

## 一家庭から見る沖縄の生活文化

武藤 綾香

### 1. はじめに

今回沖縄でフィールドワークをするにあたって、私は幸運にも沖縄県出身、在住の方と縁があり、実際にお宅へおじゃまし話を聞くことができた。そこで聞いた話はとも興味深く、また私の心に深い感銘を与えるものであった。

話の内容は主に沖縄の一般家庭における信仰であったり、衣食住であったり、行事に関するものであった。話のひとつひとつから沖縄の人々の暮らしの様子を知ることができ、大変意義深い時間を過ごすことが出来た。今回、この論文を書くにあたって、私が実際に見、聞いた沖縄の一家庭における生活文化を紹介したいと思う。

### 2. 話者

2006年9月21日、高良氏のお宅を訪ねる。高良氏と知り合ったきっかけは、長女の梨奈さんの紹介によってであった。2006年3月、私は韓国に1ヶ月間、短期留学を目的に滞在していた。そのとき、梨奈さんと私は同じ下宿に住んでいた。梨奈さんは韓国で何かと親身になって私を助けてくださり、とても心強い存在だった。その梨奈さんが沖縄県出身であることを知った私は、今回沖縄でフィールドワークを行うにあたって、協力をお願いしてみたのである。すると、梨奈さんは快く承諾してくださった。梨奈さんは現在東京で生活しており、今回残念ながら再会を果たすことはできなかったが、私の調査のために沖縄の実家に住むご両親を紹介してくださった。こうして私は高良氏のお宅を訪問することになったのである。

私を迎え、様々なお話をしてくださったのは、高良薫さんと、八重子さん。薫さんは沖縄県小禄の出身であり、会社員である。奥様の八重子さんは浦添市宮城出身で、現在は学校給食職員として働いている。

聞いたところによると、沖縄では住居費は安い賃金も安いので、共働きでないとやっていけず、多くの家庭は共働きであるそうだ。

### 3. 沖縄県浦添市宮城

まずはじめに、高良さんのお宅がある浦添市宮城という土地について聞いた。

浦添市は那覇市に隣接しており、那覇市、沖縄市、うるま市に次いで第四の規模を持つ。沖縄ではバスやタクシー、車などの交通手段が多様であるため、移動が困難ではない。そのため、那覇市に隣接し、比較的静かな環境である浦添市に住を求める人が多く、最近では人口増加が著しい。家賃は、アパートで6畳2間に風呂、トイレ、キッチンという間取りで月3万5千円程度である。

宮城は土地に起伏があり、かつては高い土地に民家があり、低地にはさとうきび畑が広がっていた。その後土地が整備され、低地にも民家が立つようになった。高地にも低地にも民家が立つが、一般的に高地には親と長男が、低地には次男三男が住む。

また米軍基地が近くにあるため、所有地を軍用地として貸し出し、補助を受けている民家も多数ある。軍からの補助を受けている学校は、クーラーがついていたり設備が整っていたりする。

高良八重子さんの実家も所有地を軍に貸して、その代償として年に100万円程度補助を受けている。宮城でもしばしば基地返還問題が話題となる。基地がなくなればいいと思うが、基地で働いている人が1000人近くおり、その人たちの基地返還における解雇といった問題などがあるため、やはり賛成派と反対派で議論になる。

#### 4. 高良家

ここで話者である高良さんの家族と住居について述べる。高良家は薫さん、八重子さん、梨奈さん、瞬さん、亮さんの5人家族である。梨奈さんと瞬さんは現在東京都在住、次男の亮さんは両親と同居している。高良さんのお宅は2階建てで外観はコンクリート作りの建物である。多くの沖縄の住居と同じように、外装は白く、屋上には台風による断水に備えた水タンクが2つある。なお、住居の1階部分はアパートとして貸し出している。家賃は月3万5千円である。

