



Title	明治後期から大正初期にかけての沖縄における行事食の食品使用上の諸特徴
Author(s)	宮城, 節子; 外間, ゆき; 尚, 弘子; 桂, 正子; 金城, 須美子; 東盛, キヨ子; 新垣, 博子
Citation	琉球大学教育学部紀要 第二部(30): 299-308
Issue Date	1987-03
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/4691
Rights	



明治後期から大正初期にかけての沖縄における 行事食の食品使用上の諸特徴

宮 城 節 子 外 間 ゆ き 尚 弘 子
桂 正 子 金 城 須美子
東 盛 キヨ子 新 垣 博 子

Characteristics of Food Usage for Traditional Annual
Events in Okinawa During the Period Covering from
the Late Meiji Era through the Early Taisho Era

Setsuko MIYAGI* Yuki HOKAMA* Hiroko SHO*
Masako KATSURA* Sumiko KINJO*
Kiyoko HIGASHIMORI* Hiroko ARAKAKI**

(Received Aug. 30, 1986)

Summary

Food intakes at the occasion of annual events in Okinawa during the period covering from the late Meiji through early Taisho eras had important effects upon the dietary life of Okinawan people. Therefore, the present study is conducted to investigate the main annual events, the characteristics of food usage at the events and their nutritional significance. The main findings of our studies are as follows:

- 1) The traditional annual events in those days were carried out according to the lunar calendar. The majority of these events were ancestor - worshipping festivals, among which "Seimei Sai" is one that is specific for Okinawa.
- 2) It is traditional to serve vegetable dishes for ancestral events in Japan, but pork and fish were often used in Okinawa for such occasions. "Konbu" (seaweed) which is not a product of Okinawa but brought by the trade between China and Japan, was used at most annual events; the use of Taro potatoes was also characteristic of Okinawan event - foods.

* Dept. of Home Econ., Coll. of Educ., Univ. of
the Ryukyus.

** Professor emeritus., Univ. of the Ryukyus.

- 3) The Okinawan processing of certain foods such as “Mochi” “Tofu” and “Kastera - Kamaboko” was different from that of Japan.
- 4) Cooking methods such as “Sushi”, “Nabe - mono” and “Hitashi - mono” were found neither in the menu of annual events nor in that of everyday meals. “Zoni” and “Toshikoshi - soba”, which are popular dishes for Japanese new year's eve and new year's celebration, were not found in Okinawa.
- 5) These special foods played an important role in balancing the diet by providing additional proteins and fats which were insufficient in the everyday diet.

1. 緒 言

年中行事は毎年同じ暦時に、同じ様式で繰り返される集団的伝承行事をいい¹⁾、日本各地にさまざまな行事が伝承されている。これらは節日とか折り目と呼ばれ、主として農業生産に対する願いや感謝の意を表わす内容のものである²⁾。このようなハレの日に神に供える飲食物はふだんの食物とは異なったもので、地域ごとにそれぞれ特色のある行事食が受け継がれている。^{3)~5)}

沖縄における行事食は、その地理的位置や中国との交易などの歴史的背景から、特有のものが受け継がれていると思われる。前報⁶⁾で筆者らは、明治後期から大正初期にかけての日常食が甘藷を主食とし、大豆や野草、沿岸で採取された海藻、小魚等を用いた質素なものであったことを明らかにした。

そこで本報では、数ある行事の中で、食とのかわりが深く、当時の食生活に大きな影響を及ぼしたと思われる行事食について、その種類と食品使用上の特徴および栄養的意義について検討を行ったので報告する。

