

科学研究費助成事業（科学研究費補助金）研究成果報告書

平成 24 年 6 月 1 日現在

機関番号：18001

研究種目：基盤研究（C）

研究期間：2008～2011 年度

課題番号：20500684

研究課題名（和文）学校で活用できる地域の食文化の教材化を目指して

－沖縄の屋取集落の実態を中心に－

研究課題名（英文）Use of Local Dietary Culture as the Teaching Materials for High Schools :
Focusing on the Reality of Yadori Villages of Okinawa

研究代表者 田原 美和（TAHARA MIWA）

琉球大学・教育学部・准教授

研究者番号：30347124

研究成果の概要（和文）：沖縄は日本国内でも特異な歴史的背景をもつ。琉球王国時代には中国・東南アジアとの交易、更に第二次大戦後は米国統治等により外来の文化を受容し、それらを混在あるいは融合させながら独自の食文化を形成してきた。そのため、沖縄の食生活の変遷や食文化は日本本土とは異質のものもみられ、学校現場では地域の実態に沿った授業展開や教材・資料が必要となる。そこで本研究では、沖縄の伝承されてきた食材や調理法、料理の変遷を時代区分ごとに分類し、さらに屋取集落に関する文献検索及び聞き取り調査等を実施しながら地域の食文化に関する教材・資料を作成した。

研究成果の概要（英文）：Okinawa was once an independent kingdom called the Ryukyu Kingdom. Throughout its history, it has come under the influence of foreign cultures through trade with China and Southeast Asia during this period and through American rule following the Second World War. Over time, the mixture and fusion of these influences has led to the creation of a dietary culture that is unique to Okinawa. Thus, changes in people's diets in Okinawa and its dietary culture differ from those on mainland Japan, which is why there is a need for lessons and teaching and other materials at schools that are in line with local circumstances in Okinawa. Bearing this in mind, in this research, I sought to classify Okinawa's traditional food ingredients and methods of cookery, as well as changes in its cuisine, by period, and developed basic materials on local dietary culture. This was done by researching the literature and conducting interviews relating to Yadori Villages.

交付決定額

（金額単位：円）

	直接経費	間接経費	合計
2008 年度	1,200,000	360,000	1,560,000
2009 年度	900,000	270,000	1,170,000
2010 年度	800,000	240,000	1,040,000
2011 年度	600,000	180,000	780,000
総計	3,500,000	1,050,000	4,550,000

研究分野：総合領域

科研費の分科・細目：生活科学・食生活学

キーワード：食文化、沖縄、屋取

1. 研究開始当初の背景

沖縄は日本国内において特異な歴史的経緯をもち、また世界でも有数の長寿地域としてこれまで栄養学、食品学等の様々な分野から沖縄の食に関する研究がなされてきた。その一方で、食文化に関する研究は琉球王国時代の食生活に関する文献・史料が少ないため、『李朝実録』や『冊封使録』等の古文書から散見できる産物や献立の記録から研究がなされてきた。先行研究では金城の沖縄の食文化、料理文化の特徴と系譜、食材や調理法、行事食に関する報告等はあるものの、沖縄で伝承されてきた食材の由来や調理法、食生活の変遷については未だ明らかになっていない部分も多い。

石毛(1995)は食文化を「環境と生理をも含んだ広義の概念として文化の視点から食に関係することを考察すること」とし、江原(1998)は「民族、集団、地域、時代において共有され、それが一定の生活様式として習慣化し、伝承されるほどに定着した食物摂取に関する生活様式」と定義している。歴史的な文献・史料は僅かではあっても、伝承されてきた食材や料理、生活様式は沖縄の人々に定着、伝承されているものと推察され、それらを調査・再現しながら記録に留めておくことは、今後の食文化研究において重要な事だと考えた。

また、平成元年(1989)改訂の高等学校学習指導要領「家庭」には、科目「食物」の内容に「(1)食生活の変遷と食文化」が取り入れられた。平成11年(1999)改訂では、普通教科の科目「家庭総合」の内容に「(4)生活の科学と文化 ア 食生活の科学と文化」が導入され、また専門教育に関する科目に「食文化」が新設された事からも、家庭科食生活領域における食文化に関する内容はより重視されてきた背景がある。

