

沖縄の歳時風習における植物を用いた食品梱包文化の移り変わり
～ムーチーの日と豊年祭の事例に～

玉木 陸斗

東京農業大学国際食料情報学部宮古亜熱帯農場

The Shifting Culture of Food Packaging Using Plants in Okinawa's Seasonal
Customs: The Case of Muchi and Harvest Festival.

Rikuto TAMAKI

Miyako Subtropical Training and Research Farm, Tokyo University of Agriculture

はじめに

日本各地において、植物の葉を使った梱包文化は存在している。イネ藁を使って包まれた藁納豆や柏餅が思い浮かぶ植物を使った梱包文化になる。しかし、農林水産省がまとめたうちの郷土料理

次世代に伝えたい大切な味 (https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html) には日本各地に伝わる植物を使った梱包事例がある。東日本においては、カシワの葉で端午の節句のモチを包む文化がある、一方で、西日本では、サルトリイバラの葉で端午の節句のモチを包むという文化が現在でも残っている。

沖縄県は、九州から台湾に連なる南西諸島の南半分、およそ北緯 24 度から 28 度、東経 122 度から 132 度に位置しており、距離にして東西約 1,000 km、南北約 400 km に及び広大な海域に散在する琉球諸島の島々から成る。琉球諸島には、沖縄諸島、先島諸島、尖閣諸島、大東諸島の大小 160 の島々 (0.01 km²以上) があり、そのうち有人島は 47 である。

筆者は 2016 年から沖縄の農耕文化や伝統食文化について聞き取り調査を実施してきた。その際に、伝統行事について聞き取りを行うと、農耕祭祀

の供物や行事食について話を伺うことあった。そこで、様々な島にて自然の植物を使った食文化が今でも残っていることが明らかになった。

しかし安易にプラスチック製の梱包資材が購入できるような世の中になり、植物を使った梱包文化が消滅の危機にさらされていると実感した。

そこで筆者自身にも生活の中で親しんだ文化である、ムーチー(鬼餅)を起点として、本研究を実施する決意した。本研究は、沖縄に残存する植物を使った梱包文化と食の関係性について民俗植物学的な視点から報告する。

調査方法

(1) 現地調査

現地調査は、沖縄本島・先島諸島は 2016 年から 2024 年 1 月まで実施した。

フィールド調査は、都市間は航空機、島嶼間は高速船、島内は、自転車、自動車及び村内は徒歩によって移動した。

調査地は、沖縄本島(名護市久志、南城市玉城奥武)、宮古諸島(多良間村)八重山諸島(石垣市白保、竹富町竹富、竹富町小浜、与那国島)で現地協力者とともに、地元精通している方や老人会の皆さんに、協力を得て聞き取り調査を実施した。調査項目は以下の通りである。ムーチーの文化有無、他の

行事にて植物の葉で包む文化があるのか(料理名なども含む)。包む材料となる植物の種類(方言名)なども聞き取りを行った。

(2) 文献調査

沖縄県立図書館や宮古島市立図書館に所蔵されている、市町村字誌の民俗編や生業編から抽出した。ムーチーにまつわる伝承やムーチー行事の方言名、梱包にまつわる植物(方言名)、習慣等を追跡した。

ムーチーの説明

ムーチーとは、旧暦 12 月 8 日(一部地域では、12 月 7 日)一年間の厄を払う物忌みの儀式で悪霊や悪疫などを払いのける民俗行事として行われる。「鬼餅」と呼ばれる由来は、民話に基づいており、那覇市首里金城町に残る民話からと言われている。

両親を早く失った兄妹の妹が年頃になり嫁ぐと、ひとり投げやりに暮らす兄が鬼と化し、家畜だけでなく子どもも食べるようになった。そこでそれをなんとかしようと、妹が兄の大好きな餅に鉄を入れて作り、食べている隙に崖から突き落とし、退治したと伝えられている。

