であり「豆腐ぬきではチャンプルーになりません。沖縄の豆腐は、チャンプルーのために固くつくられたのだらうとさえ考えさせられます」[同 36-37]と説明される。このほか炒め物にはタシヤーもあり、これは豆腐を入れない別の料理である。しかし今日プットルーやタシヤーは、チャンプルーが沖縄料理の代表格とされるのと比べるとあまり知られていない料理名になっている。

## 2. 豚肉の料理

続いて、やはり多く用いられている豚肉を中心に分析を進めることにしよう。煮物の欄では、味噌煮・ヌクウ（豚と野菜を鍋で煮込んだもの）・大煮（ウーニー。豚肉・昆布・大根などの煮物）をはじめ、ラフテー（豚の三枚肉を酒（泡盛）と調味料で煮たもので、元来は保存食）、足ていびち（豚足）など、豚の多様な煮物が目を引く。以降、豚肉に手を加えた料理の解説をまとめるが、それらには、首里・那覇そして沖縄本島北部（国頭地方）それぞれの食文化と環境を背景としてかいま見ることができる。

蒸し物には、肉カマボコが、魚肉のカマボコや卵を豊富に入れたカステラ（粕平焼・粕手焼）カマボコよりも多く掲載されている。蒸し物の中で、料理本5冊すべてで紹介されているミスダル（簀だる。豚肉のごま蒸し）は「首里独特の御殿料理」で「上流階級で会席料理につくられた」[尚1976 142]料理である。このことはほかの料理本でも言及されている。

それに対し、薩摩の接待役だった那覇の役人（大和横目）が「日本料理から学んで作ったもの」に由来し、接待に当たって料理を発展させた那覇ならではの「首里にはない、こった夏向きの美味な御吸物」[田島1966 27]とされるのが、花しんすうである。これは「うす焼卵で挽肉だんごを花びらのように包んで椀種にした」[新島1971 131]ものである。汁物の具も、花しんすう以外に中身（豚の胃・腸）、ソーキ（肋骨付きの肉）など豚肉が魚・鶏・海草・野菜よりも多いという特徴が指摘できる。

猪ムドッチ、および鹿ムドッチは汁物の具で、ムドッチとは「もどき」の意であって、前者は「昔は猪の肉を使っていたのだが、だんだん豚肉を使うようになり、類似品という意味で『猪肉もどき』が訛って『猪（イナ）ムドッチ』の名がついた」、後者も同様に「昔は鹿肉を使っていたのだが、豚肉で代用するようになり、『鹿肉もどき』が訛って『シカムドッチ』になったといわれて」[新島1971 134-135]いるものである。味付けは、猪ムドッチが味噌（白味噌・甘味噌）で「餅を入れて、正月用のお雑煮にもでき」[同 134]、鹿ムドッチは「猪もどきをすまし仕立てにしたもの」である[田島1966 25]。猪は<sup>(24)</sup>「昔は国頭地方の各村から献上されたそうで」、国頭の山林では、秋の末から冬にかけて、猪は椎の実を食べて油が乗ってきて肉の味がうまくなる」と解説される[同 25]。かつては「沖縄全島にイノシシがいたが、開発が進み山林がすくなくなるにつれて北部に追いやられ、今では恩納村以北でないといわれなくなった」ため、首里那覇の「都人士の風流人たちが、イノシシ料理をしのんで、イナムドチ（キのモドキ）という料理名を案出した」[源1965 228]と論じる源は、その語を「雁（ガン）モドキ」のモドキだとし、「名称から琉球料理がいろいろな形で日本料理の影響を受けていることを物語っている」証左として挙げる[同 224]。

さらに、ミミガーとして今日知られるようになった豚の耳の皮、豚肉のごぼう巻きも1969～1978年の4冊に調理法が載った豚肉の代表的な料理である。

### 3. その他の頻出料理と、牛肉の登場

上記以外に、一連の料理本に頻出する料理を挙げると、昆布巻き（くうぶまち）・うぢら豆腐（沖縄風がんもどき）・魚の天ぷらは5冊すべてに掲載されていて、琉球の料理として欠かせない献立であると思なされたものと言えよう。

イラブー<sup>(25)</sup>（エラブウナギ）の吸物・泥沸・落花生豆腐（ジーマーミトーフ＝地豆腐）・菜飯（セーフアン）は5冊中4冊に載っており、掲載されていないのは『NHK きょうの料理 やりくり家庭料理』だけである。全国向けの料理本であるこの本にのみ載っていないのは、食材（エラブウナギ）や料理そのもの（落花生豆腐）が全国的になじまないものだったゆえと考えられる。田芋を煮くずした泥沸は載っていないが、田芋のから揚げは載っているため、田芋という食材ではなく泥沸という料理がなじまないと判断されたからだろうか。反対に、ご飯と野菜を出汁で食べる菜飯は全国的に珍しいものではないために載っていないと考えられる。このほか、鶏飯（ケーファン）・田芋のから揚げ・ポーポー（以上、翁長の『琉球料理と沖縄の食生活』以外の4冊に掲載）、チンピン（田島の『琉球料理』以外の4冊に掲載）が頻出の料理である。

ここでさらに注目したいのは、渡口の『琉球料理』（1978）からたくさん現れる食材としての牛である。牛を用いた料理は、牛の舌のお汁・牛肉のお汁・牛の胃袋の汁（牛のヌヌワタ）・干し大根と牛の血の汁・牛の中身・牛肉とヨモギのお汁・牛アキレス腱の煮込み・牛レバーと野菜の炒めもの・牛舌の炒めものなどが掲載されているが、同書よりも前に刊行された料理本には出てこない。牛だけでなく、鶏肉を多く食材として用いるのも渡口の料理本の特徴である。これらは琉球料理と言うよりも、新たに当たり前になった牛・鶏という食材を用いた、琉球風の料理のはじまりと言うべきであろう<sup>(26)</sup>。

### 4. 料理本に見出される琉球料理

ここまで検討した料理についての論考や料理本が、琉球料理（あるいは沖縄料理）に対して、どのような態度をとり、いかに定義していったのかを改めて確認してみよう。

源武雄は①皇帝の使者のための「支那料理」、②薩摩の役人たちのための「ヤマト料理（日本料理）」の両者の影響を受けた2系統の琉球料理が《宮廷料理→首里の上流階級の家庭料理→那覇の富裕層の家庭料理→庶民》へと普及していく過程を論じた。尚家との交流を通して琉球料理に精通したという田島清郷も琉球の料理は中国や日本の料理を参考にしながら異色ある宮廷料理として発達したと述べる。同じく日中の料理から影響を受けた「あいのこ」であると琉球料理を論じた翁長だが、彼女は那覇での料理の普及の橋渡しとして料理屋を兼ねた遊郭の遊女の存在にも着目した。これら日中両国からの影響に着目した分類に加えて、琉球料理講習会で田島清郷から学び琉球料理研究会を主宰した新島正子にとっての「琉球料理」は《宮廷料理+庶民料理》、つまり①日中両国の影響を受けたものと、②一般庶民の日常生活に根ざしたものという二つの源流を持つ風俗習慣に根ざした独特の材料・調理法による料理である。これとは別に新島は、当時の沖縄の食生活を指し

て、単に「沖縄の料理」と称している。

執筆の動機に着目してみると、見里春にとってのそれは一般家庭において各家の得意とする心のこもった楽しい家庭料理が忘れ去られつつあることへの懸念にあった。この点、翁長も米軍統治下の食生活と嗜好の変化に言及している。日本本土で学んだ後に新島料理学院も卒業した渡口初美は復帰後における「簡素化という美名の下での省略化」を批判している点が興味深い。また、NHKの番組「きょうの料理」の名を冠して全国向けに刊行された書籍の後半で沖縄の料理を紹介するに当たって尚道子が「沖縄風」をはじめとする標準語訳を試みていることも特筆される。

以上、復帰前後の料理本から主だったものを取り上げて、そこから見出すことができたそれぞれの琉球料理について分析を試みた。それらの料理本の意図するところは、戦後の復興から沖縄における高度経済成長を経て、あるいは日本本土復帰にいたるまでの時期における、歴史的・伝統的な琉球料理の記録と復興であった。そして戦争を生きのび戦後を生きる同時代人として、料理本の筆者・編者たちが琉球の料理として書き残さなければならないと認識した料理が掲載されたのである。

## ⑤……………拡張する沖縄料理という課題

これらの料理本では、戦後のアメリカ統治を経て当たり前になっていった沖縄の料理、たとえばポークランチョンミート<sup>(27)</sup>を用いたポーク玉子<sup>(28)</sup>などがまだ掲載に至っていない。このことは沖縄の料理を紹介する編者からも指摘されている。「戦後、米軍によって持ち込まれ、県民の豚肉嗜好と合っ

て県下全域に浸透した」[仲村ほか編 2001 83]というポークランチョンミートを用いた料理の代表例であるポーク玉子（ランチョンミートを切って焼き、玉子焼き・野菜と付け合わせた料理）は、「米軍統治下に出まわった缶詰食品がそのまま現在の食文化に受け継がれている定型例」[同 80]にほかならないにもかかわらず「沖縄料理本から割愛されているソウルフード」で「著名な料理研究家を書いたり監修した『沖縄料理本』などでは、あたかもこんな料理はなかったかのように、メニューからはずされているケースが多い」[同 80]。しかし実際は、多くの食堂で出されスーパーマーケットやコンビニでも売られ家庭でも食べられている。

冒頭でも引用したように沖縄県による平成 29 年度実施の調査によると、沖縄県民が琉球料理と沖縄料理を区別しているか否かはほぼ二分であり、10代の7割強は両者を区別していない（あるいはできていない）[沖縄県文化観光スポーツ部文化振興課 2018 11]。同報告から抱かれているイメージを引用すると、琉球料理は「沖縄の歴史、伝統を感じる」「高級なイメージ」「行事の時だけ食べている」「行事などの際に親戚の家などで食べる」「飲食店で食べる」「ほとんど食べない」などであり、一方、沖縄料理は「家庭的なイメージ」「日常的に食べている」「自宅で料理して」「スーパーなどで調理された惣菜になっているものを買って食べる」などが占める[同 11-12]。このように、非日常的で行事など限られた場面に直結しがちな琉球料理と、日常的で身近な沖縄料理というイメージが確立している。

また「自分で作れる琉球料理、沖縄料理があるか」という問いへの「ある」との回答は、琉球料理は3割を下回る（27.6%）のに対して、沖縄料理は約8割（79.7%）であり、さらに琉球料理と沖縄料理を「区別無し」と答えた人で作れる料理が「ある」と答えた人は6割（60.0%）であ

る〔沖縄県文化観光スポーツ部文化振興課2018 51〕。つまり琉球料理が作れると答えられる人が少ないわけである。そこで、作れる料理があると答えた人が自記式で挙げた料理をそれぞれ見比べてみよう〔同 55〕。まず、作れる琉球料理の上位とその回答件数は、

- 1位「ラフテー」(61件。沖縄料理としては19位で9件)
- 2位「中味汁」(37件。沖縄料理としては9位で36件)
- 3位「昆布イリチー」(32件。沖縄料理としては18位で10件)
- 4位「イナムルチ」(23件。沖縄料理としては20位で9件)
- 5位「三枚肉」(9件。沖縄料理としては27位で5件)
- 6位「ソーキ汁」(7件。沖縄料理としては11位で34件)

であった。このときの調査で最も作れる琉球料理とされたのはラフテーということになるのだが、沖縄料理のほうでは順位は高くなく件数も少ない。中味汁はどちらの調査でもほぼ同じ回答件数で順位はともに上位に入っている。またソーキ汁は琉球料理の6位に入っているものの回答件数は7件のみで、沖縄料理としての34件のほうがずっと多い。次に、作れる沖縄料理の上位の回答は、

- 1位「ゴーヤーチャンプルー」(215件。琉球料理としては10位で5件)
- 2位「その他チャンプルー」(148件。琉球料理としてはただの「チャンプルー」が5件)
- 3位「沖縄そば」(136件。琉球料理としては回答なし)
- 4位「ソーメンチャンプルー」(67件。琉球料理としては回答なし)
- 5位「豆腐チャンプルー」(61件。琉球料理としては回答なし)
- 6位「麩チャンプルー」(56件。琉球料理としては20位で3件)

であった。そのほとんどが日々のおかずとして食べるチャンプルーという炒め物が占めている(このソーメンチャンプルーは厳密にはソーメンタシヤーか)。沖縄そばやチャンプルーなど作れる琉球料理としては挙げられないものが多く、「タコライス」(8位で46件)<sup>(29)</sup>、「ポーク卵」(10位で36件)が作れる沖縄料理として上位に入っている点も見逃せない。やはりポーク玉子は戦後の沖縄料理を語る上で欠かせない料理なのである。

このように、戦後の米軍統治や本土復帰を経て今日に至る中で、琉球料理は身近ではなく難しい料理となっている。沖縄の料理は琉球料理を継承しつつも、新たな要素を取り込んで拡張しており、また今日の沖縄県民が自文化としての料理(琉球料理、沖縄料理)に抱くイメージや身近さも変化し続けているからである。

## おわりに—今日の沖縄に至る琉球料理の変容

沖縄の食文化の変容の要因は、第二次世界大戦時の地上戦という文化・生活の崩壊のあと、戦後アメリカ統治下の高度経済成長による文化・生活の復興および日本本土復帰と観光化だけではなく、戦争を生きのび戦後を生きた生活者や知識人による琉球の食文化・琉球料理の保存そして次代へと沖縄の料理を発展させるための再定義の結果でもあった。

当時から今日に至るまでの沖縄の食文化・食生活を知る上で、食文化としての動物性蛋白質の摂取とその実態の把握が重要である。そこで、沖縄の戦後・日本本土復帰前の民俗調査報告や料理に

関わる回想など生活誌的記述に焦点を当て、肉・魚など動物性蛋白質の摂取があまりに書かれていないことを確認した。敷地内にある畜舎での豚の飼育こそ当たり前だったものの決して日常の食ではなかった。行事の食としては儀礼的にも栄養的にも賞味の上でも重要な食材だった豚肉だが、しかし年に1度の年中行事の食の記述さえも思うほど多くなく、人生儀礼（祝儀・不祝儀）を含め機会は限られていたのである。魚についても魚料理や高度な漁業がともに未発達だった旨が多々報告され、そこから見出せる実態は女・子供の仕事や手伝いかつ娯楽として、海を歩いて素手での漁獲だった。

ただし、こうした既存の調査成果の活用にあたっては、依拠する資料の限界や制約を適切に批判しなければならない。たとえば、本論の前半で依拠した報告書類〔琉球政府文化財保護委員会1970、<sup>(30)</sup>「日本の食生活全集 沖縄」編集委員会編1988〕は当時の生活記録として今日ますます貴重だが、記述の厚さの著しい差は無視できない。そうした差は、自然環境や生活水準をはじめ個人個人の嗜好などによる事例のバリエーション、あるいは調査意図の共有の徹底や調査の進捗の具合などから生じると考えられる。実際に生活の中にないために生活者の語りとして聞けなかったのならば、書かれていないこともまた成果である。しかし、もし調査時点であらかじめ設定された対象や意図から外れたばかりに聞けなかったのだとしたら、それは調査の計画時から組み込まれた欠落であろう。

本稿の後半では、戦争を生きのび戦後を生きた琉球料理の研究者・料理家たちによる料理本5冊〔田島1966、翁長1969、新島1971、尚1976、渡口1978〕に掲載された琉球料理の傾向を分析した。戦後の琉球料理は彼ら彼女らによって普及（《宮廷料理→首里の上流階級の家庭料理→那覇の富裕層の家庭料理→庶民》）や成立（《宮廷料理+庶民料理》）などから定義された。当時、戦後復興を経て将来に向け受け継ぐべき琉球の食文化・料理として何が選ばれ、伝えるべき自文化として書き残されたのか表にまとめて分析を試みた結果、ミヌダル・イリチー（おから、昆布、豚の血）・チャンプルー（もやし、にがうり、らっきょう）・昆布巻き・うぢら豆腐・魚の天ぷら・エラブウナギの吸物・泥沸・落花生豆腐・菜飯の掲載が多いことがわかった。しかし、このうち全国向けに刊行された書籍〔尚1976〕では、なじみのない食材（にがうり、豚の血、エラブウナギ、落花生豆腐など）の割愛が見受けられ、さらに「沖縄風○○」を含む標準語訳が試みられた。そこから今日までに沖縄の料理が全国へと普及した過程は今後も分析の余地があるだろう。

本稿で見た食文化は、長寿県としての沖縄を支えていた世代の食生活である。しかし沖縄の料理は、戦前から継承してきた琉球料理とその変容——戦後の米軍統治や本土復帰——を経て、新たな要素を取り込みながら拡張し今日に至る。最近の県による統計調査によると、沖縄県民が自文化の料理（琉球料理、沖縄料理）として抱くイメージや身近さには大きな変化が見られる。そうした食生活の変化は沖縄県民の身体と健康にも影響し、長寿県という沖縄のイメージは既にくずれてい<sup>(31)</sup>。アメリカ化は変化の大きな要因の1つで、アメリカ統治下の食糧の配給で外国産の米・小麦粉・<sup>(32)</sup>ポークランチョンミート缶詰など輸入物資が家庭に導入された。しかしながら、本稿で検討の俎上上げた一連の料理本にはそれらの記載がほとんどないことの確認にとどまり、戦後に現れた新しい食材と料理（ランチョンミートを用いたポーク玉子など）、今日当たり前の沖縄の料理については言及しきれなかったのは課題である。

今日の沖縄の琉球料理が、当たり前前に食べたいもの、残したい文化、あるいは観光客に売れる商

品として維持されていることについてもさらなる調査が必要である。さらに日本各地で同様に見られる食の文化の変容過程において、過去から今日までの文化的文脈がいかにつながりあるいはとぎれているかの分析と合わせて引き続き課題としたい。

## 註

(1)——戦後の沖縄における米軍統治から日本本土復帰までの時代は屋嘉比収 [屋嘉比 2009 265-316], 鳥山淳 [鳥山 2011 113-149] を参照すると次の通りである。第1期 = 1940年代後半の期間で「戦後の混乱と再建への胎動の時期」[屋嘉比 2009 275], 「混乱収拾期」[鳥山 2011 114]。第2期 = 1950年～1950年代後半で「沖縄経済の復興期」[屋嘉比 2009 275], 「経済復興期」[鳥山 2011 114]。このとき琉球列島米国民政府 (USCAR) 下の琉球政府において日琉貿易が開始され、日本から輸入された生活物資が行き渡ったとともに中華人民共和国設立や朝鮮戦争といった東アジア情勢に対して米国の恒常的な軍事基地の建設が本格化した。それに際して基地建設の労働者・軍作業員などの雇用が生まれ今日に至る基地依存の経済が始まった。つづく第3期 = 1950年代後半～70年代初期は「沖縄経済が著しく発展した高度経済成長期」[屋嘉比 2009 275], 「経済発展期」[鳥山 2011 114] で、米軍統治下の沖縄における高度経済成長は経済成長率の向上という意味では日本本土の高度経済成長とは同時期のものだった。しかしそれは似て非なるものであり、その内実は日本本土とは密接な関係にありながら全く異なっていた。生活に必要な物資を得るための対日本の輸入依存度がきわめて高いまま、しかもその輸入超過 (支出) を補うための県内の生産力 (収入) が育てられることなく、内需と言えは米軍経由の基地関連の収入だけが頼りというアンバランスなものだった [武井 2018]。

(2)——「摂取量を具体的に思い出してもらうことは困難と考え、正月にどれほどの豚を屠殺したか、豆腐をどれ程作っていたか、米は行事にどれほど炊いていたかなどの情報を基に、主要な食物の摂取量とともに蛋白質の摂取量の推定を試みた」[仲田ほか 1996 215-216]。

(3)——「沖縄の食事の栄養学的特徴」は「①食塩摂取量が少ない、②エネルギー摂取量が低い、③肉類の摂取量が高い」ことであり、③について「欧米諸国の現状と比較すると、沖縄の肉類の摂取量および総脂質エネルギー比率はかなり低く、(中略) 著者らは沖縄における肉類の摂取が、沖縄の人々の健康を高める上で大きく貢献してきたのではないかと考えた」[川端ほか 2007

40]。「全料理数のうち肉料理の占める割合」が多かったのは「炒め物 (43.2%), 煮物 (40.8%)」[同 41] である。

(4)——1. 目的: 本県の食文化は、長い歴史や諸外国との交流の中で、人々の生活に根付いて育まれた独特のものであるが、近年、ライフスタイルや価値観の多様性などにもない食を取り巻く環境が大きく変化したことや、食文化を支える人材の高齢化や年中行事の簡略化等による行事食の衰退、若い世代を中心とした伝統料理離れが進んだことなどにより、「沖縄の伝統的な食文化 (以下「伝統的な食文化」とする。)」が失われつつある。そのため、県は、平成28年度に策定した「沖縄の伝統的な食文化普及推進計画」において、伝統的な食文化を、食育等様々な関連する取組と連携し、保存・普及・継承を推進することとした。本調査は、本県の食文化に関する県民の理解度及び意識を調査することにより、今後食文化保存・普及・継承にかかる取り組みの基礎資料とするため実施する。／2. 調査手法: WEB調査および訪問調査の複合調査／3. 調査対象: 沖縄県内に在住する、10才以上の男女／4. 調査地区: 県内全市町村 (※県民全体の縮図となるように、対象調査地区人口及び年齢構成に準じ調査件数を比例配分する。／5. 回収件数: 1,202件／6. 実査期間: 2017年12月～2018年1月／7. 調査方法: ①WEBアンケート ②訪問調査 (WEB調査と訪問調査を実施し、市町村の人口構成に合わせ、回収目標1,200件を回収。ふたつの調査を統合した上で集計を行った) [沖縄県文化観光スポーツ部文化振興課 2018 5]。

(5)——首里では「早朝の目覚まし」で「眼を固くするもの」の意 [平敷 1974 192]。「子どもはミーックウヤー (目強・目覚し) を食べる。普通は蒸したてのさつま芋を食べた」[中本 1981 276]。