2. 調査方法

本研究は聴取り調査法による調査資料と文献を検討して行った。

調査事項は明治後期から大正初期にかけてのおもな行事とその食事、すなわち、献立、使用食品、調理および加工法で、それらについて詳細に聴取り、収録した。

調査対象および調査時期は前報⁶⁾と同様である。調査は本島北部、中部、南部、那覇、宮古および

八重山の6地区で行なった。

3. 結果および考察

1) 沖縄の年中行事

沖縄の年中行事は旧暦で行われており、大別すると表1のように分類することができる。⁷⁾

祖霊祭は最も多く現れる行事であり、全体の約40%をしめ、正月や盆、彼岸のように本土と同じ様な行事が多く見られる。その中で清明祭は18世紀初期に中国から伝来した先祖供養の一つで、二十四節のうちの清明節に行われる本土では見られない行事である。これは一族が先祖の墓に参り、酒や食物を供え、香を焚き、紙銭を焼いて拝礼をした後、墓前で会食をするものである⁸⁾。農耕儀礼にも本土と共通の行事が多いが、稲作にまつわる行事は5.6月にも行われ、二期作の可能な沖縄と本土とでは時期的にずれがある。村の安泰や家族の健康を祈願する悪霊払い祭には12月の鬼餅などのように沖縄固有の行事もある⁹⁾。また外来神祭には5月の爬竜船や7月の海神祭があるが、これは海のかなたにあるという楽土から豊漁と豊饒を携えてやって来る神を迎えての祈願祭である¹⁰⁾。表1に示した行事で現在では姿を消しつつあるものもあるが、明治末期から大正初期にかけては何らかの行事が月に2~3度は行われていた。

2) 沖縄のおもな行事食

沖縄のおもな行事とそれに対応すると思われる本土の行事を取り上げ、それらの行事食を表2に示した。沖縄では祖霊祭を中心に行事食が供されており、なかでも本土の行事食と大差のみられるものについて検討した。

表1 沖縄のおもな年中行事

祖 靈 祭		農 耕 儀 礼 祭		悪 霊 抜 い 祭		外 来 神 祭	
月 日	行事名	月 日	行事名	月 日	行事名	月 日	行事名
1月1～2日	正月	1月3日	初起こし	2月	島くさらし	1月4日	かまどの神下降
7日	七日の節句	2月15日	麦穂祭り	3月3日	三月三日	5月4日	爬竜船
16日	十六日	3月15日	麦大祭	8月10日	柴差し	7月	海神祭
20日	二十日正月	4月15日	畦払い	11日	よーか日	12月24日	お願解き
2月	彼岸	5月15日	稲穂祭	12月8日	鬼餅		
3月	清明祭	6月15日	稲大祭				
5月5日	五月五日	25日	カシチー折目				
7月7日	たなばた	8月9日	カシチー折目				
13～15日	盆	15日	十五夜				
8月	彼岸	11月	芋の祭				
9月9日	菊酒						
12月30日	年の夜						

表2 本土と沖縄のおもな行事食^{3)～5), 11)～16)}

本 土		沖 縄	
行事名	行事食献立および使用食品	行事名	行事食献立および使用食品
元旦	おせち料理 ごまめ, 黒豆, 数の子, きんとん (甘藷, 砂糖, みりん) 煮しめ (昆布, ごぼう, 大根, 人参, 豆腐, こんに ゃく) 雑煮 (餅, 鮭, 塩ぶ り, 鯛, かぶ, 青菜) なます (大根) 屠 蘇 赤 粥 (米, 小豆)	元旦	赤ごはん 肉汁 (豚肉, 昆布, 大根) ヌンクー (豚肉, 里芋, 豆腐, 青菜) ナントウونس (糯米, 味噌, 砂糖, ひはち) 落がん 塩漬やまもも 六十 (豆腐)
七日正月	七草粥 (米, せり, なずな, ごぎょ う, はこべら, ほとけのぞ, かぶ, 大根)	七日の節供	雑炊 (米, からし菜, 大根葉, ふだん そう, よもぎ, ねぎ)

