

# 琉球大学学術リポジトリ

琉球の食生活史（前編）：  
先史時代から琉球王朝時代まで

メタデータ	言語: 出版者: 公開日: 2021-03-05 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 田崎, 聡, Tasaki, Satoshi メールアドレス: 所属:
URL	<a href="http://hdl.handle.net/20.500.12000/47785">http://hdl.handle.net/20.500.12000/47785</a>

# 琉球の食生活史（前編）

## History of eating habits in Ryukyu（Part 1） ～先史時代から琉球王朝時代まで～

田崎聡<sup>i</sup>  
Satoshi Tasaki

### 【要約】

現在、沖縄県をはじめ伝統的食文化と課題に対して、保存、普及、継承、連携という推進計画が取り組まれているが、基本的に琉球料理とは、琉球王国料理を中心に食文化を展開しており、王朝以前の食文化や農漁村の食文化、商人や町民の食文化はどういうものだったかという文献があまり残されていない。そこで、日本の和食文化との時代的背景、中国、東アジアと時代的背景を探りながら、失われた長寿食文化の源流を探り、考察する。

### 【目次】

- |                 |              |        |
|-----------------|--------------|--------|
| 1. はじめに         | 4. 主食・副食分離時代 | 7. まとめ |
| 2. 沖縄食生活史の時代的背景 | 5. 唐風食模倣時代   |        |
| 3. 自然物雑食時代      | 6. 唐風和食模倣時代  |        |

<本文>

### 1. はじめに

近代沖縄における平均寿命は、戦前、占領期、戦後といずれも男女とも1985年までは全国を上回っていたが、厚労省の調査<sup>1</sup>によると、1995年には男性が4位と落ち、その10年後の2005年の調査では26位、2010年には30位、2015年には36位となってしまった。また、女性の平均寿命は2005年までは全国1位であったが、2010年には3位、2015年には7位と下落傾向にある。沖縄県は、元気な高齢者が比較的多い半面、40代から60代の死亡率が高く、死因を見ると心疾患や糖尿病が全国ワーストに近い。つまり働き盛りの男性が生活習慣病により命を落とすケースが多く、長寿の高齢者が多くても結果的に平均寿命が押し下げられているのが現状だ。沖縄県高齢者福祉介護課<sup>2</sup>によると、100歳以上の10万人当たりの数は63.62人で、全国13位から19位と後退している。ただ、平均寿命は病気で寝たきりや介護、入院の状態でも長寿であれば平均寿命と判断するので、健康状態の寿命とは、男性で9年、女性で12年ぐらいの差が生じているのである。（2012年厚労省調査）また、2016年の厚労省調査<sup>3</sup>では、沖縄県の健康寿命は男性25位、女性10位とこれも下がってきている。2019年の全国肥満度要注意ランキングでは全国第5位と高くなっていることも、健康寿命に正比例して危惧することである（表1）。

今から30年前まで長寿日本一＝世界一を誇っていた沖縄県が、平均寿命や健康寿命を下落させていった背景には、米国統治による自動車優先社会という要素も大きく影響しているが、やはり食生活の激変が寿命に与えている影響が強いことは否めないだろう。戦後、米国による食文化の移入によって、食用油、食肉缶詰、チョコレートなどの輸入食品が米軍によって大量にもたらされたことで、今でもポーク缶詰やハンバーグやステ

<sup>1</sup> 平成27年都道府県別生命表の概況 厚労省 統計情報白書より。

<sup>2</sup> 都道府県別10万人あたり100歳以上高齢者数 厚労省 2020年9月17日公開。

<sup>3</sup> 第11回健康日本21（第二次）推進専門委員会資料1-2 11頁-12頁 厚労省 2018年3月9日公開。

ーキといった米国の食文化が定着し、高カロリー、高脂質の食材や料理を提供する店が多く、野菜の摂取量は全国に比べると31位とかなり低い(2018年カゴメ野菜調査隊)<sup>4</sup>。

山梨県が野菜摂取量全国3位で、健康寿命の男性が全国1位、女性が3位という統計から判断すると、少なからず野菜の摂取量が健康寿命に与える影響があると言ってい

だろう。  
戦後急速に沖縄県に浸透したアメリカの食文化は、戦前まで根菜類主体の粗食で生活し、戦中から戦争直後にかけては絶対的な食糧不足を堪え忍んできた沖縄県民にとって、食欲を大いに満たしてくれるこの上ないごちそうだった。しかし、そうした食生活が50年、60年と続くにつれ、医療面・健康面への影響が如実に表れてきたわけである。

外食産業では、人口10万人あたりのファストフード店数が全国2位<sup>5</sup>を誇り、家庭でも手間ひまかけて余計な脂肪を取るような調理方法は敬遠されるようになった。

こうした問題を解決していくためには、今まで健康長寿を支えてきた伝統の食材や食習慣を見直すべきなのである。戦前までの食事の栄養的特徴を見ると、日常食の90%を占めたサツマイモは、栽培しながら葉を摘んで緑色野菜としても利用し、ミネラルやビタミンの補給源とした。豚肉料理は行事や祝いの席でしか口にできなかったが、これが普通の野菜と芋中心の食事を補正し、タンパク質その他の栄養分を補った。結果として質素ながらも栄養のバランスが保たれ、発育を助け、人々が長生きできる体質の礎を築いた。

このように、「沖縄県民は何を食べてきたのか」という問いに対して、先史時代、古琉球、近世琉球、そして日本本土および東アジアの食環境との比較史を通して、食生活・食文化を根本的に見直し、探っていくことで、伝統的食文化の大切さを知り、かつて長寿を支えてきた食文化を検証していくことを研究の趣旨とする。

本稿がこれからの沖縄県民の健康的な食生活を構築するヒントとなれば幸いである。

なお、本稿では概論全体を表現する場合は「沖縄」明治維新以前は「琉球」廃藩置県後は「沖縄」と表現する。

**表1 2019年度版肥満(BMI)要注意ランキング(アンファー日本健康大調査より)**

順位	都道府県	平均 BMI	順位	都道府県	平均 BMI
1	高知県	23.42	25	群馬県	22.27
2	青森県	23.39	26	岐阜県	22.24
3	秋田県	23.09	27	愛知県	22.20
4	広島県	23.07	28	栃木県	22.17
5	沖縄県	22.81	29	茨城県	22.17
6	佐賀県	22.78	30	岩手県	22.10
7	山形県	22.74	31	鳥取県	22.10
8	福島県	22.70	32	山梨県	22.08
9	石川県	22.67	33	和歌山県	22.04
10	新潟県	22.64	34	福岡県	22.03
11	熊本県	22.60	35	山口県	22.03
12	徳島県	22.52	36	大阪府	21.95
13	鹿児島県	22.49	37	東京都	21.87
14	兵庫県	22.46	38	滋賀県	21.86
15	宮崎県	22.43	39	長崎県	21.80
16	千葉県	22.42	40	埼玉県	21.78
17	愛媛県	22.40	41	三重県	21.77
18	大分県	22.36	42	鳥取県	21.75
19	奈良県	22.36	43	宮城県	21.70
20	福井県	22.34	44	京都府	21.61
21	香川県	22.30	45	神奈川県	21.48
22	北海道	22.29	46	静岡県	21.42
23	岡山県	22.28	47	富山県	21.40
24	長野県	22.28			

<sup>4</sup> 調査期間：2018年7月4日-18日 調査方法：インターネットによるアンケート回答方式 男女7100人対象 カゴメ調査隊。

<sup>5</sup> 人口あたり10万人のファストフード店の数 WEB 2017年ライブドアニュース。

## 2. 沖縄食生活史の時代的背景

沖縄の食生活史についての研究は、様々な考古学、民俗学、民族学、歴史学者や料理研究家によって行われてきたが、基本的には琉球王朝時代（450年）を中心とした食生活が主であり、先史時代、グスク時代、三山時代、近代沖縄、現代沖縄の食生活の時代的背景はあまり文献が残っていない。その理由としては、薩摩藩の接収、第二次世界大戦でのあらゆる文献の焼失によるところが大きい。日本本土の江戸時代の庶民文化としての食文化の定着が、現在まで継承されているようなことが沖縄では成されていないことが、大きな要因であろう。