(6)——新城島では男はザン (海馬。ジュゴン) を獲ってその肉を納めたとの記載が『沖縄の民俗資料』にある (表3参照)。新城島から租納として国王に献上された海馬 (ザン。ジュゴン (儒艮)) は、「国王へ献上され、一般庶民は口にすることのできなかった食物で、珍味のひとつである」[金城 1995 761]。「不老長寿の薬として珍重され、冠船料理にも」、「冊封使の食膳にもしばしば



海馬料理が供され、「烏津藩へも献上」された〔同 93〕。「ジュゴンの肉の薫乾」は「鉋で削って用いた」ので「鉋海馬」と称された〔同 141〕。

(7)——沖縄の在来家畜は馬(与那国馬、宮古馬)、豚(アグー)、山羊、牛、在来鶏(チャーン)、水牛、琉球犬、猫、かんのんアヒル(広東家鴨=バリケン)などが挙げられ〔新城 2010〕、鶏については「実利的な目的を持った飼育は明治以降のことです。とくに肉鶏を目的として飼育されたのは戦後のこと」〔翁長 1969 181〕であった。「ニワトリ小屋が一番大事な部屋の前にあることは、昔は時計がなかったので、時をつげるとい意味」(与那国町)〔沖縄県教育庁文化財課史料編集班編 2018 585〕との報告は興味深い。

(8)——「豚は肉ばかりでなく、臓物、足など活用の巧みさがうかがえる」〔金城 1995 757〕ことから「沖縄本島と共通する豚肉食文化であるが、それに加えて猪肉の料理あるいは海産物を豊富に用いている点は八重山の特質であろう」〔同 764〕。

(9)——山羊については「肉だけでなく山羊乳も貴重な食料になりますし、貧しい庶民の生活では、毎日肉や魚を買うことなどとうていできないことでしたから、たまに山羊料理をいただけるのは、たいへんなごちそう」であり「ふだん、貧しい食生活ですから、たまの山羊肉は、最大限に吸収され栄養になるので、身体に精がついたことでしょう」〔翁長 1969 132-133〕との論述がある。

(10)——カタツムリは「芋畑などに生息し、採取したあとは、しばらく皮のついた生芋を食べさせて消化物が芋に置き換わったところが食べ頃」で「聞き取り調査では、県内各地で食用としていたカタツムリは、オキナワウスカワマイマイである」〔当山 2020 124〕。

(11)——「琉球列島の里山からは、1960年代以降、休息に田んぼが減少していった。そして田んぼの消失は、これらの田んぼにすまう魚介をも消失させることになった。聞き取り調査から、琉球列島の田んぼの存在した各島において、かつてタニシ(マルタニシ)が生息し、食用としても利用されていたことがわかった」のだが「現在、マルタニシは沖縄県において、レッドデータブックに記載されるまでに減少している」〔盛口 2019 211〕。

(12)——盛口満の調査によると、「奄美諸島の主要5島(奄美大島、喜界島、徳之島、沖永良部島、与論島)から、すべてドジョウが生息していたという話を聞き取れた」のだが「ドジョウを食用として利用する島と、利用しない島」があり、たとえば、「徳之島の積極的なドジョウ利用に比べると、沖永良部島・与論島では「あまり積

極的な食用としての利用が見られない」。盛口はそうした違いを自然環境ではなく「好みという文化的な要因によるものであろう」と結論づけている〔盛口 2019 218〕。西表島祖納の水田漁撈を論じた安室知によると、ミズクモリ(田の水口にできる水溜まり)や田の「魚介類はごく日常の食糧として用いられた。主として夕飯や晩酌の酒の肴に用いられることが多い。とくに遠隔地の田に泊まり込みで農作業にいったときには、その期間の大切な食材となった」〔安室 1998 137〕。主なものはフナ、ウナギ、メダカ、エビ、タニシなどでその漁撈法や調理法・保存法を報告し、「年間を通してさまざまな方法でフナ、ウナギ、エビ、タニシといった魚介類が漁獲できたこと、およびそれらを保存する技術を持っていたことは、水田漁撈が生計維持の上でかなりの重要性を占めていたことのひとつの傍証」でありかつ「水田漁撈の漁獲物が保存食化されたということは、動物タンパク質の平均化について一定の役割を担っていた」と論じている〔同 144〕。

(13)——同書には、魚以外にも食についての回想が記録されている。主な記述は次の通りである。「沖縄では『男逸女労』という言葉があるように、労働の中心は女性です。朝は男性と共に野良に出て、夕方は男たちと一緒に帰ってきます。男たちが疲れをいやしてひと息しているその暇に育児・家事のことはもちろん家畜の世話までしなければなりません。特に豚飼はむかしから女の大切な仕事と決められていました。むかしは豚飼のへたな女はキーミドゥン(木女)とさげすまれ、上手な女はアバ手(脂手)といってもてはやされたといえます」〔市川 1985 20〕。「セミなども油で揚げて食べたものでした。野草なんかも採ってきて食べました。みなそういう暮らしでした」〔同 26〕。「牛は石垣島では現在も放牧地があるほどたくさん飼われていたし、豚にいたっては説明する必要もないほど生活と密接した家畜でした」〔同 39〕。「大晦日の『年とりふるまい』は本土では見られないような豪勢なものです。『たとえポロを着ていても年とりのご馳走は欠かしてはならない』といい、十数軒が組んで牛を屠り、あるいは数軒単位で多量の豚肉だけは用意します」〔同 51〕。「かつては牛肉は年とり料理には欠かせないものであり、また年とりだけの特別なせち料理だったことから、自分の年を表わすのに『牛の頭をいくつ食べた』などという表現さえあったほどです」〔同 52〕。「あの物資欠乏の折にどこから求めてくるのか不思議でしたが豚肉だけはありました」〔同 52〕。

