

### III 「担い手育成講座」の実施

## 【琉球泡盛】

講師 長嶺哲成(琉球泡盛倶楽部 会長)

伝統的食文化を構成する要素  
酒 / 食器 / 食材 / 風俗習慣

世界で唯一「黒麹菌」のみを用いて発酵させる手法。琉球泡盛は世界に誇れるお酒

泡盛の魅力は、ケース(古酒)。家庭でも100年古酒を育てることができるのは泡盛のみ

先人に倣い琉球料理と古酒を併せて嗜む作法の確立が、それぞれを引き立たせます

(1) 琉球泡盛の主な特徴としては、以下の4つ。

【原料は主にタイ米(一部は国産米を使用)】

実は、タイ米を使用するようになったのは100年位前からでそれ以前は、中国産などの外米も使っていました。

硬いインディカ米(長粒米)は、黒麹菌との相性が良く、泡盛らしい香りにつきやすく、適していると使われています。

【黒麹菌の使用】

黒麹菌は、デンプンを糖化させる際に、「もろみ酢」で知られる大量のクエン酸を生成します。酸度が増すことで、殺菌力が高まり、亜熱帯の沖縄であっても年中腐らせることなく酒を造ることができます。また、黒麹菌のみを用いて発酵させる製造方法は泡盛独特のもので、まさに世界に誇れる技術といえます。いつごろから黒麹菌を使うようになったのかは分かっていませんが、日本酒の黄麹やアジア各地の酒造りで使われるクモノスカビ・ケカビではなく、黒麹菌を見出した先人たちの知恵に驚きます。

【全麹仕込み】

焼酎は、芋や麦などの原料の香りを活かすために2次仕込みを行います。泡盛は1次仕込みのみで行われます。これによって古酒になる成分が、より多く含まれるのです。

【単式蒸留機による蒸留】

泡盛も焼酎も単式蒸留によって造られますが、ほとんどの焼酎が爽やかな飲み口と香りを意識した減圧蒸留なのに対し、泡盛は主に常圧蒸留。高級脂肪酸など原料由来の成分を多く残し、味わいに深みが増します。また、その豊かな成分が古酒の香りやコクに変わっていくのです。

(2) 泡盛は古酒なくして語るできません。

かつて古酒は、各家庭の酒(ある種の家宝)として育てられ、客人のおもてなしに供されており、戦前は50年100年ものも珍しくなかったようです。琉球王朝時代は、「康熙

年間」と呼ばれる1700年前後に蒸留された泡盛古酒が王府の持つ最高の酒と言われていました。

泡盛は、どのような容器に入れても古酒になりますが、甕で育てる方がガラスやステンレスの容器に比べて古酒化が約1.5倍早まるそうです。そして、1年に10%以内の仕次(飲んだりして減った分を継ぎ足す作業)を繰り返すことで100年を超える名酒を家庭で育てることができます。10年を越すころからバニラやメイプルシロップ、コーヒー、ハチミツ、シイタケなど、さまざまな古酒香が漂い始め、歳を重ねるほど甘い香りが強く漂うのが古酒の魅力です。

(3) 古波蔵保好さんのエッセー集「琉球物語」には、戦前の伝統的なもてなしの膳で泡盛古酒が出てくるのは三の膳からで、肴をつまみながらゆっくり飲む様子が書かれています。

現代は泡盛の水割りを食中酒として楽しむことがほとんどですが、琉球料理と古酒をゆったり味わうという風流なスタイルも復活することを期待しています。



III 「担い手育成講座」の実施

【琉球料理と陶磁器】

講師 倉成多郎(那覇市歴史博物館 主任学芸員)

伝統的食文化を構成する要素  
食器 / 酒 / 茶 / 風俗習慣

琉球・沖縄は多様で豊かな陶磁器文化を持っていた

宮廷由来の琉球料理は輸入陶磁器を中心に盛り付けられていた

様々な要素によって生み出される焼物の変化を楽しみ、実際に使ってみてほしい

(1) 考古学・文献に見る陶磁器

考古学の出土遺物・文献資料の記述から、12～15世紀ごろから膨大な量の陶磁器が琉球へ貿易・外交によってもたらされ、それらが宴席などの場で使用されていたことがわかります。また、13～20世紀まで琉球料理、特に宮廷由来の料理は輸入された多様な陶磁器や、玉器、漆器、金属器が使用されたと考えられています。一方で、沖縄産陶器はあまり使われていなかったようです。