江戸の食文化は、琉球王朝のように特権階級がその食文化を占有することなく、唐風食文化模倣の奈良、平安時代から、和食発達の鎌倉、室町時代、そして和食完成の安土・桃山、江戸時代へと、公家から町人文化の隆盛へと推移していったことによって形成された。

それは、蕎麦、すし、天ぷら、鰻、などといった和食文化の粋を町人が醸成していったことによるところが大きい。その背景には、当然、鎖国という江戸時代における農水産物の効率的な供給体制が構築されてきたことを、忘れてはならない。江戸の食文化を支えてきた漁業技術の発展、農耕技術の改良、作物品種の改良、食品加工の進歩などは、泰平の世なくしては成しえなかったものである。

一方、本土の江戸時代となる古琉球の第二尚氏時代（1609年尚寧王以降）は、薩摩藩の侵攻により和食の本膳料理などを積極的に取り入れたが、いわゆる町人の食文化である蕎麦、すし、天ぷらなどはあまり琉球には広まらなかった。やはり、琉球は明、清代の冊封の交流が盛んだったので、日本食文化よりも中国料理の影響が大きく、いかにそれが大きいものだったかを示しているのである。しかし、それも宮廷料理や上流階級の料理であって、庶民の食事は唐芋や粟などの雑穀類を中心に一汁一菜の粗食が基本で、江戸の庶民食文化のような発展には至らなかったのである。

さて、琉球の食生活史を紐解くには、下記のような時代的変遷を説述することとする（図1）。

1. 自然物雑食時代「先史時代」（琉球文化発生～紀元前後）
2. 主食・副食分離時代「先史時代」（紀元前後～貝塚・新石器時代）
3. 唐風食模倣時代「古琉球時代」（グスク・三山時代～琉球王朝時代）
4. 唐風和食模倣時代「近世琉球時代」（琉球王朝第二尚氏時代～明治維新）  
(渡部実 2007『日本食生活史』吉川弘文館、2pを参照)

(イ) 第1期は原始石器時代から新石器時代で、32,000年前の山下洞穴や27,000年前の

しらほきねたぼるどうけつ  
白保竿根田原洞穴遺跡、18,000年前の港川フィッシャー遺跡などの発見により、

旧石器時代における、土器から狩猟や漁労を主に食文化としていたとされる時代である。

(ロ) 第2期は日本列島では縄文から弥生時代で、稲作の導入時期で、金属器の導入などで、狩猟から農耕へと移行していった時期で、海上交流が始まり、「貝の道」が日本本土へと渡り、貝と引き換えに金属器や布を琉球にもたらしていた貝塚時代である。

- (ハ) 第3期は日本本土では、奈良・平安・鎌倉時代にあたり、琉球ではグスク時代といわれ、按司が発生。須恵器や無釉陶器、石鍋、鉄器などの遺物が遺跡から出土している。そして勢力が強大になった按司は政治的統合が進み、南山、中山、北山と三つの小国家が成立、それを三山時代といった。それぞれの按司たちは明朝に朝貢、冊封体制を受け入れた。1429年尚巴志が三山統一し、琉球王国が誕生した。その間、明、朝鮮、シャム、マラッカ、ベトナム、ジャワとも積極的に交易を図った。
- (ニ) 第4期は日本本土の安土桃山・江戸時代、和食が完成された時代である。仏教の影響で基本的に菜食を主としたが、琉球王国には15世紀ごろに豚を移入し、豚食文化が定着した。琉球では尚円が第二尚氏として1470年に王位に即き、1868年の明治維新（琉球処分）まで「琉球王国」を築いた。明・清からの冊封は1404年から1866年まで462年間に延べ23回に渡る。朝貢での進貢品は胡椒、馬、胡椒、硫黄、蘇木などである。また、附塔貨物には、昆布、アワビ、ナマコ、フカヒレなどで、明・清からは漢方薬、生薬、砂糖、茶などが多い。

	3世紀～11世紀	12世紀	13世紀～16世紀	17世紀	19世紀～20世紀		
日本	縄文時代 弥生時代 平安時代	鎌倉時代	南北朝時代 室町時代 戦国時代 安土桃山時代	江戸時代	明治時代	大正時代	昭和時代
西暦			▼1429年	▼1470年	▼1609年	▼1879年	▼1941年 ▼1945年 ▼1972年
沖縄	新石器・貝塚時代	グスク時代 三山時代	第一尚氏王朝	第二尚氏王朝（前期） 島津侵入	第二尚氏王朝（後期） 琉球処分	沖縄県 第二次世界大戦 沖縄戦・終戦	アメリカ統治時代 日本復帰
			琉球王朝時代（450年）				
	先史時代	古琉球		近世琉球	近代沖縄		現代沖縄

図1 日本と沖縄の比較年表 WEB たびらいより引用

<https://www.tabirai.net/sightseeing/okinawa/info/about/history.aspx>

### 3. 自然物雑食時代

琉球の先史時代をさかのぼって食文化を考察するに、琉球のそれは日本本土の縄文・弥生農耕起源とは違い、グスク時代以前説を説く考古学者が多い。その説は「縄文晩期農耕

論」「弥生農耕論」「縄文後期農耕論」<sup>6</sup>と大きく3つに分かれる。「縄文晩期農耕論」に関しては、例えば18,000年前の人骨が発掘された港川フィッシャー遺跡にイノシシの骨があり、イノシシを捕獲していたとする考古学者の多和田真淳や新田栄治が仮説としている(小田、2009、1-17p)。

また、27,000年前の<sup>しろほねたばる</sup>白保根田原洞穴遺跡にはイノシシ、イリオモテヤマネコ、鶏、ヘビ、土器・石器などが人骨とともに発見され、同時に園芸用品や大工道具等の用具、焼き鳥用の竹串が多数発見された(小田、2011、1-18p)。32,000年前には山下洞穴では鹿角による骨角器や、シャコ貝で作った斧などが発見されている(新田、1977、1-33p)。弥生時代・貝塚時代後期、伊江島の具志原・ナガラ貝塚、久米島の北原貝塚からはイノシシの骨が出土、ミトコンドリアDNA分析をしたところ東アジア豚との近縁遺伝子であることがわかった。具志原貝塚では、豚を飼育していた可能性がある(沖縄県教育委員会、1985、1-45p)。

「弥生農耕論」とはいわゆる「貝の道」で、九州弥生人との交流によるゴボウラ貝やスイジ貝などと鉄器、石器、の交換が見られることである。

「縄文後期農耕論」では、遺跡から主食を内陸食糧資源として、遺跡から多量に出土したヤマタニシにタンパク源を求めたとする説と、多量に出土するブダイ類に求めたとする説、また、イタジイ等による炭水化物を主食とした説などが上がっている。(高宮広士1996.12『日本文化の深層と沖縄』より「沖縄諸島における農耕の起源」～沖縄本島を中心に～ 日本文芸叢書 117-132p)

いずれにせよ、南島(沖縄・奄美)における農耕起源説はまだまだ仮設の域を出ていないので、今後の論説が楽しみである。こうした先史時代の食生活を研究・分析する手法としては主に下記のような3つの手法があると考えられている。

1. 生物学的手法 遺伝子分析 ゲノム解析 DNA 植物地理学
2. 考古学的手法 出土品 土器 花粉分析 放射性炭素による年代測定
3. 文化史的手法 言語学 民俗

田中正武(1975年)「栽培作物の起源」日本放送出版協会 50p

さて、琉球最古の農耕を示す遺跡は、那覇的那崎原遺跡で8世紀～10世紀のものといわれている。そこでは、沖縄最古となる栽培植物の種子が検出、それはコムギ、オオムギ、アワである。また、グスク時代後期の遺跡には炭化米が発見されているが、水稲か陸稲かははっきりしていない。イネなどの南島北上説を説いたのは『海上の道』<sup>7</sup>の柳田国男が有名だが、考古学者の国分直一は九州南下説を説き、南方北上説を否定している。しかし、国分はサトイモ、タロイモなどの東南アジアのヤム系イモにタロ系イモが加わり、台湾からアワ栽培が導入されたとする、雑穀の南島北上説は可能性を示唆した。

稲作に関しては、熱帯ジャポニカ(陸稲)が南島から北上し、のちに温帯ジャポニカと

<sup>6</sup> 高宮広士(1996.2)『日本文化の深層と沖縄』—沖縄諸島における農耕の起源—から

<sup>7</sup> 柳田国男は民俗学者、稲作の南方北上説を唱えた雄大な仮説。『海上の道』は1952年雑誌『心』に三回にわたり連載したもの。

の交配が進んでいったという南方北上説と、九州北部に縄文人が朝鮮半島に渡って伝来した説（板付遺跡）、長江流域から東シナ海を渡って直接北九州・朝鮮半島へ渡来したという三つの説がある。南島の八重山諸島、奄美諸島では、焼畑農業による熱帯ジャポニカの栽培が盛んなことから、陸稲に関してはアワ、オオムギ、キビ、ハトムギなどと同じように、食文化として南島から北上していった可能性が高い。しかし、水田稲作は九州北部から鉄器とともに南下してきた、とされる説が有力である。（賀納章雄 2007. 10『南島の畑作文化』海風社 8-12 p）

このように陸稲や雑穀は東南アジアから、水稻は九州から来たという説が定説とされている。

#### 4. 主食・副食分離時代

紀元前後になると、日本本土の九州北部では、いよいよ水田耕作による稲作と鉄器、金属器などの導入によってコメが主食となってくる。しかし、琉球列島では、漁撈焼畑中心で水稻栽培の定着が本土のそれより遅れていたようである。琉球へは東南アジアのイモ栽培、雑穀栽培が渡来、江南地方の焼畑・畑作農耕文化を「照葉樹林文化」として定着したとしている。（岡正雄 1958『日本文化の基礎構造』言叢社）

「陸稲卓越型」「雑穀栽培型」としては、1年目を陸稲、2年目をアワ、モロコシ3年目はタロイモ・カライモ栽培としていた。台湾の高砂族は、モロコシ、アワ、キビ、シコクビエ、ハトムギの5種類を栽培、炊く、粉食、地酒などとするアワ栽培が盛んだった。こうした雑穀は、陸稲などと混ぜて食していたとされている。（阪本寧男 1988. 2『雑穀のきた道』62-63 p）

また、貝塚時代後期はやヤコウガイが遺跡から大量に出土されており、九州との交易品として珍重されていた。16世紀の後に琉球の冊封使として訪れた陳侃は『使琉球録』<sup>8</sup>の中で「琉球には鉄が産しないので、煮炊きするのに民間ではたいてい貝殻を使用している。鉄器の鍋、釜をしようするには、王府で使用したものを払いさげてもらうしかなく、その禁を犯すと罰せられた」と記されており、庶民はゴボウガイやイモガイなどを調理用具として使っていたようである。（大林太良、谷川健一、森浩一 1983. 5『沖縄の古代文化』小学館）

調理法に関しては「炊く」「焼く」「炒る」「蒸す」という方法が成されていたとされているが、琉球においては中国料理と同じで「焼く」という調理法は近代でも定着していない。

先史時代、八重山諸島ではイネの栽培、宮古島ではアワ栽培が盛んであった。また、柳田国男によると、華南地方からのイネと海巴（タカラガイ）と螺殻（ヤコウガイ）との交換も盛んであったとされている。奄美大島の貝塚からは、アオブダイ、カワハギ、イシガキフグ、徳之島からクジラ、イルカなどの遺物が出土していることは、漁撈による食文化が多勢を占めていたことがわかる。（大林太良、谷川健一、森浩一 1983. 5『沖縄の古代文化』小学館）

この頃、調味料としては塩を使っていたが、発酵食品としてひしお（醬）があり、コメ・ムギ・マメを発酵させたものに塩を加えた「穀びしお」、魚貝や鳥獣の肉に塩を含ませた

<sup>8</sup> 1534年、尚真王の冊封正使として来琉した陳侃によって記録された初の冊封使録の現代語訳注本。

「肉びしお」、十字花科植物や果実、海藻を塩で漬けた「草びしお」（のちの漬物）があった。魚の浸出液は、東南アジアにあるナンプラーやヌクマム、秋田のしょつつると同じように使われており、特に国頭地方では近代まで醤油の代わりに利用されていた。このひしおが、のちに五味に「旨味」というアジア特有の味覚を加えることとなったのである。

コメを主食とするようになったこの時代は、須恵器の「壺」「甕」「高杯」などの弥生式土器がたくさん出土されている。「竈」の出現もこの時代で、これは中国大陆から伝来したものとされている。燃料は主に薪だが木炭も使用されていた。また、箸や匙の仕様もこの頃から始まった。（石毛直道 2015. 11『日本の食文化史』岩波書店 46 p）

本土の弥生時代である琉球の貝塚時代の遺跡から発掘されたものは、食用植物としてヤマイモ、タロイモなどの根菜類の他、イネ、アワ、オオムギ、コムギ、ダイズ、アズキ、エンドウマメ、ササゲなど、獣骨では、イノシシ、シカ、イヌ、ウシ、ウマ、ネコ、ヤギ、ブタ、魚類ではイシダイ、アオブダイ、マグロ、ボラ、サメ、イカなど、鳥類ではハト、アヒル、などだが、ニワトリは「時を告げる“神の使い”」として食べていない。貝類は、アサリ、ハマグリ、サザエ、マガキ、ゴボウラガイ、ヤコウガイ、クモガイ、イモガイ、タカラガイなどである。

この頃、鉄器を造る鍛冶屋の技術が琉球に伝わり、各地に伝播していったとされている。（新城明久 2010. 9『沖縄の在来家畜』ボーダーインク 10-22 p）

## 5. 唐風食模倣時代

日本本土では645年の大化の改新が起こり、呉からの渡来人善那が牛乳を搾り、孝徳天皇に献上するという牛乳、乳製品伝来の事始めが起こる。この頃、九州筑紫大宰府に新羅、高句麗人を居住させ、饗応料理を供する。そして、676年肉食禁止令の勅令を行う。クワ、ナシ、クリ、カブの栽培を奨励『日本書紀』（750年）サバ、カツオ、ワカメ、イリコ、テングサ、鹿のすし、猪の干肉、味噌、塩など地方の産物の記述がある『藤原宮跡出木簡』<sup>9</sup>。つまり、肉食禁止令は出ていたが、薬用としての猪肉、鹿肉などは許されていたのである。710年に平城京遷都、イネ、ムギの栽培を奨励、特にアワの価値を賞賛し、租税として納めることを許可する。794年に平安京遷都、キビ、ヒエ、ムギ、マメ、ゴマの栽培を奨励する。延喜式から蘇（古代のチーズ）の製造が各地で行われるようになり、納められる。唐との交流も盛んになり、遣唐使による唐の食文化の影響が大きくなる。饗応の膳形式や五節句など、稲作農耕儀礼としての飲食機会も増えていった。食器には中国の唐三彩をまねた彩釉陶器の陶皿、陶鉢、陶瓶、またガラス器、漆器、角・玉・石製器などが使用されていたことが正倉院宝物で知られている。

「<sup>あめつち</sup>天地と<sup>よろずよ</sup>久しきまでに<sup>くろきしろき</sup>万代に仕えまつらむ黒酒白酒を」『万葉集』（759年）<sup>10</sup>

