

A—38 沖縄における食品使用上の特殊性に関する研究 一行事食について—

琉球大 教育

新垣博子

尚弘子

○宮城節子

金城須美子

外間ゆき

桂正子

東盛キヨ子

目的 日本各地には伝来の行事食があり、特色をもって現在まで受けつがれているが、沖縄の行事食についても例外ではない。行事食については民俗学的見地からの数多くの研究がみられるが、食物学的立場からの研究が少いので、今回は行事食の種類、使用食品、調理法、栄養面からの検討を目的とした。

方法 明治末期より大正期にかけての行事食について、昭和50年7月より昭和51年2月にかけて、任意抽出した65才以上の古老より聴取調査を行った。調査地区は六地区に分けて行った。

結果 沖縄における行事食の特徴は、明治12年の廃藩置県にいたるまで、中国並びに薩摩との交流による影響が大きかった。例えば、行事食の中心的な役割りをしていた御三味は中国の三牲の流れをくむものであるといわれている。使用食品についてみると、日常食にくらべ多種の食品がみられ、米、田芋、豆腐、かまぼこ、カステラかまぼこ、豚肉、大根、人参、ごぼう、冬瓜が代表的で、特に豚肉が多く使用されていた。豚肉は、吉凶を問わず盆行事においても使用され、これは豚の飼育頭数が全国最高であったことや、入手しやすかったことによる他、仏教の教義が浸透してなく食肉タブーの習慣がなかったことによると考えられる。行事食の栄養補給上の意義についてみるとたん白質、脂肪の摂取量が極めて増大した。