本 土		沖 縄	
行事名	行事食献立および使用食品	行事名	行事食献立および使用食品
小正月	小豆粥(米, 小豆) 汁, なます	十六日祭	肉汁(元旦と同じ) 御三味(重詰料理) 生揚げ, 豚肉煮しめ, 魚のてんぷら 大根, 昆布, ごぼうの煮しめ, 田芋 の空揚げ, カステラかまぼこ, かま ぼこ 餅 菓子 落がん, コンベン, まんじゅう
彼岸	おはぎ, だんご(米粉, 小豆) 精進料理	彼岸祭	御三味(重詰料理又は鉢盛り) (十六日祭と同じ) 肉汁(元旦と同じ) 大煮(豚肉, 昆布, 大根) 吸物(かまぼこ又は豆腐) 酢の物
ひな祭り	草餅(米, よもぎ) ひし餅 酢の物(にら, あさつき, わけぎ, あ さり, はまぐり) 煮しめ(大根, ごぼう, 人蔘) 煮魚(かれい) 白酒, あられ	三月節供	重詰料理 豚肉, 昆布の煮しめ, ミヌダル(豚 肉, ごま) 揚魚, 花いか, かまぼこ, 茹卵, お重菓子, 三月菓子, 落花生 の串刺し
		清明祭	御三味(重詰料理) (十六日祭と同じ) 餅 やまもも
		四日の日	ポーポー(小麦粉, 豚肉, 味噌) チンビン(小麦粉, 黒砂糖)
端午の節供	粽, 柏餅(米粉)	五月五日	アマガシ(小豆, 大麦, 黒砂糖)
盆(精霊迎え)	ハスの葉飯, 落付き団子(米粉)	盆(精霊迎え)	肉汁(元旦と同じ) 酢の物(きゅうり, もやし, 卵, いか, 寒天) 炊き込み飯(米, 豚肉, 昆布, しょう がの葉) だんご(糯米粉)

本 土		沖 縄	
行事名	行事食献立および使用食品	行事名	行事食献立および使用食品
			供物（りゅうがん、みょうが、なしか ずらの葉、アダンの実、西瓜、 バナナ、甘蔗）
盆（7月14日）	赤飯、なます（きゅうり） 煮物（豆腐、ごぼう、ささげ） 吸物（そうめん）	盆（7月14日）〔朝〕	粥、味噌汁（生揚げ、きくらげ、 冬瓜、里芋）
		〔昼〕	冷そうめん、煮芋、（甘蔗、田芋、 里芋）
		〔晩〕	白米飯、煮物（いぬびゆ） 煮芋の油炒め（田芋、里芋）
		盆（精霊送り）〔朝〕	粥、味噌汁（豆腐、きくらげ、 冬瓜、里芋）
		〔昼〕	冷そうめん、だんご（糯米、も ろこし、黒砂糖）
		〔晩〕	米飯 肉汁（元旦と同じ） 御三味 （十六日祭と同じ）
十五夜	月見だんご（米粉）衣かつぎ（里芋） 甘蔗、栗	十五夜	吹上餅（糯米粉、小豆） 肉汁（元旦と同じ）
冬 至	冬至南瓜（かぼちゃ） 冬至こんにゃく（こんにゃく） 冬至粥 小豆粥（米、小豆）	冬 至	冬至雑炊（米、豚肉、田芋または里芋）
		鬼 餅	月桃餅（糯米粉、黒砂糖、もろこし、 甘蔗）
大晦日	年越そば（そば、ねぎ）	年の夜	米飯又は小豆飯 肉汁（元旦と同じ）又は大煮（彼岸祭 と同じ）