基本的な作り方は、もち粉に砂糖など混ぜた後、水を加えて手でこねて、耳たぶくらいの硬さにする。ぬれた布巾で包んでしばらく寝かした後、生地をおにぎり大に分けて、サンニン(月桃)の葉の裏側にのせて包み、紐で結び 30 分間ほど蒸す。ウコンの粉末や黒糖、紅芋などを入れて、彩りよく仕上げることもある。

出来上がったムーチーのお初(ハチ)は、必ずヒヌカン(火の神)とトート

ーメー(仏壇)に供納して、家族の健康を祈願する。子供がいる家庭では、子供たちの年の数だけひもで両端を縛り、天井から梯子をつるしたようにして、無病息災を祈願する。このムーチーを初めて迎える赤ちゃんは、ハチイムーチー(初餅)として、赤ちゃんの健康と無病息災を祈願して、親戚や知人、隣近所にお配りする風習がある。ムーチーの煮汁は、鬼の足を焼くといって門口や、屋敷の隅々にかけてりする(渡口 1981)。

聞き書きの結果

沖縄本島①

2022 年 12 月南城市奥武島では、旧暦 12 月 8 日にムーチーを作る。所用がありその日に、島の中にある奥武観音堂を訪ねた。神殿の中には、供物としてクバの葉で包まれたムーチーがあった(図 1)。島内には、月桃が畑の隅や境界線用にと植えられているが、ビロウ(方言クバ *Livistona chinensis* (Jacq.) R.Br. ex Mart.)の木は限られた場所にしかない。島民に会うことができず、後日奥武島区が発行している字誌によると、クバやサトウキビの葉を用いてムーチーを作ると記されている。



図 1. 供えられたクバ餅

沖縄本島②

2022年4月に調査を実施した名護市久志においては、ムーチーの日にはクマタケラン (*Alpinia × formosana*) を使用する。集落を歩いてみると、屋敷内の畑にクマタケランが植栽されている。畑作業中の80代女性に尋ねてみると、クマタケランを'メス'と称し、シマゲットウを'オス'と称し、大雑把な品種の区別をしている。さらにムーチーについて尋ねると、シマゲットウは包むときに葉が硬く、匂いも好みが変われるが、クマタケランは柔らかくて匂いもそこまでしないから昔からムーチーは、クマタケランを使っているからアタイの中にも植わっているんだ。と説明を受けた。

ムーチー文化は沖縄本島周辺離島のみにはかない風習であるため、先島諸島ではムーチー文化は存在しない。しかしながら、豊年祭や十六日祭に植物の葉で包んだ餅を供納する習慣がある。それらの聞き取り事例について報告する。

多良間島

聞き取りによると、旧暦一月十六日の十六日祭(あの世の正月)にキビ餅(キム°ィ°ムツ)を食べる風習がある。方法は、以下の通りである。屋敷内や畑に生えているクマタケランの葉を採取し洗い、水に浸しておいてキビとコメを葉にのせて包んで炊く。という風習が一部の家庭で残っている。

石垣市 聞き書き ①

豊年祭(プーリン)は村全体で行う大きな祭りである。その供物の一つとしてカナパムチ(リュウキュウイトバシヨウで包んだモチ)を供納する。

2023年に行われた白保地区の豊年祭に参加した。以前よりお世話になっている方のところで、プーラムツの製造工程を見学した。山から採ってきたリュウキュウイトバシヨウ(*Musa balbisiana* Colla)の葉を既定のサイズに合わせ、2種類の形を準備し、長方形と正方形の葉の2つの組み合わせで餅を包む(図2)。しかし、台風よく来る襲来する季節のため、台風が襲来する前に採取していた葉を冷蔵庫にて保存した。



図 2. 成形したリュウキュウイトバシヨウの葉 2023年7月撮影

餅を包む前に、濡れ布巾で葉の表裏をきれいにふき取り、包む側の葉に油を塗る。市販のモチ粉に水を加えて、練り計量したのを正方形の葉に乗っける。手で平たくなるように葉の上に押し付ける。餅の上にもう一枚の長方形の葉を被せて包む。その後は、蒸し器で蒸す。蒸されて完成したのは図3の下に示している。