この家は八重子さんの実家の所有地を譲り受け、そこに建てたものである。設計は八重子さんの兄の妻の兄がしたため、住居の細部にわたってこだわりがある。

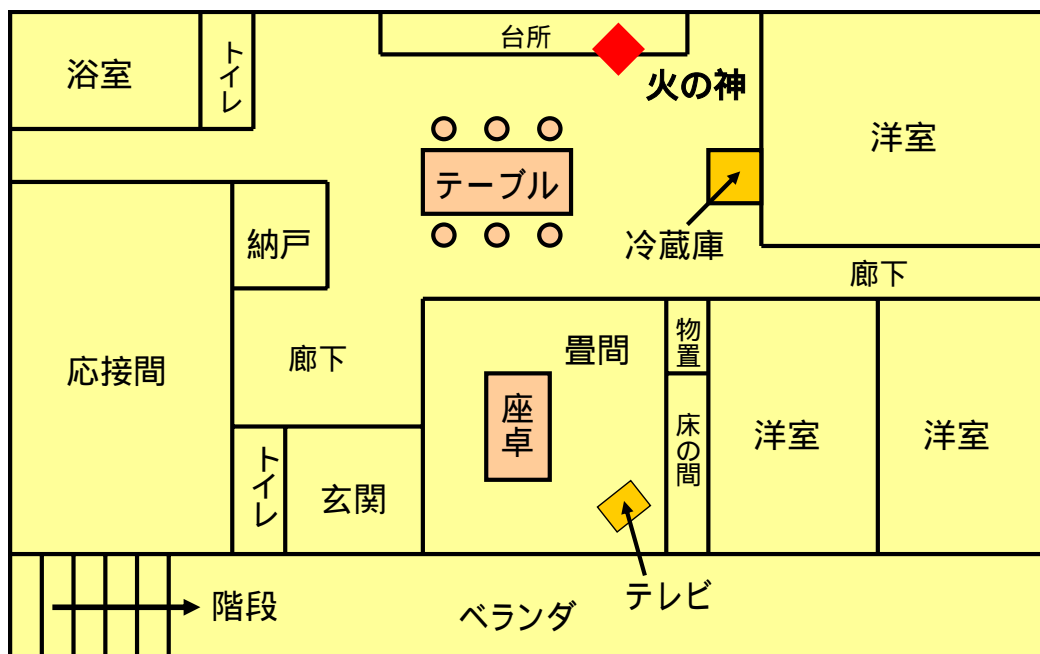


図1 高良さんのお宅の間取り

お宅を伺ったときに、最初に通された部屋が畳間である。6畳ほどの広さで、テレビと座卓がある。家族の団欒、食事は主にこの部屋で行う。

扉のついたスペースが気になり、尋ねてみると、今は物置だが、将来仏壇を置くことになるだろうと言う。この家を建てる時、長男である薫さんはそのようなスペースも設計に入れてもらった。仏壇を設けたとしても、常に開けて写真が見えるようにしておくわけではなく、しまっておくときの扉がついている。顔も見えないでばちあたりな、と思うときは、写真だけ戸を閉めた上からつるして飾る。ここに仏壇を設けたとしたら、親族が集まる時はこの和室に集まることになる。和室と居間、廊下にはこれといったさえぎるものはなく、大人数が入れるようになっている。というのも、沖縄では様々な行事において、親族（門中・ムンチュー）が多数集まるからである。その一例が、結納である。



写真1 畳間の様子

## 5. 結納

高良さんの結納の体験談を伺った。

結納は、妻となる人の自宅で行われるのが一般的である。また、その儀式は仏壇の前で執り行われる。このときでも、仏壇の戸は閉められていることが少なくない。結納の際、料理や結納に必要なものはすべて男性が用意する。準備の上で絶対に守らなければならないことは、カタハランブーやサターアングギーといった結納料理でも、結納に集まる客の数も、すべて「割り切れない数」でなければならないそうだ。これは二人の仲が割れないように、という意味合いが含まれている。例えば客の場合であるが、結納には親戚を始め、友人から隣人まで多くの人が一堂に会する。そのとき割り切れる数になるような場合は、「あんたが来ると数が悪いから帰りなさい。」「そうだね、参加したいけど帰るさ。」というように、自然と数を調節する場面が見られるそうだ。結納に訪れる人数は50人程度で、高良さんの結納のときにも、多くの人が集まったそうだ。

また、沖縄の結納では、儀式のあとは宴会が始まり、皆で盛り上がるとカチャーシーという踊りを踊る習慣がある。しかし、どんなに盛り上がっていても、この時間が来たら絶対に帰らなければいけないという時間がある。それが干潮時間である。結納は、必ず満潮時間内に終わらせて、干潮時間が来る前にすべて撤収しなければならないのである。これは、潮の満ち干きが沖縄の人々の生活に深く関わっていることを示している。