この背景として、琉球・沖縄が中国(景德鎮、龍泉)や日本(伊万里・肥前)等、優れた陶磁器の産地に囲まれ、各地から陶磁器を輸入していたことが関係していました。

それにより、20世紀頃まで沖縄の多くの人々にとって、「いい焼物」といえば磁器、という意識が根強かったと思われれます。

【考古学の事例】

- ・大里グスク(南城市)、長浜港(読谷村)から元代の青花(中国産磁器)。
- ・渡地村跡(那覇市)から龍泉産の青磁。
- ・喜友名グスク(宜野湾市)から戦争遺物(磁器)

(2) 陶磁器の基礎知識

焼物はもともとその土地で取れる材料から作られ発展したため、世界各地にそれぞれの生活・風土に密着した特有の焼物があります。

焼物は土、または石の粉をこねて成形し、乾燥させた後、高温で焼成して作られます。

【日本の分類】

- ・土器 ・陶器 ・磁器 ・瓦磚 ・炆器

【陶磁器の美しさを構成する主な要素】

- ・土の種類 ・釉薬の有無(無釉・施釉)
- ・酸素の量(酸化焼成・還元焼成)
- ・温度 ・窯の種類 ・当日の天気、等

(3) 沖縄の焼物の歴史と特徴

沖縄の焼物の歴史は約7000年前の土器製作が始まりとされています。17世紀に入ってから朝鮮系の技術が加わり、本格的な陶器生産が開始されました。また、海外との交流を通して九州・朝鮮半島・中国南部の技術が流入し、ハイブリッドな技術が生み出され、主に琉球国内向け商品が生産されました。

1682年に湧田・知花・宝口の窯場が統合され、現在の壺屋地域が形成されます。

【壺屋焼の特徴】

- ・荒焼: 大型製品で、無釉、または黒いマンガン釉をかける。筒窯で焼成する。
- ・上焼: 連房式登り窯で焼成。釉薬をかける。小型製品(生活雑器等)が中心。

明治期以降、沖縄の焼物は輸出用として開発されるなど、大きく変化します。王国時代に生産された製品と比べ、掻き落とし、タックワサー、魚紋、龍紋、様々な色の釉薬など、装飾技法が発展しました。

さらに、金城次郎氏をはじめとした陶工を輩出し、現在も多くの作家が沖縄各地で活動しています。



## III 「担い手育成講座」の実施

## 【琉球漆器】

講師 幸喜 淳(一般財団法人沖縄美ら島財団 総合研究センター 琉球文化財研究室 室長補佐)

伝統的食文化を構成する要素  
食器 / 酒 / 茶 / 風俗習慣

漆器は、アジア独自の塗料で防水性・抗菌性がありカビにも強く器を守ります

熱を伝えにくく、温かい料理を召し上がることに適しています

琉球王国の象徴、首里城正殿も巨大な琉球漆器ともいえます

## ■漆器の特徴・魅力

漆器の多くの躯体が木製であり、なおかつ漆自体の熱伝導性も低いので、料理が冷めにくく、器の外側も熱くなりません。そのため料理をゆっくり楽しむことができます。破損しても修理をすることで長年使うことができます。

様々な顔料を使って鮮やかな色彩を表現でき、盛り付けた料理を一層鮮やかに魅せることができます。一方で紫外線に弱い特徴を持ちます。使い込むことで艶や色合いが変化し、その風合い楽しむことができます。

## ■漆器の取り扱い方

一般的に手入れが難しいというイメージがありますが、漆は防水性・抗菌性が非常に高く、酢などの酸性物質やアルカリ性物質、アルコールにも強いです。通常、家庭で使われる中性洗剤とスポンジで洗っても問題ありません。ただし一般的に木製のため食洗機や研磨剤入りのスポンジでの洗浄等には適しません。