与那国島

旧暦 6 月以降の丙午（ひのえうま）に行われる豊年祭にて、クバ餅を島の御嶽に供える。神事・祝い事に使われるクバの葉餅は昔から白い餅が使われている。供物の準備は、供物の準備は公民館役員がする決まりになっている。13 の御嶽のすべてに供えるため、13 膳のお膳が 13 回供えられる。その中には、米・もち 9 本・にんにく・生蟹 9 匹が供えられる。クバの葉餅には紅芋・黒糖・ウコン・長命草など様々な味のものがあるが、これは最近になって特産品用に作られたものが購入できる(図 3 上)。



図 3. 上 クバ餅 下 カナパムチ
2022 年 7 月 撮影

竹富町小浜

雑穀栽培など農業の得意な 88 歳の夫婦に聞き取りを 2023 年 7 月に聞き取り調査を行った。稲作栽培が可能な小浜島だが、戦前終戦直後はイモを常食としていた。その中でリュウキュウイトバショウの葉で包んだ餅を食していた。モチ粉を使っていない餅である。在来のトゥマイクルー、沖縄 100 号などのカンショを摺り下ろし、リュウキュウイトバショウ

ウの葉で包んだ。なぜ、イシヌムツという名前の由来を聞き取りした。戦前前後は、東石に使っていた菊目石(珊瑚)を摺り下ろす調理器具として利用していたことから、イシヌモチと呼んでいる。農耕祭祀儀礼にも供納する。

竹富町竹富

種子取祭は、陰暦の 9、10 月中に廻り来る甲申（きのえさる）の日から甲午（きのえうま）の日と定められ、国の重要無形民族文化財に指定された島内最大の祭事である。儀礼食としてのイヤチを作る。実際の料理工程を 2022 年 9 月に実施された竹富町立竹富小中学校イヤチ作り体験教室に許可を得て見学した。材料は、モチ米・モチキビ(本来はアワ)・アズキ(沖縄ではササゲのことを示す)になる。四枚鍋で湯がいたモチ米とモチキビにアズキを入れてイビラ(大きな木製しゃもじ)で混ぜる。蒸らす工程でカチャヌパー(リュウキュウイトバショウ)の葉を用いる。蒸しあがり後、さらにイビラで練る。練り上げたら、イヤチダー(イヤチを入れる長方形の木枠)に詰める。その時に、タッピヤギ(*Crinum asiaticum* L.)の茎を広げたもので、押し付けて詰めていく。



図 4. イヤチダーに詰めている様子
2021 年 9 月 竹富島にて撮影

文献調査による結果

特徴的な聞き取りや伝承が記載されている地域について地図上に示す(図5)。以下の市町村である。石川市・具志川市・津堅島(現在うるま市)、備瀬

(本部町) 座間味村、久米島西銘(久米島町)、屋良(嘉手納町)、佐敷町(南城市)、渡名喜村、伊是名島(伊是名村)、北大東村の10地域。文章については、原文をそのまま転記している。