2. 研究の目的

沖縄県は国内でも唯一、亜熱帯に属する地理的特性に加えて、かつては琉球王国として独立していた歴史的背景がある。琉球王国時代の約500年間に、中国、東南アジアとの交易、第二次世界大戦後は米国統治等により外来文化を受容し、それらを混在あるいは融合させながら独自の食文化を形成してきた。しかし、沖縄の食文化に関する研究は未開拓な部分も多く、沖縄県内高等学校家庭科担当教諭を対象とした質問紙調査の結果によると(田原1998)、学校現場において何をいかに指導するかその指導内容の検討、活用できる資料や教材の開発が必要とされ、また、教師の約8割が授業で沖縄の食生活の変遷や外来文化の影響、特徴的な食材の由来や扱い方を調理実習と関連させながら取り入れたいとしている。

そこで、沖縄の伝承されてきた食材や調理法、料理の変遷を時代区分ごとに分類し、さらに沖縄の屋取集落(18世紀の初頭以降、政治、経済、文化の中心地であった首里・那覇からの土族の帰農によって形成された集落)の食生活に関する文献検索、聴き取り調査を実施しながら屋取集落が沖縄の食文化に与えた影響、具体的には中央から地方への料理形態等の伝播について考察する。それらを基に沖縄の食生活の変遷、食文化に関する地域の実態に沿った指導内容の検討、授業で活用できる教材や資料を作成する事を目的とした。最終的には、作成した資料等は学校現場で効果的に活用し、地域の食文化への理解とともに各自の食生活を考究させ、自立した食生活を営むための支援としたい。

3. 研究の方法

- (1) 沖縄の伝承されてきた食材、調理法に関する基礎資料の整理。
- (2) 沖縄本島・八重山地域における食材や調理法に関するフィールドワーク。
- (3) 沖縄の屋取集落に関する文献検索及び資料収集、聴き取り調査。
- (4) 学習指導要領にみる高等学校家庭科食生活領域における「食生活の変遷」「食文化」に関連する内容の把握。
- (5) 上記を基に、沖縄の食生活の変遷や食文化に関する教材・資料の作成。

4. 研究成果

- (1) 沖縄の伝承されてきた食材、調理法に関する基礎資料の整理・データベース化
沖縄の食生活の変遷を、高良(1980)、安里(2004)らの沖縄の歴史に関する編年を基に1)先史沖縄、2)古琉球、3)近世琉球、4)近代沖縄、5)戦後沖縄の5期に分類し、『李朝実録』『冊封使録』『御膳本草』『沖縄懸史』『那覇市史』、各種統計資料等より散見できる食材や調理法に関する記載を整理した。併せて沖縄本島・八重山地域における食材、調理法に関するフィールドワークの内容も取り入れながらデータベースを作成した。

データベースは、上記で分類した1)~5)期ごとに食材名、食形態(調理法・調味料・食器・器具類等)、文献・資料名を入力したもので、合計1,029項目を作成した。但し、未だ十分ではない部分もあるため、今後も継続して文献検索、フィールドワーク等を実施しながらデータベースを充実させ、活用しやすい様式を検討していく予定である。

(2) 沖縄の屋取集落の食生活

文献・先行研究より、屋取集落の形成過程とその変遷を概観しながら、屋取集落と地元集落の日常食・行事食の比較、また出身地の首里・那覇の料理形態の類似性について検討

した。

その結果、18世紀の初頭以降に形成された屋取集落は、基本的には下級士族・貧窮士族の帰農であり、当初の食生活は地元集落と比較しても豊かであるとはいえない。明治から第二次大戦前の記録から日常食は、その土地の産物、季節ごとに収穫される農作物を利用しながら営まれ、地元集落との差異というより生業による差が大きい。但し、限定された地域の記録ではあるものの、行事食の一部には出身地の首里・那覇の料理形態との共通性が散見され、中央から地方への食文化の伝播があったものと考察した。