(14)——焼き魚が全く確認できないわけではない。例え

ば波照間島の1917年生の古老の語りから「魚には恵まれていた。農作業の合間、海岸畑の近くで、焼き魚やお汁、刺身を昼食に食べて暮らしていた。『焼き魚だとお芋が一番』だ」との報告がある〔藤井2015 217〕。

(15)——「花いか」とは「ふつうの白いかでは肉がうすいので立派なものができませんから肉の厚い甲いかをえらんで」作るもので、「花いかの作り方は、型がいろいろあり、庖丁の芸術ともいわれています」〔田島1966 39〕。この料理技術について復帰前の報告が見られるのは、5名護町城、11勝連村平安名、28知念村知念、29玉城村富里、30具志頭村具志頭、39平良市池間島などである。ただし、「大方章魚を代用」(11勝連村平安名)との報告〔沖縄県教育庁文化財課史料編集班編2018〕もあり、浅瀬や潮だまりでも採れるタコは、しばしばイカの代用とされたようである。

(16)——漬物についても、消費量も種類も少なく「気候が暖かいせいで、ふつうの漬け方では、すぐに発酵したり、腐ってしまい、長持ちしない」上に「年中野菜が生産され、自給自足できますので、野菜を貯蔵加工する必要」がないとの記述がある〔翁長1969 135〕。なお沖縄に漬物を食べる習慣がなかったことは、昆布だしと豚肉によるコクのある味付けとともに沖縄において食塩摂取量が少ないことの理由とされている〔川端ほか2007 40〕。

(17)——ルクジューなどに添えられて正月を彩っていたヤマムム(楊梅)の回想。「ムム売り娘が、芭蕉布の着物にきりりと帯を前に結び、片袖抜いて真白い襦袢をのぞかせ清楚な姿で、大きな箆にヤマムムを盛り頭上に載せて、首里、那覇あたりに『ムムコーミショーリ』と呼ばわりながら、売り歩いていた姿は実に素晴らしかった」といい、ムム売りの彼女たちは「沖縄では糸満の婦人と並んで経済上の実力者であった」〔見里1966a 16〕。

(18)——『琉球料理』〔田島1966〕の巻頭の「田島氏のこと」(沖縄観光協会専務理事 山城善三。山城は「原稿を整理中、病魔のために倒れた」田島に代わって原稿を整理し同書の出版を実現させた)による。「今回の戦争で琉球料理に関係ある有名人や材料、器具等をも喪失した。しかし幸なことには田島清郷氏が生き残った」。「戦後、もと那覇琉米文化会館長城間朝教氏は千数百年の古い歴史を有する琉球料理が戦争と同時に廃滅する事を遺憾に思い、文化会館を中心として琉球料理研究会を作り、希望者を集めて講習会を始めた(中略)講師には田島清郷氏を迎える事にした」。「現在、田島氏の教え子達が琉

球料理研究会を開催している」〔同 12〕。

(19)——「琉球料理研究家の故田島清郷氏は早くから資料を集め、琉球料理講習会を催され琉球料理の普及に努力しておられました。私も丁度その頃、琉球料理のよさを末永く伝えるために系統立てて調理法などを記録しておく必要を感じていました。そして田島氏からも、これからは皆で力を合わせて研究していかなくてはならないことを助言され、何とかして良い研究会が作れないものかと考え、非力ながら早速関係者に賛同を得るためにお願いに廻りました」〔新島1971 94〕

(20)——うむにー(芋煮。ンムニー)は食生活の改善とともに主食ではなくなり、同書ではさつまいもともち(白玉粉)を同量(500gずつ)用いてもちを多めにし、お菓子の項目で紹介されている。

(21)——「昆布やかんぴょうは、沖縄では産しないものなのに、昔から利用されてきたことは、沖縄の海外発展とも関係」〔翁長1969 24〕しているとされる。交易が成立しているからこそ当たり前の食材として手に入ったのである。

(22)——「苦瓜(ゴーヤー)、長糸瓜(ナベラー)は、琉球特産の野菜で、これを材料に琉球料理の美味を生かしている。首里方面にいくと、どこの庭でも、青々とした野菜が屋根に広がり、お台所のカテとなっている」〔田島1962〕。

(23)——「プットルーを美味しくするために豚脂三枚肉をたっぷり使いますので昔は農家などではたびたびいたたくと倒産するといわれたものです」〔田島1966 50〕。

(24)——ヤマシシ(リュウキュウイノシシ)は、肉を食べる機会があまりなかった日本復帰前くらいまでは貴重な蛋白源で食料として狩られていたが、食糧事情が変化し、また換金農業に注力するようになってからヤマシシを狩る目的は「食糧の確保」よりも「害獣駆除」になった〔松川2005 70-72〕。ただし、近世においてもヤマシシは害獣であり、耕地への侵入を防ぐための猪垣(シシガキ、ヤマシシガキ)が1770年代から作り始められ戦前まで機能した。国頭村から名護市まで張り巡らされ(その全長は「31000m余り」)、集落単位で猪垣を補修・改修する賦役(シシガキブー)を課すなど分担して管理し、ヤマシシの侵入を許した集落に罰金が科されたこともあった〔同〕。

(25)——「琉球の吸物は、季節的なものと会席に盛られるものと、栄養向に作られる吸物と色いろ変ったものがあり」、後者の「強壯剤」「栄養」の代表である「いらぶうの吸物は首里や那覇の特権階級の者だけが食べられた

もので高級料理であります。辻遊郭が盛んになってから一般にも知れわたり精力剤として用いられるようになりました」[田島 1966 28]。「永良部鰻は吸物として昔は上層階級の人に賞味された。高価なもので一般向ではなかったが、今はそれほどでもなくなった」[同 150]。

