

# ウガン(御願)と「行事料理」

## 豊年祈願や祖先崇拜などで人や地域の絆を繋ぐ

沖縄の各地域では、豊作祈願や大漁祈願にちなんだもの、祖先崇拜の思想からきたもの、中国や本土から伝わってきたもの、沖縄独自のものなど多種多様な年中行事が行われています。行事料理は親族や地域住民が集まり、料理を囲み語らうことで、人と人、人と地域の絆を再確認する役割を果たしています。

※ここでは行事料理の一部を抜粋しています。また、地域によって内容が異なります。



イナムドゥチ

七草粥

ジューシー

ソーキ汁

中身汁

### 正月 旧暦一月一日

本土の正月が“餅正月”だとすれば、沖縄の正月は“豚肉正月”といわれるほど、豚肉がよく使われ、イナムドゥチ、中身汁、ソーキ汁といった汁物を食す習慣があります。

### 七日の節供

旧暦一月七日

本土では七草粥といって、春の七草を粥に入れていただく習慣があり、その行事が沖縄にも伝わりました。この七日の節供の菜雑炊は各地で年中行事化されています。

### 浜下り 旧暦三月三日

サングッチサンニチーと呼ばれ、女の節供とされており女性や子供たちが思い思いにお重(近年は、よもぎ餅や三月菓子のみ)などを持ち寄って浜辺で楽しく時を過ごしました。



よもぎ餅

三月菓子

餅

御三味

### 清明祭 4月頃

沖縄では、祖先崇拜の思想が非常に強いため、清明祭は盛大に行われます。餅やウサンミ(御三味)は、現在も祖先崇拜の行事に必ずついてくる独特の料理です。



あまがし

ポーポー

### 四日の日 旧暦五月四日

旧暦五月四日はユッカヌヒーと呼ばれ、各地の漁村や港町では豊漁祈願のハーリーが盛大に催されます。この日各家庭では“ポーポー”や“チンビン”が作られ、子供たちをいっそう喜ばせました。

### 五月五日 新暦行事

五月五日は本土から伝来した“端午の節供”と言われる行事です。菖蒲は古くから蓬とともに、疫病や毒気を払い、万病を避ける薬草と信じられ、あまがしに菖蒲の葉を添えて食すことになっています。



フチャギ(吹上餅)

### 十五夜 旧暦八月十五日

一年中で一番、月が美しい時期ですが、各家庭ではその日に小豆をまぶしたフチャギ(吹上餅)を仏壇や火の神に供える習慣があります。

### 鬼餅 旧暦十二月八日

鬼餅は、サンニン(月桃)やクバ(ピロウ)の葉に包み込んで蒸した香りのよい餅です。植物のカーサ(葉)を使うので、“カーサームーチー”とも呼ばれています。



ムーチー(鬼餅)





# 琉球菓子

## 中国と日本の影響を受け 生み出された銘菓の数々

中国風と和風が渾然と交わり、そこから菓子職人たちの洗練された技法により、沖縄の風土にあった琉球菓子が作り出されました。名称もチンスコウ、リトウベン（李桃餅）、チイルンコウ（鶏卵糕）、かたや吉野餅、松風、藤さらさなど系統が一目瞭然です。

暑い土地柄の為、和菓子のようなあんものより、日もちのよい揚げ菓子、焼き菓子などが多くあります。今日でも大切な行事や儀礼においては伝統ある琉球菓子が用いられています。



**松風**  
(マチカジ)

表面に芥子、またはゴマを散らした焼き菓子を指し、沖縄の松風はそれを赤く染めて帯状にし、大きく結んだのが特徴です。

**桔餅** (チッパン)

クニブ(九年母)やカーブーチーなど柑橘類を砂糖で煮詰めた菓子できっぱんとも呼ばれています。



**ナットゥンスー**

お正月のお茶請けとして親しまれている香り高いお餅です。上に落花生を四弁の花びらのように飾ります。



**千寿糕**

(センジュコウ)

豚脂で小麦粉をこねた皮に、胡麻あんを包んで筒型に整え、赤、黄、緑の飾りをつけた焼き菓子です。



**チンスコウ**

豚脂を溶かし、砂糖、小麦粉を混ぜ焼き型で抜いた菓子で、王朝時代から作られています。



**コーグワース**

色々な形や色がある落雁の一種で、祭事や法事には欠かせない菓子です。



**闘鶏餃**

(タウチイチョウ)

溶かした豚脂に小麦粉を混ぜ込んだ皮で、胡麻餡を包み、半月形にして周囲にひだを折り込んだ揚げ菓子です。

## 琉球菓子のお供に伝統のお茶を嗜めば、往時の世界へ

**ブクブク茶**

ブクブク茶は米を炒って作った煎米湯と茶湯を木鉢(ブクブク皿)に入れ、長い茶筌で泡立てます。茶碗のうえに山のような泡をうつし、さじなどは使わず茶碗を直接口に運んで飲みます。



**サンピン茶**

沖縄では、古くから中国から伝わったサンピン茶がよく飲まれています。サンピン茶は、茉莉花の香をつけたお茶で、サンピンという呼び方は、中国語の香片(シェンピエン)から来たと考えられています。



**鶏卵糕**

(チイルンコウ)

鶏卵をたっぷり使って蒸しあげ、桔餅と落花生をまぶした優雅な菓子です。



**サーターアンダーギー**

卵、砂糖、小麦粉をこねて油で揚げた、沖縄を代表する菓子で、丸い球形の一方がパッと開いた形をしているのが特徴です。