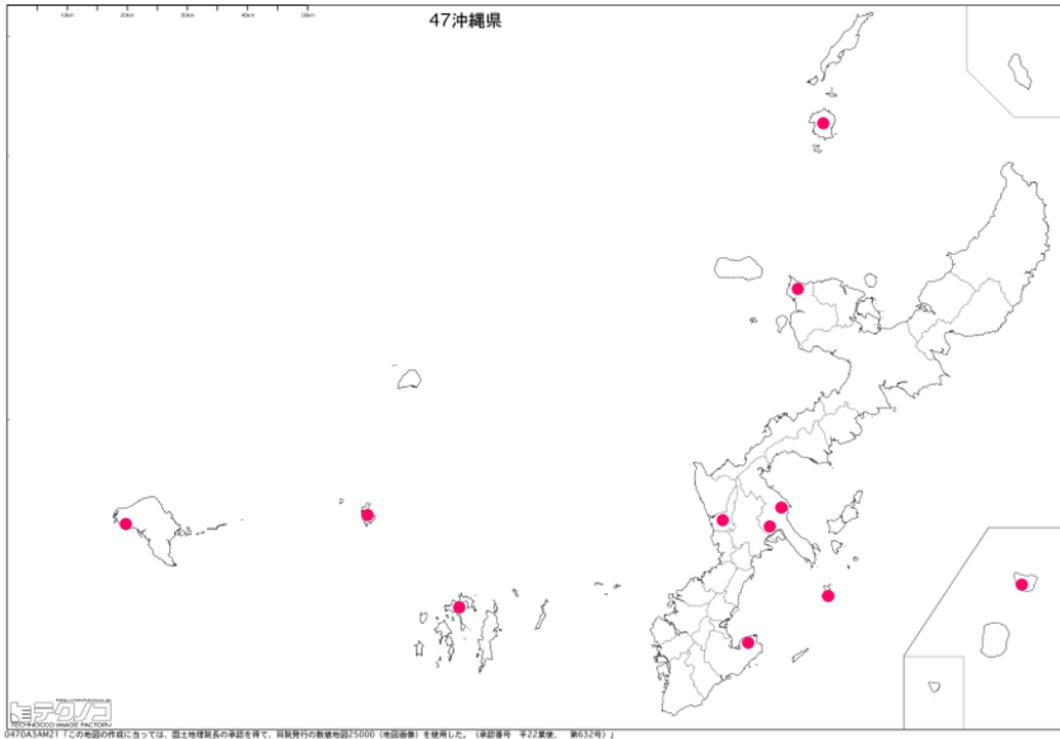


図 5. 文献によって特徴的な伝承と風習があった地域(沖縄本島と周辺離島)

*https://technocco.jp/n_map/dl/0470/okinawa2_am.pdf を一部改変

石川市史(現在のうるま市)

カンカムーチーと称しているが、伊波では、牛の肉と血で子供の健康を祝うものである。その日の夕刻前に大人はアジマー(交差点)に集まりしめ縄を緋い、ついでに酒を飲んだが子供たちに牛肉を配ったりしていた。そこでなったしめ縄は牛肉を洗った水に浸してあと、ムーチーガーサ(ゲットウの葉)を吊して門に張ったりした。昔は、部落の入口に縄を張った。

具志川市史(現在のうるま市)

市史によれば、天願では旧暦12月7日屋取では、8日に行っている。米粉で餅を作り、さとうきびの葉や月桃(サンニン)の葉に包んで蒸す。天願や江洲ではその汁は邪気を払う効用がある。と言われていたので、庭先にまいていた。家庭によっては、子供の年の数だけ作って与え、軒下や玄関に吊るしていた。川田では、九つムーチーと称し、小さいものを八個、一番下に大きなカムーチー(クバ、サンニンの葉

で包んだ大きめのムーチャーを力餅といった) 江洲では、餅を食べた後の包み葉は十字にして家の軒下に差し込んだという。昆布(屋取)ではシワシムーチャー(師走餅)といい、米粉にモロコシ粉を入れることもあったという。

備瀬 (本部町)

ウニムッチーと呼び、小麦粉や粟粉にイモを混ぜ合わせ、または糯米をこねて月桃やカンシャの葉に包んでウニムッチーを作り神仏に供え災払いする。この日はライミ(折り目)でもあり、山羊汁や豚の肉汁等も神仏に供える。従って鬼餅を食い過ぎるとライミのサンデー(直会)ができないから適度にしなさい、と親から注意されたものである。

座間味村

座間味村史によれば、ムチャーと呼び食べたとは、十字にしてつるす。屋嘉比や久場島に漁師船でサニンとクバの葉を採りに行った。

久米島西銘(現在の久米島町)

前の日につくった餅を子供たちは、年の数だけ紐で結んで壁に吊り下げた。門口には二本の竹を立て、それに注連縄を張り渡し、餅を食べた後のカーサ、白紙、ンバシの葉挟む。1970年代初期までは見られたが、自然に行われなくなった。久米島では月桃ではなく、クマタケランを使う。餅の煮汁は門前の道に撒いた。屋敷木うい切倒すことができるのは、この日だけであるといわれた。その際、代わりに何万何千何百何十本の木を植えますと唱え

た。

津堅島(現在のうるま市)

その日は、「ウルマンチャー」といって、ユーナの木の子で男女を型どった人形を造り、胴体にはバショウの葉の茎を 20センチぐらいに切ってさし、男には弓矢を持たせ、女にはナギナタを持たせて軒下につるし魔除けとした。夕方になると餅が出来るので、その煮汁を門の入口に注ぎ、そのあとウルマンチャーの口には餅を少しずつやり、そのあと軒下から取り除いたが、子供たちの間に「ウルマンチャーヒッキエー」といって、他家の軒下につるしてある「ウルマンチャー」をぬすみその数を競う風習があった。翌日は、「ウルマンチャーシミエー」という遊びがあり、まず二人の「ウルマンチャー」を組み合わせて結び「ウルマンチャーシーミティー、シミティー、モウキテイ、ササイエ、ルカヘーイ」と叫びながら上の方にほうり投げる。そして落ちてきた時、上になったのが勝ちということで、負けたら、「ウルマンチャー」を相手に渡すが、これを何回も繰り返して、沢山取るのを誇りにしていた。娯楽の少ないしまの子供達にとってはほんとうに楽しい遊びの一つであった。なお、このウルマンチャーとは、「うるまの人」とも考えられた。またその年に誰かが亡くなった家庭では餅を造らない風習だった。

渡名喜村

村史によれば、ムーチャーガーシャが不足すると、クバ、アダン、ヤマボートウ(オオタニワタリ)の葉で包んだ。その年の冬に亡くなった新仏では裸ムーチャーと言っ

て葉っぱを付けない餅を作った。ウナーヌヒシャー(鬼の足)といい軒先に吊るし魔除けとした。

屋良(嘉手納町)

7 日に行く食べた後のサンニンの葉を踏むと、足が大きくなる(象皮病)といって踏まないように注意された。

佐敷町(現在の南城市)

ムーチー小屋グラー 旧暦十二月九日に行われ、各集落の近辺には、ムーチーヤー毛(ムーチー小屋をたてるための原っぱ)があり、「ムーチー」の数日前より、茅などを刈り取って準備しておく。十四歳以下の子供たちは、各自、竹などを持ちより、小屋づくりをした。小屋では、子供たちが、持ち寄った材料で料理をつくって食べたり、いろいろなゲームなどをして遊ぶ。料理といっても簡単な汁とご飯が一般的であり、ところによっては、部落や大人たちから肉などの差し入れがあったという。いずれにせよ、子どもたちにとっては大きな楽しみであった。夕方になると、小屋は「ムーチーヤー ホーハイ」の掛け声と共に燃やされた。防火のため、見回りには青年たちがあたっていた。

伊是名村

この日をウェータといい、カーサ包みの餅を作り、子供たちの健康祈願をし、悪払いをする。現在ではもっぱらサンニンの葉を使うが、戦前はクバやさとうきびの葉を使った。

北大東村

十二月八日に月桃(サンニン)に包んで蒸した楕円形の平たい餅(ムーチー)を神仏に供え子供達のために「力餅を食べて大きい人、高い人に h してください」と祈願する。食べ終わった月桃の葉(カーサバー)を門や戸口に張った左縄(メ縄)に十字形に束ねて吊し鬼を払うまじないとした。又その年に生まれた子のいる家では力餅を親類や隣近所にくばる。八丈島にはこの風習はないが、戦後は八丈島出身の過程でも鬼餅を作るところが増えてきた。

植物を使った梱包文化から植生の一考

現在においては、ほとんどの地域でムーチーガーサ(月桃の葉)を用いるが、本島北部地域と多良間村においては、クマタケランを用いて梱包する習慣が今でも受け継がれている。与那国島と奥武島では、クバの葉を使った食品梱包が現在でも重要視されている。

