

科学研究費助成事業 研究成果報告書

平成 28 年 6 月 9 日現在

機関番号：32634

研究種目：基盤研究(C) (一般)

研究期間：2013～2015

課題番号：25501016

研究課題名(和文) 沖縄民俗遺産の継承と新しい観光力の育成と情報発信

研究課題名(英文) Inheritance of Folk Heritage and Activation of Tourism in Okinawa

研究代表者

樋口 淳 (HIGUCHI, Atsushi)

専修大学・文学部・教授

研究者番号：70095983

交付決定額(研究期間全体)：(直接経費) 3,900,000円

研究成果の概要(和文)：野菜、泡盛、塩という伝統的な食材に焦点を当て、沖縄の新しい魅力の情報を発信し、沖縄観光の活性化に努めた。沖縄には「島野菜」と呼ばれる伝統的な野菜があるが、日本の最南端という条件を生かして、冬季に旬の野菜の出荷が可能である。また暑さに強い黒麹を利用して「泡盛」という上質の蒸留酒が醸造されている。さらに沖縄の自然を生かした製塩も近年活性化し、新しい商品の開発にも成功している。これらの伝統の現在を調査し、考察し、その成果を「沖縄民俗遺産」として、インターネットを通じて日本本土だけではなく、中国、韓国、台湾等に情報発信し、伝統文化の魅力とともに、新しいブランド力を伝え、沖縄観光の魅力を紹介した。

研究成果の概要(英文)：Focusing on traditional vegetables, distilled liquor "awamori" and salt in Okinawa, we have tried to activate Okinawa Tourism. In Okinawa there are a lot of tasty vegetables even in winter. Using black malt "kuro-koji", 47 distilleries produce high quality awamori all over the Okinawa Islands. And many salt factories produce tasty and healthy salt using the famous Okinawa blue sea water. In Okinawa there exist excellent traditions of cultivating vegetables, distilling awamori and producing salt. We can call them "Okinawa Folk Heritage", but these traditions must be always innovated and re-recognized as new brand in order to captivate tourists. Fortunately we can find excellent models of innovation in Okinawa. Using internet, we have presented their innovation trials and branding strategies not only to Japanese tourists, but also Korean, Chinese, Taiwanese tourists.

研究分野：観光民俗学

キーワード：沖縄 観光 食文化 ファーマーズマーケット 民俗遺産 エコロジー 地域活性化 ブランド戦略

1. 研究開始当初の背景

日本民俗学は、その成立当初から、柳田國男、折口信夫をはじめ多くの研究者が沖縄の固有文化・社会組織・経済流通等に深い関心をいただき、すぐれた業績を蓄積してきた。

研究代表者は、1980年代初頭から沖縄本島北部の大宜味村謝名城を主たるフィールドとして民俗調査を行い、その成果を公表するとともに、韓国に事務局をおく比較民俗学会などで研究報告を行い、その一部をインターネットを通じて発信してきた。

(<http://www.isc.senshu-u.ac.jp/~thb0309/EastAsia/okinawa.html>)

さらに2006年度から2011年度にわたって、学術振興会による研究成果公開部門の助成を得て、沖縄伝承話データベース作成委員会を立ち上げ、沖縄に於ける口承文芸の記録保存と公開・活用を推進し、約30000件の音声記録のデータベース化を達成した。2012年度は、このプロジェクトを継承発展するかたちで、東アジア民話データベース作成委員会を組織し、沖縄を含む日本と韓国・中国の口承文芸記録のデータベース化に着手し、記録の保存と活用に努めている。その活動の一部もインターネットを通じて紹介されている。

(<http://www.isc.senshu-u.ac.jp/~thb0309/EastAsiaMinwaDB/IndexEAMinwaDB.html>)

以上のような30年余の沖縄民俗学研究のなかで、研究開始当初、研究代表者が注目していたのは、民俗伝承基盤の急激な変容である。

周知のとおり、21世紀に入って進行したグローバル化と情報ネットワークの整備によって、先進地域の民俗社会の変化は特に著しい。たとえば日本各地の口頭伝承の場合、世間話や伝説はともかく、本格昔話の伝統的な共同体内での語りは、ほぼ姿を消した

と言われる。この変化を民俗伝承の場の消滅として嘆くむきもあるが、一方で学校や図書館、公民館、幼稚園、保育園、老人ホーム等の新しい語りの場が生まれ、新しいタイプの語り手が育ちつつあることも事実である。このような民俗の変容は、口頭伝承のみならず、祭祀、芸能、衣食住など、いたるところに見られる。

こうした民俗社会・文化の転換期において欠くことができないのは、旧来の伝承と新しく生まれつつある文化を繋ぐことであり、この継承を理論的に裏づけ、継承の実践を支援することは、民俗研究者に課せられた現在の責務である。

本研究が対象とする沖縄は、いわば民俗の宝庫である。口頭伝承のみならず、踊りや音楽のような芸能、地域ごとに伝えられた神祭り、民家、民芸、民具など枚挙にいとまがない。それらは全て有機的に関連し、< 民俗遺産 (Folk Heritage) > と名づけることができるようなネットワークを形成している。