(1) 正月料理

正月料理に欠かせないのが豚肉であった。この日のために農家では、正月用の豚を飼育し、年の

暮に一戸または親戚で一頭を屠り、これを大晦日や正月に供した¹⁷⁾。大晦日を“年の夜”といい、肉汁、御飯、酢の物などを仏前に供え家族で食す

るのが一般家庭での年越しであった。

正月料理のおもなものには、豚肉、昆布、大根や冬瓜などの煮物（ウンブシー）豚の肋骨や肉、昆布、大根などの入った汁物（ソーキ骨のお汁）がある。その他の肉や臓物は塩漬けにして保存し、3～4か月使用する習わしであった。その他、耳、頭、足、血などあますところなく料理され、一頭の豚が庶民の食生活に重要な役割を果たしたのである。また甘味のものとして落がん、味噌入り砂糖もち（ナットウンス）が年始客に出され、縁起ものに六十（豆腐を厚めに切り塩をふり2～3日干して焼いたもの）と塩漬けのやまももが出された。“六十”二切で百二十歳、やまももは百歳を意味し、いずれも長寿を願うものであった。また正月行事の中で生年祝いも盛んに行われた。沖縄本島では正月に鏡餅を飾る習慣はみられなかったが、八重山で行われており、おせち料理や雑煮を作る習慣はなかった¹³⁾。

(2) 清明祭料理

清明祭は墓前に供えた料理を会食する野外での行事であり、供物は御三味と餅、菓子、果物である。この御三味と餅は対にして用い他の行事にもしばしば供されるものである。

御三味とは、中国の三牲に倣ったものであろうといわれているが¹⁸⁾、沖縄では豚肉、昆布、大根または冬瓜、ごぼうの煮しめ、田芋、豆腐の揚物や魚のてんぷら、かまぼこ、カステラかまぼこなど九品を重箱に詰め合わせたものが代表的なものであり、地区によっては土地の産物を使った料理であった。これらは祖霊祭の供物であるが精進料理ではなく、必ず豚肉を用い、魚、かまぼこなどの生臭物も使用している。豚肉は茹でて砂糖醤油で煮しめ、その煮汁は昆布、大根の味付けに用いており、その調理法は合理的である。昆布は沖縄の産物ではないにもかかわらず、18世紀以降行事食に多く用いられたのは、琉球王国時代中国との交易品であったことによる¹⁹⁾。田芋は栽培歴が古く、水芋とも呼ばれるタロ芋の一種で、蒸して油で揚げ、砂糖醤油をからめる。豆腐はすべて“生搾り法”で造る硬めのもので、これも油で揚げ、塩水をくぐらせて味付けする。てんぷらは切身の魚や人参、さやまめなどを塩を加えた厚衣で揚げるのでてんぷらは必要ない。カステラかまぼ

こは卵入りの型焼きのものであった。このように煮しめや揚物料理の多いのも特徴の一つで、沖縄の高温多湿の気候風土では食物の腐敗も速く、従って重詰料理の日持ちをよくするような調理が工夫されたと思われる。土地の産物をうまく活用し、さらに食品の組合せの上でも豚肉、魚、豆腐などのタンパク性食品に、ビタミンや無機質に富む芋、野菜、昆布などを組み合わせた好ましいものであった。

御三味と対にして供えた重詰の餅は丸餅である。餅の原料はおもに米で、その他粟、麦、もろこしなどの穀類を用いたが、芋類を混入することもあった。製法は穀類を水に漬け、搗いて粉にしたり、石臼で水挽きしたものを成型し蒸した粢餅（粉餅）の類であり、搗餅ではない。餅の形態には丸餅の他、月桃やクバの葉で包んで蒸した葉包餅があるが、これは15世紀からみられ⁹⁾、現在も鬼餅として受け継がれている。

(3) 盆料理

7月13日から15日、または16日までの盆行事は7月（シチグッチ）²⁰⁾と称し、祖霊を迎えての一年中でもっとも盛大な行事である。この日は親類、縁者が供物の香片茶や清明茶、そうめん等を持参しての先祖礼拝でにぎわった。

仏前には盆の3日間を通して精霊詣（三度の食事と間食）が供えられたが、これは精進料理ではない。精霊送りの料理は御三味を中心としたものであり、この御三味は盛肴として（会食の際）供された。この様式は現在もほぼ同様に継承されている。そのほか供物に甘蔗、みょうが、りゅうがん、なしかずらの実、アダンの実なども供えたが、現在甘蔗以外はほとんど用いられていない。