また、北谷町、沖縄市、具志川市（現うるま市）等の屋取集落の古老らの聴き取り調査及び各市町村史の記録から、第二次世界大戦前は屋取・地元集落の食形態には、差異のみられる事柄もあった。しかし、戦後は軍用地の強制徴収等もあり、屋取集落の廃絶、地元集落との融合、その他にも食生活の多様化、食の外部化傾向といった様々な要因から、食に関する事柄に関しては画一化傾向にあるものと推察した。

（3）高校家庭科食生活領域における「食生活の変遷」「食文化」に関する取扱い

昭和22年(1947)の学習指導要領（試案）から平成21年(2009)告示の新学習指導要領家庭における「食生活の変遷」「食文化」等に関する内容を整理し、併せて学習指導要領解説等を基にその取扱いを概観した。

その結果、学習指導要領で「食生活の変遷」に関する内容が取り入れられたのは昭和53年(1978)改訂以降である。科目「食物」の内容に「(7)食生活の変遷と充実向上」、平成元年(1989)改訂の同科目の内容には「(1)食生活の変遷と食文化」とある。

平成11年(1999)改訂では、普通教育の科目「家庭総合」に「(4)生活の科学と文化 ア 食生活の科学と文化」の内容が掲げられ、また専門教育科目の統廃合が進む中、科目「食文化」が新設された。

平成21年(2009)告示の新学習指導要領の共通教科としての家庭科の科目「家庭総合」の内容「(4)生活の科学と環境(ア)食生活の科学と文化」の解説には、地域の食文化、外国の食文化の視点が従前より重視されている。また、科目「生活デザイン」の解説では、地域の食文化を踏まえて日常の家族の食事を計画し、調理実習を通して実践できるようにするなど、食文化、特に地域の食文化に関する具体的な内容が示された。

平成25年度入学生から年次推移で移行する新学習指導要領の完全実施に関して、共通教科の家庭科（家庭基礎、家庭総合、生活デザインの3科目のうち1科目を選択履修）のどの科目を履修するかは生徒の多様な能

力・適正、興味・関心等に応じて選択させる事を重視している。いずれの科目を履修するにしても「家庭」に関する科目は実生活の充実・向上を目的とした内容であり、食生活領域における最終目標は食生活の自立である。そのため生徒が生活している地域の実態に沿った授業展開を実施する事は、地域の食文化への理解とともに各自の食生活を考究させ、自立した食生活を営むための支援になるものと推察する。

また、現行の中学校の学習指導要領の家庭に「B食生活と自立(3)日常食の調理と地域の食文化」が導入されたことから、当該の内容は中・高の関連や系統性を踏まえながらより充実した取組みが必要である。

（4）「地域の食文化」教材・資料の作成

これまでの研究成果を取入れながら、「教員のための沖縄食文化講座 H20 年度 琉球大学公開講座」「全国高等学校家庭科実践研究会 H20 年度 沖縄大会」「教育免許状更新講習 H23 年度」、県外からの修学旅行生を対象とした特別講義等を通して沖縄の食生活の変遷や食文化、伝承されてきた食材や調理法に関する内容（試案）及び教材・資料の提案を行った。実施後の反省・改善点等を踏まえながら、「家庭科食生活領域における「地域の食文化」資料 沖縄の食生活の変遷と食文化」（2012）を作成した。

— 目次 —

- I 沖縄の食生活の文化
 - 1 沖縄の食生活の変遷
 - (1) 先史沖縄
 - (2) 古琉球
 - (3) 近世沖縄
 - (4) 近代沖縄
 - (5) 戦後沖縄
 - 2 沖縄の食文化の特徴
 - (1) 調理形態
 - (2) 食材の調理法
 - (3) 外来文化の影響
 - (4) 食思想
- II 資料編
 - 1 文献にみる沖縄の屋取集落の食生活
 - 2 屋取集落の現状
 - 3 沖縄で伝承されてきた食材の由来と調理法の特徴