この歌は新嘗祭、大嘗祭にも記されているが、白酒は普通の日本酒で、黒酒は発酵後に久佐木（臭木）という木葉を焼いた灰を入れ、苦味を持たせた酒のことである。

このように、887年の光孝天皇の頃には日本料理の原型「和食」が完成していた。この

<sup>9</sup> 藤原宮の東面北門付近より出土した木簡で、大宝律令（701年）とともに古代国家から新しい段階へと続く史料として貴重なものである。

<sup>10</sup> 奈良時代末期に成立したとみられる日本に現存する最古の和歌集。



和食の料理をまとめて発展させたのが、<sup>しじょうちゅうなごんみじわらあそん やまがげきょう</sup>四條中納言藤原朝臣山蔭卿で料理の神様と言われている。この和食の原型とは、古来の料理法に加え、唐風の料理法を広く採り入れたもので「包丁式」と言った。包丁式とは、同時に神饌料理をする祭、魚、鶏、野菜に直接手を触れずに、菜箸と包丁刀で清らかに包丁捌きをする形式のことである。日本本土の室町時代では、公家と武家との交流文化として東山文化があり、料理の戦国時代ともいわれ、四條流、大草流、進士流、<sup>いかま</sup>井間流など様々な流派が生まれた。(石毛直道 2015. 11『日本の食文化史』岩波書店 121 p)

琉球では、753年に唐から藤原清河が遣唐使で帰国する第二船で、大伴仲麻呂とともに禅僧鑑真を伴い、「阿児奈波島」(現在の沖縄本島)に漂着した。しかし、残念ながらその頃の琉球における文献はあまり残っておらず、1187年の舜天即位までの琉球人の食生活、食文化がどういったものであったかは定かではない。中国では唐が907年に滅び、五代、そして960年には宋の時代となり、日本では1192年に鎌倉幕府が成立、源頼朝が征夷大將軍となる。また、朝鮮では936年に高麗が新羅を滅ぼし統一する。といった激動の時代を迎えていたのは事実である。中国の宋は、この頃東南アジアにおける貿易を盛んに行っており、日本との交易に、貝の産地としての琉球を拠点として活発に流通していたことが想定されるのである。また、この時代に著しいのは有釉陶器の登場があげられる。宋の製陶法が新たに伝わり、瀬戸、常滑、信楽、丹波、備前、越前などの窯を中心に、高火度の釉薬を使用した陶器が作られるにいたった。「せともの」という名が起こったのもこの時期である。1191年には、栄西禅師が宋から茶を持ち帰り、筑前瀬振山に植えて茶を広め、1211年日本で初めて『喫茶養生記』を著した。栄西禅師は、精進料理や普茶料理を伝授、豆腐が作られ始めた。(江原絢子、東四柳祥子 2011. 7『日本の食文化史年表』吉川弘文館)そして、琉球には1265年英祖の時代に禅鑑が南宋から来琉し、浦添グスクに極楽寺を建立。

仏教、喫茶法を伝えた。また、道元は『<sup>てんぎきょうくん</sup>典座教訓』『<sup>ふしやくはんぼう</sup>赴粥飯法』<sup>11</sup>などの著書で「炊事の作務のなかに高速な仏教の心理があり、禅の精神がある」と説き、日本料理の精神、清潔の指示、整頓の指示、食事作法について記したとある。

日本は、宋との往来が活発になるにつれ、加工菓子も現れ始める。果物(カキ、ナツメ、ウメ、タチバナ、などの皮やクリ、モモ、ナシ、)や粉食菓子(小豆餅、大豆餅、煎餅)などの唐菓子を行事食などで供した。唐菓子には、ちまき、くさもちひ、ほうとう、せんべいなど、また、ところてん、かんてんなどの菓子もあった。(樋口清之 1959. 9『新版日本食物史』柴田書店 144 p) 喫茶などの茶の作法や、貴族料理などの食事作法を重んじることもこの頃からで、琉球にも少なからず影響があったとされているが、当時の琉球では小さなムラ集落集団が按司を形成しつつあり、沖縄本島・八重山諸島・宮古諸島・奄美諸島などには300~400ものグスクを築き、互いに勢力争いを行っていたので、本土の公家、貴族文化のような生活は営まれていなかったであろう。こうして、琉球では11世紀~15世紀の時代をグスク時代というが、それぞれの按司が私貿易を行っており、その具体的な状

<sup>11</sup> 「食は是れ法なり」とあるがごとく、「食」は將に仏法であり、仏法の実践であると述べられている。

況は、元以前の発掘品によって類推するしかない。小さなグスクの按司の争いはやがて三山に分かれ、北山王<sup>ほくにじ</sup>怕尼芝、南山王<sup>うみさつと</sup>承察度、中山王<sup>きつと</sup>察度の争いとなる。そして1368年に中国では元が滅び、明が建国され、その4年後の1372年に、琉球の中山王察度が明から冊封を受けた。これが正式な冊封の始まりで、1866年までの462年間に23回の冊封使が派遣された。(鵜楊華 2017.10『御冠船料理の探求』出版舎 Mugen 56p)

朝貢に関しては、中山王は1429年の尚巴志による三山統一まで57回、南山王は26回、北山王は17回の派遣を行っている。(上里隆史 2018.3『海の王国・琉球』ボーダーインク 73p)

その際の琉球からの進貢物は馬、硫黄、胡椒、螺鈿、牛皮、夏布、蘇木などで、明からは鉄器、陶磁器などを輸入した。また、1390年にはアユタヤ王国(シャム)との交易が始まったとされ、その後マラッカ王国、バレンバン、ジャワ、安南、スマトラ、ルソンなども交易をしていることがわかっている。こうした交易の背景には、のちに久米村(クニンダ)と言われる閩人三十六姓の華僑の集団が定着し、活躍したのはいうまでもない。彼らは、豚の飼育や豆腐の製法を伝え、琉球に広めたといわれている。(宮城栄昌 1910.11『沖繩の歴史』日本放送出版会 61-64p)

一方、日本本土では1336年に室町幕府を足利尊氏が建国、朝鮮とは1389年に高麗と交易関係を樹立するが、1392年高麗は滅び、李王朝が建国された。李王朝と察度との交易関係は継続する。1404年朝鮮の太宗、対馬の宗貞茂に焼酎を与える。『李朝実録』(1416年～1935年)この年、足利義政、明との勘合貿易開始。1419年にはアユタヤ王国に貿易船を派遣する。『歴代宝案』(1424年～1867年)<sup>12</sup>また、豚は1385年に中山王察度によって中国より種豚を移入した。<sup>12</sup>とあるが、1477年の『李朝実録』<sup>13</sup>に豚は記されておらず、定かでない。豚は15世紀に中国福建省から移入され、同じく15世紀の1430年頃に山羊が東南アジアから移入された。(新城明久 2010.9『沖繩の在来家畜』ボーダーインク 54p、62p)という説も併せて記しておく。

## 6. 唐風和食模倣時代

1463年第一尚氏尚徳王は、マラッカとの交易を開始する。1470年尚円が第二尚氏として王位の座につく。1477年に与那国島に漂着した朝鮮人らが、琉球の島々の生活を刻銘に記した『李朝実録』。李朝実録には、琉球ではアワ、ムギ、キビが広く栽培されていたと記している。また、「清」「濁」と記された酒が、倉庫にいっぱいあったとし、これが泡盛だったのではないかとされている。1490年に琉球王国は、マレー半島のパタニと交易を始めている。このように琉球王国は活発に東南アジアとの交易を始め、さまざまな食材や食品を輸入、輸出していたと思われる。(外間守善 2010.3『沖繩の食文化』新星出版 22-25p)

この頃、日本本土は、1467年の応仁の乱より国を二分する戦国時代を迎えたが、そのことが翻って全国の地方の文化向上となり、饗応料理の貴族食としての唐風食模倣から、徐