## 6. 潮

沖縄の新聞には、「きょうの暦」というコーナーが毎日掲載されている、ということを見せてもらい、実際に見せてもらった。

「きょうの暦」欄には、月齢、日出、日入、月出、月入、満潮、干潮の時刻が載っている。これは本土の新聞と比較してみても、沖縄独特のものであるとわかる。結納が必ず満潮時間内に終わらせなければならないのは、潮の満ちるようすに夫婦となる二人の将来を重



写真2 きょうの暦(『琉球新報』2006年9月20日付)

ねあわせ、ますます高まっていくことを願っているからだという。干潮時間に結納が食い込んでしまうと、潮が引いていくように、二人の気運も下がってしまうと考えられている。このように、沖縄の人々は潮の満ち干きを単なる自然現象として捉えているのではなく、人生や運に深い影響を与えるものと信じているのである。

さらに、潮の満ち干きは出産とも関係があると考えられている。高良さんから聞いた話によると、例えばお産が長引いて、苦勞をしているときに干潮時間に入ってしまうと、「残念だね、今日はもう生まれないよ。もうしばらく頑張るんだねー。」という言葉が飛び出すことがあるそうだ。人は満潮時間内に生まれるものと信じられているからである。この説は最近統計や調査から、真実であるということがわかってきたようだが、沖縄では昔から自然と人の深い関連性を知り、また信じてきたのである。

また、満潮・干潮時間は引越しの際にもある指針として用いられる。引越しは、一般に大安といった吉日に行うのが良いとされ、大抵はその日を選んで行われる。しかしながら当然、その日は都合がつかないだとか、忙しくて日を選んでいられないなどといった大安吉日に引越しを行えない場合が生じることがある。そのときはどうするのか。それは、大安吉日の満潮時間内に、新居に塩(沖縄産のもの)と味噌を置いてくればいいのである。塩と味噌は家を清浄にし、新居の運気を高めるはたらきをする。つまり塩と味噌を大安吉日に置くことによって、その日に引越しをしたことにするのである。ちなみに、本土では引っ越しすると家族でそばを食べたり、近所にそばを配ったりする風習があるが、沖縄ではそばではなく、中身汁(豚の内臓を具として作る汁物)や天ぷらを振舞うことが多い。特にこの天ぷらは、引越しのときだけでなく、普段から沖縄の生活に深く関わっている。

## 7. 天ぷら

沖縄の人々は天ぷらが大好きである。高良さんのお宅でも、友人や親戚が遊びにきたときはもちろん、日常でも買ってきたり、作ったりしてよく食べるそうだ。そうい

えば、市場で店の従業員や客に聞いたところ、「一日に1度は天ぷらを食べる」と答えたほどであった。沖縄の人々がなぜこれほどまでに天ぷらが好きなのだろうか。その答えは定かではないが、天ぷらが沖縄の人々の生活に深く根ざしていることは確かである。例えば、市場に入れば、あちらこちらで天ぷら屋(惣菜やではなく、天ぷらのバイキングのような店)とその店で天ぷらを選んでいる客の姿を見ることができる。天ぷらの種類は本土とあまり変わりはない。しかし天ぷらの位置づけは本土と全く異なる。

本土でのそれは、なんとなく「高級な料亭での料理」や「特別なとき、あるいはたまにしか食べない」というイメージがあるが、沖縄では天ぷらは「万人に愛されるスナック」なのである。沖縄の家庭には大抵小麦粉が常備されている。お客さんが来たときに「あら、よく来たね。それじゃあ天ぷらでもつくろうか。」と天ぷらをつくってもてなすこともあるし、あるいは「天ぷら揚げたからちょっと寄って行きなよ。」と天ぷらを通った隣人を家に誘うこともある。

このように、沖縄の人々にとって天ぷらは、人と人とのコミュニケーションを助長する存在である。なお、このとき天ぷらはどっさり作って皿からこぼれ落ちんほどに盛って出すのが常識だそう。皿にちょっぴり載った天ぷらは、もてなしどころか相手に失礼にあたる。天ぷらは、以前はラードを使って揚げていたが、最近では健康を気遣ってか、植物性の油をつかって揚げることが多くなった。というのも、沖縄では近年、肥満の増加などといった問題を抱えているからである。