今後は提案した教材・資料を講習会等で活用し、学校現場と連携しながらより充実した内容としたい。以下、作成した資料の一部を紹介する。

沖縄で採集されてきた食材の由来と調理法の特徴

<食材> 豚肉



写真A 顔皮(チラガー) 写真B 肋骨(ソーキ) 写真C 豚足(テビチ・チマダ) 写真D 大腸・小腸・胃(ナガミ)

耳(ミミガー) ※ ()は沖縄の方言

<由来>14世紀頃、中国から導入されたといわれています。文献上、15世紀頃からは家畜として飼育され、食用になっていたことがわかります。(文献)李朝実録琉球史料
 <調理の特徴>豚の耳、足、血や内臓にいたるまでの部位を使います。また、各部位を巧みに使った特徴的な調理法があります。

沖縄で採集されてきた食材の由来と調理法の特徴

<食材> 沖縄豆腐



絹ごし豆腐 木綿豆腐 沖縄豆腐

<由来>豆腐の製法は、琉球王国時代に中国から伝来した可能性が高いといわれています。「豆腐」が文献上にみられるのは17世紀以降です。その頃には那覇や首里の市場に出回り、その製法(生しぼり法)はかなり普及していたと記録されています。(文献)使琉球雑録
 <調理の特徴>固めの豆腐はチャンプルーなど炒め物や揚げ物料理に適しています。

沖縄で採集されてきた食材の由来と調理法の特徴

<食材> エラブウミヘビ(イラブー)



写真 イラブー汁

<由来>久高島・宮古・八重山が主な産地です。1683年に来琉した冊封使、汪樞(おうしゅう)の使録には「海蛇」の記載があります。その頃にはすでに薬効のある食材として珍重されていました。(文献)使琉球雑録 汪樞 那覇市史資料編第1巻3
 <調理の特徴>ぶつ切りにしたイラブーを長時間煮込みシソ汁(煎汁)にしたり、かつおだし汁や昆布、豚足と一緒に煮込んだイラブー汁がある。琉球料理の中でも最高級の料理といわれています。

沖縄で採集されてきた食材の由来と調理法の特徴

<食材> ながり(ゴーヤー)



<由来>1700年代の文献によると、中国から伝来したとあります。中国では「クウガア」とよばれています。(文献)『琉球国由来記 第三巻』
 <調理の特徴>未熟果を野菜として食用し、炒め物、天ぷら、酢の物など調理法はさまざまです。

沖縄で採集されてきた食材の由来と調理法の特徴

<食材> 田芋



写真A 蒸し田芋 写真B 揚げ田芋

<由来>『琉球国由来記』(1713年)によると、田芋の来歴は定かではありませんが、糸満(中城)にある寺の僧(金武出身)が田芋を植え始め、それが國中に広まったとの記述があります。(文献)『琉球国由来記』
 <調理の特徴>市場には蒸・煮芋が出荷されています。いもの内部は淡灰紫色で粘性があり、特有の香りがする。デンプンにはアミロペクチンを多く含みます。タームデンガクや揚げ田芋など、沖縄の行事食には欠かせない食材です。

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2件)

① 田原 美和：高校家庭科食生活領域における「地域の食文化」教材・資料の検討－学習指導要領の変遷を中心に－：琉球大学教育学部紀要：第81集：(2012年刊行予定)：査読無

② 田原 美和：沖縄の屋取集落の食生活に関する一考察－文献・史料を中心に－：琉球大学教育学部紀要：第79集：2011：pp87-93：査読無

[学会発表] (計1件)

① 田原 美和：「文献にみる沖縄の屋取集落の食生活」日本家政学会九州支部大会：2009年10月17日：西九州大学短期大学部

[その他]

田原 美和：「家庭科食生活領域における「地域の食文化」資料集－沖縄の食生活の変遷と食文化－」：2012：全40頁

6. 研究組織

研究代表者

田原 美和 (TAHARA MIWA)

琉球大学・教育学部・准教授

研究者番号：30347124