本研究が、とくに注目したのは、沖縄の食文化の伝統とその継承発展である。21世紀に入り、沖縄の食文化が、伝統に依拠しながら、大きな変化と発展を遂げつつある。従来観光人類学・民俗学・文化記号学等の成果を援用しながら、この食文化の変容の実態を調査し、その変容を受容し、沖縄の伝統的な民俗文化と豊かな自然という< 有機的な物語構造 > のなかに包み込み、さらに豊かな民俗文化、新しい地域社会の生成を支援することが、急務であると考えられた。

2. 研究の目的

民俗学・観光人類学・記号学等の成果を援用し、沖縄食文化の豊かな伝統と近年における技術革新にともなうブランド化・多様化・差異化の実態を調査し、食文化を< 民俗遺産 (Folk Heritage) > の一環とし

て位置づけ、＜豊かな自然と民俗＞という物語構造のなかに包み込み、沖縄観光に新たな物語を提供し、その成果をデータベース化し、多言語ホームページ等によって国内・海外に発信し、持続可能な沖縄観光の発展に寄与する。

3. 研究の方法

研究代表者は、研究の進展のために研究協力者を選定し、研究協力者会議を開催し、

①ブランド化する食品の民俗伝承基盤

②新しい流通形態と生産の多様化

③新しいレストラン等の経営形態

④沖縄料理レシピの多様化戦略

等に関する調査方針を策定し、調査を実施し、その成果をインターネットの多言語ホームページ(日本語、韓国語、中国語)等を通じて、随時公開する。ホームページの製作・管理・国際化のために、研究協力者を選定する。

研究代表者と研究協力者は、インターネットを利用して、日常的に情報を交換し、協議する。さらに研究成果の検証のために、シンポジウム等を開催し、その成果をホームページ(<http://www.isc.senshu-u.ac.jp/~thb0309/OishiiOkinawa/indexOishiiOkinawa.html>)を通じて公開する。

4. 研究成果

野菜、泡盛、塩という伝統的な食材に焦点を当て、沖縄の新しい魅力の情報を発信し、沖縄観光の活性化に努めた。

沖縄には「島野菜」と呼ばれる伝統的な野菜があるが、日本の最南端という条件を生かして、冬季に旬の野菜の出荷が可能である。研究代表者は、沖縄全域および韓国の野菜の生産と流通に関する調査を行い、沖縄における野菜流通の優れた特質を明らかにし、その成果を「おいしいオキナワ(1)」(専修大学現代文化研究会紀要「現文研」2016年3月刊行)として公表した。

琉球王府時代の伝統を受け継ぎながら、近年の技術革新と蒸留酒ブームの到来を受けて、急速な差異化とブランド化の進む泡盛に関する調査も、沖縄本島ならびに宮古島、石垣島全域で実施し、その実態を明らかにすることができた。また、泡盛研究の第一人者である萩尾俊章氏の協力を得て、泡盛をテーマに研究発表を行い、その歴史と現状を、とくに蒸留酒愛好者の多い韓国・中国・台湾からの観光誘致を目的として、多言語ホームページを活用して情報発信した。さらに、沖縄の豊かな自然とそのイメージを活用した製塩に関しても、急速なブランド化と差異化に関する研究を行うとともに、名護市を中心に行われている伝統的な製塩に関する調査を実施し、その現状をホームページを通じて情報発信した。

以上のような研究の促進と成果公表のために沖縄民俗遺産研究所を設立し、宜野湾市において4回にわたるシンポジウムを開催した。

さらにその成果公開のために、紀要「おいしいオキナワ」をダウンロード自由なデジタルムックとして刊行し、第1号として「泡盛今昔」(萩尾俊章著)、第2号として「おきなわのファーマーズマーケット」(樋口淳著)をホームページ上に公開した。

5. 主な発表論文等

(研究代表者、研究分担者及び連携研究者には下線)

【雑誌論文】(計 1 件)

樋口淳著「おいしいオキナワ(1)」
(専修大学現代文化研究会紀要「現文研」
pp66-87 2016年3月刊行)
査読なし

【学会発表】(計 4 件)

2016年3月30日

沖縄民俗遺産研究所主催第4回シンポジウム:「世界のなかの沖縄農業」
樋口淳 ぎのわんセミナーハウス(沖縄県

宜野湾市)

2015年3月26日

沖縄民俗遺産研究所主催第3回シンポジウム:「ファーマーズマーケットと沖縄」

樋口 淳 ぎのわんセミナーハウス(沖縄県宜野湾市)

2014年3月15日

沖縄民俗遺産研究所主催第2回シンポジウム:「沖縄の新しい野菜と流通」

樋口 淳 ぎのわんセミナーハウス(沖縄県宜野湾市)

2013年11月2日

沖縄民俗遺産研究所主催第1回シンポジウム:「沖縄民俗遺産とはなにか」

樋口 淳 ぎのわんセミナーハウス(沖縄県宜野湾市)

【図書】(計 0 件)

【産業財産権】

出願状況(計 0 件)

名称:
発明者:
権利者:
種類:
番号:
出願年月日:
国内外の別:

取得状況(計 0 件)

名称:
発明者:
権利者:
種類:
番号:
取得年月日:
国内外の別:

【その他】

ホームページ等

<http://www.isc.senshu-u.ac.jp/~thb0309/Oishii0kinawa/indexOishii0kinawa.html>

6. 研究組織

(1) 研究代表者

樋口 淳 (HIGUCHI Atsushi)

専修大学 文学部 教授

研究者番号: 70095983

(2) 研究分担者

()

研究者番号:

(3) 連携研究者

()

研究者番号: