

A-126 沖縄における食品使用上の特殊性に関する研究(第1報)
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 沖縄県は日本本土の南西に位置する亜熱帯で、平均気温22℃、平均湿度77%の気象条件にあって、風土的に本土との差があり、従って産物も異なり食生活に特殊性があると推測されるので、それを明らかにするために本研究を行った。

方法 古い時代の食生活については文献により検索し、明治から大正にかけては65才以上の古老を対象とした聴取調査を行った。今回は沖縄県を北部、中部、南部、那覇、宮古、八重山の六地区にわけてその地区での食事のとり方、食品の調理法、加工貯蔵法、食品の薬用的利用法、救荒的食品の利用法等について聴取した。

結果 各地区とも食事回数は1日3回で、農繁期には間食が1〜3回加わった。食事内容はさつまいもが主食であり、米は行事食、病人食に用いられ庶民一般は野菜入りの雑炊や粥にして夕食時に食された。副食は味噌汁と漬物の形態が多く、味噌汁の実はいもの葉、そら豆、大豆や小豆の葉、のびる等の野草がよく用いられ、漬物にはからし菜、大根の浅漬、白瓜や大根の地漬等が用いられた。その他惣菜としてもやし、大根葉の油炒めがたまに用いられた。食品の加工貯蔵法としては豚肉の塩漬、小魚の塩漬、干魚、にんにく・大根・白瓜等の黒砂糖漬があり、その貯蔵には素焼きの甕が用いられ、台所の冷暗所に置かれた。さつまいものテンパン及びかす、大根葉、そら豆等の乾燥野菜も利用されている。薬用的食品として鯉、鮎、蛙の股肉、よもぎ、にがね等が用いられた。救荒食品としてはとてつの実や茎のテンパン、野生のゆり根やあざみ等が用いられた。