3) 食品群別利用法

前述したように、沖縄の主な行事食には食品利用上の特徴がみられたが、さらにこれらを食品群別に記述する。

(1) 穀類

行事食の主食は概ね白米飯であったが、元旦には「赤御飯」（粳米を食紅で染めたもの）、精霊迎えには「お迎え雑炊」（炊き込み御飯；豚肉だし、豚肉、昆布、生姜の葉を用い、塩、醤油で調味）、冬至には「冬至雑炊」（味付飯；米、豚肉、田芋

を用いたもの)などもみられた。餅の種類は多く、糯米の他粟、もろこし、黍も併用されたが、その甘味料は黒糖であり、そして、餅の製法は築風であった。しかし、八重山には搗き餅、鏡餅を作るなどの習慣もみられた。雑煮を食する習慣は庶民の家庭ではみられなかった。

種類はそうめんが数少ない購入食品の中の一つであり、盆行事食で広くどの地区でも用いられていた。そば粉を用いるそばの使用はみられず、従って年越しそばの習慣もなかった。

(2) 芋類

甘藷、里芋、沖縄特産の田芋 (*Colocasia esculenta* Shott) などが用いられた。特に田芋は行事食には欠かせないもので、御三味の材料の一つでもあり、その他、「田芋でんがく」(黒糖で甘味をつけてつぶしたもの)「ドゥルワカシー」(田芋、その茎、その他の具と一緒に豚脂で炊め煮したもの)などの料理もみられた。また、八重山では正月に赤く染めた山芋の煮物もみられ、行事食の中には甘藷以外の芋が多く用いられた。

(3) 豆類

大豆は量産されており、生搾り法の豆腐や味噌の原料になった。行事食には揚豆腐として御三味に取入れられた。正月の「六十」(焼豆腐)としても用いられた。黒大豆(下大豆)も生産されたが味噌の原料としてのみ用いられ、正月に黒豆として食する習慣はなかった。小豆は「小豆御飯」として旧暦六月の折目に食され、「吹上餅」にも用いられた。その他、緑豆ぜんざい」や「緑豆もやしの酢味噌あえ」、そら豆は彼岸に「そら豆御飯」として用いられた。ふじ豆(漢名;扁豆)はウクマーミと称され、「中身の吸物」に香味をよくするために使われ、又味噌汁の具としても用いられた。落花生は宮古では一月十六日の先祖祭りに茹でて赤く染めて用いた。

(4) 魚介類

めかじき、はた、はまふえふき、たかさご、とびうおの利用が多く、後者の2種はかまぼこの原料になった。「カステラかまぼこ」は魚のすり身に卵を加えた型焼き焙焼法のものであった。いか、しゃこ貝、たにしの身は酢の物に利用され、こぼしめのような甲いかで「花いか」なども作られた。

(5) 獣鳥肉類

獣肉類では豚肉が最も多用され「煮しめ」「肉汁」、「ソーキ骨汁」、「耳皮刺身」、「血イリチー」(豚の血液と三枚肉、切干大根、人参、かまぼこ、きくらげ等を油で炒めたもの)、「中身の吸物」(豚の大腸、小腸、胃を熱湯とおからで洗い、しょうがとみかんの皮を加えて茹で、線切りにしたものにふじ豆を加えた)、「豚足汁」(アシティビチと称した)など多様な調理法を取り入れた料理がみられ、豚肉は調味に先だち、十分に茹でその茹汁は豚肉だしとして汁物や煮物に利用された。また豚肉の一部は「塩漬肉」(スーチキーと称した)にした。その三枚肉は塩漬けの後、茹でて薄切りにして食したり、肉汁として用いた。沖縄本島南部では大晦日、正月に山羊の肉汁も食され、また八重山では牛の肉汁も食されている場合もあった。その他、鶏肉の利用も若干みられた。