かつては長寿県沖縄と謳われ、その料理や食材に注目が集まっていたが、近頃ではその地位も危うくなってきている。それは、米軍の影響によるファーストフードやアメリカ産の調味料、アメリカの食材に少なからず起因している。



写真3 天ぷらバイキング



写真4 天ぷら屋

高良さんのお宅では、普段食材や日用品の買い物をするのは、家から徒歩5分程度のところにある「スーパーかねひで」である。このスーパーを見て回ったところ、至るところでアメリカ原産の調味料や食材が見つかった。そしてさらに、失礼ではあるが、高良さんのお宅の冷蔵庫の中も拝見し、本土と違う食材や調味料が実際に使われているか、調査させていただいた。





写真5 スーパーかねひで スпам売り場



写真6 アメリカ産調味料 A-1ソース



写真7 アメリカ産調味料 EGGO(マヨネーズ)

## 8. 高良さんのお宅の冷蔵庫の中

まず、一番大きな扉を開けて、真っ先に目に飛び込んで来たのは上から3段目の棚にぎっしりと並んださんぴん茶の350ml缶であった。今回高良さんのお宅を訪れ、八重子さんの手料理をご馳走になったが、そのときにも料理の傍らにさんぴん茶があった。沖縄でもっとも親しみを持たれ、なおかつ消費量が多いのはさんぴん茶ではないだろうか。どこの店に行っても必ずといっていいほどさんぴん茶がメニューに載っているし、コンビニや自動販売でさえも、さんぴん茶の姿を見かけないことはない。それほどさんぴん茶は沖縄ではポピュラーな飲み物である。さんぴん茶とは、本土で言うところの「ジャスミンティー」である。

そして、次は野菜室を拝見した。野菜室には本土と同じように、にんじん、たまねぎ、レタスといった野菜が並んでいた。ここで注目したのは、調味料である。みりんやしょうゆ、味噌などは変わりがないが、ソースはアメリカの「A-1ソース」というものであった。これはかねひでで見たものと同じである。店の売り場で見るのとは別に実際の家庭で使われている様子を目にし、また、アメリカ産の缶詰等の食材、調味料を昔から使っていると聞いて、沖縄は日常生活でも大きくアメリカの影響を受けているのだということを実感した。

さらに、スパムを薄切りにしたものと、ステーキ肉を見つけた。スパムはスーパー

でも山積みされている様子も見たが、沖縄の家庭においてスパムはごくありきたりな食材である。スパムとは、ハムに似た内容物の缶詰で、沖縄には米軍から配給物資として提供されたほか、闇市で出回るといった経路で徐々に普及していった。現在では日本が輸入するスパム（ランチョンミート含む）の約9割を沖縄が消費している。沖縄では、「ポーク」という名称で親しまれており、チャンプルーといった沖縄料理に使われたり、ポークたまごやポークおにぎりといった家庭料理にも使われたりと、様々なところに浸透している。ステーキ肉は、特にご馳走というわけではなく、朝ごはんを抜いて昼ごはんにはステーキ、などという食生活もごく普通である。スーパーかねひでの食肉売り場にも、ブロック肉が多数並んでいた。夏になると沖縄ではよく海に行き、海岸沿いでビーチパーティー（本土で言うところのバーベキュー）をするが、そのときにもステーキ肉を買い込んで、皆で楽しむ。

つぎは冷凍庫である。冷凍室には、アーサという海草が凍らせてあった。これは凍らせて保存し、水でゆすぐとすぐに溶けてもとの状態にもどるため、そのまま味噌汁などに入れて使う。沖縄の家庭では、昆布やもずく、アーサなど、海藻類の消費がとても多い。特に、昆布は沖縄で生産できないにもかかわらず、その消費量は全国でもトップクラスである。高良さんのお宅でも、もずくを毎日食べ、昆布やアーサといった海藻類も様々な料理に取り入れている。