<sup>12</sup>『歴代宝案』は琉球王国の外交文書を記録した漢文史料。1424年から1867年まで443年間にわたる貴重な史料である。

<sup>13</sup>正式には『朝鮮王朝実録』と呼ばれ、李氏朝鮮の太祖から純宗までの歴代国王27代519年の歴史を編年体で編纂した1967巻948冊の実録。

々に日本食への移行時期となっていたことが、のちの「懐石料理の広がり」となっていて表れてくるのである。こうした風潮は、肉食禁断思想が弱まってきたことによっても、伺うことができる。当時の料理は、懐石料理で一汁三菜にすぎなかったが、決して粗末なものではなかったとされている。自然の山水風物を愛し、五味五感を満足させるものを求めるように、という和食の基礎が構築されたとされている。調理法としては、生物、汁物、煮物、煎物、炙物、蒸物、漬物などが出揃う多岐に渡るもので、醤油の出現もこの室町時代末期からである。また、砂糖はすでに754年の奈良時代に、唐僧鑑真によって伝わったとされているが、当時は薬用としての利用で調味料ではなかった。14世紀後半になると『新礼往来』<sup>14</sup>に「砂糖饅頭」『庭訓往来』<sup>15</sup>に「砂糖羊羹」という文字を見ることができ、この時代から「点心」という軽食に砂糖が使用されていることがわかる。1520年には、「虎屋」が創業する。この頃から、羊羹が頻繁に献上品となっている。本格的に砂糖が使われるようになったのは、16世紀の1543年にポルトガル人が種子島に漂着し、鉄砲とともに砂糖を広めた頃からである。1515年琉球の使者、島津藩へ泡盛と中国酒を献上『上井覚兼

日記』(1570年)<sup>16</sup>には、琉球からシャムに交易船を派遣する。この時代に琉球から本土への輸入が盛んになり、のちに薩摩藩を通して砂糖の使用も活発となっていたのである。1573年には、織田信長が室町幕府を滅ぼし、武家社会も公家社会の形式を重んじるようになり、本膳料理が実用化され広まってきた。大陸との交易も盛んで、豆腐、饅頭、羊羹なども流行普及した。1574年、肥後国八代地方のみかんの苗木を、紀州に移植する。(西東秋男 2005.4『日本食文化人物事典』筑波書房)長崎に南京芋(じゃがいも)、スイカ、カボチャ、トウモロコシの種子渡来。1587年豊臣秀吉、牛馬の食用を禁ず。(本間健彦 1991.9『日本食肉文化史』伊藤記念財団)

琉球王国では、15世紀はじめから明治維新まで、冊封使による中国大陸との交流が頻繁に行われており、冊封使団は400人~500人の数で半年ほど那覇に滞在したとあるから、国家的行事となっており、その饗応料理のために包丁人を中国に派遣していた。また、1603年、徳川家康が江戸幕府を創設。1609年には琉球に薩摩藩が侵攻し、那覇に在番奉行所を設けたことで、今度は包丁人を薩摩へ送り、日本料理を学ばせた。こうして、中国料理と日本料理の両方の技術を学び、料理に活かすことで、琉球料理の発達が進んでいったのである。1534年には、陳侃が冊封使として来琉、帰国後に『使琉球録』(1534年)を著し、

その中で冊封の目的は先王の死を追悼する「諭祭」<sup>17</sup>の儀礼と、世子を新王として認証する「冊封」の儀礼を、琉球王国の「冊封儀注」の規定に従って執り行うことであると記している。中国からの冊封に対して、琉球からの朝貢は前述記した通り1372年年から始まっ

<sup>14</sup> 1367年、往来物(書状の一つ)で、僧素眼が記した大名以下一般武士の儀礼作法を説いた。

<sup>15</sup> 1574年から1586年に島津氏家臣の上井覚兼の記した日記。

<sup>16</sup> 南北朝時代末期から室町時代前期、寺子屋での習字の読本として使用された初級の教科書の一つで、往来物(往復の手紙)のことである。

<sup>17</sup> 諭祭は、天子(皇帝)が琉球国に使者を派遣して、先王を祭る儀礼で、崇元寺で厳粛に行われた。

<sup>18</sup> 『本草綱目』は、李時珍(1518-1593)が1578年に完成した薬学著作である。

たが、1470年の尚円即位の時は、馬、硫黄、象牙、束香、胡椒を進貢、その附塔貨物には、蘇木、番錫、胡椒、昆布、アワビ、ナマコ、フカヒレなどで、献上品の15倍もの附塔貨物があったとされている。冊封使饗応の料理は「御冠船料理」と言い、冊封使が琉球滞在中行われる七宴（諭祭、冊封、中秋、重陽、餞別、拝辞、望舟）の時の献立はほぼ同じ、五段形成の料理で「五段のお取持ち」といい、四碗の料理、一汁、二品の点心、計二十の料理、五汁の湯、八品の点心、菓碟拾六と全豚、全羊、鴨、鶏などの料理の装飾としての品が供卓された。中国からは厨子4名（料理人）糕餅匠（菓子職人）1名が随行している。（<sup>う</sup>鄔

<sup>やんふわ</sup>楊華2017.10『御冠船料理の探求』出版舎 Mugen）また、この時には南蛮酒や泡盛が用いられたとされ「シャムからきた酒で中国の蒸留酒と同じだ」と記している。『使琉球録』（1534年）

こうした宮中の中国様式の特別料理は、庶民の間にはほとんど浸透していないが、その後の18世紀に、薩摩藩を介して長崎の卓袱料理に、御冠船料理の料理人が影響を与えたとされている。（<sup>う</sup>鄔楊華 2017.10『御冠船料理の探求』出版舎 Mugen）

1607年には、明より『本草綱目』李時珍（1578年）著<sup>18</sup>を林羅山が持ち帰り、徳川家康に献上した。また、1631年には薩摩藩は在番奉行所を置いたが、その接待では、冊封の料理とは全く違う日本料理の本膳料理が献立として記されており、たけのこ、れんこん、のり、岩たけ、ふき、ごぼう、ヤコウガイ、鯛、かまぼこ、うなぎ、いかなどでそれは比較的質素なものであったようだ。興味深いのは、乾燥海馬のジュゴンが食されていることだろうか。いずれにせよ、琉球王国は中国と日本との間にたつて、したたかに中間貿易をしていた形跡が、接待料理をみるとわかるのである。

さて、本土の室町時代には、塩、酢、醤油、味噌、飴、蜜などの調味料が完成されていたが、出汁の昆布、干し椎茸、イリコなども使われてきた。さらに、弥生時代から鰹は「堅鰹」として、煮汁や調味料として使われてきたが、室町時代には「培乾」という技術が導入され、「鰹節」が完成したのである。五島、平戸、紀伊、志摩、土佐などに培乾小屋が建てられ、そこで作られた鰹節は、琉球を経て明やシャムに輸出されたようだ。人々の食生活は、室町時代から安土・桃山時代に移るにつれ、一日二食から一日三食へと定着していった。卓袱料理などの唐風和食料理も、長崎を中心に広がっていったが、西欧の料理として南蛮料理も徐々に広がっていった。南蛮貿易では、スイカ、カボチャ、ジャガイモ、トウキビ、トウモロコシ、トウガラシ、ザボン、イチジク、などが渡来し、琉球へは明からカライモを1597年に長<sup>ちやうしんじしおく</sup>真氏旨屋<sup>19</sup>によって宮古島に移植、1605年には琉球の野国総官が明からカライモを持ち帰り、儀間真常が普及させた。（宮城栄昌1910.11『沖縄の歴史』日本放送出版会 84-85p）このことによって、琉球における養豚が一気に栄えるようになった。平戸のイギリス商館長リチャード・コックスの1615年の日記には、琉球からもたら

---

<sup>19</sup>砂川親雲上の命で1594年御持率領役として首里に向った帰途に暴風にあい、中国へ漂着。その際に、唐芋の蔓を宮古島に持ち帰り流布したという。