(6) 卵類

もっぱら鶏卵であり「花卵」「カステラかまぼこ」として用いられた。

(7) 野菜類

肉汁の中には夏期は冬瓜、冬期は島大根が取合わせに用いられた。にんにくの葉は正月の肉汁の中に加えられたり、炒め物に用いられた。ごぼうの煮しめは御三味に欠かせないものであった。その他、にんじん、からし菜、大根葉、ようさい、しろうり、また宮古、八重山では特にパパイヤの未熟果の利用が多くみられた。野草の中で、のびる、よもぎ、いぬびゆ、すべりひめ、ぼたんぼうふう、おおたにわたり、アダンの芽なども行事食に用いられていた。

(8) 果物類

やまももは正月に縁起ものとして「やまももの塩漬」が食された。旧暦3月頃に収穫されるのでその生果は清明祭の供物にもなり、また塩蔵にされ長く用いられた。野生の木の実(なしかずらの実、アダンの実)やりゅうがん、れいし、バナナ、みかん、ばんじろう、西瓜などが盆の供物になった。また、これらと一緒に甘蔗も供物にされた。

(9) 茸類

椎茸、きくらげが汁物や酢物に用いられた。

(10) 海藻

昆布は肉汁、御三味、雑炊、味噌煮等に多用されていたが、調理前に蒸して軟化させてから利用した。その他、あおさ、ひとえぐさなどが汁物に、おごのり、いばらのりは酢物、寄物に用いられ、八重山では紫のりが汁物に利用されていた。

(11) 調理用油脂

自家製の豚脂が多用されたが、てんぷらには菜種油も用いられた。また、行事食用のかまぼこの短期間の保存方法として豚脂や菜種油に漬ける方法があった。

(12) 調味料

出しには鯉節、豚肉、豚骨、魚骨等、動物性のものが用いられ、だし昆布の使用は極く近年のことと考えられる。甘味料としては黒砂糖が用いられた。

(13) 菓子及び甘味物

行事食に供されたものの名称をあげると、正月に「落雁」、「味噌入り砂糖もち」(ナットゥーンズ)、「さとうてんぷら」(サーターアンダーギー)、「煎餅」、十六日に「アーラシ餅」、「ユヌク餅」、「あん餅」、三月三日に「三月菓子」、「よもぎ餅」、五月四日に「巻餅」(チンビン)、「ポーポー」、「甘粕」(アマガシ)、盆には「砂糖だんご」(サーターダグ)、「十五夜には「吹上餅」(フチャギ)、十二月八日の「鬼餅」(ムーチャー)、その他、はったい粉などもみられた。

行事食は豚肉料理に特徴があり、中でも肉汁がよく食され、御三味も頻度高くみられた。同時に酢物が供されることも多かった。明治後期から大

正初期にかけて庶民の行事食の食膳形態は一汁二菜、或いは一汁一菜であったが、日常食に比べて多種類の食品が多量に用いられていたことが聴取り調査から明らかになった。また、行事食においても日常食と同様に、すし、なべ物、浸物はみられなかった。

沖縄の行事食は中国・韓国そして東南アジアからの渡来食品や外来文化の影響を享受しながらも²¹⁾風土や生活習慣の違いから、おのずと生活に即した方向へ変容し、異質の形態となりながら定着してきたと推察される。

4) 行事食の栄養的意義

前報⁶⁾で、明治後期から大正初期にかけての日常食の献立パターンは、朝、昼、夕ともに甘藷、汁物という単純な組み合わせが代表的なものであった事をのべた。従って数多い年中行事に供される行事食の果たす栄養的な意義は大きかったものと思われる。しかし、当時の沖縄県民の栄養素摂取状況を示す資料はほとんど現存しない。そこで、聴取り調査を基に、当時の日常食と行事食として最も多く用いられた2つの献立、AおよびBを選び表3に示した。行事食Aは、沖縄の年中行事の中でも代表的なものの一つである清明祭に重詰料理として、また十六日祭(後生の正月)彼岸祭、三月節供や盆などにも重詰または鉢盛りとして用いられた御三味を主としたものであり、行事食Bは、大晦日から正月にかけて、さらに季節の節日、折日に行なわれた農耕儀礼祭などで最も多く用いられた豚肉汁を主としたものである。