聞き取りの結果から一考してみると、本島北部地域と多良間島においては、クマタケランが先に生活の中で利用されていて、土壌流亡防止や観賞用としてシマゲットウが入ってきたとみられる。

集落内に生えていない場合には、生えている島から採取してくるといったことがある。

ショウガ科の研究者である船越英伸によると、1832 年に書かれた「琉球国史略」には「砂仁草 三種葉相似ル。皆蒸炊用ニ供ス」。これは砂仁と呼ばれている草には、ゲットウ、クマタケラン、アオノクマタケランの三種類があり、葉は似ていてどれ

も調理に用いられる、という意味であろう。

また東京都立大牧野標本館に収められているショウガ科の押し葉標本のラベルには「七十番 砂仁 方言同シ 明治九年四月五日 那覇ヨリ採ル」とされている。

植物分類学上で見てみると基準変種であるシマゲットウは台湾と琉球列島に分布している。

クマタケランについては雑種であると考えられている。江戸末期の本草書である飯沼慾齋の草木図説(1856)に「ソノ原福州ヨリ傳ト云(ソノモト福州ヨリツタフトイフ)」と記載されている。クマタケランは当時、中国原産と考えられており、その後も Makino(1902)などでもクマタケランは “Native of China” と書かれているように、今日考えられているようなゲットウとアオノクマタケラン(*Alpinia intermedia* Gagnep.)の雑種という考えはなかった。

これはゲットウより葉が柔らかく、アオノクマタケランより葉が大きいクマタケランが利用しやすかったことから選択的に琉球から薩摩に伝わったものと論じている。

文献から現在への歳時風習への思い

文献から読み取ると以下のことが挙げられる。

- ・子供たちの健康祈願と悪霊払いを兼用。
- ・周辺離島地域では稲作が可能であった地域とそうでない地域で、モチ粉を使った餅かカンショを使った餅なのか地域の農業事情と食生活が垣間見れる。
- ・ムーチーの日に合わせて地域が一つと

なり、豚や牛を屠畜し、左緋い縄に肉片や足骨などを下げるシマフサラシの行事が同時に行われていた。

ムーチーの文化がない先島諸島では、豊年祭におけるカナパムチの文化が深く根付いている。

- ・豊年祭の日に来れない子や孫のために、作って蒸して郵送するなど地元の人たちの中では根付いている。
- ・先島諸島では、ムーチーの文化はなかったが、最近では作る家庭もある。

文献に記載があった、行事というのは現在では継承されていないことが多くある。人と物の流れが活発となり容易にモチ粉が手に入ることで、昔はイモやトーナチン (*Sorghum bicolor*) を混ぜて作っていた地域でも、変容していると思われる。

また生活スタイルが多様になり、一軒家でなくアパートやマンションなども多く建ってきた。アタイ(自給菜園)などで採取して四枚鍋で作ることは少なくなっている。そこで、月桃の葉も市場やスーパーマーケットにて数枚単位でまとめられて販売されている。沖縄高速自動車道の伊芸サービスエリアにてご自由にお持ちくださいと無料配布してるところもあった。

包んだ餅がバラけないように束ねるのは、昔は月桃の茎を叩いて作ったもので縛るが、現在では簡易なビニール紐で行うことが多くなっており、ゲットウの茎を使って縛るという工程は消滅の危機にさらされている。ゲットウの茎を叩いて作った紐で縛るのを以下の通りである(図 6)。



図 6. 昔ながらのムーチーの様子

ムーチーの日が近づくとスーパーマーケットでは、モチ粉や黒糖、カボチャの粉、ヨモギの粉、紅芋フレックなどが並んだ特設コーナーが設営される。ムーチーの日の前日や当日には、スーパーマーケットでもゲットウの葉に包まれて蒸されたムーチーが販売される。ここ最近においては、コンビニエンスストアにてムーチーの日が近くなると月桃の葉のパウダーを練り込んだムーチーが販売される。食べやすいように梱包資材はプラスチックになっている(図 7)。