されたイモを植えた」と記されている。(江後迪子2004. 10『南蛮から来た食文化』弦書房 101 p)

1609年、琉球は薩摩藩の領国となった関係で、泡盛も将軍に献上され(「島津陸奥守献焼酎二壺あわもり砂糖五桶」駿府記、慶長十年)とあり、アルコール度数の高さから薬用の物とされ、重宝された(明良洪範)。泡盛の貯蔵には、南蛮酒壺が必要となってくるが、1616年尚寧王は朝鮮の陶工を3名招聘し、湧田焼を作らせた。琉球ではこれをきっかけに湧田窯、知花窯、宝口窯などに南蛮焼が広まっていった。1682年尚貞王の時代に、三つの窯を統合し、壺屋に新しい窯場をつくった。これが「壺屋焼」である。

また、砂糖の製糖技術は1623年に儀間真常が中国から導入し、一気に生産が拡大したが、やがて、1624年には、薩摩藩は奄美大島を琉球王国から薩摩藩直轄領に編入したので、薩摩藩がいかに砂糖を重要視していたかが、わかるのである。1627年に、琉球藩は薩摩より茶種を持ち帰り、播種・栽培を開始した。1631年には、薩摩藩は在番奉行所を那覇に駐在させた。現在の那覇東町あたりには天使館があり、その一部を「砂糖座」とし、ここでは砂糖樽の製造が行われていた。1645年には砂糖の専売制が実施され、琉球藩は砂糖と甘蔗を厳重に管理し、その利益を琉球藩の薩摩への借財返還にあてた。この時、ウコンも専売制となった。また、在番奉行所には「昆布座」があり、明や唐の物と昆布を交換した。この「昆布ロード」といわれる北前船を、薩摩藩はたくみに利用し、「薩摩組」という菓売りの集団を形成し、逼迫する財政を立て直した。蝦夷から昆布を取り寄せて、薩摩藩が琉球に運ぶ代わりに、唐からの漢方薬を積み込んで富山に持ち帰り「富山の菓売り」として各地に売りさばいたのである。かつて沖縄も昆布の消費量が多かったが、今では富山が全国一の消費量である。これも、北前船の拠点としての歴史が現在に引き継がれている証左だ。1683年には、冊封使の酒宴に昆布料理が多用されており、昆布料理が庶民にも広がったとされている。(赤嶺政信2003. 4『沖縄の神と食文化』青春出版社 145-146 p)

琉球が薩摩藩島津の支配下におかれてからは、江戸幕府への使節の派遣が義務づけられた。これを「江戸上り」といい、将軍の就任を祝う「慶賀使」と琉球国王の即位を祝う「謝恩使」があり、1634年～1850年まで18回に渡る江戸のぼりが行なわれた。

また、当時は薩摩藩への貢租の義務があり、次のような量の年貢米を納めた。

1611年 89,086石

1629年 83,085石

1635年 90,883石

1727年 94,230石

宮城栄昌(1910. 11)『沖縄の歴史』日本放送出版会より 94頁

その他には、アワと雑穀(下大豆など)泡盛などである。1654年、尚質は徳川将軍に泡盛を献上する。1670年尚貞は徳川家綱に泡盛を献上。(表2)

1650年には、向象賢(羽地朝秀)が琉球最初の歴史書『中山世鑑』<sup>20</sup>を編述する。羽地

<sup>20</sup>『中山世鑑』は、薩摩支配下におかれて書かれた琉球王国の初めての正史で、羽地朝秀が編纂したもの。1650年成立全6巻。

は質素儉約、冠婚葬祭の質素化を指令、甘藷やサトウキビの直轄運営、若者に知識と教育を 与えることを率先した。学問、算数、書道、医学、生け花、サービス、唄、舞踊、料理、茶道、馬術などを積極的に奨励した。その成果あって、琉球藩の薩摩藩への借財を完済したのである。そして、羽地朝秀が晩年補佐した尚貞の時代に『中山世譜』<sup>21</sup>を著した蔡鐸、

『六諭衍義』<sup>22</sup>の程順則などの知識人を輩出した。『中山世譜』（1701 年）には、『当時の琉球人は農耕を知らず、禽獣を捕らえて食とし、果実を拾って飯とした。年を経ること久しく、ムギ、アワ、キビが自然に久高島に生じ、稲苗が知念、玉城に生じて、天孫氏初めて民に耕種を教え農業が興った』。と記している。

1680 年には、貝原益軒が『本草綱目と名目録』を刊行する。1694 年琉球へ薩摩藩の弓削次良が入浜式製塩法を伝授し、製塩を開始、島内に広まった。1709 年には、貝原益軒が『大和本草』<sup>23</sup>を著す。その頃、琉球は飢饉となる。1713 年貝原益軒が『養生訓』<sup>24</sup>を刊行。1714

年には、『諸菜譚』を刊行し、菜類 139 種の栽培方法を記した。（江原絢子、<sup>ひがしよつやなぎしやうこ</sup>東 四 柳 祥 子 2011. 7 『日本の食文化史年表』吉川弘文館 103 p）

表 2 将軍への献上泡盛

年号	使名	献上者	数量(壺)	被献上者	年号	使名	献上者	数量(壺)	被献上者
1634	謝恩	尚豊	5	家光	1748	慶賀	尚敬	10	家重
1644	謝恩	佐敷王子	3	家光	1748	慶賀	具志川王子	2	吉宗
		金武王子	3				尚敬	5	
		国頭王子	2				具志川王子	2	
		尚賢	10				尚敬	5	
		金武王子	2				具志川王子	2	
1649	謝恩	国頭王子	2	家網	1752	謝恩	尚穆	5	家重
		尚賢	5				今帰仁王子	2	
		具志堅王子	2				尚穆	2	
1653	慶賀	尚賢	3	家網	1764	慶賀	尚穆	10	家治
		具志堅王子	3				藤谷山王子	2	
		尚賢	5				尚穆	5	
1671	謝恩	尚貞	5	家網	1790	慶賀	藤谷山王子	2	家治夫人
		金武王子	2				尚穆	?	
1682	慶賀	尚貞	10	綱吉	1790	慶賀	尚穆	10	家治夫人
		名護王子	2				宣野海王子	2	
		尚貞	10				尚穆	2	
		名護王子	2				尚温	5	
1710	慶賀	名護王子	2	家宣	1796	謝恩	大直味王子	2	家慶
		尚賢	10				尚温	3	
		姜里王子	2				大直味王子	2	
		尚益	5				尚温	?	
		尚益	5				尚温	?	
1714	慶賀	尚益	3	家宣夫人	1806	謝恩	尚温	5	家慶
		尚益	5				尚温	?	
		尚益	3				尚温	5	
		尚益	3				藤谷山王子	2	
		尚敬	10				尚温	3	
		与那城王子	2				尚温	?	
		尚敬	5				尚温	?	
1718	慶賀	尚敬	3	家継	1832	謝恩	尚育	5	家慶
		尚敬	5				尚温	3	
		尚敬	3				慶見城王子	3	
		尚敬	5				澤紙王子	3	
		尚敬	2				尚育	3	
1718	慶賀	金武王子	2	家継	1841	慶賀	尚育	10	家慶
		尚敬	3				天英院	2	
		尚敬	2				月光院	2	
		尚敬	10				尚泰	5	
1718	慶賀	具志川王子	2	吉宗	1850	謝恩	玉川王子	2	家慶
		具志川王子	2				玉川王子	2	

(宮城栄昌「琉球王府の外交用泡盛」より)

沖縄県立博物館友の会 (1991) 『あわもり』その歴史と文化から宮城栄昌「琉球王府の外交用泡盛」より 著者作成。

<sup>21</sup> 『中山世譜』は、琉球王国の歴史書のひとつで、中国との関係をまとめたものと、薩摩と日本の関係をまとめたものとに分かれている。蔡鐸が 1701 年に完成したものを蔡鐸本と呼び、その子の蔡温が加筆、修正したものを蔡温本という。