写真8 冷蔵室



写真9 野菜室



写真10 スパム



写真11 調味料

## 9．八重子さんの手料理

ここで、私が高良さんのお宅を訪ねたときにご馳走になった料理を紹介したいと思う。沖縄の家庭料理を知りたいと言ったところ、快く引き受けてくださり、何品も料理をご馳走して下さった。献立はゴーヤーチャンプルー、ソーキのトマト煮、くーぶいりちー(昆布と豚肉の炒め物)、いなむどうち(猪もどき)、もずく酢、サラダである。ゴーヤーチャンプルーは今では沖縄料理の代名詞といっても過言でないほどに有名になっている。ゴーヤーは苦瓜のことで、チャンプルーとはごちゃ混ぜにするという意味である。



写真 12 八重子さんの手料理

沖縄はよくチャンプルー文化であるといわれるが、これは日本本土やアメリカ、中国や東南アジアといったありとあらゆる文化がごちゃ混ぜに存在しているからである。八重子さんの手料理は、食堂で食べるものとはひとあじ違い、おいしいのはもちろんだが、どれも家庭の優しさやあたたかさが溢れるものだった。

## 10．火の神(ヒヌカン)

食事をご馳走になったあと、家の中を一通り見せてもらった。リビングを見回し気がついたのが、火の神(ヒヌカン)の存在であった。コンロのそばに祀られているその様子に、強い興味を抱いた。ヒヌカンという言葉は聞いていたが、どのようなものかは全く想像がつかず、知識もなかったので、実際に目にするととても不思議な感覚を覚えた。八重子さんにヒヌカンについて話を聞いた。



写真 13 ヒヌカンを祀るための道具

まず、ヒヌカンは沖縄のほとんどの一般家庭で祀られていて、家庭を守るもっとも身近な神として信仰されている。ヒヌカンは一般的にはコンロ近くに祀られるが、それは台所、つまり口から入り命をつなぐ食をつくるところに神をおき、守ってもらうという考えによる。火の神の「火」とは古くはかまどの火のことを指し、かまどの後ろに置かれた3つの石をご神体としていた。今では御香炉(ウコール)がそれに代わっている。



一般的なヒヌカンを祀るためのの道具としては、御香炉、花瓶、酒を備える杯、塩を盛る小皿、ご飯を盛るうぶく茶碗（本来は3つで1セットだが、最近では1つのものもある。）のセットを用いる。

家庭で祀られるヒヌカンのほかに、琉球王朝全体で祀られるヒヌカンや、地域で信仰されるヒヌカンもある。ヒヌカンは女性神と考えられており、台所から家族を守ってくれている存在として大切にされている。

近年では、花瓶、香炉、水を供える湯のみ、塩を盛る小皿の4つのみを用いる場合が多い。高良さんのお宅でもその4つを普段は使い、時々お菓子などを供えるそうだ。昔は肉をお供えしないと願いが通じないといわれていたが、近年ではそのようなことはなく、物質的なお供えよりも、祈る気持ち、大事に思う気持ちの方が大事だと考えられている。

花瓶に供えるのは花ではなく葉物で、一般にはクロトン、サカキ、チャージを用いる。香炉には毎月旧暦の1日と15日に線香を立てる。その数は15本と決められており、6本が連なって一枚となっている平たい線香（平御香・ヒラウコー）を2枚と、5本連なっているうちの3本を折り取って重ね、15本にして香炉にさす。お香の香りは様々であるが、高良さんのお宅では伊集の花の香りがするお香を使っていた。

1日、15日になると朝からお香を焚くため、その香りで子供たちが朝目を覚まし、その日がヒヌカンの日であることを知るそうだ。

また、香炉の灰であるが、これは女性の実家から分けてもらうのが慣わしである（ただし、近年はこれが行われない場合も多くなってきていると言われている）。ヒヌカンは基本的に女性が祀り、管理するものとされている。高良さんのお宅でも、灰は八重子さんが新居に引っ越す際、八重子さんの実家から分けてもらったものである。旧暦1日と15日に線香を立てたり、水や塩を替えたりといったことは八重子さんの仕事である。

ヒヌカンのもっとも特徴的な点は、ヒヌカンが「お通しどころ」としての役割を担



写真 14 高良さん宅のヒヌカン



写真 15 平御香(ヒラウコー)15本

っている点である。例えば、実家で祭祀があるが用事があってどうしてもいけない、そのような時はヒヌカンに向かって祈れば、実際に実家にいけなくとも、祈りや念がどこまでも通じるというのだ。高良さんのお宅では、梨奈さんが韓国に留学していたときはヒヌカンに向かって、梨奈さんの無事を祈願していたそうだ。このように、ヒヌカンにお祈りすれば空間を超えて他の神に伝わると考えられている。