## ■塗料としての漆作り

漆液はウルシノキの樹液から作られます。ウルシノキから漆が採れるようになるまで10年以上かかり、1本の木からは200cc程度しか生産できません。そして漆を採取した木は枯れてしまいます。そのため天然漆は、とても高価な塗料と言えます。

## ■漆の産地

漆が生産されるのはアジアだけです。東アジア(日本・朝鮮半島・中国)産の漆樹液をウルシオール、ベトナムや台湾産の漆樹液をラッコール、タイやミャンマーの漆樹液をチチオールといい、漆樹液の成分は各地域で異なります。漆芸品はアジアを代表する工芸品として欧米で人気があります。

## ■琉球漆器の技法

琉球王国時代、中国皇帝や江戸幕府への献上品、祭祀道具などさまざまな漆器が作られ、琉球漆器の技術は花開きました。琉球で使われた技法の一部を紹介します。

## 【螺鈿(らでん)】

ヤコウガイ・アワビの真珠層を薄くして文様を切り抜き、漆面に貼る技法。

## 【沈金(ちんきん)】

漆面に細い刀で文様を彫り、漆を擦り込み金箔を貼って、塗膜面の金箔だけを取り除くことにより、刀で彫りこんだ部分の文様を金色で表現する技法。

## 【堆錦(ついきん)】

顔料を混ぜた色漆を叩いて堆錦餅を作り、のぼして文様に

切り取り塗膜面に貼る技法。湿度が高く漆が乾きやすい(固まりやすい)沖縄に適した技法。

## 【密陀絵(みつたえ)】

鉱物顔料を油(桐油(きりあぶら)・荏油(えのゆ))で溶き、文様を描く。油彩画のような技法。白色や、白色を使った桃色、黄緑色の表現を行うために使われた技法。

## 【箔絵(はくえ)】

漆で文様を描き、その上に金箔を貼る技法。

## ■料理の器としての琉球漆器

## 【東道盆(とうんだーぶん)】

中に組み皿が入った容器。中国では攢盒(さんごう)と記録があります。韓国の九節板(クジョルパン)も使用方法や器形が類似しています。冊封使や琉球に滞在した薩摩の役人、上流士族の家で客人の接待で使われました。

## 【湯庫(たあぐー)】

多角形の漆器の中に金属製の瓶を入れています。漆器と金属製の瓶の間に綿などを詰めて保温し、飲料を屋外へ運んだものと思われます。

## 【提重(さげじゅう)】

方形の木枠の中に重箱・金属製や陶製の瓶・皿・杯などを入れ、屋外に料理を運搬する道具です。

## 琉球漆器の変遷

琉球漆器は古琉球期(1609年の薩摩侵入以前)、近世琉球期(1609-1879年)、近代沖縄期(1879-1945年)、戦後及び復帰後で製作の特徴に変遷が見られる。古琉球期、自由な花鳥草虫図で朱螺鈿や精緻な黒漆沈金の漆器が生産された。近世琉球期になると、花鳥図の図案は次第に画一的となり、江戸幕府などへの献上品のニーズから山水楼閣図の図案が多くなっていった。堆錦技法が開発されたり、箔絵の量産型と思われる漆器が登場したのもこの時期である。琉球王国が崩壊し、近代沖縄期になると、沖縄の風物や風景が堆錦技法で表現されるようになった。戦後は米国軍人・軍属の土産品として堆錦のハイビスカスが主流となり、本土復帰後、観光土産品としても亜熱帯植物の図案や無地の器物が多くなっていった。

## III 「担い手育成講座」の実施

## 【沖縄の年中行事と食文化】

講師 久場まゆみ・勝連晶子(一般財団法人沖縄美ら島財団 総合研究センター 琉球文化財研究室)

