

沖縄の食文化展 ～家族で語り、受け継いでいきたい伝統の食文化～

沖縄県の食文化は、長い歴史や諸外国との交流の中で育まれた独特なものです。琉球王国時代には、宮廷内で中国の冊封使や薩摩の在番奉行等を饗応するための料理が生まれ、調理技術や作法等を洗練させて「宮廷料理」として確立してきました。一方、庶民は、手に入る食材を巧みに組み合わせ、味わい豊かな「庶民料理」を生み出しました。「クスイムン」、「ヌチグスイ」として身体に良いものを美味しく食する食文化は、長く長寿の源として受け継がれてきました。

しかし、近年食生活の欧米化などを背景にしたライフスタイルや価値観の多様化などに伴って、伝統行事の簡略化等による行事食の衰退や、若い世代を中心とした伝統料理離れが進み、伝統的な食文化が失われつつあります。本展示会では、沖縄の食文化の保存・普及・継承を目的に、沖縄の伝統的な食文化の概要を展示紹介いたします。

展示ブース 1 「宮廷料理」

沖縄の食文化の歴史の流れを大型年表パネルで紹介。琉球料理は「宮廷料理」と「庶民料理」の2つを源流にしています。「宮廷料理」の中でも中国の使者、冊封使の饗応料理として生まれた豪華な「御冠船料理」を中心に、中国と日本の流れを汲む宮廷料理の世界と料理を彩る漆器等を紹介します。



展示ブース 2 「行事料理」

先人より受け継がれてきた旧暦の行事をパネル展示します。中国や日本の影響を受けて沖縄独自に受け継がれてきた行事の由来や行事に欠かせない伝統的な琉球料理。沖縄の春の風物詩である清明祭をはじめ、家族で受け継いで行きたい伝統行事とそれを彩る琉球料理を紹介します。



展示ブース 3 「庶民料理」

沖縄の亜熱帯気候の自然が育んだ滋養溢れる食材を「医食同源」の思想で、「クスイムン」、「ヌチグスイ」として、創意工夫を凝らして食してきた沖縄の先人達。諸外国との交易の中でもたらされた食材も取り入れ、素朴でありながら豊かな味わいを持った庶民料理を生み出してきました。庶民料理の系譜と伝統料理の調理法や下ごしらえのコツを紹介します。



書籍タイアップ

県立図書館所蔵の沖縄食文化に関連する蔵書を展示。沖縄の食文化を更に学びたい方へレファレンスサービス等も紹介。

映像コーナー 平成14年沖縄デジタルアーカイブ整備事業

①食の歴史「冊封使歓待料理」②食の思想「くすいむん」③琉球漆器「琉球漆器とは・・・」④沖縄の焼物「沖縄の焼物の歴史」⑤ザ・泡盛より「健康長寿の泡盛菜膳酒」「泡盛のツール」「泡盛の歴史戦 前編」を放映。

沖縄県立図書館のご案内と駐車場について

- ※駐車台数に限りがありますので、お越しの際はなるべく公共交通機関をご利用ください。
- ※バスご利用の場合「与儀十字路」または「赤十字病院前」バス停下車、徒歩3～5分。
- ※尚、有料ではございますが、沖縄赤十字病院の駐車場がご利用できます。