さらに、ヒヌカンが家庭を守る神としての位置づけと同時に、日常生活のもっとも身近な神としても扱われている。例えば、運動会がある日には、一等が取れるようお願いしたり、また終わった後にどんな結果だったかを報告したりする。高良さんのお宅では、梨奈さんが東京から帰ってくると、帰ってきたことを報告し、また出て行くときに元気でやっていけるようお願いをする。このように、ヒヌカンは沖縄の家庭に密接に関わっていることが分かる。



写真 16 高良さんのお宅のヒヌカン(丸のところ)

### 11. 紙銭とさとうきびの杖

ヒヌカンという家庭内の信仰に関連して、「紙銭(かびじん、うちかび)」と「さとうきびの杖」についての話も聞いた。まず、紙銭とは黄色く、柔らかな紙が何枚か重なっているもので、小銭の形が縦横に型押しされている。これはあの世のお金と考えられていて、清明祭やお盆などで祖先の霊をあの世に送るときに焚き上げる。つまりあの世にいる祖先にお金を仕送りするわけである。ひと束が大体5枚で、それはどれくらいの価値なのかと尋ねたところ、「私たちはいつも、これで沖縄そば食べられるかな」と話しているんだよ。」と答えてくれた。

また、送り盆のときには、玄関にさとうきびの棒をたてかけておくことがあるという。これは、あの世に帰っていく先祖たちが暗い夜道で迷ったり、つまずいたりする

ことがないように、という願いが込められているのである。祖先祭祀を行うときは、必ず5時前後には終わらせるようにする。なぜなら暗くなってしまうのは、先祖が迷ってあの世に無事にたどり着けないかもしれないからである。このように、家庭での信仰・祭祀ひとつをとってみても、そこには先祖への思いやりとあたたかい気持ちに満ちているのである。

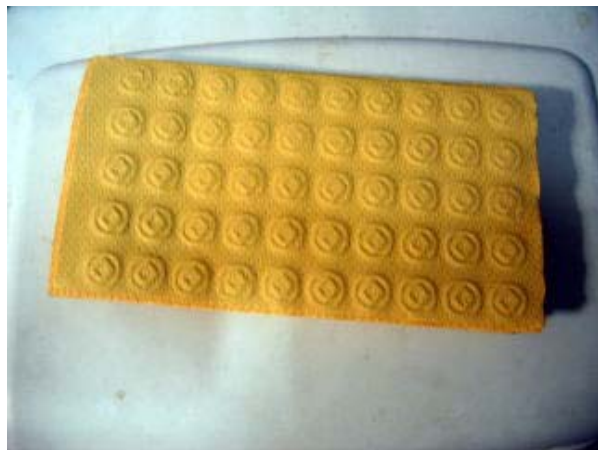


写真 17 紙銭

## 12. お悔やみ欄

祖先をおくる行事として最たるものは葬式である。なんらかの違いや特色があるかもしれないと思い立って、新聞のお悔やみ欄を見せてもらった。すると、思いがけずそこに興味深い特色を発見した。

まず、お悔やみ欄がとても広い。新聞の一面がそれであることも珍しくない。次に、一人ひとりのスペ



写真 18 新聞のお悔やみ欄(『琉球新報』)

ースに注目すると、そこに列挙されている人々の数の多さに驚く。まず当然

ながら亡くなったご本人の氏名、喪主氏名が掲載されている。特徴的なのがここからで、喪主の家族の氏名だけでなく、親戚一同の氏名が列挙されているのだ。例えば、喪主長男、嫁、次男、嫁・・・さらに息子、孫、孫嫁、曾孫、そして義弟、義妹、甥姪代表、いとこ代表、親戚代表、友人代表というようにつづくのである。そのため、一人分のスペースは縦5センチ、横10センチほどにもなるのが普通である。なぜこのように親戚一同の名を事細かに掲載するのかというと、ここに沖縄の親族(門中)のつながりの深さと、地域との関わりが表れているのである。