当時の日常食での甘藷の摂取量が1日に4.5～

表3 日常食および行事食A・Bの献立(1食分)

日常食	行事食 A	行事食 B
甘藷(4~5コ) みそ汁 みそ 甘藷の葉 豚脂	米飯(1杯) 吸い物 かまぼこ 酢の物 しろうり 御三味 生揚げ、豚肉煮しめ、魚のてんぷら 大根煮しめ、かまぼこ、田芋空揚、 カステラかまぼこ、昆布、ごぼうの 煮しめ (各2切れ)	米飯(2杯) 肉汁(2杯) 豚肉 昆布 大根 酢の物 しろうり

8斤であったということや²²⁾、みそ汁には甘藷の葉や豆の若葉などが利用されていたことなどを考慮にいれ日常食一日分を推計し、行事食Aおよび

Bでは日常食の夕食にそれぞれおき換えて摂取したものととして、1日の栄養価の算定を行い比較したものを図に示した。

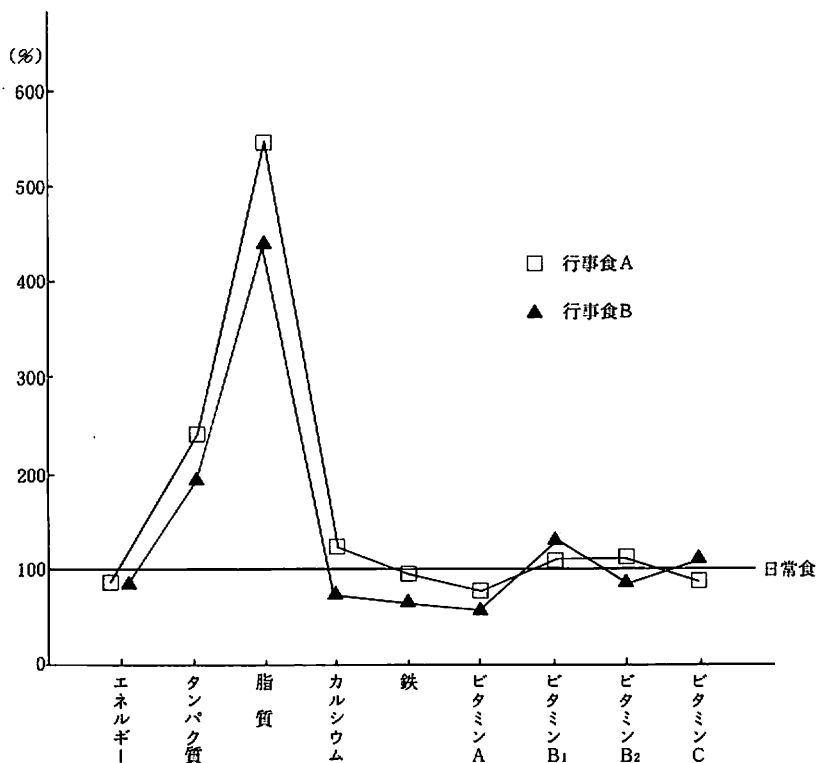


図1 日常食と行事食摂取時の栄養素摂取率の比較

農業が主であった当時の若者達は、単位面積当り収穫エネルギーが最も高く、さらに、ミネラルやビタミン類が米飯より多く含まれている甘藷を主食とし、それが日常食品全体の約92%も占めていた²³⁾ことからエネルギー、ミネラルおよびビタ

ミン類の摂取量においては、日常食と行事食A又はBとでは大差はみられなかった。しかし、行事食A又はBを摂取した場合、たんぱく質で日常食の約2から2.5倍、脂質で約4.4から5.5倍となっており、数多い行事食が栄養素補給の面で重要