<sup>22</sup> 明の洪武帝が 1398 年に発布した教育の本を、琉球の程順則が清から 1706 年に持ち帰り自費出版、その後 1719 年 3 月に薩摩藩島津吉貴から徳川吉宗に献上された。後に、寺子屋の手習本として全国に普及した。

<sup>23</sup> 貝原益軒が『本草綱目』をもとに独自の分類を考案し編纂、品目は 1,362 種で本編 16 巻付録 2 巻、図譜 3 巻で 21 巻に及ぶ。

<sup>24</sup> 712 年、福岡藩の貝原益軒 (83 歳時) によって書かれた養生 (健康、健康法) の書。

1713年尚敬の時代には、『琉球国由来記』<sup>25</sup>が編纂され、王府の祭祀儀礼の供物、食材の由来が記された。その中には、「上古アマミキユが儀来河内（ぎらいかない）から稲の種子を持ってきた。玉城間切百名（たまぐすくひゃくな）村の人が、そのつくり方を教わり、苗代をこしらえ種子を蒔いて、百日して苗をとり田に植えた。これが稲の植えはじめである」と記している。また、冊封使用の食材として鶏、豚の養鶏、養豚を奨励した。

この尚敬の時代が琉球黄金時代と言われているのは、三司官となった蔡温によるところが大きい。蔡温は、農耕技術の向上と生産統制の指導を徹底した。蔡温は、植林や防風林、灌漑用水、水利事業に力を入れ、琉球における士・農・工・商を実施、実学による業績をあげることが信条だった。1734年蔡温は『農務帳』に飢饉の際に備え、ソテツを植え、毒抜きや味噌作り、澱粉作りなど、調理法を詳細に記す。こうした尚象賢や蔡温の活躍によって、琉球は大ルネッサンス時代を迎えて文化が栄えたが、庶民は薩摩藩の厳しい接収に喘ぎ、江戸時代のような元禄の町民文化は育たなかった。（宮城栄昌 1910.11『沖縄の歴史』日本放送出版会 122p）

1719年、冊封使海宝の副使徐葆光が『中山伝心録』<sup>26</sup>を著し、王府主催の七宴の饗応を行った。その中にはジュゴンやスクガラスなどが食材として上がり、「美味と賞賛、士族は重箱料理を食す」とある。こうした七宴を催す冊封の宴は例外的であったようで、普通は小宴で済みます場合が多かった。1719年は新井白石が『南島志』<sup>27</sup>を著した年でもある。

1768年、玉稜（たまうどうん）で初めて清明祭（しーみー）を行い、中国の習俗に従い、御三味（うさんみー）海、天、地のものである、魚、鶏、アヒル、豚などを供える儀式が行われた。『球陽』<sup>28</sup>現在でも、第二尚氏尚円縁の地、伊是名島玉稜で清明祭が執り行われている。（図2）1756年に渡来した冊封使周煌<sup>しゅうこう</sup>が帰国後に記録した『琉球国志略』には、七宴の大宴とは違う日々の小宴の記録が記されている。正副使の食材は、生きた豚一頭、生きた山羊一頭、鶏二羽、鶏卵、えらぼうなぎ、ガザミ、タコ、シャコ貝、ソーメン、小麦粉、味噌漬け、ラッキョ、胡椒、バナナ、焼餅、鰹節、泡盛、炭、ミキ、清酒、紹興酒、チンピンなどである。毎日の食材に関しては、米、小麦粉、山羊、鶏、卵、生魚、乾魚、ガザミ、スイカ、蔬菜、味噌、醤油、酢、塩、菜種油、豆腐、味噌漬、泡盛、炭、水などである。

1800年、冊封使副使の李鼎元が渡来『使琉球記』<sup>29</sup>を著す。この中では豊富な食材と情報が記されている。イセエビ、タコ、スクガラス、ガザミ、鰹節（久高産）、ミキ、シャコ貝、ジュゴン、ウニ、バナナ、タイマイ、サトウキビ、シークワサー、味噌漬、紅菜、昆布、ヤコウガイ、スイジガイなど多岐多彩な食材が記されているが、牛や馬などはない。

1772年には、新垣居春が薩摩藩料理人に師事し、日本の宴会料理の原点である式三献の料理と作法を伝授され、この三献に「東道盆」<sup>とんだいばん</sup>や「大平」<sup>うーひら</sup>「西国米」<sup>しーかくびー</sup>を加えたものが「五

<sup>25</sup> 琉球国王が編纂させた地誌で、1713年に上覧された。

<sup>26</sup> 1719年に冊封副使として徐葆光が尚敬王の冊封のために琉球に赴き、帰国後に見聞をまとめて1721年に刊行されたもの。

<sup>27</sup> 新井白石（1657-1725）が書き上げた『蝦夷志 南島志』で古典的な地理書で、風俗、社会を描出している。

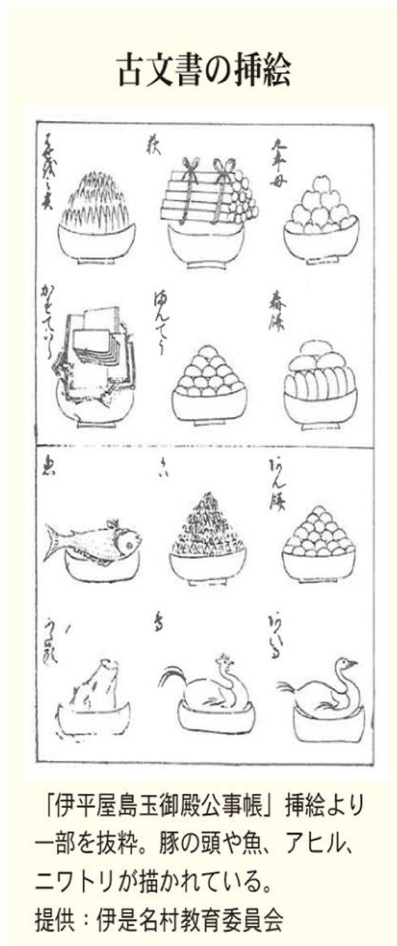
<sup>28</sup> 『球陽』は鄭乗哲、蔡宏謨、梁煌、毛如苞によって1743年から1745年にかけて編纂された歴史書である。

<sup>29</sup> 李鼎元は尚温王の冊封使として日記体の使録『使琉球史』を残した。

段の料理」「五段の御取持<sup>うとついでもち</sup>」で、日本の本膳料理に匹敵するものであったとされている。

1779年には、琉球産のタケノコ（孟宗竹）が品川の薩摩邸前にて植えられる。『武江年表』1832年渡嘉敷通寛が尚灝の命で、清で食養生を学び『御膳本草』<sup>30</sup>を著す。その中には、野菜、禽獣、魚介、薬草など多岐に渡る食材の効能や調理法が記してある。

1839年には、新垣親雲上が薩摩藩包丁人、石原嘉右衛門に師事し、規式、菓子製法を学び、日本料理の免状を受領する。琉球仮屋にて薩摩藩主の島津重豪侯に唐風料理と唐菓子を作り献上した。同じく1861年には、真栄城親雲上<sup>まえばしるべーちん</sup>も石原嘉右衛門に師事、日本料理を伝授する。1853年にはペリーが来琉、那覇に寄港した。この時、ペリーは首里の摂政亭の晩餐会で、陶器の壺に入った泡盛古酒を飲んでいる。1877年の頃、『寄留商人』が琉球に進出、白米、菜種油、醤油、瀬戸物など様々な食品、加工品、陶器、工芸などを扱った。