図 7. 市販されている新たな形態のムーチー

将来に継承するには

時代とともに歳時風習は変容していく

が、世代が変わっても、現在でも継承されている文化に誇りを持ち、これから先、昔の梱包文化などにも着物してもらいながら、歳時風習が続くことを切に願う。また、八重山諸島の豊年祭についても家庭カナパムチが受け継がれて、農耕祭祀を支えていることには間違いない。しかし課題がある、どの世代にも作ってもらえるように、梱包するリュウキュウイトバショウの葉の調整方法やレシピなどをデジタルデータに書き起こし残すことが、さらなる継承につながると期待している。

この伝統のある植物を使った梱包文化を未来へつなぐためには、植物の維持から保全もしっかりと取り組む必要がある。

本研究では、周辺離島での聞き取り調査は実施できておらず、今後調査に挑んでみたい。

謝辞

今回の現地調査にあたり、寛大な対応やご助言いただきました東京農業大学農学部河瀬 眞琴 教授、西尾 善太 教授、丹羽 克昌 准教授、東農大宮古亜熱帯農場 西川 真衣子 氏、聞き取り調査にて多大なご協力を賜りました、吉村 良美 氏、垣花 光夫 氏、垣花 明美 氏、屋良部 初 氏、屋良部 京美 氏、沖縄県立宮古総合実業高等学校 米盛 英博 教諭、玉城 享子 氏、よなは民具 與那覇 有羽 氏、與那覇 桂子 氏、野嵩モチ店、ショウガ科の分類や技術的な面にてご指導いただいた東京農業大学植物園元技術職員 伊藤 健 氏、また植物分類学などについてご教授いただきました船越 英伸 博士、など数多くの皆様にご協力いただいております。

本報告の一部は、
令和元年度 沖縄美ら島財団の助成金事業
2021 年度味の素食の文化研究助成事業
令和 5 年生き物文化誌学会さくら基金助成事業
Slow Food ®Ryukyu・Slow Food®
から助成を受けました。
記して感謝申し上げます。

引用文献

『字誌』編集委員会. 2011. 奥武島誌奥武区自治会:163-179.
石川市役所. 1988. 石川市史. 伊波信光:305.
伊是名村史編集委員会. 1989. 伊是名村史下巻 島の民俗と生活. 伊是名村:p372-373.
北大東村誌編集委員会. 1986. 北大東村誌. 北大東村役場:p589.
久米島西銘誌編集委員会. 2003. 久米島西銘誌. 久米島西銘誌編集委員会:p600
具志川市教育委員会. 2011. 具志川市史第 8 巻 [1] . うるま市具志川市史編さん委員会:p511-526.
佐敷町史編集委員会. 1984. 佐敷町史 2 民俗. 佐敷町役場:p396.
座間味村史編集委員会. 1989. 座間味村史中巻. 座間味村役場:p395
竹富町役場. 2011. 竹富町史第二巻竹富島. 南山舎. p428-513.

竹富町役場. 2011. 竹富町史第三巻 小浜島. 南山舎 p293-395.
玉木陸斗. 2023. 沖縄で収集されたアワの農業形質と種子調達からみる雑穀の多様性. 東京農業大学修士論文:1-62.
渡口初美. 1981. 沖縄の祭祀と行事料理. 国際料理学院:80-82, 189-190.
渡名喜村. 1983. 渡名喜村史下巻. 渡名喜村:p504.
仲田 栄松. 1984. 備瀬史. 本部町備瀬区事務所:p184.
うちの郷土料理次世代に伝えたい大切な味
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html 2024 年 1 月 31 日最終アクセス
船越英伸. 2021. ショウガ科の世界(4)~月桃について. 熱帯植物友の会 No. 190.
比嘉繁三郎. 1990. 津堅島の記録. 比嘉繁三郎:241-242. .
屋良誌編纂委員会. 1992. 嘉手納町屋良誌. 字屋良共栄会:p526.