沖縄では、結婚式や葬式などは招待や通知を受けた人だけが参加するものではない。葬式においては故人とどのようなつながりを持った人でも、弔問に訪れたり、葬式の手伝いをしたりする。この場合、故人とのつながりというのは、故人本人との接触の有無に関わらない。つまり、故人の親族、友人だけでなく、故人の息子の友人、故人の孫嫁の友人といった一見すると故人となんら関わりのないひとであっても、お悔やみ欄に自分と関わりのある人の身内を見つけると、弔問や手伝いをしに集まるのである。



さらに、親族氏名の後には、自治会名や自治会長名も併記される。これは、葬式は故人が属していた自治会が率先して手伝いにあたるからである。このようにお悔やみ欄を見ても、沖縄の親族や地域間のつながりがとても強いものだということが分かる。

### 13. 沖縄の墓

新聞のお悔やみ欄ひとつとってみても、本土との違いや独自性をはっきりと見て取れるが、沖縄の墓となるとそれは歴然である。

高良さんのお宅を訪問する前後の日程で、私は沖縄の墓を見に行った。実際に目にして気がついたのは、まず沖縄の墓は構造が違う。規模が違う。さらには人々の墓に対して抱くイメージも違うということである。

第一に、墓の形であるが、沖縄には大きく2つの種類に分けられる。ひとつは亀甲墓、もうひとつは屋形墓（あるいは破風墓）である。亀甲墓とは墓が亀の甲羅に似ていることからこのように名付けられたが、実際は子宮の形を模しており、墓の入り口はちょうど産道にあたる。これは、沖縄では人は母体から生まれ、死ぬとまた胎内へ戻っていくという「母体回帰」の思想からきている。亀甲墓は小さくとも6畳から8畳程度の広さである。

そして一方の屋形墓であるがこれは読んで字のごとく、家の形を模している墓である。私が屋形墓を見たのは識名霊園であったが、そこはまさに新興住宅地のようにであった。小さな家の形をした墓が整然と並んでいる様子は、そこが墓の集合であることを忘れさせ、人がいない静けさを逆に不気味と感じさせるほどであった。屋形墓は6畳程度である。



写真 19 亀甲墓



写真 20 屋形墓(識名霊園にて)



写真 21 識名霊園全景



かつて沖縄では個人の敷地内に亀甲墓を立てるのが一般的であった。しかし現在は識名霊園のように、集合墓地として墓地を集中させることが進められている。また、沖縄の墓に共通する特色として、墓の前に広いスペースがあることが挙げられる。これは、沖縄ではシーミー（清明祭）などの祖先祭祀の際、親族が集まってここで御願をしたり、食事をとったりするからである。

沖縄の人々の墓に対するイメージは、それほど暗いものではない。第一に、生と死の境界があいまいであるように感じられる。高良さんにお墓について尋ねたとき、「お墓というのは死んだら入るというより、そこに引っ越すような気持ちだね。だからお墓を見ると、この中で先祖が生きているという気がする。」と言っていた。このように、墓はイコール死という考えではなく、ただ単に住を移すものという意識もあるようだ。それは沖縄の墓が、先祖代々、親族一同が同じ墓に入るというスタイルであることにも起因しているのかもしれない。

#### 14. おわりに

まず、この調査にあたって、多大な協力をしてくださった高良薫さん、八重子さん、そして梨奈さんに心から感謝申し上げます。この方々がいなかったら、私の沖縄でのフィールドワークはおそらくとても小さなもので終わっていただろう。高良さんのお宅の訪問を通して、沖縄県のなかの浦添市、さらにそのなかの宮城にある一家庭という視点から、沖縄での生活や家庭に根付く文化の様子を知ることができた。それは本やインターネットという媒介を通して知る世界とは全く異なり、非常に生き生きと、色鮮やかに心に迫って来るものであった。家庭の中でも、ヒヌカンと仏壇と自然信仰のチャンプルーを発見したり、料理や新聞など家庭に当たり前存在しているものたちの中にも沖縄の生活文化を見つけたりと、そのひとつひとつの発見がとても印象的だった。

沖縄は、米軍の影響やかつての貿易の影響などから、様々な国の様々な文化が並存している。それぞれが対立して存在しているのではなく、一つの「沖縄文化」として息づいているのだと感じた。

#### 参考文献

赤嶺政信（2003）『沖縄の神と食の文化』青春出版社

よく分かる御願ハンドブック編集部（2006）『よく分かる御願（ウグワン）ハンドブック』ポーターインク