**図2 伊平屋島玉御殿公事帳 挿絵（1870年）伊是名村教育委員会より**

一方、日本の江戸時代は土農工商が分化し、武士も城下町に定住したが困窮化し、むしろ町民文化が栄えていった。その結果、食道楽、食通、初物の流行、仕出しなど食文化の

<sup>30</sup> 1817年、北京へ留学した渡嘉敷親雲上は、北京大学医学院長の張水清に師事し、養生学を学び、琉球へ持ち帰って1832年に王府へ献上した。品目は308品目に及ぶ。



新しい胎動が生まれつつあった。農漁村は自給経済を旨としたが、商人の出入りによって味噌や調味料を買う家も植えていった。1696年には宮崎安貞が『農業全書』<sup>31</sup>を著し、甘藷を琉球芋と称し、植え方などを詳しく記している。また、1697年に『本草食鑑』<sup>32</sup>人見必大を刊行、穀類、野菜、果物、鶏、魚、貝、獣類の食用になったものが列挙されている。この頃から主食は玄米食から白米となり、調味料には、塩・味噌・酢・醤油・味醂・砂糖・昆布・鰹節が加わるようになった。1782年、豆腐料理100種類の多様性を記した『豆腐百珍』も刊行。『豆腐百珍』<sup>33</sup>は、後の1873年『豆腐百珍続編』1878年『豆腐百珍余録』と続くほど人気を博した。江戸時代には、仏教の影響はまだ残っており、676年から獣肉食を忌むようになって約1000年経つが、徐々に肉食を好み食べられるようになってきた。猪肉は山鯨、鹿肉は紅葉、と言って提供する店も多く現れた。また、度重なる飢饉のために備荒食として餅、サツマイモの栽培・貯蔵、アワ・ヒエ・ソバなどの粉食、山村ではトチ・ナラ・クブギなどを貯蔵した。町中には、軽飲食店が出現、すし、うどん、かばやき、天ぷら、茶湯飯、田楽などの店ができ、繁盛した。江戸時代の日本も中国の影響を大きく受け、食事で疾病予防を考える食医という思想が伝わり、食事療法として「脚気に小豆めし、麦めし」といったように、赤小豆、麦飯、減塩、水制限が効果あるとされた。砂糖の消費量も増え、虫歯も増えて、歯磨薬も使用された。(樋口清之1959.9『新版日本食物史』柴田書店251p)1866年には、鹿児島藩営の奄美大島名瀬製糖工場が操業開始となった。そして1867年に江戸幕府は奉還されて明治維新を迎え、1879年琉球処分が行われ、明治政府による廃藩置県で琉球王国は沖縄県となったのである。

## 7. まとめ

前述した通り、琉球料理の食文化を研究するにあたって、貴重な資料は幾度かの琉球処分や第二次世界大戦による焼失などによって、文献の少なさから日本本土の江戸時代のような、庶民の食文化としての胎動は見えてこない。基本的には、琉球王朝を中心とした食文化、すなわち「宮廷料理」と「庶民料理」との2つに大きく分類することができると思われるが、その料理の中でも庶民料理の「行事料理」は、今でも残っている料理として注目されている。また「宮廷料理」の包丁人が男性であったのに対して、商人の接待の場としての「辻料理」の料理人は女性であり、それは庶民の「行事料理」も同じである。「辻料理」は、尚象賢羽地朝秀の時代1672年から1944年の10月10日まで、辻が遊郭として存在した。このように、那覇という商都では様々な食材や調理法が進んでいたが、離島や地方は基本的に粗食であり、米国統治の時代までは薬草や芋、雑穀や豆腐中心の食事だった。基本的に沖縄の長寿を支えていたのは、現在の90歳代から上の県民で、低カロリー、低糖質のものを食していたことが原因であることは明白である。また、日本本土の貴族階級の食文化が玄米から白米、砂糖の導入などによって糖尿病や脚気などの病気を併発し、健康寿命を縮めていったことも否めない。食文化が多様化し、食生活の楽しみが増えていく機会が多くなるにしたがって、人々が不健康になってしまうのは皮肉なものである。

<sup>31</sup> 「農業全書」は1697年に刊行された日本最古の農書で、八代将軍徳川吉宗も座右の書にしたほどのものである。

<sup>32</sup> 著者の人見必大は、江戸前期の本草学者で食物研究者。多数の食品の健康への良否を解説している。

<sup>33</sup> 100種類の豆腐料理の調理方法を料理人ではなく、文人が趣味で記したものとされている。

いずれにせよ、明治維新までは琉球と日本、朝鮮、中国、東アジアの食文化は、海上交易による民族の移動によるものと、自国の民俗による政治的な策動や規制によって変化するものともに大きく作用されていることがわかるのである。

## 参考文献

- 赤嶺政信 (2003.4) 『沖縄の神と食文化』 青春出版社 145 頁-146 頁
- 石毛直道 (2015.11) 『日本の食文化史』 岩波書店 46 頁
- 石毛直道 (2015.11) 『日本の食文化史』 岩波書店 121 頁
- 鄔楊華 (2017.10) 『御冠船料理の探求』 出版舎 Mugen 56 頁
- 鄔楊華 (2017.10) 『御冠船料理の探求』 出版舎 Mugen
- 上里隆史 (2018.3) 『海の王国・琉球』 ボーダーインク 73 頁
- 渡部実 (2007) 『日本食生活史』 吉川弘文館、2 頁を参照  
WEB たびらいより参照  
<https://www.tabirai.net/sightseeing/okinawa/info/about/history.aspx>
- 江後迪子(えごみちこ) (2011.2) 『長崎奉行のお献立-南蛮食べもの百科』 吉川弘文館
- 江後迪子(えごみちこ) (2004.10) 『南蛮から来た食文化』 弦書房 101 頁
- 江原絢子、東四柳祥子 (2011.7) 『日本の食文化史年表』 吉川弘文館
- 江原絢子、東四柳祥子 (2011.7) 『日本の食文化史年表』 吉川弘文館 103 頁
- 大林太良、谷川健一、森浩一 (1983.5) 『沖縄の古代文化』 小学館
- 岡正雄 (1958) 『日本文化の基礎構造』 言叢社
- 沖縄県教育委員会 (1985.2) 『伊江島具志原貝塚の概要』 沖縄県文化財報告書第 61 集
- 小田静夫 (2009.5) 『南島考古』 南島考古学会 No28. 1 頁-17 頁
- 小田静夫 (2011.5) 『南島考古』 南島考古学会 No30. 1 頁-18 頁
- 賀納章雄 (2007.10) 『南島の畑作文化』 海風社 8 頁-12 頁
- 阪本寧男 (1988.2) 『雑穀のきた道』 62 頁-63 頁
- 新城明久 (2010.9) 『沖縄の在来家畜』 ボーダーインク 10 頁-22 頁
- 新城明久 (2010.9) 『沖縄の在来家畜』 ボーダーインク 54 頁、62 頁
- 高宮広士 (1996.12) 『日本文化の深層と沖縄』 より「沖縄諸島における農耕の起源」～沖縄本島を中心に～ 日本文芸叢書 117 頁-132 頁
- 西東秋男 (2005.4) 『日本食文化人物事典』 筑波書房
- 新田重清 (1977.1) 『原始古代の沖縄 (1)』 県立博物館紀要第 3 号 1-33 頁
- 樋口清之 (1959.9) 『新版日本食物史』 柴田書店 144 頁
- 樋口清之 (1959.9) 『新版日本食物史』 柴田書店 251 頁
- 外間守善 (2010.3) 『沖縄の食文化』 新星出版 22 頁-25 頁
- 本間健彦 (1991.9) 『日本食肉文化史』 伊藤記念財団
- 宮城栄昌 (1910.11) 『沖縄の歴史』 日本放送出版会 61 頁-64 頁
- 宮城栄昌 (1910.11) 『沖縄の歴史』 日本放送出版会 84 頁-85 頁
- 宮城栄昌 (1910.11) 『沖縄の歴史』 日本放送出版会 122 頁
- 渡部実 (2007) 『日本食生活史』 吉川弘文館