な役割りを果たしていたことがわかった。

4 まとめ

明治後期から大正初期にかけての食生活に行事食が大きな影響を及ぼしたと考えられることから、6地区の行事食の調査を行ない、その種類、食品使用上の特徴、栄養的意義について検討し、次のような結果を得た。

- 1) 当時の年中行事は旧暦で行われ、特に祖霊祭の占める割合は大きく、かつ盛大であり、清明祭のような本土では見られない行事もあった。
- 2) 祖霊祭の行事食は精進料理ではなく、豚肉や魚類も多く用いていた。また沖縄の産物ではないが、中国との交易品としてもたらされた昆布や沖縄特産品の田芋の利用に特徴が見られた。
- 3) 食品製法上の特徴では、餅は染風であり、豆腐は生搾り法、カステラかまぼこは型焼きの培焼法であった。
- 4) 調理形態は日常食と同様、行事食でもすし、なべ物、浸物等はなく、雑煮、年越しそばもみられなかった。
- 5) 行事食は日常食で不足しがちなたんぱく質、脂質を補い、栄養的なバランスを保つ上から重要な役割りを果たした。

この調査にご協力くださった方々、並びに市町村の関係者に深く感謝申し上げます。

引用文献

- 1) 民俗学研究所(編)：民俗学事典，東京堂出版，東京．447(1970)
- 2) 民俗学研究所(編)：年中行事図説，岩崎書店，東京．2(1955)
- 3) 池田弥三郎：日本の行事料理，タイムライフブックス，東京．9(1974)
- 4) 鷹鷗テル：家政誌，9，110(1958)
- 5) 亘理ナミ：吉中哲子，岩倉さち子，石綿きみ子：家政誌，32．483(1981)
- 6) 外間ゆき，新垣博子，尚弘子，宮城節子，桂正子，金城須美子，東盛キヨ子：家政誌，31．145(1980)
- 7) 真栄田義見，三隅治雄，源武雄(編)：沖縄文化史辞典，東京堂出版，東京．361(1982)
- 8) 沖縄教育庁文化課(編)：四本堂家礼上，沖縄県教育委員会，沖縄．44(1981)
- 9) 嘉手納宗徳(編)：李朝実録琉球史料第二集，球陽研究会，沖縄．81(1972)
- 10) 崎原恒新，山下欣一：沖縄・奄美の歳時習俗，明玄書房，東京．56(1975)
- 11) 大河内由美：日本の食文化小史，女子栄養大出版部，東京．140(1966)
- 12) 新島正子，琉球料理，新島料理学院，沖縄．18(1976)
- 13) 新島正子，私の琉球料理，柴田書店，東京．33，38(1983)
- 14) 松本嘉代子：沖縄の年中行事，月刊沖縄社，沖縄．24(1977)
- 15) 那覇市企画部市史編集室(編)：那覇市史，資料編2の7，那覇市企画部市史編集室，沖縄．202(1980)
- 16) 平敷令治，恵原義盛：沖縄・奄美の衣と食，明玄書房，東京．125(1974)
- 17) 比嘉春潮：比嘉春潮全集 第三巻 文化・民俗篇 沖縄タイムス社，沖縄．90(1971)
- 18) 窪徳忠：沖縄の習俗と信仰，東京大学出版会，東京．221(1974)
- 19) 平敷令治，恵原義盛：沖縄・奄美の衣と食，明玄書房，東京．69(1974)
- 20) 真栄田義見，三隅治雄・源武雄(編)：沖縄文化史辞典，東京堂出版，東京．354(1982)
- 21) 島尻勝太郎：調理科学，18：4．76(1985)
- 22) 長田紀秀：沖縄長寿者，中央公論社，東京．241(1963)
- 23) 豊川裕之：公衆栄養，光生館，東京．26(1976)