伝統的食文化を構成する要素  
風俗習慣

年中行事は本来、農作物(生産物)の順調な生育、豊作を願うものでした

行事に参加し食を共にすることで、季節や家族・地域の繋がりを感じる機会となります

各地域に伝わる歴史・文化を見聞し、食文化の背景について理解を深めましょう

## (1)はじめに

風俗・習慣とは、ある土地や地域、社会に伝わる習わしやしきたりのことを指し、世代から世代へと伝承するものもあります。例えば、毎年特定の時期に定期的に繰り返される行事や儀礼である年中行事があり、折目(ウイミ)・節日(シチビ)とも呼ばれます。また人が一生の間に経験する節目に行われる人生(通過)儀礼などがあります。

## (2)沖縄の年中行事

沖縄の年中行事は、農耕儀礼を中心として旧暦で行われています。おもに稲や麦の生育に合わせて、播種(植付)・初穂・収穫の順に神仏への祈願や祭祀が行われます。往時は農作物の順調な生育は、人々にとっては生死に関わる重要なことであり、国家行事として祭祀を執り行いました。その中心となったのがノロ(祝女)などの女性神役でした。稲の初穂が出れば、その穂を擦ったシロマシという神酒を神仏へ供え、無事結実することを願いました。旧暦6月15日の六月ウマチーでは新米などで作った神酒を供え、収穫の感謝を伝えて、来年の豊作も祈願しました。海や漁に関わるムラでは航海安全や豊漁祈願を行いました。ウマチーの際には、ムラの地頭や役人・百姓らが供物を調べて供えたという記録が、1713年に編纂された『琉球国由来記』に残っています。他に邪気や疫病から村を守る行事もありました。これら年中行事の日程・内容・供物などは地域差があります。

## (3)行事の供物と行事食

行事で供えたごちそうをウサンデーと称し、お下げ・直会して共同体や親族と分け合って食します。動物性たんぱく質が貴重な栄養源であった王国時代から戦前にかけては、行事が人々にとって楽しみであり、栄養を補う機会となりました。また、共同体の連帯・結束を強める場でもありました。

農耕儀礼に沿った年中行事では、季節にあった願いと供物が供えられ、人々は旬の物をいただくこととなっていま

した。麦の収穫時には、5月5日に麦の入ったアマガシを食し、6月15日には米神酒を飲み、25日カシチーには、新米で作った赤飯を食べ、7月13日から15日までのお盆ではごちそうをご先祖様と親族で食べました。8月15日にはフチャギ(小豆餅)を供え、11月冬至にはトウンジージュシー(冬至雑炊)を作りました。12月下旬には正月豚と言って、近所や親戚と豚をつぶし、塩漬けにして一年分の保存食を作っていました。冷蔵庫が無い時代の知恵を見ることができます。

## (4)古文書にみる年中行事

長い歴史の中で培われてきた行事には、外来文化の影響を受けて定着したものもあります。旧暦3月に行われる清明祭はその代表的な例で、中国より伝わったと言われていす。王国時代の久米村士族がまとめた『四本堂家礼』には、1728年に清明祭を一門の行事と定めたことや、中国の三牲に倣ったと考えられる魚・鶏・豚肉を含む供物(御三味)についても記されています。その後、王家の玉陵でも清明祭が行われ、首里・那覇でも行われるようになりました。那覇士族の家に伝わる『貝姓規模帳』には、清明祭に大根・昆布・かまぼこ・しめし(肉の煮しめ)・ごぼう・ふくみん(てんぷら)・豆腐を詰めた重箱を用意することが記されています。伊是名島には、第二尚氏・尚円王の親族を祀る伊是名玉御殿があり、島には公事清明祭(1870年より始まる)を執り行うためのマニュアル、供物のレシピにあたる古文書が残され、往時の様子を伝えてくれます。この他にも、王国時代の役人や士族の日記には、琉球に駐在する薩摩役人らへも「折目物」として粽や団子、赤飯、鬼餅などを贈り、行事見物の際には、ちんびんや葛餅などの菓子、重箱、東道盆などを振舞ったという記述を、断片的ながらも見る事ができます。

行事や供物・行事食は無形のものであり、今後へ伝え継承していくためには、各地に残る行事・食文化を記録していくことも重要といえるでしょう。