(26)——ただし牛肉食について、金城須美子は首里王府が度々(1667, 1679)出していた「牛の屠殺禁止令」の文言から「当時の一般庶民は、冠婚葬祭毎に牛を屠殺してはご馳走を作っていた様子がうかがえると同時に、牛肉を最上位に格付けしていた」[金城 1987 19] ことを見出している。また、沖縄本島とは異なり「八重山では牛肉料理で祝うのが正月の慣例になっていた。歳を尋ねる際にも、牛の頭を何頭食べたかと問うという。牛肉料理が正月をシンボライズするものであるというのは、それだけに牛肉料理の普遍性を意味している」[同 24]。

(27)——「戦後、米国の救援物資として入ったランチョンミート・ベーコン・ソーセージなど、外来の食品を抵抗なしに受け入れたもの、伝統的な豚肉食習の素地があったからにはほかならない。ランチョンミート・ベーコンはたちまちチャンプルー、ウブシー、ジュシーといった郷土料理の格好の材料になり、慣れ親しまれている。ランチョンミートはその輸入量の約 90% が沖縄で消費されており、近年は地元の豚肉加工工場も製造する程になった」[金城 1987 22]。

(28)——「著者らのこれまでの中高年者を対象とした調査では、ポークランチョンミートの 1 回あたりの摂取量は少ないと報告してきた。しかし、近年、外食ではポークランチョンミートを主菜とした『ポーク卵』がメニュー

として登場した。スーパーマーケットやコンビニエンスストアでは、『ポーク卵おにぎり』が販売されている」[川端ほか 2007 44]。

(29)——1984 年に金武町で売り出されたとされる。ただし「米軍基地の集中する本島中部ではタコライスはスタンダード」ではあるものの「中部以外ではあまりポピュラーな食べ物にはなっていない」のだが「なぜか現在では沖縄の名物料理にのし上がり、県外活動を繰り広げている」と評される [仲村ほか編 2001 100]。

(30)——文部省文化財保護委員会の「民俗資料緊急調査手引」も『日本の食生活全集』も各都道府県に全国的な成果があるにもかかわらず単発的にしか活用し得ていないことも今後の民俗学にとって重要な課題であろう。

(31)——都道府県別の平均寿命の統計で沖縄県は復帰後の 1975 (昭和 50) 年の統計から 1995 (平成 7) 年まで男女とも 10 位以内だったが 2000 (平成 12) 年に男性は 26 位となり 2010 (平成 22) 年以降は 30 位台である (女性は上位であり続けている) [厚生労働省 2005, 2015]。もちろん平均年齢そのものは上がっているものの全国の順位ではもはや下位である。

(32)——ファーストフードの A&W の 1 号店は 1963 年、北中城村屋宜原に開店した。それ以降「ハンバーガー、フライドチキン、タコスなどのファーストフードの消費が若者層を中心に定着し」、1972 年以降の日本料理および琉球料理の店舗など「近代以降に現れたこれらの外食産業もひとつの食文化の形であり、今日の沖縄の人々の食をめぐる行動や嗜好性に影響を与えている」[萩原 2020 153-154]。

## 参考文献

- 安溪貴子・当山昌直編 2015 『ソテツをみなおす 奄美・沖縄の蘇鉄文化誌』 ボーダーインク
- 市川好治 1985 『沖縄流離考 高橋淳子の半生譚』 地平社
- 及川高 2018 「近代沖縄における網と豚の資本主義—明治期にみる漁業経営の変容と民俗文化—」『別冊環 23 江戸—明治 連続する歴史』 藤原書店
- 沖縄県教育庁文化財課史料編集班編 2018 『沖縄の民俗資料 上・下』 沖縄県教育委員会
- 沖縄県文化観光スポーツ部文化振興課 2018 『平成 29 年度沖縄食文化実態調査』 沖縄県
- 翁長君代 1969 『琉球料理と沖縄の食生活』 續文堂
- 片岡千賀之・上田不二夫 1987 「戦前における那覇の漁業構造：地域漁業史試論」『鹿兒島大学水産学部紀要』 36-1
- 川端輝江・岩間範子・宮城重二・長谷川恭子 2007 「沖縄県における動物性食品の摂取と脂質栄養」『脂質栄養』 16-1
- 喜納勝代 1996 「翁長君代 琉球料理研究の先駆」琉球新報社編・外間米子監修『時代を彩った女たち 近代沖縄女性史』 ニライ社
- 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』 11 号
- 金城須美子 1995 『近世沖縄の料理研究史料 宮良殿内・石垣殿内の膳符日記』 九州大学出版会

- 
- 国頭郡教育会編 1967（初版1919）『沖縄縣國頭郡誌』沖縄出版会
- 厚生労働省 2005「平成17年都道府県別生命表の概況」<https://www.mhlw.go.jp/toukei/saikin/hw/life/tdfk05/03.html>（最終閲覧日2021年8月29日）
- 厚生労働省 2015「平成27年都道府県別生命表の概況」<https://www.mhlw.go.jp/toukei/saikin/hw/life/tdfk15/index.html>（最終閲覧日2021年8月29日）
- 島袋正敏 2020「家畜と暮らし」沖縄県教育庁文化財課史料編集班編『沖縄県史 各論編9 民俗』沖縄県教育委員会
- 尚道子 1976『NHK きょうの料理 やりくり家庭料理』日本放送出版協会
- 新城明久 2010『沖縄の在来家畜 その伝承と生活史』ポーターインク
- 田島清郷 1962『琉球料理』『琉球画報』琉球画報社
- 田島清郷 1966『琉球料理』月刊沖縄社
- 武井基晃 2018「沖縄の戦後復興から高度経済成長の民俗学的考察—軍に接収されたシマ、戦災後の墓の再建を事例に」『国立歴史民俗博物館研究報告』207
- 当山昌直 2020「野生動物の利用」沖縄県教育庁文化財課史料編集班編『沖縄県史 各論編9 民俗』沖縄県教育委員会
- 渡口初美 1978『琉球料理—その作り方と効用を徹底的に研究—』国際料理学院
- 鳥山淳 2011「占領下沖縄における成長と壊滅の淵」大門正克他編『高度成長の時代 3 成長と冷戦への問い』大月書店
- 仲田奈々子・佐藤弘明・崎原盛造・大塚柳太郎 1996「沖縄県の長寿村における大正・昭和初期の食生活の復元と栄養素摂取量の推定」『民族衛生』62-4
- 仲松弥秀 1968『神と村 沖縄の村落』琉球大学沖縄文化研究所
- 仲松弥秀 1977『古層の村 沖縄民俗文化論』沖縄タイムス社
- 仲村清司+腹ぺこチャンプラーズ 2001『沖縄大衆食堂 オキナワ流儀のカルチャーショックなご飯たち』双葉社
- 中本正智 1981『図説琉球語辞典』力富書房金鶏社
- 新島正子 1971『琉球料理』新島料理学院
- 新島正子 1975『琉球料理』西銘康展編『沖縄資料集成 自然・歴史・文化・風土』green-life
- 『日本の食生活全集 沖縄』編集委員会（代表 尚弘子）編 1988『日本の食生活全集 47 聞き書 沖縄の食事』農山漁村文化協会
- 萩原左人 2020「食と暮らし」沖縄県教育庁文化財課史料編集班編『沖縄県史 各論編9 民俗』沖縄県教育委員会
- 東恩納寛惇 1970「植杖録」沖縄文化協会編『沖縄文化叢論』法政大学出版局
- 福田アジオ 2014『現代日本の民俗学 ポスト柳田の五〇年』吉川弘文館
- 藤井絃司 2015「沖縄・波照間島のある家の旧盆〔ソーロン〕の場と生活史—作法としての先祖祭祀—」『人間科学研究』28-2
- 平敷令治 1974「食制」『沖縄県史第22巻各論編10 民俗I』沖縄県・巖南堂書店
- 松川聖子 2005「猪と人々のくらし—大宜味村を事例にして—」『沖縄県立博物館紀要』31
- 見里春 1965「沖縄の行事と料理」『沖縄文化』19 沖縄文化協会
- 見里春 1966a「沖縄の行事と料理（二）」『沖縄文化』20 沖縄文化協会
- 見里春 1966b「沖縄の行事と料理（三）」『沖縄文化』21 沖縄文化協会
- 見里春 1967「沖縄の行事と料理（四）」『沖縄文化』24 沖縄文化協会
- 源武雄 1965「琉球料理の話」『琉球歴史夜話』月刊沖縄社
- 盛口満 2019『琉球列島の里山誌 おじいとおばあのお話』東京大学出版会
- 安室知 1998「西表島の水田漁撈—水田の潜在力に関する一研究—」渡部忠世監修・農耕文化研究振興会編『琉球弧の農耕文化』大明堂
- 屋嘉比取 2009『沖縄戦、米軍占領史を学びなおす 記憶をいかに継承するか』世織書房
- 琉球政府文化財保護委員会 1970『沖縄の民俗資料』

（筑波大学人文社会学系，国立歴史民俗博物館共同研究員）

（2021年11月26日受付，2022年5月23日審査終了）

---

## **Analysis for Records of Ryukyuan Cuisine Pre and Post the Reversion of Okinawa to Japan in 1972: Intake of Animal Protein as Dietary Culture**

TAKEI Motoaki

Okinawa's dietary culture had collapsed due to the ground war during World War II. After the war, life and culture were restored through high economic growth under US rule, and tourism after the reversion of Okinawa to Japan. It was the result of redefining the Ryukyuan food culture and Ryukyuan cuisine in order to preserve and develop it for the next generation.

For understanding the food life, intake of animal protein as dietary culture is very important. Okinawa's dietary culture is often imagined with rich ingredients such as pork, seafoods. But when we read the reports of a survey conducted by the Ryukyu government in 1967, and memoirs of people who survived the war and lived after the war, we can notice that not much mention of animal protein intake. Although we can see that pork was certainly an important ingredient in Okinawan food culture, both for ritual and nutritional reasons, it was not an abundance of everyday food. In fact, Okinawan people only had the opportunity to eat it a few times a year during events. Advanced fishing was also underdeveloped. Even in the villages along the coast, people fished with their bare hands, either as a helper in household chores or as a leisure activity. The fish dishes were equally immature.

As research resources for understanding Okinawa's dietary culture, we also analyze cookbooks published in the 1960s and 1970s. These cookbooks are the result of the efforts of Ryukyuan the culinary researchers who survived the war and lived through the postwar period to revive Ryukyuan cuisine. These were written in the period Pre and Post the reversion of Okinawa to Japan when the collapsed culture and lifestyle were being restored by ground war. At that time, it was also essential to attempt to translate Ryukyuan cuisine, including "Okinawan style", into standard Japanese. However, dishes that appeared in the post-war period and have become commonplace today do not appear in these cookbooks.

The food culture discussed in this paper is the diet of the generation that made Okinawa a prefecture of longevity. Today's Okinawan cuisine continues to change and expand, incorporating new things.

Key words: Ryukyuan Cuisine, post-war reconstruction, cookbook, animal protein, urgent survey of folk sources